

Hugo Saint-Jacques

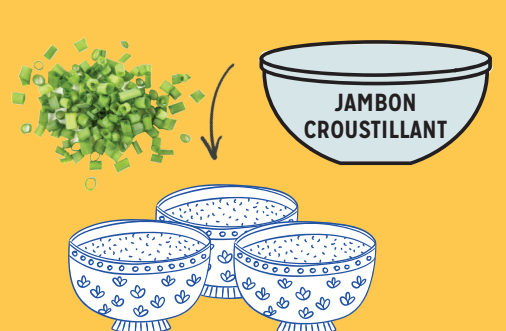
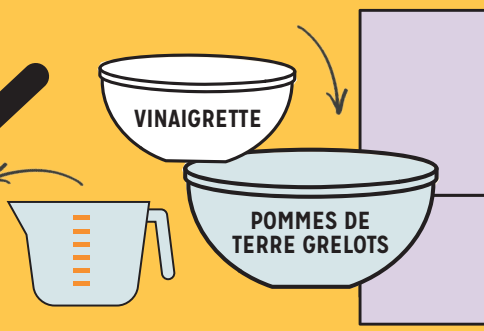
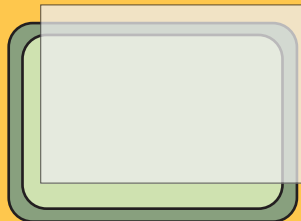
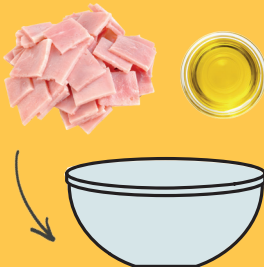
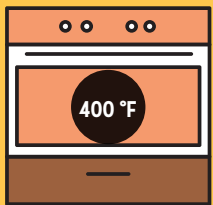
En collaboration avec David Martel et Heather Abenoja-Mesa



101

pictorecettes

Le livre des recettes
illustrées



les éditions
du journal

Bon appétit!

