



Salade repas du terroir

Pour 4 gourmands :

- 1/2 laitue frisée verte
- 1/2 laitue frisée rouge
- 85 ml (1/3 de tasse) de canneberges séchées
- 2 poivrons rouges
- 250 ml (1 tasse) de vinaigre de vin rouge
- 15 ml (1 cuill. à soupe) de moutarde
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 1 pain frais, idéalement un pain de campagne, coupé en biseau
- 1 fromage à pâte molle croûte fleurie (style brie)

Méthode :

Rôtir les poivrons au four à 400°F dans une plaque de cuisson avec un peu d'huile végétale jusqu'à ce la peau devienne noire, mettre dans un contenant hermétique durant 30 minutes.

Pendant ce temps, mettre les canneberges et le vinaigre dans une casserole et porter à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter quelques minutes afin que les canneberges deviennent tendres.

Égoutter-les et conserver le vinaigre pour la vinaigrette. Ajouter-le à la moutarde, à l'huile d'olive et assaisonner.

Hacher grossièrement les canneberges, peler les poivrons et couper-les en fines lamelles. Laver et couper la laitue.

Ajouter les canneberges, les poivrons et la vinaigrette dans un bol. Mélanger avec la salade et déposer dans les assiettes.

Couper le pain et griller-le au four avec un morceau de fromage.

Servir le croûton chaud sur la salade et déguster!

Ceviche de crevettes du Québec au Yuzu

Pour 4 gourmands :

- 250 ml (1 tasse) de crevette
- Quelques gouttes de jus de Yuzu
- 1/4 de feuille de Kéfir hachée finement (ou du zeste de lime)
- 1/2 tomate en petits dés
- 1/3 de concombre en petits dés
- 1 orange pelée à vif, coupé en suprême
- 15 ml (1 cuill. à soupe) d'huile d'olive
- Au goût Sel et poivre

Méthode :

Égoutter les crevettes et préparer tous les ingrédients à part.

Couper les suprêmes d'orange en trois.

Mélanger les crevettes avec le jus de Yuzu, le Kéfir, les tomates, les oranges, l'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre.

Au moment de servir ajouter les concombres. Servir dans un verre à Martini et déguster!