

Chef John Mike

Le livre
de recettes



Introduction

J'ai acheté mon premier livre de cuisine il y a presque vingt ans. Depuis, j'aurais pu acquérir une voiture neuve ou faire une mise de fonds pour acheter une maison avec l'argent que j'ai investi dans ces outils d'inspiration. Les livres de cuisine sont plus que des biens matériels. Ce sont des recueils techniques conçus par des chefs inspirants et créatifs, de véritables œuvres d'art qui prennent de la valeur avec le temps. Pour moi, un livre de cuisine est l'extension d'une identité culinaire propre à un chef, c'est son ADN transmis sur papier. Le projet d'écrire mon propre livre de cuisine, je le portais depuis deux décennies. Un rêve devenu réalité.

J'ai lancé mon tout premier projet culinaire entrepreneurial il y a quinze ans avec Tripes & Caviar, qui était, disons-le, assez audacieux pour son temps. Organiser des menus dégustation de sept à dix services mettant en vedette la cervelle, la langue, les tripes et le cœur en accompagnement, avec une quantité astronomique de cocktails, était une excellente idée sur papier. De plus, annoncer le lieu de l'événement — souvent dans des hangars, des lofts, des garages — seulement vingt-quatre heures à l'avance, par texto, et confisquer le téléphone et la montre des clients pendant la durée de l'événement me semblait être la clé marketing de ce projet de haute voltige... En fait, on a eu des hauts et des bas. Cinq ans d'événements entre Québec, Montréal, Toronto et New York, c'était un vrai show rock en tournée. Voilà comment je caractériserais mon expérience avec mon premier bébé. C'est aussi ça, mon ADN : le besoin de faire vivre une expérience hors du commun au plus large éventail de gens, et ce, tous les jours.

J'ai ouvert mon premier restaurant à l'âge de 26 ans sous le même nom, Tripes & Caviar. Le rêve de plusieurs est rapidement devenu une réalité moins glamour pour moi. Les concessions, la structure

et le sens organisationnel de ce type d'entreprise confrontaient mon besoin constant de créativité et surtout de changement d'environnement. T&C aura duré trois belles années. Merci, Verdun !

Depuis, j'ai eu la chance de me lancer en affaires avec ma femme, Jessica, en fondant un restaurant éphémère sur la cuisine au feu de bois dans la jungle du Nicaragua. J'ai été consultant sur l'ouverture de plus d'une vingtaine de restaurants dans l'est du pays. J'ai gagné la toute première saison de l'émission *Chef de bois*, en plus de me confronter à mes plus grandes peurs au Costa Rica, dans *Sortez-moi d'ici!*

Cette année, j'ai également réalisé un rêve de jeunesse : être à la barre de ma toute première émission de télévision, *Chef John Mike*. J'ai lancé mon premier album de musique country et je propose maintenant une gamme de produits dérivés gastronomiques en épicerie. Je me sens sur mon X.

Ce livre est l'accomplissement de vingt ans de carrière. Je souhaite que ce premier recueil de recettes accompagnées d'histoires personnelles devienne la bible à laquelle vous vous référerez lors de vos rassemblements avec famille et amis. Les recettes qui s'y trouvent sont mes classiques et mes coups de cœur qui représentent très bien la personne que je suis. Que ce soit à propos des condiments choisis ou même des recettes qui semblent à première vue plus complexes, ce livre est destiné aux cuisiniers de tous les niveaux. Utilisez-le comme un outil créatif afin d'évoluer avec votre propre style, comme j'ai eu la chance de le faire pour me rendre jusqu'ici.

Bonne lecture, et merci !

John Mike xx



Pain grillé, bons anchois, radis & beurre de caviar

Cette tartine mise sur quatre ingrédients qui flirtent entre amour et amitié. Ils sont tous délicieux seuls, mais ensemble, ils forment un quatuor charmant, créant pour nous un moment de pure extase.