Hugo Saint-Jacques

En collaboration avec David Martel et Heather Abenoja-Mesa

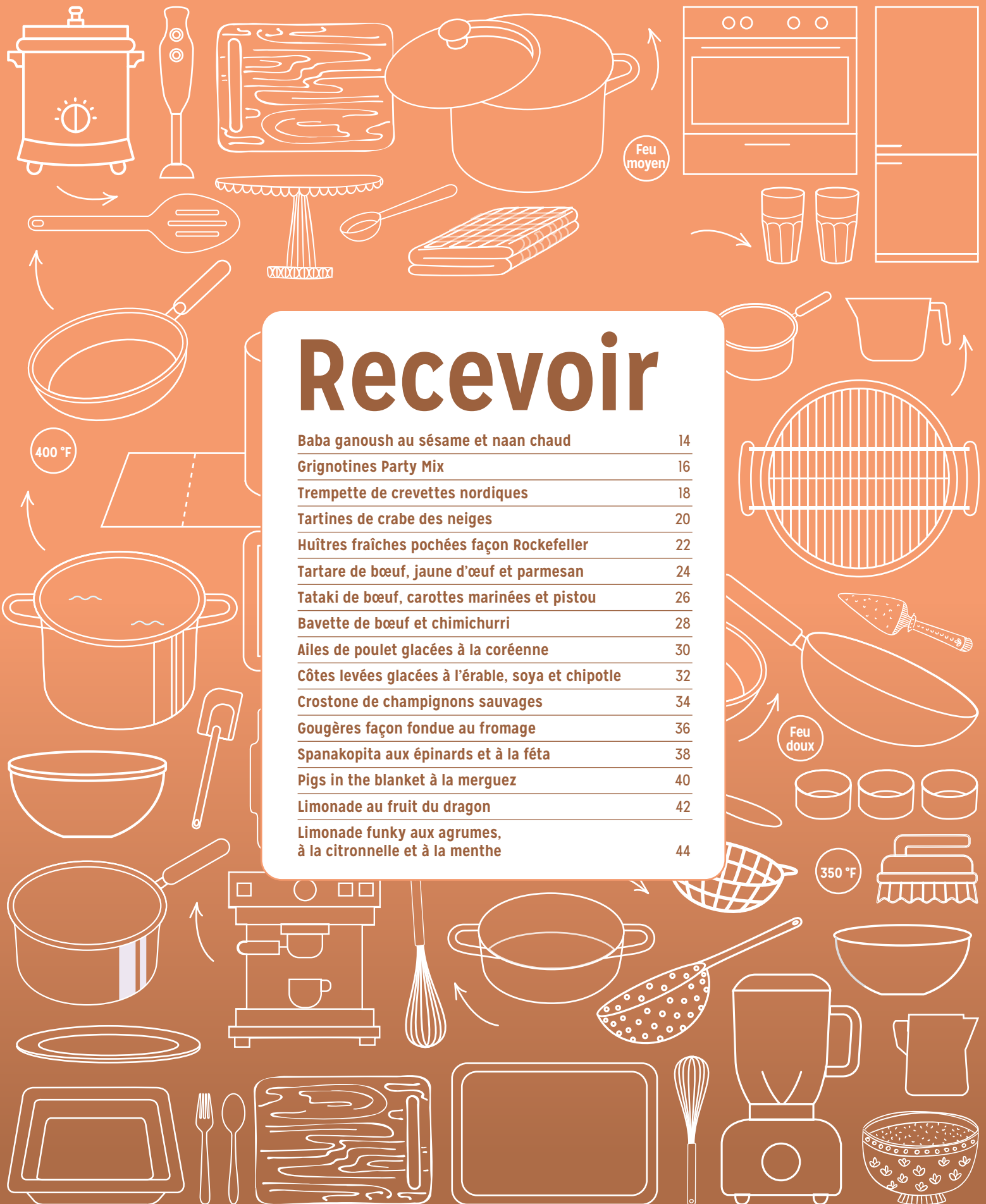
101 pictorecettes

**Le livre des recettes
illustrées**

**les éditions
du journal**

Recevoir

Baba ganoush au sésame et naan chaud	14
Grignotines Party Mix	16
Trempelette de crevettes nordiques	18
Tartines de crabe des neiges	20
Huîtres fraîches pochées façon Rockefeller	22
Tartare de bœuf, jaune d'œuf et parmesan	24
Tataki de bœuf, carottes marinées et pistou	26
Bavette de bœuf et chimichurri	28
Ailes de poulet glacées à la coréenne	30
Côtes levées glacées à l'érable, soya et chipotle	32
Crostone de champignons sauvages	34
Gougères façon fondue au fromage	36
Spanakopita aux épinards et à la fêta	38
Pigs in the blanket à la merguez	40
Limonade au fruit du dragon	42
Limonade funky aux agrumes, à la citronnelle et à la menthe	44





• PORTIONS : 4
• PRÉPARATION : 10-15 MIN
• CUISSON : 5 MIN

Limonade funky

aux agrumes, à la citronnelle et à la menthe

SIROP

1	bâton de citronnelle fraîche
2	branches de menthe
½ tasse	sucre de canne
1 tasse	eau
½	pampleousse, jus seulement
1	lime, jus et zeste

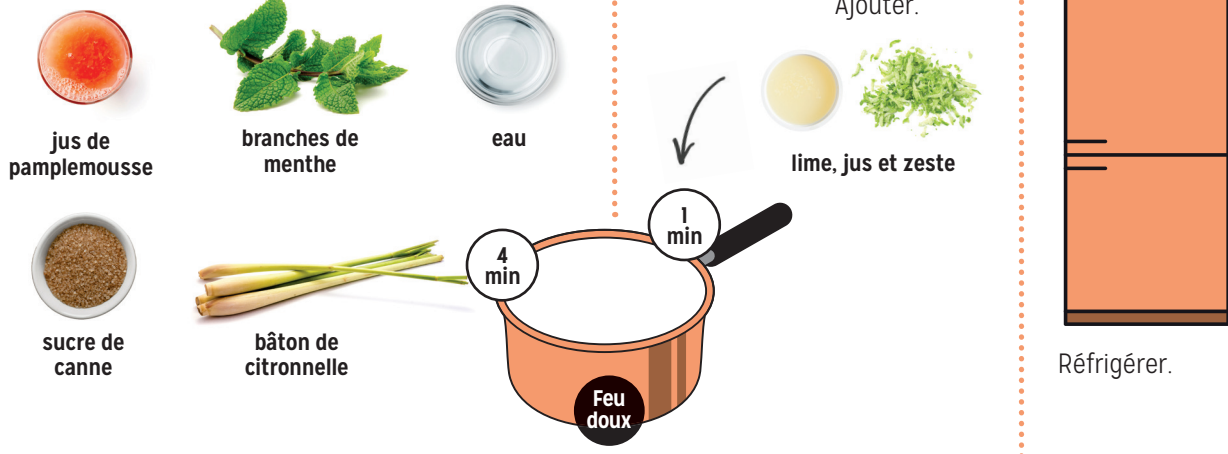
MONTAGE

2 tasses	eau pétillante au pampleousse
1	bâton de citronnelle fraîche, taillé en 4
4	fines tranches de pampleousse
8	fines tranches de lime
12	feuilles de menthe
	glaçons

