

**Main du diable toute croulée, bouette de courge au vieux fromage**  
(Doigts de poulet, sauce au miel, purée de courge sucrine du Berry au vieux cheddar)  
**Pour 4 gourmands**

**Au marché :**

4 poitrines de poulet désossées (Les Arpents bleus)  
125 ml de farine  
2 œufs  
75 ml de lait  
300 ml de son de blé  
300 ml de chapelure  
30 ml de miel (Prince-Leclerc)



15 ml de sauce soya  
15 ml de moutarde de Dijon  
50 ml de farine  
300 ml de bouillon de poulet  
400 g de courge sucrine du Berry (ferme Gagnon)  
100 g de vieux cheddar râpé (La Fromagère)



**Préparation :**

1. Déposer les poitrines de poulet sur la planche. En partant du côté le plus épais, entailler chaque poitrine pour obtenir 4 lanières du côté le plus mince. La partie épaisse doit rester entière. La poitrine ainsi découpée aura la forme d'une main.
2. Déposer les œufs et le lait dans un cul-de-poule, mélanger au fouet.
3. Mettre la farine dans une assiette, placer le mélange d'œufs à côté, puis déposer le son de blé mélangé à la chapelure dans une assiette.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Passer une poitrine dans la farine et faire tomber l'excédent, immerger ensuite dans le mélange d'œufs, égoutter légèrement puis passer la poitrine dans la panure et faire tomber l'excédent. Déposer la poitrine sur une plaque à pâtisserie.
6. Renouveler l'opération avec les trois autres poitrines.
7. Avant de mettre au four, replacer les doigts afin que chaque poitrine ait la forme d'une main. Au besoin, recroqueviller le bout des doigts pour obtenir une meilleure apparence.
8. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
9. Dans une petite casserole, déposer le miel, la sauce soya, la moutarde et la farine, mélanger à l'aide d'un fouet puis incorporer le bouillon de poulet.
10. Porter la sauce à ébullition et cuire à température moyenne pendant 5 minutes en fouettant constamment.
11. Cuire la courge à la vapeur. Déposer la courge dans un cul de poule, écraser à l'aide d'un robot ou d'un presse purée, ajouter le fromage et bien mélanger.
12. Déguster assis sur la braise!

**Recette proposée par Christophe Alary**

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère  
En collaboration avec cuisine AC

**Cheveux de sorcière avec ses poux marins au shampoing de racine des champs**  
(Linguine à l'encre de seiche aux crevettes et courge spaghetti, coulis de betterave)  
**Pour 4 gourmands**

**Au marché :**

1 paquet de linguine à l'encre de seiche (La route des Indes)  
30 ml d'huile d'olive extra vierge (La route des Indes)  
200 g de crevettes décortiquées (Atkin's)  
250 ml de courge spaghetti cuite  
200 ml de betterave rouge cuite  
200 ml de bouillon de poulet  
30 g de fécule de maïs  
50 ml de crème 15%  
Fines herbes hachées au goût



**Préparation :**

1. Déposer la betterave et le bouillon de poulet dans une casserole, mijoter 10 minutes. Délayer la fécule dans la crème 35%, ajouter dans la casserole.
2. Mélanger le tout à l'aide d'un robot mixeur, assaisonner au goût.
3. Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, égoutter.
4. Ajouter un filet d'huile d'olive, les crevettes et la courge spaghetti, mélanger.
5. Déposer les pâtes dans une assiette, ajouter le coulis de betterave et parsemer de fines herbes.
6. Déguster en frémissant!

**Recette proposée par Christophe Alary**

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère  
En collaboration avec cuisine AC



## Araignée géante au corps étrange sur bave de grenouille

(Gâteau moelleux au potiron, canneberges et réglisse)

Pour 4 à 6 gourmands

### Au marché :

250 ml de lait

150 ml de sucre

1 pincée de sel

2,5 ml d'extrait de vanille liquide

150 ml de farine de maïs

250 ml de purée de potiron (Ferme Gagnon)

100 ml de farine de blé

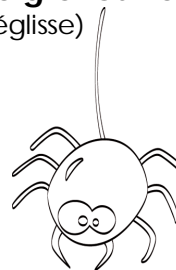
2 œufs gros

125 ml de beurre fondu

100 ml de canneberges séchées (Saveurs cultivées, canneberges Québec)

1 paquet de réglisse en rouleau (La route des Indes)

Au goût sauce aux canneberges (Saveurs cultivées, canneberges Québec)



### Préparation :

1. Chauffer la moitié du lait avec le sucre, le sel et l'extrait de vanille, délayer la farine de maïs dans l'autre moitié du lait et ajouter dans le lait chaud, cuire 2 minutes en remuant constamment.
2. Incorporer au fouet la purée de courge, la farine, les œufs et le beurre fondu, ajouter les canneberges.
3. Verser dans un moule graissé et cuire 1 heure à 180°C.
4. Laisser refroidir.
5. Couper des portions en cercle, verser un peu de sauce canneberges dans les assiettes, déposer le gâteau moelleux au centre, dérouler la réglisse et placer sur le gâteau pour représenter les pattes d'une araignée.
6. Déguster en tremblant!

### Recette proposée par Christophe Alary

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère  
En collaboration avec cuisine AC

