

KITCHEN

2 CHEFS
22 INGRÉDIENTS
88 RECETTES

GALERIE

MATHIEU CLOUTIER
Jean-Philippe St-Denis

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION P.9	AGNEAU P.13	
ASPERGE P.23	BCEUF P.33	CANARD P.43
CERF P.53	CHAMPIGNON P.63	
CHOU-FLEUR P.73	COQUILLAGES P.83	
COURGE P.93	CREVETTE P.103	
FLÉTAN P.113	FOIE GRAS P.123	HOMARD P.133
MORUE P.145	PETITS FRUITS P.155	
PÉTONCLE P.165	POMME P.175	
POMME DE TERRE P.185	PORC P.195	
SAUMON & FRIENDS P.205	TOMATE P.215	
VOLAILLE P.225	RECETTES DE BASE P.235	
REMERCIEMENTS P.237	LISTE DES	
RECETTES P.239		

KITCHEN GALERIE, CE SONT DEUX RESTAURANTS : LE KITCHEN GALERIE OUVERT EN 2007 PRÈS DU **MARCHÉ JEAN-TALON** ET LE KITCHEN GALERIE POISSON LANCÉ **DANS LE VIEUX-MONTRÉAL** EN 2010. **MATHIEU**, QUI PRÉFÈRE **LE POISSON**, EST CHEF AU KG. **JEAN-PHILIPPE**, QUI AFFECTIONNE LA VIANDE, OFFICIE AU KGP. **OUI, C'EST CURIEUX...**



TYPE DE PLAT entrée
PORTIONS 4
PRÉPARATION 30 min
CUISSON 13 h
TEMPS DE REPOS 4 h
À BOIRE Molson Ex

--- recette de Mathieu ---

CÔTES LEVÉES DE CERF, SAUCE BBQ

4 grosses côtes levées (*ribs*)

MARINADE

200 g (1 tasse) de sucre
400 g (1 tasse) de gros sel
3 gousses d'ail
2 branches de thym
1 feuille de laurier

PREMIÈRE CUISSON

1 carotte
1 branche de céleri
1 oignon
3 gousses d'ail
2 branches de thym
1 feuille de laurier
Quantité suffisante d'eau

DEUXIÈME CUISSON

60 ml (¼ tasse) de miel
1 c. à café de sambal œlek (ou de sauce Tabasco)
55 g (¼ tasse) de cassonade
2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
250 ml (1 tasse) de ketchup
3 gousses d'ail hachées

Marinade : Dans un robot-coupe, mélanger tous les ingrédients. Sur chacune des *ribs*, bien répandre la marinade. Mettre les côtes dans un grand bol et les laisser reposer au frigo pendant 4 heures.

Première cuisson : Laver les côtes levées à l'eau froide. Les déposer ensuite dans une mijoteuse avec tous les ingrédients de la première cuisson. Ajouter de l'eau de manière à recouvrir le tout. Cuire 10 heures à basse température.

Deuxième cuisson : Dans une petite casserole, amener à ébullition le miel, le sambal œlek, la cassonade, le vinaigre, le ketchup, et les 3 gousses d'ail hachées. Badigeonner de cette sauce les côtes qui sortent de la mijoteuse pendant qu'elles sont encore chaudes, puis les laisser refroidir au frigo. Cuire les côtes levées sur le barbecue jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées, en les badigeonnant de sauce durant la cuisson.

--- Note du chef ---

Vous pouvez aussi tenter la recette avec des côtes levées de porc.

*Ma sauce BBQ est bien meilleure
que la sienne! ---JP*

TYPE DE PLAT entrée

PORTIONS 4

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 30 min

À BOIRE bourgogne, Mercurey

--- recette de Jean-Philippe ---

TARTELETTES DE CHAMPIGNONS AU CHEDDAR DE MARCEL

450 g (1 lb) de champignons, au choix
125 g (¼ lb) de beurre
2 gousses d'ail, hachées
250 ml (1 tasse) de vin rouge
250 ml (1 tasse) de fond brun de veau,
réduit en demi-glace (voir p. 235)
4 fonds de tartelette du commerce, cuits
(ou voir la recette de pâte à tarte, dans
Tartelettes aux mûres et à la ricotta, p. 158)
250 g (½ lb) de vieux cheddar, râpé
2 c. à soupe de vinaigre blanc
4 œufs
Sel et poivre noir frais moulu

SAUCE MOUSSEUSE À LA TRUFFE

250 ml (1 tasse) de fond de volaille
(voir p. 234)
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
2 ½ c. à soupe d'huile de truffe
1 c. à soupe de beurre
Sel et poivre noir frais moulu

Dans une grande poêle à feu vif, colorer les champignons dans le beurre chaud. Ajouter l'ail et cuire 30 secondes. Déglacer au vin rouge et réduire à sec. Incorporer la demi-glace et réduire à sec de nouveau. Saler et poivrer. Verser dans les fonds de tartelettes, parsemer de cheddar et faire gratiner sous le gril du four.

Entre-temps, dans une grande casserole, chauffer une bonne quantité d'eau jusqu'à ce qu'elle frémisses. Ajouter le vinaigre. Casser les œufs dans des petits bols individuels et les déposer délicatement dans l'eau, un à un. Pocher pendant 3 minutes. Retirer avec une écumoire et réserver sur un papier absorbant.

Pour la sauce, dans une autre casserole, chauffer le fond de volaille et la crème. Saler et poivrer. Incorporer l'huile de truffe et le beurre. Faire mousser à l'aide d'un batteur à main.

Servir les tartelettes coiffées d'un œuf poché et nappées de sauce mousseuse.

--- Note du chef ---

**La recette est «à son meilleur» avec le cheddar de la Réverie
de mon ami Marcel Larrivée.**



Les chefs propriétaires du **KITCHEN GALERIE** et du **KITCHEN GALERIE POISSON** se lancent dans un duel complice! **LE DÉFI**: explorer 22 de leurs ingrédients fétiches, issus de la production locale. **L'ENJEU**: faire découvrir, en 2 recettes chacun, le potentiel extraordinaire de chaque produit. **L'ISSUE**: un face-à-face surprenant, à l'image de ce duo intense à la créativité hors du commun. Un **DIALOGUE CULINAIRE** qui glisse avec aisance entre le raffinement et le gargantuesque, et qui témoigne sans équivoque de la convivialité qui règne en maître absolu aux **KITCHEN GALERIE**.



MATHIEU CLOUTIER improvise au Kitchen Galerie une cuisine du marché d'une originalité remarquable. Couronné meilleur chef au Canada en 2010, il a laissé sa marque aux Caprices de Nicolas, à l'Auberge Hatley et au Bather's Pavillion, à Sydney. Il est aussi connu du grand public grâce à ses collaborations aux émissions *Ça va chauffer!* et *Salut Bonjour!*



JEAN-PHILIPPE ST-DENIS s'est lancé dans l'aventure du Kitchen Galerie après avoir gagné du galon au Café Ferreira, au Prélude, au Leméac et au Holder. Aux commandes des cuisines du Kitchen Galerie Poisson, il met son imagination débridée au service d'une cuisine à la fois réconfortante et étonnante.

ISBN : 978-27619-3386-5



Groupe
Livre
Québecor Média inc.