Marie-Fleur St-Pierre officie aux cuisines du très couru Tapeo et a signé le menu du Mesón, deux restaurants montréalais mettant à leur menu une cuisine espagnole fraîche et inventive.

LES SANDWICHS GOURMANDS *de Marie-Fleur*

DU TOUT NOUVEAU LIVRE DE MARIE-FLEUR ST-PIERRE, NOUS VOUS PRÉSENTONS 3 SANDWICHS DÉLICIEUSEMENT GÉNÉREUX.

SANDWICH AU POULET FRIT, AÏOLI AU MIEL

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS

- 4 hauts de cuisses de poulet désossés, avec la peau
- 4 muffins anglais
- 4 feuilles de laitue frisée
- Huile végétale (pour la friture)
- Sel et poivre du moulin

MARINADE AU BABEURRE ET AUX ÉPICES

- 250 ml (1 tasse) de babeurre (voir note)
- 4 gousses d'ail pressées
- 2 branches de romarin
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de chili
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'oignon

AÏOLI AU MIEL

- 60 g (1/4 tasse) de mayonnaise
- 1 petite gousse d'ail hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel de sarrasin

PRÉPARATION

- Déposer les hauts de cuisses dans un grand contenant hermétique. Ajouter tous les ingrédients de la marinade et remuer pour bien enrober le poulet. Saler et poivrer. Laisser mariner de 12 à 24 heures au réfrigérateur.
- Chauffer un bain d'huile végétale à 180 °C (350 °F).
- Mettre tous les ingrédients de l'aïoli au miel dans un petit bol et bien mélanger. Réserver au froid.
- Plonger les hauts de cuisses dans l'huile chaude et les frire environ 5 minutes. Éponger le poulet à l'aide de papier absorbant, saler et réserver.
- Ouvrir chaque pain en deux et les faire griller. Badigeonner l'aïoli au miel sur les deux faces. Déposer un morceau de poulet dans chaque pain, puis garnir de laitue. Refermer les sandwichs et les servir encore tièdes.

PAS DE BABEURRE?
Pour le remplacer, ajoutez 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron à 250 ml (1 tasse) de lait, puis laissez reposer 5 minutes.

SANDWICH AU FILET DE BŒUF, SAUCE À L'OIGNON

PORTIONS: 4

Remplacez les poivrons piquillos par des poivrons rouges grillés dont vous aurez retiré la peau.

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 450 g (1 lb) de filet de bœuf émincé (ou de bœuf à fondue)
- 120 g (1/2 tasse) de poivrons piquillos, égouttés
- 100 g (3 1/2 oz) de chorizo espagnol épicé, émincé
- 60 g (1/4 tasse) de fromage à la crème (ou de fromage Velveeta)
- 120 g (1 tasse) de fromage Mahon râpé
- 4 pains briochés
- Sel et poivre du moulin

SAUCE À L'OIGNON

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 3 oignons vidalia émincés
- 2 feuilles de laurier fraîches
- 2 gousses d'ail hachées
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de xérès sec
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf ou de volaille
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Préparer la sauce à l'oignon. Dans une grande casserole, mettre le beurre, les oignons, les feuilles de laurier et l'ail. Faire suer environ 20 minutes à feu très doux, jusqu'à ce que les oignons aient une belle coloration caramélisée. Déglacer avec le vinaigre de xérès et laisser réduire à sec. Verser le bouillon de bœuf et poursuivre la cuisson environ 10 minutes, à feu doux. Saler et poivrer.
- Dans une poêle, chauffer l'huile végétale à feu vif et y faire dorer le bœuf environ 3 minutes. Ajouter le poivron et le chorizo et cuire encore 3 minutes en prenant soin de ne pas remuer trop souvent. Saler et poivrer. Ajouter le fromage à la crème et le Mahon, couvrir et éteindre le feu.
- Préchauffer le gril du four.
- Enfourner les pains et laisser chauffer environ 2 minutes. Retirer les pains du four. Déposer une moitié de pain sur chaque assiette. Garnir de la préparation au bœuf et arroser de sauce à l'oignon, au goût. Refermer les sandwichs avec les secondes moitiés et servir.

SLIDER AUX CREVETTES DE MATANE

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS

- 100 g (1 tasse) de fleurons de chou-fleur
- Sel
- 60 g (1/4 tasse) de beurre
- 4 petits pains au lait
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame rôties (pour la garniture)

SALADE DE CREVETTES DE MATANE

- 150 g (1 tasse) de crevettes de Matane
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame rôties
- 30 ml (2 c. à soupe) de noisettes rôties et hachées
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame grillé
- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de xérès
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Préchauffer le gril du four.
- Étaler les fleurons de chou-fleur sur une plaque de cuisson. Enfourner et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur prenne une belle coloration dorée. Retirer du four, saler et laisser refroidir.
- Mettre le beurre dans une petite casserole. Faire cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'il prenne une belle coloration dorée et qu'une odeur de maïs soufflé s'en dégage. Arrêter la cuisson en déposant la casserole dans un grand bol d'eau froide. Filtrer le beurre noisette dans un tamis, le remettre dans la casserole et réserver au chaud, à feu très doux.
- Préparer la salade de crevettes. Mélanger tous les ingrédients de la salade dans un bol et ajouter le chou-fleur. Répartir la préparation dans les 4 petits pains. Badigeonner chaque sandwich de beurre noisette et saupoudrer de graines de sésame rôties avant de servir.

Ces photos et ces recettes sont tirées du livre *Les brunchs de Marie-Fleur*, de Marie-Fleur St-Pierre, photographies de Mathieu Dupuis, publié aux Éditions de l'Homme.