1

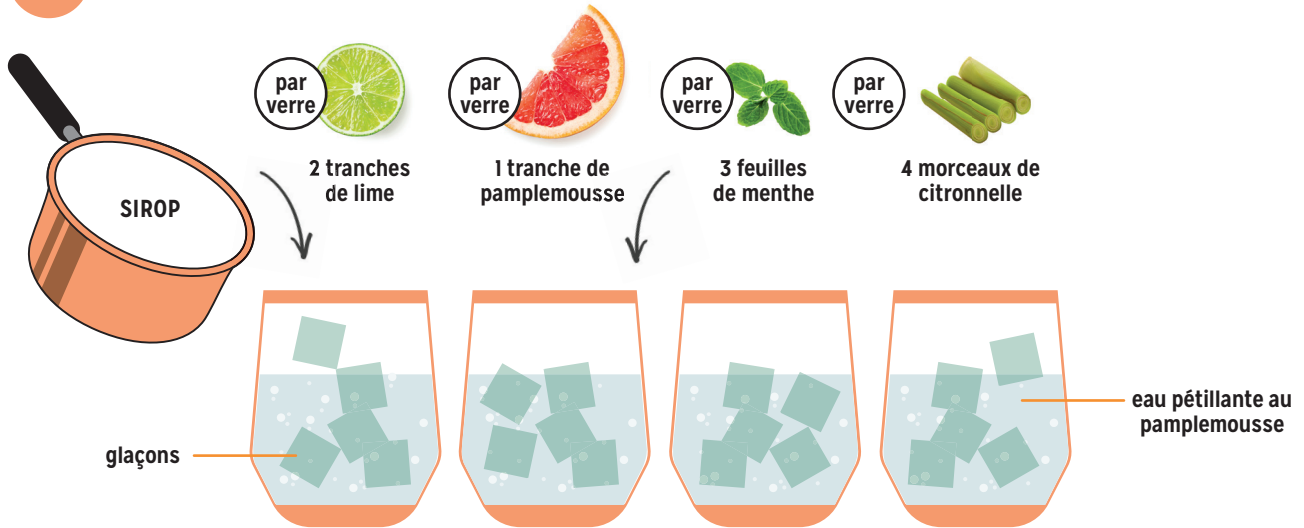
SIROP

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter.



2

Répartir dans 4 verres.



Santé!



Réconfort

Soupe à l'oignon au gruyère	48
Crème de topinambours, bacon et grenade	50
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	52
Lapin chasseur	54
Risotto aux champignons et au canard confit	56
Escalopes de veau parmigiana	58
Ragoût de boulettes et pattes de cochon	60
Rôti de palette de bœuf braisé au vin rouge et légumes racines	62
Bouillabaisse	64
Consommé jardinier	66
Potage Argenteuil	68
Café latte automnal	70



