

Guédille de mactres de Stimpson

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse (60 ml) de mayonnaise
¼ tasse (60 ml) de ciboulette ciselée + un peu pour garnir à la fin
½ tasse (125 ml) d'oseille fraîche émincée
1 c. à soupe (15 ml) de livèche émincée
½ c. à thé (2,5 ml) de piment Gorria ou de sauce piquante
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre
Environ 300g de mactres de Stimpson en saumure, égouttées et hachées grossièrement
4 pains à hot-dog (de préférence briochés)
Beurre
1 ½ tasses (375 ml) de verduettes printanières (mesclun de crucifères, moutarde, mizuna, etc.)
1/2 tasse (125 ml) de pickles de rhubarbe (voir astuce)



PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la mayonnaise avec les herbes, le piment, le vinaigre et ajouter les morceaux de mactres.
2. Beurrer les deux côtés des pains à hot-dogs et rôtir dans la poêle.
3. Garnir la guédille avec les verduettes, ajouter l'appareil de mactres, les pickles de rhubarbe et un peu de ciboulette.

NOTE

Le nduja, d'origine calabraise en Italie, est une charcuterie à tartiner à base de porc et parfumée au piment. Il est de plus en plus facile à trouver et donne beaucoup de personnalité aux sauces.
Vous ne regrettez pas de l'essayer!

ASTUCE

Pour faire les pickles de rhubarbe, porter à ébullition ½ tasse d'eau, ½ tasse de vinaigre de cidre et ¼ tasse de miel ou de sirop d'érable. Trancher de la rhubarbe en petites rondelles et verser la marinade dessus. Laisser mariner au moins 4h au frigo.

VARIANTE

Il est possible de remplacer le lapin par l'équivalent en poids de poulet avec os (ex.: cuisses). Lorsque vous n'avez pas de nduja, ou simplement pour le plaisir de varier, il est possible de le remplacer par de la moutarde à l'ancienne. Évidemment, n'hésitez pas à faire la recette même si vous n'avez pas les trois sortes de légumes d'hiver proposées, tant que vous avez environ 3 tasses (750 ml) de petits dés!