

Recette ayant remporté le 2^e prix en 2005

Morue salée à la gaspésienne et vinaigrette de tomates confites

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Morue salée à la gaspésienne

- * 2 livres de morue salée-séchée de Pêcheries Marinard
- * 1 ½ livre de pommes de terre de Patacol
- * ¼ tasse d'huile d'olive
- * 1 livre d'oignons coupés en tranches, séparés en anneaux
- * 1 livre de tomates de Serres Bio-Sol
- * 3 gousses d'ail hachées finement
- * 1 feuille de laurier
- * ¼ c. thé de poivre gris grossièrement moulu
- * 2 c. soupe de thym
- * Copeaux de lard

Vinaigrette de tomates confites

- * 1 livre de tomates cerises
- * ½ tasse d'huile d'olive
- * 4 gousses d'ail hachées finement
- * 3 branches de thym frais
- * 2 c. soupe de persil haché finement
- * 10 feuilles de laurier
- * 2 c. thé de sucre
- * sel et poivre
- * 10 olives noires dénoyautées
- * 4 œufs frais cuits dur et coupés en tranches

PRÉPARATION

Morue salée à la gaspésienne

La morue doit toujours être longuement dessalée avant son emploi. Égoutter la morue et rincer bien pour la débarrasser du sel. Enlever la peau et réserver. Couvrir la morue d'eau et amener à ébullition sur feu vif, mais ne pas bouillir, ce qui durcirait le poisson. Réduire l'intensité de la chaleur, couvrir et laisser frémir 15 minutes. Égoutter bien la morue. Défaire en morceaux et mettre en attente.

Cuire les pommes de terre et faire bouillir de 15 à 20 minutes. Égoutter à l'eau bouillante salée, couper en morceaux et mettre en attente.

Dans une grande poêle, chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter les oignons. Faire frire pendant 8 minutes. Ajouter les tomates, l'ail, le laurier, le poivre, le thym, le persil et cuire en remuant

soigneusement pendant 4 minutes. Enlever la poêle du feu. Enlever le laurier.

Disposer les morceaux de pommes de terre, la morue, les oignons et les tomates par couches dans un plat à gratin jusqu'à ce qu'il soit rempli. Verser le restant d'huile. Cuire au four pendant 30 minutes.

Copeaux de lard

Choisir une belle pièce de lard entrelardée. Émincer et cuire en immergeant les copeaux de lard dans un corps gras à haute température.

Vinaigrette de tomates confites

Couvrir le fond d'une lèche-frite de tomates cerises. Couvrir d'huile d'olive et y déposer tous les ingrédients de la vinaigrette. Cuire au four à 250 °F pendant environ 2 heures. Réduire en purée au mélangeur et passer dans un tamis pour retirer la pulpe.

CONCOURS GOURMAND / GASPÉSIE 2005



Chef : Isabelle Côté
 Resto-Bistro Brise Bise, 135, rue de la Reine, Gaspé
 Tél. : (418) 368-5408

Photo : Jacques Morin



Gaspésie
 CIDTG

Gaspésie
 Gourmande

Table de concertation agroalimentaire
GASPÉSIE

Yannick
 Ouellet
 Chef
 consultant

CRE conférence
 régionale des élèves
Confédération des écoles de la Gaspésie

SADC
 de la Gaspésie

Canada
 Développement Économique Canada
 Canada Economic Development

CD
 DE LA MATO

CD
 DE LA MATO

CD
 DE LA COU-DE-GASPÉ

ASSEMBLÉE NATIONALE
 QUÉBEC

Nancy Charrot
 Députée de Matane



Centre de formation professionnelle C - E - Poulet

ASSEMBLÉE NATIONALE
 QUÉBEC

GUY LELIÈVRE
 Député du comté de Gaspé
 Porte-parole de l'opposition officielle pour le revenu
 Membre du Bureau de l'Assemblée nationale

Québec

Gouvernement du Québec
 Nathalie Normandeau
 Députée de Bonaventure
 Ministre des Affaires municipales et des Régions
 Ministre responsable de la région de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Agriculture, Pêcheries
 et Alimentation
Québec

Concours
 Gourmand

Imprimé au Canada