PORTIONS : 4-6
PRÉPARATION : 15-20 MIN
CUISSON : 20-25 MIN

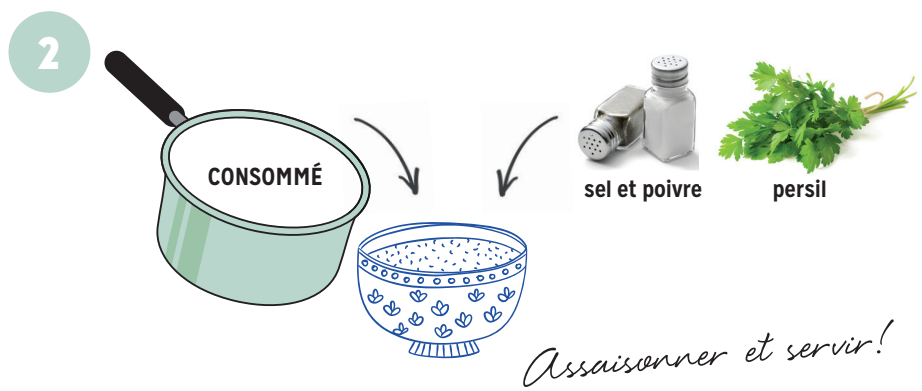
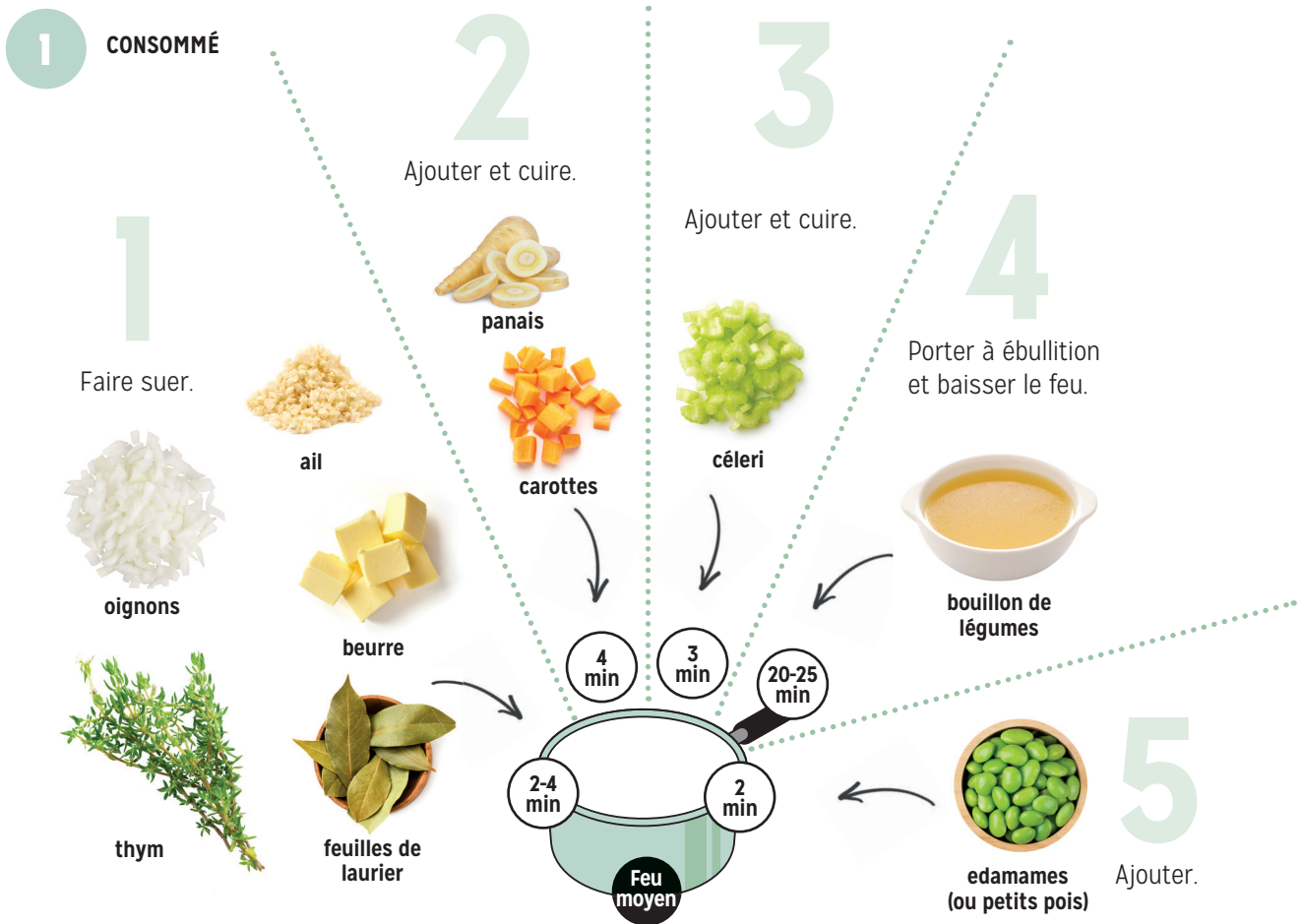
Consommé

jardinier

INGRÉDIENTS

1	gousse d'ail, hachée
1 tasse	oignons, épluchés et taillés en macédoine
¼ tasse	beurre salé
2	branches de thym frais
2	feuilles de laurier
1 tasse	carottes, épluchées et taillées en macédoine
1 tasse	panais, épluchés et taillés en macédoine