Portions 2
Préparation 30 min
Repos 30 min

Ingrédients

Beurre de caviar

- 750 ml (3 tasses) de crème 35%
- 1 litre (4 tasses) d'eau froide
- 1 c. à café de caviar de Mujol
- 1 c. à café de masago orange (voir les Notes)
- 1 c. à café de masago vert
- 3 feuilles de nori rôties en poudre
- 1 c. à soupe de fleur de sel

Pain grillé garni

- 2 tranches de pain de campagne d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
- 2 radis coupés en tranches fines
- 4 filets d'anchois Cantabrian

Préparation

1. **Beurre de caviar.** Dans le bol d'un batteur sur socle, verser la crème et fouetter à haute vitesse environ 5 minutes. Le beurre devrait se séparer du petit-lait.
2. Verser le beurre dans un tamis et presser à l'aide d'une cuillère pour extraire l'excédent de petit-lait.
3. Transférer le beurre dans un bol. Verser l'eau froide. Presser le beurre avec les mains afin d'enlever le restant de petit-lait et déposer dans un autre bol. Laisser reposer à température ambiante 30 minutes.
4. Ajouter les trois caviars, les feuilles de nori et la fleur de sel. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Réserver.
5. **Pain grillé garni.** Griller les tranches de pain. Étaler le beurre de caviar tempéré sur le pain grillé (environ 2 c. à soupe par tranche). Répartir les tranches de radis uniformément, puis les anchois. Déguster avec du cidre bien froid.

NOTES: Les masagos sont des œufs de capelan qu'on trouve facilement en épicerie.

Vous aurez besoin de 60 g (¼ tasse) du beurre de caviar pour deux tranches de pain grillé. Conservez le reste au réfrigérateur.



Crevettes

& sauce cocktail

Lorsque j'étais au primaire, ma grand-mère Gertrude me recevait tous les mercredis pour le dîner avec une couronne de crevettes cocktail, un potage, un rôti de bœuf, un faux rhum & coke et, pour clore le spectacle, un gâteau aux anges avec un glaçage au citron. Pas besoin de vous dire que la sieste était bonne l'après-midi en classe.

Portions 4 à 6
(1 litre/4 tasses de sauce cocktail)

Préparation 30 min
Cuisson 10 min

Ingrédients

Crevettes pochées

- 25 crevettes moyennes crues non décortiquées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 3 gousses d'ail écrasées
- 3 c. à soupe de gingembre frais, écrasé
- 1 carotte coupée en rondelles
- ½ oignon coupé en quartiers
- 1 c. à soupe d'épices Old Bay
- 4 ou 5 branches de persil italien
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc
- 2 litres (8 tasses) d'eau
- 2 c. à soupe de sel

Sauce cocktail

- 750 ml (3 tasses) de ketchup
- 60 g (½ tasse) de câpres hachées
- 150 ml (⅔ tasse) de raifort préparé du commerce
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron frais
- Le zeste de 1 citron
- Sel et poivre

Préparation

1. **Crevettes pochées.** Décortiquer les crevettes en conservant la queue attachée à la chair. Conserver les carapaces de crevettes dans un bol pour faire le court-bouillon.
2. Dans une casserole, à feu vif, chauffer l'huile et faire suer l'ail, le gingembre, la carotte, l'oignon et les carapaces de crevettes 2 ou 3 minutes, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Ajouter les épices Old Bay, les branches de persil et le vin blanc. Laisser évaporer 2 minutes.
4. Ajouter l'eau et le sel. Porter à ébullition. Réduire à frémissement et pocher les crevettes dans le court-bouillon 3 minutes 30 secondes.
5. Transférer les crevettes dans une assiette et les mettre au frigo jusqu'à ce qu'elles soient froides.
6. **Sauce cocktail.** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
7. Dresser la sauce cocktail dans un ramequin en verre, puis y déposer les crevettes, queues vers l'extérieur.

NOTE: Cette sauce cocktail devrait se retrouver en tout temps dans votre frigo afin d'accompagner non seulement les crevettes, mais aussi les huîtres, les Bloody Caesar, et même les crudités.

Tirer la *plug* au chalet

Jean Michelada	80	Sandwich cubano au flanc de porc rôti.....	94
<i>Jungle juice</i>	83	Flanc de porc braisé, bouillon d'herbes & de haricots de Lima	97
Assaisonnements à popcorn.....	84	<i>Stir fry</i> de fin de weekend.....	100
La César à John Mike	86	Salade de fermeture de chalet.....	102
Vichyssoise du lac Goulet	89	Pain perdu aux petits fruits au calvados & au caramel	104
Crudo de bar rayé, beurre noisette à l'ail & sauce romesco	90	Mezcal <i>lime pie</i>	106
Tacos de poulet effiloché & relish maïs et poire.....	92	John Mike Pollock	110



Huîtres Rockefeller *glamping*

Étant un grand amateur d'huîtres Rockefeller classiques, j'ai longtemps essayé de trouver un moyen d'en créer une version abordable qu'on peut manger sur le pouce, en camping par exemple. Succès!

