

Gaspacho

- 500 g tomates fraîches
- 400 g concombre
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon moyen
- ½ piment fort
- 250 ml jus de tomate
- 30 ml vinaigre vin rouge
- 50 ml huile olive
- Sel et poivre

Couper grossièrement les légumes et les mettre dans un bol. Ajouter le jus de tomate, le vinaigre de vin et l'huile d'olive. Assaisonner. Passer le tout au robot culinaire. Vérifier l'assaisonnement. Pour une texture plus lisse, passer au tamis. Réfrigérer au moins 2 heures avant de servir.

Gravlax

- 500 g saumon frais
- 50 g gros sel
- 50 g sucre granulé
- 5 g poivre noir concassé
- 5 g fenouil en grain
- ½ botte d'aneth fraîche
- 1 orange
- 1 citron

Nettoyer le morceau de saumon et s'assurer qu'il ne reste plus d'arête. Garder la peau et déposer dans un contenant, la peau vers le bas. Mélanger le sel, le sucre, le poivre, le fenouil et verser sur le saumon de façon à le recouvrir. Hacher l'aneth grossièrement, zester l'orange et le citron et en saupoudrer le saumon. Recouvrir le contenant d'une pellicule plastique et mettre un poids dessus. Mettre au réfrigérateur pendant 48 h.

Retirer le saumon de la saumure, bien rincer sous l'eau froide, puis éponger. Détailler en fines tranches le gravlax et servir avec un filet d'huile d'olive.

Émulsion à l'aneth

- 250 ml d'aneth fraîche
- 40 ml vin blanc
- 60 ml jus citron
- 15 ml sirop érable
- 30 ml moutarde de dijon
- 25 g échalote ciselée
- 10 câpres
- Q.S. sauce Worcestershire
- 400 ml huile olive
- 100 ml huile canola
- Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur, sauf les huiles. Démarrer l'appareil et ajouter en filet l'huile d'olive, puis l'huile de canola. Vérifier l'assaisonnement.

Recettes présentées par les chefs enseignants Normand Jasmin et Josée Morasse