

***Mini brochettes de poulet et d'huîtres,
tombée de poireau et sauce tartare***



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : France Turcotte

Plat proposé par Denis Thomas, chef propriétaire

LE CASSE-CROÛTE DU CAP (Deschambault)

Mini brochettes de poulet

Ingrédients (pour 4 personnes)

Deux blancs de volaille
Un poivron (couleur au choix)
Un gros oignon

Couper les blancs de volaille en cubes d'environ 2 cm. Couper le poivron et l'oignon de façon à obtenir des carrés d'environ 2 cm. Enfiler sur des petites brochettes de bois et mettre à mariner dans la sauce californienne pendant au moins deux heures. Cuire sur le grill ou au four et badigeonner avec la sauce en fin de cuisson.

Sauce californienne

(Il est possible d'utiliser une sauce californienne que l'on trouve sur le marché mais nous donnons ici une recette pour ceux qui auraient le goût de faire leur propre sauce.)

Ingrédients

1 tasse cassonade
1 c. à thé sel
1 c. à thé paprika
1 c. à thé graine de céleri
1 c. à thé poudre de chili
1/2 tasse de vinaigre
1 boîtes de conserve (284 ml) de soupe aux tomates (ou de sauce tomate, au goût)

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole à fond épais. Cuire à feu doux pendant 10 ou 12 minutes, jusqu'à ce que la cassonade soit bien fondue et que les parfums soient bien amalgamés. Réserver.

Mini brochettes d'huîtres frites

(Ces petites brochettes peuvent être réalisées avec des huîtres frites congelées que l'on trouve sur le marché. Nous donnons ici une recette simple pour ceux et celles qui auraient le goût de faire des huîtres frites maison.)

Ingrédients (pour 4 personnes)

12 huîtres fraîches décortiquées et épongées
2 œufs
6 cuillères à soupe de lait
Sel et poivre du moulin
125 g de chapelure

Mélanger les œufs et le lait dans un bol, assaisonner avec le sel et le poivre et y plonger les huîtres. Placer la chapelure dans une assiette et y déposer les huîtres deux ou trois à la fois afin de bien les recouvrir de chapelure sur toute leur surface. Verser une épaisseur de 3 cm d'huile végétale dans une poêle à frire à fond épais et mettre sur le feu. Lorsque l'huile est bien chaude, faire frire les huîtres 2 minutes de chaque côté. Elles doivent être bien dorées et croustillantes. Déposer sur un papier absorbant puis les enfiler sur des petites brochettes de bois lorsqu'elles sont suffisamment refroidies pour être manipulées. Réserver.

Tombée de poireau au vinaigre de Xérès

Ingrédients

Deux poireaux émincée finement
3 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
4 c. à soupe de crème à cuisson 15 %
Sel et poivre

Faire tomber le poireau dans le beurre ou l'huile, à feu moyen, en remuant régulièrement (le poireau doit fondre sans colorer). Ajouter le vinaigre de Xérès et le laisser évaporer quelques minutes. Saler, poivrer, ajouter la crème et réserver.

Sauce tartare à la limette

1 tasse (250ml) de mayonnaise
2 c. soupe de cornichons hachés finement (cornichons au vinaigre ou à l'aneth)
Un oignon vert haché finement
2 c. à soupe de jus de limette
Le zeste d'une demi limette

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.

Montage du plat

Déposée la tombée de poireau encore tiède dans un bol. Disposer les mini brochettes de poulet et d'huîtres frites en décorant, si désiré, avec des tiges de ciboulette ou des queues d'échalotes vertes. Servir avec un peu de sauce tartare à la limette.