Portions 2
Préparation 15 min
Cuisson 5 min

Ingrédients

- 2 boîtes d'huîtres fumées
- 2 c. à café de sauce forte Crystal
- 1 gousse d'ail hachée
- 30 g (¼ tasse) de gruyère râpé
- 2 c. à soupe de bacon émietté
- 2 c. à café de persil italien ciselé
- 12 biscottes de type biscuits soda

Préparation

1. Préchauffer le four ou le barbecue à 250 °C (475 °F).
2. Enlever la moitié de l'huile contenue dans les boîtes d'huîtres.
3. Répartir dans les boîtes la sauce forte, l'ail, le gruyère et le bacon.
4. Cuire au four, directement dans les boîtes, de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.
5. Garnir de persil frais et servir avec des biscottes.

NOTE: Vous pouvez préparer les cannes d'huîtres d'avance en retirant le couvercle, en y ajoutant tous les ingrédients au préalable, puis en couvrant hermétiquement d'une pellicule de plastique. Il vous suffira de retirer la pellicule et de poser la boîte au four.





Index des recettes par section

C'est l'apéro!	Bloody Mary <i>open bar</i>	16
	Crevettes & sauce cocktail	27
	Focaccia aux olives & aux tomates ancestrales	32
	Jerky de dindon sauvage des Lafortune	28
	Kimchi de concombre	36
	Légumes du jardin & bagna cauda	24
	Marinades minute	40
	Noix rôties épicées	38
	Œufs mayonnaise	19
	Olives chaudes marinées	34
	Pain grillé, bons anchois, radis & beurre de caviar	23
Parfaits de foies de volaille	20	

Mes plus grands classiques	Baba au rhum, yogourt à la verveine & groseilles	72
	Côte de bœuf grillée, salade d'ananas au fromage bleu	64
	Croque-monsieur	56
	Dirty martini & <i>gildas</i>	48
	Escargots & os à moelle	50
	Gnocchis parisiens à la fleur d'ail, beurre noisette & morilles	60
	Lasagne aux fruits de mer de Justin	68
	Mousse au chocolat, fraises & poivre des dunes	70
	Toast aux champignons sauvages & à la ricotta	52
	Salade Hermitage au canard	54
	Sandwich au tartare de bœuf	58
Spaghetti au crabe des neiges	66	

Tirer la plug au chalet	Assaisonnements à popcorn	84
	Crudo de bar rayé, beurre noisette à l'ail & sauce romesco	90
	Flanc de porc braisé, bouillon d'herbes & de haricots de Lima	97
	Jean Michelada	80
	John Mike Pollock	110
	<i>Jungle juice</i>	83
	La César à John Mike	86
	Mezcal <i>lime pie</i>	106
	Pain perdu aux petits fruits au calvados & au caramel	104
	Salade de fermeture de chalet	102
	Sandwich cubano au flanc de porc rôti	94
	<i>Stir fry</i> de fin de weekend	100
	Tacos de poulet effiloché & relish maïs et poire	92
Vichyssoise du lac Goulet	89	

<hr/>		
Feu fuego	Café cowboy	119
	Cailles grillées, aubergines sauce ponzu	144
	Carottes rôties, vinaigrette au miel	132
	Colliers de saumon barbecue, sauce au lait de coco à la citronnelle	150
	Grillades de ruelle, naans & salade Istanbul	138
	Homard thermidor	149
	Huîtres Rockefeller <i>glamping</i>	122
	<i>Kentucky poppers</i>	120
	Pieuvre grillée, sauce vierge	146
	Poulet asado à la jerk	142
	Queso comme à Austin	124
	Ribs Saint-Louis à Sam Turp	134
	Salade de haricots grillés au fromage de chèvre	128
	Salade de tomates et de concombres grillés, de fraises & de basilic	126
	Salade wedge, sauce ranch au fromage bleu & <i>everything bagel</i>	130
<i>Short ribs</i> coréens & frites Yakuza selon Fio	140	
<hr/>		
Sur l'eau	Burger de poulet frit bayou	167
	<i>Ceviche</i> de turbot, <i>leche</i> de tigre au poireau brûlé	175
	Escabèche de truite mouchetée	161
	Festival de la mer & beurre cowboy	177
	<i>Lobster rolls</i>	171
	L'original bangerang	158
	Po'boy cajun aux crevettes	164
	Salade de chou à Victor	172
	Sandwich déjeuner du capitaine	162
	Saumon fumé à froid, crème de chèvre au raifort	168
<hr/>		
Sauces & condiments	Assaisonnement cajun	203
	Beurre noisette à l'ail	199
	Chimichurri <i>chunky</i>	190
	Chimichurri 911	192
	Furikake	198
	Huile à l'ail confit	199
	Marinade jerk	203
	Mayonnaise à l'ail confit	201
	Mayonnaise de base	201
	Sauce barbecue	198
	Sauce habanero & argousier lactofermentée	185
	Sauce Mornay	196
	Sauce ponzu	204
	Sauce ranch au fromage bleu	194
	Sauce romesco	204
	Sauces à fondue chinoise	186
Sauce tartare	188	
Sauce vierge	197	