1 tasse	céleri, taillé en tronçons
9 tasses	bouillon de légumes maison ou du commerce
1 tasse	petits pois ou edamames
Au goût	sel et poivre
1 c. à soupe	persil frais, haché



Pour toute la famille

Bol déjeuner énergétique façon smoothie	74
Confiture de bleuets nordiques	76
Muffuletta au pesto et roquette	78
Salade de grelots et croustillant de jambon	80
Quiches lorraines à l'emmental et au kale	82
Pains gumbos au veau	84
Epanadas de dinde hachée, maïs et poivrons	86
Croquettes de poulet sauce moutarde et miel	88
Pizza sur naan à la viande fumée et au fromage en grains	90
Flammekueche d'oignons, poireaux, emmental et crème fraîche	92
Schnitzel de porc	94
Pappardelle façon Stroganov	96
Coquilles géantes farcies au chorizo et à la ricotta, sauce fromagère	98
Dinde en crapaudine sur légumes rôtis	100
Boulettes de dinde et coulis de poivron rouge	102



PORTIONS : 12-15
PRÉPARATION : 15-20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 15-20 MIN

Empanadas

de dinde hachée, maïs et poivrons

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe huile d'olive

225 g dinde hachée

1 gousse d'ail, hachée

1 c. à thé sambal oelek

1 échalote française, ciselée

1 c. à thé paprika fumé

1 poivron rouge, en dés

1 c. à thé poudre de chili

½ c. à thé poudre d'ail

1 lime, zeste et jus

2 c. à soupe oignons verts, ciselés

2 c. à soupe coriandre fraîche, hachée

3 c. à soupe olives noires sans noyau, hachées

½ tasse queso fresco

1 tasse maïs en grains

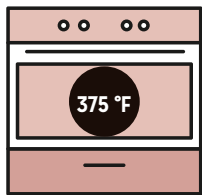
5 œufs

1 lb pâte brisée ou à tarte du commerce

1-2 jaunes d'œufs battus

2 tasses salsa de tomates

1 Préchauffer.



2 FARCE

Faire revenir.

5 min

5 min

Feu moyen

maïs en grains

Réserver.

ingrédients: poudre d'ail, ail, huile d'olive, dinde hachée, échalote, paprika fumé, sambal oelek, poivron, poudre de chili, oignons verts, coriandre, lime, zeste et jus, olives, queso fresco.

3 EMPANADAS Plonger.

œufs

Enlever la coquille et couper en 6 rondelles sur la longueur.

12 min

eau bouillante

4 Sur un plan de travail bien fariné, abaisser à 3-4 mm d'épaisseur.

farine

pâte brisée

Découper 12-15 cercles d'environ 8 cm de diamètre.

x 12

5 2 c. à soupe par cercle.

Badigeonner.

jaunes d'œufs

FARCE

œufs

Ajouter une rondelle d'œuf par cercle.

Badigeonner.

jaunes d'œufs

Plier en 2. Presser le rebord à l'aide d'une fourchette.

25-30 min

6 Laisser tiédir avant de servir.

15 min

salsa de tomates



Poissons et fruits de mer

Pavés de saumon rôti, kale et tomates	106
Saumon poché sur radis au beurre d'estragon et fenouil mariné	108
Roulades de filets de sole à la moutarde	110
Truite entière en papillote sur le BBQ	112
Crudo de flétan jalapeno, aneth et cara cara	114
Gravlax de truite saumonée au gin québécois	116
Guédilles au homard	118
Homard bouilli sur salade de fenouil et pamplemousse	120
Homard thermidor	122
Maki de saumon, avocat, mangue et sésame	124
Soupe froide à l'avocat et brochettes de crevettes grillées	126
Pétoncles cuits à l'unilatérale et panais	128
Moules de l'Île-du-Prince-Édouard façon poulette	130



PORTIONS : 4-6
PRÉPARATION : 15 MIN
TEMPS DE MARINADE : 10 MIN

Crudo de flétan

jalapeno, aneth et cara cara

INGRÉDIENTS

500 g filet de flétan frais sans peau ni os

4 oranges cara cara, 2 coupées en deux et 2 coupées en quartiers

3 limes, coupées en deux

2 citrons, coupés en deux

¼ tasse huile d'avocat

1 c. à soupe sambal oelek

Au goût sel et poivre

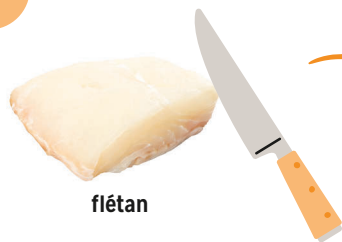
¼ tasse aneth frais, effeuillé

1 tasse concombres libanais, en brunoise

1 tasse oignons rouges, en brunoise

2 petits jalapenos, épépinés et coupés en brunoise

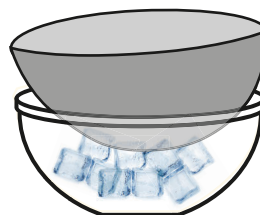
1 POISSON



flétan

Tailler de fines tranches de 5 à 7 mm d'épaisseur.

Réserver le poisson tranché sur la glace jusqu'au moment du service.



glace

2 MARINADE
Presser.



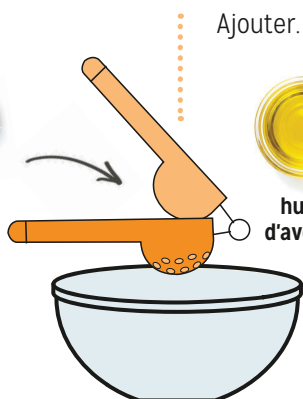
2 oranges
cara cara



limes



citrons



Ajouter.



huile
d'avocat



sambal
oelek



sel

3 GARNITURE
Mélanger.



concombres



sel et poivre



jalapenos



oignons rouges



anteh



4

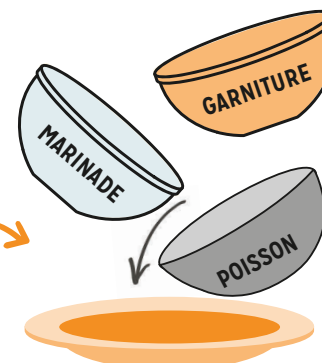
Retirer les
suprêmes.



2 oranges
cara cara

5

Disposer et
servir aussitôt.



Végé

Potage de courge grillée au four	134
Courge poivrée au miel et à la féta	136
Carottes rôties au miel de sarrasin et à la féta	138
Asperges vertes sauce hollandaise	140
Rémoulade de céleri-rave aux pommes	142
Tarte aux tomates, oignons et copeaux de parmesan	144
Sauce bolognaise végane	146
Boulettes suédoises végétariennes	148
Gratin de légumes racines et fromage	150
Cavatelli au cari de courge et sauge	152
Tikka masala de pois chiches	154
Maïs grillé à la mexicaine	156
Salade César de kale	158
Salade de tomates cerises, fraises et basilic	160
Salade de pêches grillées et tomates, vinaigrette aux herbes	162
Salade de melon d'eau, halloumi et basilic	164



PORTIONS : 4-6
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 30 MIN

Tarte aux tomates

oignons et copeaux de parmesan

INGRÉDIENTS

1 fond de tarte de pâte brisée du commerce

3 c. à soupe beurre salé

3 tasses oignons blancs, ciselés

Au goût sel et poivre

1 tasse huile d'olive

3 branches de thym frais, hachées

24 tomates cerises

2 gousses d'ail, en chemise

¼ tasse copeaux de parmesan

4 à 6 feuilles de basilic frais

1 Préchauffer.

350 °F

fond de tarte

Pré cuire selon les informations de l'emballage.

2 **OIGNONS**
Caraméliser.

Faire fondre.

beurre

oignons

15-20 min

Feu moyen

Assaisonner.

sel et poivre

Réserver.

3 **TOMATES**
Cuire jusqu'à l'éclatement des tomates.

ail

tomates

sel et poivre

huile d'olive

thym

Feu doux

3-5 min

Égoutter et éponger.

Poêlon à haut rebord

4 Disposer.

OIGNONS

1

TOMATES

fond de tarte

3

parmesan

5 Cuire.

350 °F

10 min

420 °F

3-4 min

6 Garnir.

basilic

Servir aussitôt!



Anti-routine

Tempura d'asperges, sauce wafu	168
Salade de chou à la coréenne et arachides épicées	170
Salade Laab Gaï de dinde hachée	172
Salade Japchae, bœuf, patate douce, canneberges, coriandre et sésame	174
Chow mein de bœuf et nouilles croustillantes	176
Okonomiyaki au jambon croustillant et mayonnaise Kewpie	178
Dumplings au porc et kimchi	180
Pains bao aux champignons	182
Soupe thaïe au poulet et à la citronnelle	184
Cari vert à la merguez et aux légumes	186
Burgers d'agneau et fromage de chèvre	188
Chakchouka à la chair de saucisse et à la féta	190



PORTIONS : 4-6
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 12 MIN

Salade Japchae

bœuf, patate douce, canneberges, coriandre et sésame

INGRÉDIENTS

4 tasses nouilles Dangmyeon, précuites

BŒUF

1 lb bœuf haché mi-maigre

2 c. à soupe huile de sésame

2 c. à soupe sauce soya

1 c. à soupe cassonade

1 gousse d'ail, hachée

LÉGUMES

2 c. à soupe huile de sésame

1 gousse d'ail, hachée

8 champignons shiitakes, émincés

1 carotte, pelée et coupée en fine julienne

½ patate douce, pelée et coupée en julienne

1 poivron, en julienne

1 petit oignon rouge, émincé finement

3 oignons verts, émincés

2 tasses bébés épinards, ciselés

2 c. à soupe graines de sésame, rôties

¼ tasse sauce soya

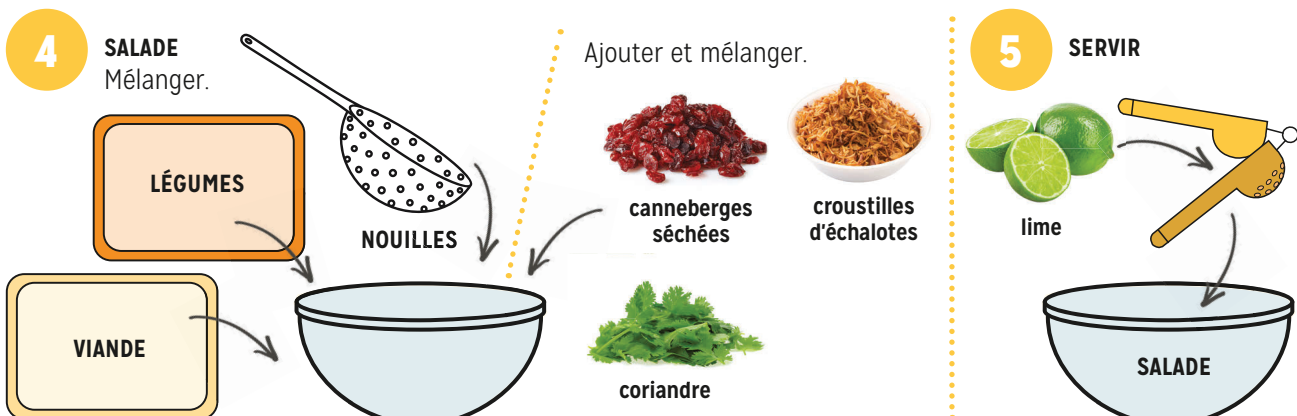
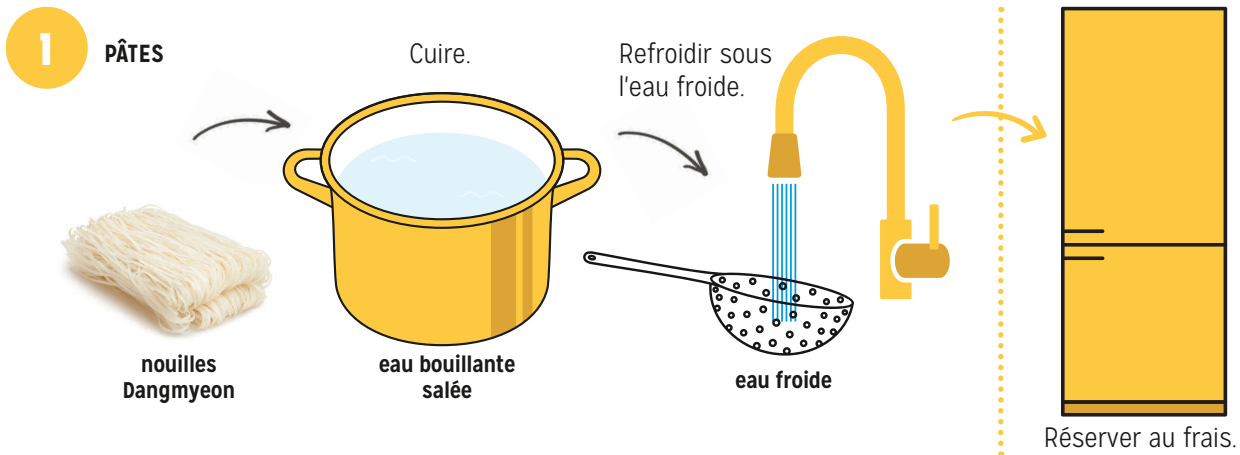
GARNITURE

1 tasse croustilles d'échalotes du commerce

1 tasse coriandre, ciselée

1 tasse canneberges séchées

2 limes, jus seulement





Dessert

Sucre à la crème comme sœur Angèle	194
Caramel à la fleur de sel	196
Fudge d'adulte à la liqueur d'orange	198
Tiramisu à l'amaretto québécois	200
Bûchettes façon forêt noire	202
Crème brûlée au chocolat et au piment	204
« S'mores » géant	206
Gâteau marbré, ganache au chocolat blanc	208
Quatre-quarts aux épices avec yogourt grec vanillé	210
Madeleines au beurre noisette, miel et lavande	212
Baklava au miel de lilas	214
Strudel aux poires et aux amandes	216
Quartiers de pommes et caramel salé	218
Beignets à la pomme et au beurre d'érable	220
Brioche aux camerises, bleuets et whisky	222
Tarte fraises et rhubarbe	224



PORTIONS : 4-6
PRÉPARATION : 25-30 MIN
TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 3 H-3 H30

Tiramisu

à l'amaretto québécois

INGRÉDIENTS

3	œufs, gros
1 pincée	sel
3 c. à soupe	sucre
1 c. à soupe	zeste d'orange frais
2 c. à soupe	amaretto québécois (Miele ou Avril)
½	gousse de vanille fraîche
1 ½ tasse	mascarpone

SIROP CAFÉ

1 tasse	café espresso de bonne qualité
2 c. à soupe	sucre

1 c. à thé zeste d'orange

2 c. à thé amaretto québécois (Miele ou Avril)

GARNITURE

1 boîte	doigts de dame (20-25 unités)
2 c. à soupe	cacao
¼ tasse	copeaux de chocolat
4	rondelles d'orange, tranchées mince

1

Placer 4 à 6 ramequins au frigo.

2 Séparer.

œufs

jaunes d'œufs blancs d'œufs

20 min
Laisser tempérer.

3 **MÉLANGE DE BLANCS D'ŒUFS**
Fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes.

sel blancs d'œufs

4 Réserver.

MÉLANGE DE BLANCS D'ŒUFS

5 **MÉLANGE MASCARPONE**

sucre zeste d'orange vanille amaretto mascarpone

jaunes d'œufs

1 Fouetter à haute vitesse. (3-4 min)

2

3 Ajouter délicatement.

4 Plier délicatement.

MÉLANGE DE BLANCS D'ŒUFS

6 **SIROP CAFÉ**

espresso zeste d'orange

sucre amaretto

Mélanger.

7 **MONTAGE**

Imbiber un biscuit à la fois.

doigt de dame

SIROP CAFÉ (10 sec)

MÉLANGE MASCARPONE

orange


chocolat

cacao

1 2 3

Réfrigérer. (3 H)

Servir !



**Une pictorecette, vous savez ce que c'est ?
C'est une recette dont la préparation est
entièrement expliquée... en pictogrammes !**

Découvrez plus de 100 recettes savoureuses qui feront le bonheur de vos convives et que vous pourrez servir en toute occasion !

Avec les pictos, c'est encore plus simple : en un clin d'œil, on sait quoi faire et comment, avec quel ingrédient et quel ustensile, à quelle température et pendant combien de temps ! Tout est expliqué par des illustrations (même comment rouler une bûche au chocolat !), ce qui rend la réalisation des recettes facile à suivre.

Que vous souhaitiez épater la galerie ou recevoir à la bonne franquette, que vous ayez envie de découvrir de nouveaux saveurs ou de nouvelles techniques de préparation : les raisons sont toujours bonnes pour cuisiner une pictorecette !

Hugo Saint-Jacques, chef exécutif au Dock 619, travaille en étroite collaboration avec Heather Abenoja-Mesa et David Martel, tous deux membres de la brigade culinaire du Dock 619. Le trio est à l'origine de la création des Pictorecettes publiées dans le cahier Zeste du *Journal de Montréal* et du *Journal de Québec*. Il est aussi derrière les recettes des capsules Pictorecettes, diffusées par Zeste.ca.

