

## LA POPOTE À PIERRE-LUC

«Chez nous, on popote du bon manger!» C'est le slogan de Pierre-Luc Chevalier, un chef bien sympathique et sans prétention que j'ai rencontré la semaine dernière à son restaurant. Le cuisinier a le mérite de rendre hommage à la générosité de la culture québécoise, aux recettes de sa mère et au bon goût des produits maison de qualité. Même s'il ne se prend pas trop au sérieux, il cuisine sérieusement, c'est-à-dire avec beaucoup d'amour et de respect. En tout cas, heureusement que j'étais assise quand j'ai goûté à son fameux pouding renversé, car il était renversant côté saveur! L'ajout d'un peu de romarin à la recette le rend mémorable. J'ai demandé à Pierre-Luc de nous faire cadeau de trois de ses recettes, ce qu'il a fait avec sa gentillesse naturelle. Découpez-les vite et conservez-les précieusement.



## Pouding renversé aux fruits des champs et au romarin

6 PORTIONS

*C'est un classique de ma mère qui fait toujours le bonheur de chacun quand elle sert le dessert sur la terrasse. Si j'ai copié la recette de maman mot à mot, je me suis tout de même permis d'y ajouter une ou deux branches de romarin frais, histoire d'y mettre ma touche personnelle. Je sers toujours le pouding tiède avec de la crème champêtre ou une bonne boule de crème glacée à la vanille.*

### Accessoires requis

- 6 bols à café au lait

### Garniture de petits fruits

- 1,25 L (5 tasses) de petits fruits (framboises, bleuets, mûres, etc.) au choix, frais ou surgelés
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 1 branche de romarin frais (facultatif)

### Gâteau

- 90 g (6 c. à soupe) de beurre ramolli
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 œufs
- 1 blanc d'œuf
- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique (poudre à pâte)

- 125 ml (1/2 tasse) de lait
  - 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

- 1 Préparer la garniture. Dans un bol, mélanger les fruits et le sucre. Effeuiller la branche de romarin et ajouter les feuilles au mélange de fruits. Répartir les fruits dans chacun des bols. Réserver.
- 2 Préparer le gâteau. Dans un autre bol, à l'aide du mélangeur, fouetter le beurre et le sucre.
- 3 Ajouter les 2 œufs et bien mélanger. Incorporer ensuite le blanc d'œuf.
- 4 En continuant à battre à basse vitesse, ajouter, en alternant, les ingrédients secs tamisés et les ingrédients liquides. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse

- (un peu comme une pâte à crêpes).
- 5 Répartir la pâte dans chacun des bols en la versant sur les petits fruits et faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre des poudings en ressorte sec.

### Variante

Pour préparer le pouding pour toute la famille, utiliser un grand plat rectangulaire en pyrex d'environ 20 cm x 30 cm (8 po x 12 po).



## Côtes levées... du bon pied!

5 OU 6 PORTIONS

*Il faut bien l'avouer, ce qu'on préfère dans un plat de côtes levées, c'est la sauce! J'avais envie d'une recette simple, de côtes levées bien tendres baignant dans une sauce maison savoureuse. J'aime bien cette version, qui n'est pas trop sucrée, parce qu'elle nous permet de bien goûter la tomate. Mais n'hésitez pas à ajouter un peu plus de cassonade, selon votre goût.*

- 3 travers de porc (côtes levées)

### Mélange d'épices

- 60 ml (1/4 tasse) de paprika
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'oignon
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'ail
- 30 ml (2 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne

### Sauce barbecue maison

- 1,5 L (6 tasses) de tomates en conserve
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 60 ml (1/4 tasse) de mélasse
- 125 ml (1/2 tasse) de moutarde de Dijon
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 4 gousses d'ail finement hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre frais, finement râpé

Préparer le mélange d'épices. Dans un petit contenant hermétique, mettre toutes les épices et bien agiter. Frotter généreusement les côtes levées avec ce mélange.

*En frottant les côtes levées avec ce mélange d'assaisonnements maison, on obtient un maximum de saveur et de tendreté. L'idéal, c'est de laisser reposer le tout pendant une nuit (le préparer la veille). Mais après deux heures, on obtient tout de même un très bon résultat.*

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

- 1 Préparer la sauce barbecue maison. Verser les tomates en conserve dans le récipient du mélangeur et actionner l'appareil jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Réserver.
- 2 Préchauffer le barbecue à température élevée, puis saisir (et non cuire) les côtes levées.
- 3 Une fois qu'elles sont saisies, les déposer dans un plat allant au four et verser la sauce de manière à les couvrir complètement.
- 4 Couvrir le plat d'un papier d'aluminium et les faire cuire au four environ 3 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache des os.
- 5 Accompagner les côtes levées d'une salade au choix.



## La pointe de l'iceberg

*Boudée par certains, snobée par d'autres, la laitue iceberg est pour moi un classique et même l'une de mes préférées. Probablement parce qu'elle me rappelle les salades que ma grand-mère me préparait et qu'elle garnissait de concombre et d'un peu de crème fraîche. Voici une version personnelle bien croquante et surtout rafraîchissante... comme un iceberg!*

- 1 laitue iceberg déchiquetée à la main
- 1 gros bulbe de fenouil
- 6 radis
- 2 pommes rouges finement tranchées
- 1 concombre finement tranché

### Vinaigrette

- 1 échalote finement hachée
- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 250 ml (1 tasse) d'huile de canola
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de framboise
- Fleur de sel, au goût
- Poivre du moulin, au goût

- 1 Préparer la vinaigrette. Mélanger l'échalote, le jaune d'œuf et la moutarde. Incorporer l'huile graduellement et bien fouetter le tout. Ajouter les vinaigres. Saler et poivrer.

- 2 Préparer la salade. Mettre la laitue déchiquetée dans un bol à salade.
- 3 Ajouter tous les autres ingrédients.
- 4 Verser la vinaigrette, bien mélanger et servir.

*Je préfère assaisonner la salade avec du poivre fraîchement moulu et quelques grains de fleur de sel juste au moment de servir.*

### Le saviez-vous?

Vous êtes-vous demandé pourquoi la laitue iceberg «rouillait»? Eh bien, c'est parce que les gens utilisent des ustensiles en métal pour la couper. Prenez plutôt vos mains pour la déchiqueter!

LA CANTINE  
212, av. du Mont-Royal Est  
Montréal  
514 750-9800  
lacantine.ca

