

Quand l'automne arrive et que la température descend, quoi de mieux que des mets réconfortants ?

Les chefs du restaurant du Jardin botanique, Rafaël Martinez et François Cormier ont créé trois recettes à base de courges, grandes vedettes de la saison! Ils proposent un «grilled cheese» au bacon de canard à manger avec un chutney à la courge poivrée ou à tremper dans une crème de citrouille au carvi bien chaude.

Toutes les recettes sont présentées à la Foire culinaire Complètement courges qui a lieu pour la première fois au Jardin botanique de Montréal en 2014!

« Grilled cheese » bacon de canard

PLATS PRINCIPAUX

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Rendement : 1 grilled cheese

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Pain brioché	2 tranches	2 tranches	Bien beurrer 2 tranches de pain brioché du côté à griller.
Fines tranches de canard fumé	6 tranches	6 tranches	
Fromage québécois pâte molle ou semi ferme			Ajouter le canard fumé légèrement poêlé.
Mozzarella			Garnir avec les deux fromages : votre fromage québécois préféré et un fromage de type mozzarella pour ajouter une texture fondante.
Beurre			Faire griller le tout en pressant avec une spatule. Quand le fromage est fondu et bien coulant, c'est prêt!

Autres recettes automnales

Chutney à la courge poivrée

Crème de citrouille au carvi