Index des recettes par ingrédients

Alcool			
Bloody Mary <i>open bar</i>	16		
Café cowboy	119		
Dirty martini & <i>gildas</i>	48		
Jean Michelada	80		
<i>Jungle juice</i>	83		
Anchois			
La César à John Mike	86		
Légumes du jardin & bagna cauda	24		
Pain grillé, bons anchois, radis & beurre de caviar	23		
Artichauts			
Légumes du jardin & bagna cauda	24		
Aubergines			
Cailles grillées, aubergines sauce ponzu	144		
Bacon			
Huîtres Rockefeller <i>glamping</i>	122		
<i>Kentucky poppers</i>	120		
La César à John Mike	86		
Salade wedge, sauce ranch au fromage bleu & <i>everything bagel</i>	130		
Bleuets			
Pain perdu aux petits fruits au calvados & au caramel	104		
Bœuf			
Côte de bœuf grillée, salade d'ananas au fromage bleu	64		
Grillades de ruelle, naans & salade Istanbul	138		
Sandwich au tartare de bœuf	58		
Carottes			
Carottes rôties, vinaigrette au miel	132		
Légumes du jardin & bagna cauda	24		
Caviar de poisson			
Crudo de bar rayé, beurre noisette à l'ail & sauce romesco	90		
Œufs mayonnaise	19		
Pain grillé, bons anchois, radis & beurre de caviar	23		
Salade Hermitage au canard	54		
Champignons			
Gnocchis parisiens à la fleur d'ail, beurre noisette & morilles	60		
Toast aux champignons sauvages & à la ricotta	52		
Chocolat			
John Mike Pollock	110		
Mousse au chocolat, fraises & poivre des dunes	70		
Chou			
Salade de chou à Victor	172		
Concombre			
Kimchi de concombre	36		
Marinades minute	40		
Salade de tomates et de concombres grillés, de fraises & de basilic	126		
Coquillages			
Huîtres Rockefeller <i>glamping</i>	122		
Endives			
Légumes du jardin & bagna cauda	24		
Salade de fermeture de chalet	102		

Épinards

Lasagne aux fruits de mer de Justin	68
<i>Stir fry</i> de fin de weekend	100

Escargots

Escargots & os à moelle	50
-------------------------	----

Fenouil

Légumes du jardin & bagna cauda	24
Spaghetti au crabe des neiges	66
Vichyssoise du lac Goulet	89

Fleur d'ail

Gnocchis parisiens à la fleur d'ail, beurre noisette & morilles	60
--	----

Fraises

Mousse au chocolat, fraises & poivre des dunes	70
Salade de tomates et de concombres grillés, de fraises & de basilic	126

Fromages

Côte de bœuf grillée, salade d'ananas au fromage bleu	64
Croque-monsieur	56
Gnocchis parisiens à la fleur d'ail, beurre noisette & morilles	60
Homard thermidor	149
<i>Kentucky Poppers</i>	120
La César à John Mike	86
Lasagne aux fruits de mer de Justin	68
Salade de haricots grillés au fromage de chèvre	128
Salade wedge, sauce ranch au fromage bleu & <i>everything bagel</i>	130
Sandwich cubano au flanc de porc rôti	94
Sandwich déjeuner du capitaine	162
Sauce Mornay	196
Sauce ranch au fromage bleu	194
Saumon fumé à froid, crème de chèvre au raifort	168
Toast aux champignons sauvages & à la ricotta	52

Fruits de mer

Crevettes & sauce cocktail	27
Festival de la mer & beurre cowboy	177
Homard thermidor	149
Lasagne aux fruits de mer de Justin	68
<i>Lobster rolls</i>	171
Pieuvre grillée, sauce vierge	146
Po'boy cajun aux crevettes	164
Spaghetti au crabe des neiges	66

Groseilles

Baba au rhum, yogourt à la verveine & groseilles	72
---	----

Haricots

Salade de haricots grillés au fromage de chèvre	128
<i>Stir fry</i> de fin de weekend	100

Laitue

La César à John Mike	86
Salade de fermeture de chalet	102
Salade wedge, sauce ranch au fromage bleu & <i>everything bagel</i>	130

Maïs

Assaisonnements à popcorn	84
Festival de la mer & beurre cowboy	177
Tacos de poulet effiloché & relish maïs et poire	92

Noix

Noix rôties épicées	38
Salade de haricots grillés au fromage de chèvre	128
Sauce romesco	204

Nori

Cailles grillées, aubergines sauce ponzu	144
Carottes rôties, vinaigrette au miel	132
Furikake	198
Salade de fermeture de chalet	102

Œufs

Œufs mayonnaise	19
Mayonnaise à l'ail confit	201
Mayonnaise de base	201
Sauce tartare	188

Olives

Chimichurri <i>chunky</i>	190
Focaccia aux olives & aux tomates ancestrales	32
Olives chaudes marinées	34
Salade Hermitage au canard	54

Os à moelle

Escargots & os à moelle	50
-------------------------	----

Pâtes

Gnocchis parisiens à la fleur d'ail, beurre noisette & morilles	60
Lasagne aux fruits de mer de Justin	68
Spaghetti au crabe des neiges	66

Piments

Carottes rôties, vinaigrette au miel	132
<i>Kentucky poppers</i>	120
Marinade jerk	203
Salade de chou à Victor	172
Sauce habanero & argousier lactofermentée	185
Toast aux champignons sauvages & à la ricotta	52

Poireaux

<i>Ceviche</i> de turbot, <i>leche</i> de tigre au poireau brûlé	175
Sauce vierge	197
Vichyssoise du lac Goulet	89

Poissons

<i>Ceviche</i> de turbot, <i>leche</i> de tigre au poireau brûlé	175
Colliers de saumon barbecue, sauce au lait de coco à la citronnelle	150
Crudo de bar rayé, beurre noisette à l'ail & sauce romesco	90
Escabèche de truite mouchetée	161
Saumon fumé à froid, crème de chèvre au raifort	168

Poivrons

Festival de la mer & beurre cowboy	177
Légumes du jardin & bagna cauda	24
Sauce romesco	204
<i>Stir fry</i> de fin de weekend	100

Pommes de terre

Salade Hermitage au canard	54
<i>Short ribs</i> coréens & frites Yakuza selon Fio	140
Vichyssoise du lac Goulet	89

Porc

Croque-monsieur	56
Flanc de porc braisé, bouillon d'herbes & de haricots de Lima	97
Grillades de ruelle, naans & salade Istanbul	138
Ribs Saint-Louis à Sam Turp	134
Sandwich cubano au flanc de porc rôti	94
Sandwich déjeuner du capitaine	162
<i>Short ribs</i> coréens & frites Yakuza selon Fio	140

Radis

<i>Lobster rolls</i>	171
Pain grillé, bons anchois, radis & beurre de caviar	23

Tomates

Chimichurri 911	192
Focaccia aux olives & aux tomates ancestrales	32
Grillades de ruelle, naans & salade Istanbul	138
<i>Queso</i> comme à Austin	124
Salade de tomates et de concombres grillés, de fraises & de basilic	126
Sauce vierge	197

Truffe

Croque-monsieur	56
Œufs mayonnaise	19

Volailles

Burger de poulet frit bayou	167
Cailles grillées, aubergines sauce ponzu	144
Jerky de dindon sauvage des Lafortune	28
Parfaits de foies de volaille	20
Poulet asado à la jerk	142
Salade Hermitage au canard	54
<i>Stir fry</i> de fin de weekend	100
Tacos de poulet effiloché & relish maïs et poire	92

Yogourt

Baba au rhum, yogourt à la verveine & groseilles	72
Mezcal <i>lime pie</i>	106