



## COOPÉRATIVE DES HORTICULTEURS DE QUÉBEC

### Tapas du marché du Vieux-Port de Québec

#### Botte d'asperges sauce Gribiche

Pour 6 gourmands

**Au marché :**

3 œufs cuits durs	50 ml (1 once et ½) d'estragon haché
1 jaune d'œuf	50 ml (1 once et ½) d'aneth
30 ml (2 cuill. à soupe) de moutarde Dijon	30 ml (2 cuill. à soupe) de cornichons au vinaigre hachés
15 ml (1 cuill. à soupe) de moutarde ancienne	15 ml (1 cuill. à soupe) de câpres hachées
30 ml (2 cuill. à soupe) de vinaigre de cidre	1 échalote hachée
Au goût de sel, poivre noir moulu	1 botte d'asperges vertes
300 ml (1 tasse et un peu) d'huile végétale	2 carottes
50 ml (1 once et ½) de persil haché	

**Préparation :**

Séparer le blanc du jaune des œufs, hacher les blancs, réserver. Déposer les jaunes dans un bol, ajouter les jaunes d'œufs cuits et le jaune d'œuf cru, ajouter les moutardes et le vinaigre, assaisonner. Mélanger à l'aide d'un fouet, puis incorporer l'huile en versant en petit filet tout en fouettant. Ajouter les herbes hachées, les cornichons, les câpres et l'échalote. Réserver au froid.

Couper l'extrémité des asperges, puis couper les asperges en 3 morceaux. Cuire les asperges 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter aussitôt et rafraîchir.

Éplucher les 2 carottes et prélever de fines lanières avec l'économe. Cuire les lanières 30 secondes dans l'eau bouillante, rafraîchir aussitôt. Rassembler 3 morceaux d'asperges et l'entourer d'une lanière de carotte de façon à obtenir une mini botte.

Servir les bottes d'asperges avec la sauce Gribiche.

**Recette proposée par Christophe Alary**

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère

#### Rillettes de saumon et crevettes aux fines herbes

Pour 6 gourmands

**Au marché :**

300 g de filet de saumon sans peau	100 g de crevettes de Matanes
500 ml (2 tasses) de vin blanc sec de type sauvignon	30 ml (2 cuill. à soupe) de coriandre hachée
30 ml (2 cuill. à soupe) d'échalote hachée	30 ml (2 cuill. à soupe) de ciboulette ciselée
150 ml de crème 35%	Au goût de sel et poivre noir moulu
60 g (2 onces) de beurre	

**Préparation :**

Verser le vin blanc dans une casserole, ajouter l'échalote, porter à ébullition. Couper le filet en 6 morceaux, déposer dans le vin blanc et frémir 10 minutes. Retirer le saumon de la casserole. Réduire le vin blanc au ¼, ajouter la crème et réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse. Verser sur le saumon, mélanger avec une cuillère de bois de façon à écraser la chair de saumon et l'incorporer de sauce, ajouter le beurre. Couper les crevettes en petits morceaux. Ajouter les crevettes et les herbes dans la rilette, assaisonner. Réfrigérer.

Servir sur du pain grillé ou des tranches de concombres.

**Recette proposée par Christophe Alary**

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère



## Muffin au vieux cheddar et gelée de poivrons rouges

Pour 6 gourmands

### Au marché :

300 g (2 tasses et  $\frac{3}{4}$ ) de farine  
60 g (2 onces) de vieux cheddar râpé  
60 g (2 onces) de bacon cuit émincé  
15 g (1 cuill. à soupe) de sucre  
Une pincée de sel  
30 ml (2 cuill. à soupe) de poudre à pâte  
1 œuf  
250 ml (1 tasse) de lait  
60 ml (2 onces) d'huile d'olive  
60 ml (2 onces) de gelée de poivrons rouges

### Préparation :

Mélanger la farine avec le cheddar, le bacon, le sucre, le sel et la poudre à pâte.  
Mélanger les œufs avec le lait et l'huile d'olive.  
Incorporer le mélange liquide dans le mélange sec sans trop brasser.  
Mouler la moitié des moules à muffin en créant une cavité au centre, y déposer une cuillère à thé de gelée de poivrons rouges, recouvrir du reste de pâte. Cuire au four à 180 C (350 F) pendant 20 minutes.  
Servir tiède.

Recette proposée par Christophe Alary

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère

## Panna cotta de yogourt à l'érable et cerises de terre, crumble amande

Pour 6 gourmands

### Au marché :

200 ml de crème 15%  
100 ml de sirop d'érable  
1/2 sachet de gélatine (7,5 ml)  
300 ml de yogourt nature 10%  
30 ml (2 cuill. à soupe) de farine  
30 ml (2 cuill. à soupe) de sucre d'érable granulé  
30 ml (2 cuill. à soupe) de beurre  
30 ml (2 cuill. à soupe) de poudre d'amande  
1 pot de confiture de cerises de terre

### Préparation :

Verser la gélatine dans un petit bol, ajouter 60 ml d'eau froide, mélanger et laisser gonfler. Chauffer la crème et le sirop d'érable, ajouter la gélatine, bien mélanger. Verser le tout dans le yogourt et mélanger. Verser le tout dans des petites verrines, réfrigérer 3 heures.  
Mélanger la farine, le sucre d'érable, le beurre et la poudre d'amande à la main de façon à obtenir une pâte homogène.  
Déposer sur une plaque à pâtisserie en étalant à  $\frac{1}{2}$  cm ( $\frac{1}{4}$  de pouce) d'épaisseur. Cuire au four à 180 C (350 F) pendant 10 à 15 minutes. Ôter du four et laisser complètement refroidir. Émietter grossièrement.  
Garnir les verrines de confiture de cerises de terre.  
Servir avec le crumble sur le dessus.

Recette proposée par Christophe Alary

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère