MARTIN JUNEAU

festif !

75 RECETTES COLORÉES

POUR GOÛTER L'ÉTÉ À L'ANNÉE

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Table des matières

Introduction 9
À propos des recettes 10
Vin nature : l'expérience 13
Festif et arrosé ! 16

Apéros et entrées 19
Petits plats et salades 51
Légumes et accompagnements 92
Casse-croûte chez Juneau 125
Grands plats et surf'n'turf 143
Desserts 179
Cocktails 195

Liste des recettes 212
Remerciements 215

Apéros et entrées

Que ce soit pour une soirée de hockey, un potluck improvisé sur la terrasse ou des petites bouchées servies en bordure de piscine, les idées proposées dans cette section vous fourniront l'inspiration nécessaire pour égayer toutes les fêtes ou occasions.

FAUSSES HUÎTRES ROCKEFELLER « EXPRESS »

Créé en 1889 à La Nouvelle-Orléans, ce plat a été nommé d'après John D. Rockefeller, un riche Américain de l'époque. Servies à l'apéro ou même au brunch, ces huîtres recouvertes d'un beurre persillé et de chapelure sauront ravir tout le monde.

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	20 MINUTES	5 MINUTES

- Gros sel
- 12 huîtres de format moyen
- 1 échalote ciselée
- 1 petite noix de beurre
- 120 g (environ 4 tasses) de bébés épinards coupés grossièrement au couteau
- 60 ml (¼ tasse) de crème 35 %
- 50 g (½ tasse) de vieux cheddar râpé finement, divisé
- 25 g (2 c. à soupe) de chapelure (voir Note)
- Le zeste de ½ citron
- Poivre noir du moulin au goût

1. Placer une grille à la position la plus haute du four et préchauffer le gril (*broil*). Déposer du gros sel sur une plaque de cuisson.

2. Ouvrir les huîtres, décoller les deux côtés du muscle et les vider de leur eau. Déposer les huîtres sur écaille sur le gros sel de la plaque. Réserver.

3. Dans une petite casserole, à feu moyen, faire fondre l'échalote dans le beurre sans laisser colorer. Incorporer les épinards et la crème. Poursuivre la cuisson en laissant réduire la crème presque à sec (les épinards vont rejeter un peu d'eau vers la fin de la cuisson). Retirer la casserole du feu, ajouter la moitié du cheddar et remuer pour le faire fondre. Réserver.

4. Dans un bol, mélanger le reste du fromage avec la chapelure et le zeste de citron.

5. Déposer une grosse cuillerée d'épinards à la crème sur chaque huître et bien recouvrir de chapelure fromagée. Faire griller au four (*broil*) 5 minutes ou jusqu'à ce que la chapelure forme une belle croûte dorée. Ajouter un tour de poivre du moulin et servir.

Note Cette recette sans béchamel peut aussi se faire avec une chapelure ou un panko sans gluten.

Fausses huîtres Rockefeller «express»

Petits plats et salades

Lorsqu'il fait chaud, nous avons souvent tendance à manger plus léger ou encore à opter pour des repas vite préparés ou sur le pouce. Soupes froides, tartines, tartares, ceviches, salades, cette section regorge de petits plats ou de belles entrées à partager pour profiter de la belle saison et délaisser les fourneaux.

BIÈRE BLONDE, ALE OU PILSNER

HALLOUMI ET AUBERGINES GRILLÉS, OIGNONS BRÛLÉS

Le halloumi est un fromage qui adore se faire griller sous la chaleur du BBQ. Vous voulez opter pour une version locale ? Essayez le Paillasson de l'île d'Orléans, qui est d'ailleurs le plus vieux fromage fait au Québec… Si vous en trouvez, sautez sur ce produit local !

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4-6	30 MINUTES	30 MINUTES

2 aubergines moyennes (ou 4 petites)
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive, divisée
Le jus et le zeste de 1 citron
¼ de botte de thym haché
45 ml (3 c. à soupe) de graines de sésame
1 oignon doux coupé en rondelles entières
2 paquets de fromage halloumi
Sel et poivre noir du moulin au goût

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et le BBQ à intensité moyenne-élevée.

2. Peler une seule aubergine et la tailler en cubes. Dans une petite poêle allant au four, à feu moyen, chauffer un fond d'huile d'olive et faire revenir les cubes d'aubergine. Poursuivre la cuisson au four environ 30 minutes, en remuant fréquemment. Lorsque l'aubergine est bien fondante, la passer au robot culinaire afin d'avoir une purée bien lisse. Réserver.

3. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger 25 ml (5 c. à thé) d'huile d'olive, le jus et le zeste de citron, le thym et les graines de sésame.

4. Couper la deuxième aubergine en 4 morceaux, les ajouter dans le bol de vinaigrette, remuer délicatement pour bien les enrober et assaisonner. Sur le BBQ, à feu moyen-élevé, les griller 4 ou 5 minutes de chaque côté. L'aubergine grillée est prête lorsqu'une lame de couteau s'enfonce sans résistance dans la chair. Réserver.

5. Lustrer les rondelles d'oignon d'huile d'olive et les assaisonner. Les griller de 8 à 10 minutes sur le BBQ en les pressant afin de faire brûler un côté (je suggère de mettre un poids dessus afin que les rondelles restent entières). Réserver.

6. Couper chaque halloumi en deux et les lustrer d'huile d'olive. Les faire griller au BBQ environ 4 minutes de chaque côté. (Ne pas saler : le fromage l'est déjà suffisamment !)

7. Pour l'assemblage, mettre dans chaque assiette une grosse cuillerée de purée d'aubergine tempérée, un morceau de fromage halloumi encore bien chaud et fondant, puis un morceau d'aubergine grillée et des oignons brûlés.

Légumes et accompagnements

Le mot «estival» nous fait tout de suite penser à de beaux légumes de saison en vedette dans l'assiette. Les recettes qui suivent permettent de donner une place centrale à tout ce que l'on trouve dans nos paniers bios, aux marchés, aux petits kiosques fermiers de nos campagnes et sur les étals de nos producteurs préférés. Elles peuvent être servies à la fois en guise de repas au centre d'une table ou en accompagnement d'un plat principal.

ARTICHAUTS VAPEUR, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ET À L'ÉRABLE

Une autre recette facile et élégante à ajouter aux menus de vos soirées festives !

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	15 MINUTES	25 MINUTES

4 gros artichauts
Eau (ou bouillon de légumes)

Vinaigrette à la moutarde et à l'érable

60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
60 ml (¼ tasse) de moutarde forte
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
Le jus de 1 citron
Sel et poivre noir du moulin au goût

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

2. Couper la tige des artichauts. Les déposer à plat (côté feuilles pointant vers le haut) dans un plat de cuisson à hauts rebords. Verser un fond d'eau (ou de bouillon de légumes) dans le plat (s'assurer qu'il y a au moins 1 cm / ½ po de liquide). Recouvrir de papier d'aluminium et cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que le centre des artichauts soit tendre.

3. Pour préparer la vinaigrette : dans un bol, mélanger au fouet le sirop d'érable, la moutarde, l'huile d'olive et le jus de citron, jusqu'à émulsion de la vinaigrette. Assaisonner au besoin. Réserver au frigo.

4. Pour le service : verser la vinaigrette dans le fond d'une assiette et déposer les artichauts bien à plat. Déguster en détachant les feuilles de l'artichaut et en les trempant dans la vinaigrette.

Note Je suis de l'école qui « tourne les artichauts ». C'est une technique utilisée en cuisine qui nécessite peut-être plus de travail, mais qui est extrêmement satisfaisante sur le plan de la texture et permet d'éviter le noircissement des artichauts. Vous trouverez sur Internet des tutorats montrant cette technique.

BULLES OU ROSÉ LÉGER

Casse-croûte chez Juneau

Burger, poulet frit, sandwich réinventé sont au menu du casse-croûte chez Juneau. Ici, on s'inspire de la bouffe de rue et des cantines de bord de route pour offrir à nos convives des plats gourmands à manger avec les mains, sans culpabilité.

HOT TUNA SAUCE CRÈME AUX PETITS POIS

Depuis une quinzaine d'années, la pêche sportive (sous le contrôle du MAPAQ) au thon a recommencé dans la baie des Chaleurs. Et enfin, pour notre plus grand bonheur, les poissons restent au Québec plutôt que d'aller en Asie ! Je vous offre donc une suggestion pour cuisiner le thon d'ici inspiré d'un mets bien connu des Québécois : le hot chicken.

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4-6	25 MINUTES	20 MINUTES

- 125 ml (½ tasse) de crème 35 %
- 2 g (⅓ c. à café) de safran (une douzaine de pistils)
- Un filet d'huile d'olive
- 600 g (1⅓ lb) de thon rouge (qualité sushi) (voir Notes)
- ½ pain brioché carré (ou pain de mie carré blanc)
- 120 g (½ tasse) de petits pois (frais ou surgelés)
- 4 oignons verts ciselés
- ½ citron
- Sel et poivre noir du moulin

1. Préchauffer le BBQ à haute intensité (voir Notes)

2. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition en surveillant pour prévenir tout débordement. Retirer du feu, ajouter le safran et laisser infuser environ 15 minutes à température ambiante.

3. Huiler légèrement et assaisonner le thon. Griller chaque morceau sur toutes ses faces, à très haute température au BBQ (ou dans une poêle sur la cuisinière), environ 30 secondes de chaque côté. Réserver.

4. Tailler le pain brioché en tranches d'environ 2 cm (1 po) d'épaisseur. Griller chaque côté quelques secondes.

5. Remettre la crème à bouillir et laisser réduire 2 minutes. Ajouter les petits pois et cuire 2 minutes de plus. Assaisonner et incorporer les oignons verts.

6. Réchauffer le thon 2 minutes sur le BBQ (ou dans la poêle) et tailler chaque portion en deux.

7. Déposer les tranches de pain grillées dans une assiette, placer le thon dessus et napper très généreusement de sauce safranée aux petits pois. Presser le demi-citron sur le tout pour ajouter un peu de fraîcheur.

Notes Il faut idéalement que le thon soit taillé en longs pavés rectangulaires (« longes »). Lorsqu'il sera cuit, il sera plus facile d'en faire des portions. Au lieu d'utiliser le BBQ, vous pouvez aussi cuire le thon dans une poêle sur la cuisinière.

Grands plats et surf'n'turf

Passons maintenant aux plats de résistance qui, j'en suis certain, ne se feront pas prier pour se laisser dévorer par vos invités. Préparez ces plats et déposez-les au centre de la table avec un ou plusieurs accompagnements (voir p. 92) et créez des tablées festives et généreuses. Je vous garantis quelques compliments et bruits de contentement.

ROSÉ OU BLANC SUR LA RICHESSE

BAR SAUVAGE, CHIMICHURRI AUX CÂPRES ET AUX CORNICHONS

Ce chimichurri aux câpres et aux cornichons accompagne magnifiquement tous les poissons et les viandes. À utiliser sans modération !

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	20 MINUTES	10 MINUTES

4 filets de bar sauvage sans arêtes, peau écaillée (voir avec le poissonnier)
Un gros filet d'huile d'olive
Sel au goût
Flocons de piment fort au goût

Chimichurri aux câpres et aux cornichons (voir Note)

1 échalote ciselée
1 gousse d'ail hachée
12 branches de coriandre hachées
12 branches de persil italien hachées
Le jus et le zeste haché de 1 citron vert
30 g (2 c. à soupe) de câpres hachées
50 g (2½ c. à soupe) de cornichons hachés
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive

1. Pour préparer le chimichurri : bien mélanger tous les ingrédients dans un bol. Réserver.

2. Pour préparer les pavés de bar sauvage : sur chaque filet, faire une légère entaille au couteau côté peau (cette étape rendra plus souples les nervures situées dans la peau du poisson ; il sera ainsi plus facile de les faire rôtir bien à plat). Saler les filets.

3. Dans une grande poêle antiadhésive, verser un gros filet d'huile d'olive, déposer le bar, côté peau vers le bas, et chauffer à feu moyen. Afin que les filets restent bien plats dans la poêle, exercer une pression avec une spatule ou déposer un ramequin sur chacun. Pour une cuisson optimale, ne pas retourner le poisson. Laisser la cuisson se faire doucement pendant une dizaine de minutes au maximum, en faisant croustiller la peau. Lorsque seul le milieu du dessus semble encore cru, c'est que la chaleur a bien cuit le reste du filet. Retirer la poêle du feu, retourner le poisson dans la poêle à l'aide d'une spatule et laisser reposer une dizaine de secondes maximum, le temps que la cuisson se termine.

4. Pour servir : déposer dans l'assiette les pavés de bar, côté peau sur le dessus, et déposer une grosse cuillerée de chimichurri juste avant de servir afin de ne pas ramollir la peau. Garnir de piment fort, au goût.

Note Au lieu de hacher à la main tous les ingrédients du chimichurri, vous pouvez les déposer au robot culinaire et mixer en gardant une texture granuleuse.

Desserts

Profitez des fruits mûrs qu'offre la saison chaude pour terminer votre repas sur une note sucrée. Comme le but est de passer plus de temps avec vos invités que derrière les fourneaux, voici des recettes misant sur la fraîcheur et la facilité d'exécution. À la fraise, au chocolat, au citron ou à l'érable… il y en a pour tous les goûts.

SALADE DE FRAISES, CRÈME ANGLAISE AUX SPÉCULOOS

Cette salade de fraises du Québec fait remonter mes souvenirs d'enfance. Chaque fois que je la sers à mes enfants, j'espère que ce dessert restera également marqué dans leur mémoire.

PORTIONS	PRÉPARATION	RÉFRIGÉRATION	CUISSON
4	30 MINUTES	1 HEURE	20 MINUTES

2 g (⅓ c. à café) de gingembre en poudre
2 g (⅓ c. à café) de cardamome moulue
5 g (1 c. à café) de clou de girofle moulu
2 g (⅓ c. à café) de poivre blanc moulu
2 g (⅓ c. à café) d'anis étoilé moulu
5 g (1 c. à café) de noix de muscade
20 g (1 c. à soupe) de cannelle en poudre
200 g (1¼ tasse) de cassonade
200 g (⅞ tasse) de beurre
1 petit œuf
125 g (¾ tasse) de farine
2 g (⅓ c. à café) de poudre à pâte
100 ml (⅜ tasse) de lait 2 %
100 ml (⅜ tasse) de crème 35 %
2 jaunes d'œufs
40 g (env. ¼ tasse) de sucre
1 gros casseau de fraises

1. Dans un bol, mélanger toutes les épices. Réserver.

2. Crémer la cassonade et le beurre au batteur. Ajouter l'œuf et fouetter pour bien l'incorporer. Ajouter la farine, la poudre à pâte, la moitié des épices et mélanger. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et la laisser reposer 1 heure au frigo.

3. Préchauffer le four à 180°C (350 °F).

4. Sur un plan de travail fariné, déposer la pâte et l'abaisser à environ 5 mm (¼ po) d'épaisseur. Tailler les biscuits en cercles et les déposer sur une plaque de cuisson. Cuire au four de 10 à 12 minutes. Laisser tempérer.

5. Dans une petite casserole, porter à ébullition le lait, la crème et le reste des épices. Retirer du feu.

6. Dans un bol, au batteur, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Y verser le lait-crème chaud, remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une texture nappante sur une cuillère en bois (ou à une température maximale de 80 °C / 175 °F au thermomètre à bonbons). Refroidir la casserole dans un bol contenant de l'eau et de la glace (bac à sangler). Réserver.

7. Parer et nettoyer les fraises. Les tailler en 4 (ou en 6 si elles sont grosses).

8. Remplir le fond d'un bol moyen de crème anglaise aux épices. Ajouter les fraises et garnir de biscuits spéculoos émiettés.

Cocktails

Rien de mieux qu'un bon cocktail fait à base d'alcool d'ici par une journée chaude d'été autour de la piscine. Les distilleries du Québec offrent une gamme de produits en tous genres, allant du gin aux herbes locales, à la crème de menthe, en passant par les liqueurs d'amandes, d'anis et d'érable. Voici quelques propositions de boissons estivales et quelques conseils pour les réaliser.

BIANCONI

Nous avons ici la version blanche du classique Negroni. Le vermouth blanc apporte une petite touche herbacée, tandis que le limoncello fait ressortir le caractère citronné de ce cocktail.

PORTION	PRÉPARATION
1	5 MINUTES

- 60 ml (2 oz) de limoncello
- 60 ml (2 oz) de vermouth Kayak blanc
- 30 ml (1 oz) de gin Roméo
- Glaçons
- 1 grosse olive verte
- 1 tranche d'orange

1. Dans un grand verre à vin, verser le limoncello, le vermouth et le gin.

2. Ajouter des glaçons jusqu'au haut du verre. Garnir d'une olive et d'une tranche d'orange.

Liste des recettes

Apéros et entrées 19
Fausses huîtres Rockefeller «express» 20
Brochettes de crevettes et sauce cocktail maison 21
Œufs mimosa à la peau de poulet croustillante 24
Pogos de chorizo et mayo à l'ail confit 28
Jalapeños farcis et yogourt à l'oignon vert 29
Cantaloup épicé et prosciutto 30
Bocconcinis frits au parmesan et sauce amatriciana 34
Arancinis aux champignons et crème sure à la truffe 35
Acras de morue et mayo de tomates rôties 37
Rattes fumées, crème aigrelette 41
Cake aux olives, au jambon et à la mozzarella 42
Houmous de haricots noirs, tomates cerises confites 44
Cake de maïs et caponata 48

Petits plats et salades 51
Halloumi et aubergines grillés, oignons brûlés 52
Tartare de veau et chips de topinambour 55
Soupe fraîche de tomate et palourdes en salade 56
Ceviche de pétoncles au fromage frais 60
Saumon mariné, daikon vinaigrette et poire asiatique 62
Tartine d'avocat grillé et de tomate ancestrale 65
Mozzarella di bufala aux pleurotes et aux oignons marinés 66
Burrata aux pois chiches croustillants et poivrons fondants 69
Fondant de maroilles et courges grillées 72
Camembert sur BBQ, pacanes et radis au miel 75
Soupe fraîche de cantaloup épicée 76

Fenouil croquant, féta et clémentines 78
Coleslaw de chou rouge crémeuse à l'aneth 79
Concombres libanais grillés et labneh au zaatar 80
Salade de pêches grillées et de tomates, ricotta 83
Endives au bleu comme une Waldorf 84
Salade de figues caramélisées, brie de chèvre 86
Asperges grillées façon salade niçoise 87
Cœurs de romaine grillés aux anchois, craquant de parmesan 90

Légumes et accompagnements 92
Artichauts vapeur, vinaigrette à la moutarde et à l'érable 94
Maïs grillés, crème sure au guajillo 97
Brocolis grillés au chèvre frais 98
Topinambours façon Général Tao 101
Panais rôtis aux épices jerk 102
Rattes et shishitos cajuns, sauce «cheesesteak» 105
Betteraves Chioggia et pesto de pistaches 106
Chou-fleur piri-piri 108
Polenta au fromage en grains et légumes verts grillés 110
Le meilleur gratin de pommes de terre 112
Écrasé de rutabaga au yogourt et aux herbes 114
Chou romanesco rôti, béchamel au fromage mimolette 116
Courge farcie au fromage de chèvre, aux noisettes et aux graines 117
Tacos de patates douces grillées, sriracha maison 120
Choux de Bruxelles rôtis sur l'épi, sauce ranch maison 122

Casse-croûte chez Juneau 125
Pissaladière sur pain naan 126
Keftas d'agneau et ketchup de canneberges 127
Hot tuna sauce crème aux petits pois 130
Burger de poulet frit aux Corn Flakes 132
Club-turbot 136
Poulet frit et gaufre sans gluten 138
Côte de cochon laquée, pancake de panais 139

Grands plats et surf'n'turf 143
Bar sauvage, chimichurri aux câpres et aux cornichons 144
Filet de sole à la bisque 147
Pieuvre grillée à la salsa verde 148
Calmars sautés et crème à l'ail confit 152
Pétoncles rissolés et lait de maïs 156
Tataki de bœuf «blackened», tomates et piments fermentés 157
Volaille forestière rôtie aux épices à steak maison 159
Paella au poulet, au chorizo et aux palourdes 161
Schnitzels de veau façon vitello tonnato 165
Saumon poêlé et anchoïade aux olives noires 167
Blanquette de veau à la languedocienne 170
Galbis de bœuf grillés, haricots verts à la vinaigrette au kimchi 173
Ribs à la Juneau et sauce BBQ maison 175

Desserts 179
Salade de fraises, crème anglaise aux spéculoos 180
Pot de crème chocolat noir, chantilly au yogourt et bleuets 184
Panna cotta au gruau, crumble à l'amande et framboises 185
Tapioca au lait de coco et compote de cerises 186
Quatre-quarts à l'huile d'olive et mascarpone au limoncello 188
Pouding au pain, crème à l'érable et mûres 192

Cocktails 195
Bianconi 198
Pineau tonique 200
Spritz Quebz 201
Cosmo melon 204
Bermudas-nanas 208
White Russian à l'amande 209