



**JEAN-FRANÇOIS PLANTE**

# PLAISIRS COUPABLES

**RECETTES COCHONNES ET GOURMANDES**

 **LES ÉDITIONS DE  
L'HOMME**



## TABLE DES MATIÈRES

11	Introduction
15	<b>PETITS DÉRAPAGES GOURMANDS</b> Les bouchées
33	<b>DÉLINQUANTS ET COCHONS</b> Les entrées
79	<b>LES GRANDS COUPABLES</b> Les plats principaux
117	<b>ÉCARTS COMPLICES</b> Les plats réconfortants
155	<b>INDÉCENTS ET GLOUTONS</b> Burgers et sandwiches
203	<b>DÉBAUCHES ET GOURMANDISES</b> Les desserts
236	Remerciements
238	Index des recettes



**TEMPS DE PRÉPARATION**

50 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

environ 15 minutes

**COÛT**

élevé

**PORTIONS**

4

**INGRÉDIENTS**

Environ 240 g (½ lb) de lasagnes nature ou aux épinards

Chair de 3 grosses cuisses de canard confites, hachée (environ 400 g/2 tasses)

60 g (½ tasse) de noix de Grenoble grillées, hachées

4 à 6 oignons verts, ciselés finement

4 c. à soupe de fromage de chèvre frais

1 c. à soupe de zeste de citron, râpé

Chair d'un poivron rouge, en brunoise

Sel marin et poivre du moulin, au goût

3 c. à soupe de beurre

16 gros pleurotes entiers

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe de persil frais, haché

2 grosses gousses d'ail, écrasées

**SAUCE CRÉMEUSE AUX FINES HERBES**

60 g (½ tasse) de fromage de chèvre frais

60 g (½ tasse) de fromage à la crème, ramolli

125 ml (½ tasse) de crème 35 %

1 ½ c. à soupe de ciboulette fraîche, ciselée

1 c. à café (1 c. à thé) de thym frais

1 c. à café (1 c. à thé) de romarin frais, haché

2 grosses gousses d'ail, écrasées

Sel marin et poivre du moulin, au goût

# LASAGNE CRÉMEUSE DE CANARD CONFIT AU CHÈVRE DOUX

**PRÉPARATION**

- 1 Cuire les lasagnes *al dente* dans l'eau bouillante salée. Égoutter, refroidir à l'eau froide et égoutter de nouveau.
- 2 Détailler 12 morceaux d'environ 10 x 13 cm (4 x 5 po) dans les lasagnes et les réserver sur des linges propres sans les superposer. Réserver les retailles pour un usage ultérieur.
- 3 Effilocher la chair des cuisses de canard et la déposer dans un bol (au besoin, réchauffer d'abord les cuisses au micro-ondes à allure maximale ou dans une poêle à feu doux pour ramollir la chair). Ajouter les noix, les oignons verts, le fromage, le zeste et les poivrons. Assaisonner au goût, bien mélanger et réserver.
- 4 Préparer la sauce crémeuse aux fines herbes : Crémier les fromages dans un bol. Ajouter graduellement la crème tout en mélangeant. Intégrer le reste des ingrédients, assaisonner au goût et mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Réserver.
- 5 Dans une grande poêle, à feu moyen-élevé, faire colorer les pleurotes dans le beurre de 1 ou 2 minutes de chaque côté. Retirer du feu, ajouter le jus de citron, le persil et l'ail. Assaisonner au goût et mélanger délicatement en dégageant les sucs de cuisson attachés au fond de la poêle à l'aide d'une spatule. Réserver.

**MONTAGE**

- 1 Étaler quatre feuilles de lasagne sur une grande plaque de cuisson et mouiller chacune avec environ 1 à 2 c. à soupe de sauce crémeuse aux herbes. Étendre environ 125 ml (½ tasse) du mélange de canard sur chaque morceau de lasagne et garnir avec 2 pleurotes. Recouvrir d'un deuxième morceau de lasagne, puis étager la sauce, le mélange de canard et les pleurotes comme précédemment. Recouvrir d'un dernier morceau de pâte et mouiller chaque portion avec 1 à 2 c. à soupe de sauce crémeuse aux fines herbes.
- 2 Préchauffer le gril du four. Mettre la plaque au centre du four et cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que le dessus des lasagnes soit bien coloré. Éteindre le gril, entrouvrir la porte du four du tiers et laisser reposer 5 minutes avant de servir.













