

# Chou grillé et «carbeurrenara»

CARIBOU

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

 4 portions

## INGRÉDIENTS

### Jour 1

- ¾ tasse (180 ml) de sel
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre d'érable
- 3 jaunes d'œuf

### Jour 4

- 3 tranches de bacon
- ½ d'un gros chou vert coupé en 8 quartiers en gardant le cœur (ou ½ d'un petit chou en 4 quartiers)
- Un peu d'huile de tournesol pour badigeonner le chou
- ½ lb (250g) de beurre tempéré
- 1 tasse (250 ml) de fromage local à pâte dure râpé finement
- Poivre des dunes moulu, au goût



## PRÉPARATION

1. **Jour 1** – Dans un petit bol, mélanger le sel et le sucre d'érable.
2. Dans un moule à pain en pyrex, verser la moitié du mélange sel-sucre. Creuser trois petits nids avec le dos d'une cuillère et y déposer délicatement les jaunes d'œuf. Couvrir délicatement les jaunes avec l'autre moitié du mélange sel-sucre.
3. Couvrir d'une pellicule plastique et placer au réfrigérateur pendant 4 jours.
4. **Jour 4** – Préchauffer le four à 77°C (170°F) et déposer une grille sur une plaque de cuisson.
5. Retirer les jaunes d'œufs du mélange sel-sucre et les rincer à l'eau courante (brosser délicatement au besoin).
6. Les éponger doucement avec un essuie-tout et les déposer sur la grille.
7. Faire sécher au four pendant 3 heures, puis les sortir du four, les retirer de la grille et les laisser tempérer à l'air ambiant.
8. Monter le four à 190°C (375°F) et, sur la même grille placée sur une plaque, étendre les tranches de bacon. Cuire au four 12-15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant (surveiller). Retirer de la grille et laisser tempérer.
9. Monter le four à 220°C (450°F).
10. Toujours sur la même plaque (on sauve de la vaisselle!), déposer des quartiers de chou, les badigeonner d'huile et cuire 25-30 minutes (ou jusqu'à la tendreté que vous aimez).
11. Pendant la cuisson du chou, préparer le «carbeurrenara»: râper 2 jaunes d'œuf séchés (idéalement à la microplane) et les incorporer au beurre tempéré avec le fromage râpé et deux des tranches de bacon croustillant, émiettées.
12. Servir les quartiers de chou rôti garnis d'une quenelle de «carbeurrenara». Terminer le montage en répartissant le reste du bacon émietté, en râpant un peu de fromage et de jaune d'œuf salé-séché sur le dessus, et en ajoutant du poivre des dunes moulu si désiré.

### NOTE

Bonne nouvelle: il vous restera du «carbeurrenara»!  
Tant qu'à faire toutes ces étapes, on est plus qu'heureux d'en avoir un ramequin au frigo à savourer bientôt (voir variante). On peut aussi opter pour emballer le beurre restant en boudin dans une pellicule plastique et le congeler: il sera possible de s'en couper des rondelles au fur et à mesure de ses envies.  
Et, si vous devenez accro au jaune d'œuf salé et séché, pensez à doubler les ingrédients du «Jour 1» afin d'entretenir vos provisions!

### VARIANTE

Ce «carbeurrenara» est exquis sur n'importe quel légumes grillé ou rôti, variez au fil des saisons! Il est délicieux tel quel sur un pain frais, sur un poisson grillé, ou encore avec des pâtes en accompagnement ou pour cuisiner vos brunchs. Une fois que vous en avez, vous ne manquerez pas d'idées pour en faire bon usage!