

# CASA

## SAVEURS

LA CUISINE  
DES CHEFS 34  
LA SEMAINE  
GOURMANDE 36  
LES VINS 37  
L'ASSISTANT  
CUISINIER 38

# Des tapas pour la bonne cause

*Marie-Fleur St-Pierre notre chef invitée*

PHOTO COURTOISIE THIERRY DARAUZE

LA CUISINE  
DES CHEFS

THIERRY DABALZE  
Collaborateur



CHEF  
**Marie-Fleur  
St-Pierre**

**V**ictor Afonso et Sébastien Muniz, les propriétaires du restaurant Tapeo, ont eu une bien belle idée qui devrait faire des petits, en tout cas, moi, je leur souhaite un gros succès avec cette initiative moderne et rassembleuse.

En effet, le restaurant Tapeo célébrera son 10<sup>e</sup> anniversaire l'an prochain. Pour souligner cet événement, et dans le but de soutenir et de promouvoir la créativité montréalaise, l'équipe du Tapeo a mis sur pied le Fonds Tapeo de design urbain de Villaray. Ce fonds servira à financer un projet visant l'amélioration de la qualité de vie des citoyens de cet arrondissement, citoyens qui ont accueilli et vu grandir ce bar à tapas dans leur quartier.

Pour alimenter ce fonds, Tapeo recueillera tous les profits réalisés, entre juin 2013 et juin 2014, par la vente d'un nouveau plat offert chaque mois. Ces tapas du mois, élaborées par la chef Marie-Fleur St-Pierre, sont des recettes exclusives conçues spécialement pour l'occasion.

Les gens sont invités à participer en soumettant un projet par l'entremise du site [restotapeo.com](http://restotapeo.com).

Voici la liste des Tapas proposées pour l'année! Pour les avoir goûtées, je peux vous dire qu'elles sont toutes incroyablement savoureuses.

- Janvier: Aile de poulet péri-péri
- Février: Cassoulet boudin chorizo
- Mars: Frites à la moelle
- Avril: Salade tiède anchois blanc d'œuf
- Mai: Panade au homard
- Juin: Mini burger de crevettes
- Juillet: Canard fumé-framboise
- Août: Tartare pétoncle, maïs, paprika
- Septembre: Moules au cidre
- Octobre: Croûton salade russe, escargot
- Novembre: Champignon farci, escargot
- Décembre: Parfait de foie gras

Restaurant Tapeo  
511 Rue Villaray Montréal  
GPS : H2R 1H5  
Téléphone : 514 495-1999



# TAPAS DU MOIS



**Janvier**  
Aile de poulet  
péri-péri



**Février**  
Cassoulet  
boudin chorizo



**Mars**  
Frites à  
la moelle



**Avril**  
Salade tiède  
anchois blanc  
d'œuf



**Mai**  
Panade au  
homard



**Juin**  
Mini burger  
de crevettes

**Juillet**  
Canard fumé-  
framboise



**Août**  
Tartare pétoncle,  
maïs, paprika



**Septembre**  
Moules au cidre



**Octobre**  
Croûton salade  
russe

**Novembre**  
Champignon  
farci, escargot

**Décembre**  
Parfait  
de foie gras

PHOTOS COURTOISIE ET THIERRY DABALZE

## Fidéos

### INGRÉDIENTS

1 c. à s. d'huile d'olive  
 400 g pâtes type faillini cuites al dente  
 1/4 t. crevettes hachées finement  
 60 g chorizo coupé en petits cubes  
 120 g shiitakes cuits  
 1 gousse d'ail émincée  
 1 c. à café de piri-piri et de paprika fumé  
 1 c. à s. de vinaigre de xérès  
 1 1/2 t. bouillon de volaille

4 c. à soupe de mayo du commerce

1 c. à soupe de beurre d'amande

Un peu d'eau pour diluer le beurre d'amande

### PRÉPARATION

Pour la mayo aux amandes, mélanger tous les ingrédients et mettre de côté.

Dans une poêle, à feu vif, faire revenir tous les ingrédients à l'exception du vinaigre et du bouillon jusqu'à ce que les crevettes soient rosées. Mouiller avec le bouillon et réduire à sec. Ajouter le vinaigre et ajuster l'assaisonnement. Diviser l'appareil dans 4 ramequins et finir à Broil de manière à faire une croûte sur les pâtes. Garnir avec l'aioli.



## Turbot à la braz



### INGRÉDIENTS

400 g turbot coupé en petits cubes  
 1 branche de thym  
 1 gousse d'ail hachée  
 Sel, poivre  
 4 c. à s. de coriandre fraîche  
 5 jaunes d'œuf  
 1 t. pommes de terre allumettes frites  
 Jus de 1 citron  
 Un peu d'eau au besoin  
 Un peu de coriandre extra

### PRÉPARATION

Dans une poêle à feu moyen, mettre le turbot, le thym, l'ail, le sel et poivre et la coriandre. Ajouter un peu d'eau et faire cuire le poisson.  
 Ensuite, ajouter les pommes de terre allumettes et les jaunes d'œuf. Brasser vigoureusement de manière à ce que le mélange ne coagule pas. Ajouter le jus de citron. Dresser dans 4 bols et garnir de coriandre et d'huile d'olive.