

À la bonne franquette



80 CHEFS QUÉBÉCOIS
DÉVOIENT LEURS RECETTES SIMPLES
DE TOUS LES JOURS



----- {Plus} -----

CIRCUITS
GOURMANDS
DU QUÉBEC
ET
PRODUITS
DU TERROIR



Voici un plat que ma copine a eu l'audace de me préparer à nos débuts. Intrigué par l'usage des betteraves, j'ai vite été séduit, et la recette est devenue un de nos classiques. Pour une version végétarienne, utiliser du bouillon de légumes.

Linguines à la betterave

{ 2 portions • Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min }

| | | |
|-------|---|--------|
| 1/2 | boîte (250 g) de linguines | 1/2 |
| 1/2 | blanc de poireau ou échalotes françaises | 1/2 |
| 2 | | 2 |
| 1/4 t | huile d'olive | 60 ml |
| 1 t | bouillon de volaille | 250 ml |
| 1 t | betteraves crues, pelées et râpées (bien tassées) | 250 ml |
| 1/2 | sac d'épinards (4 oz/120 g), lavés et hachés | 1/2 |
| 1/2 t | basilic frais, ciselé | 125 ml |
| | copeaux de parmesan ou de romano | |
| | graines de pavot | |
| | sel et poivre noir frais moulu | |

{1} Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes.

Sauce à la betterave

{2} Entre-temps, bien nettoyer le poireau, le couper en deux sur la longueur et le trancher en demi-rondelles le plus fines possible. {3} Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive et y faire sauter les poireaux. {4} Ajouter le bouillon de volaille et les betteraves, faire mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le bouillon se soit évaporé de moitié. Retirer du feu et laisser reposer.

{5} Égoutter les pâtes en réservant de l'eau de cuisson. Les ajouter aux betteraves et remettre la poêle sur la cuisinière. {6} À feu vif, porter le tout à ébullition et cuire le temps que les nouilles prennent la couleur de la sauce. Au besoin, ajouter de l'eau de cuisson réservée. {7} Ajouter les épinards et le basilic, en mélangeant bien. Assaisonner au goût. {8} Servir dans des bols. Parsemer de parmesan et de graines de pavot.



**MATHIEU
CARPENTIER**



Ce Montréalais d'origine est un fana de cuisine évolutive. Il a travaillé au Globe, à Montréal, avant de choisir Joliette pour ouvrir son premier resto.

**DÉCOUVREZ
SA CUISINE ICI**

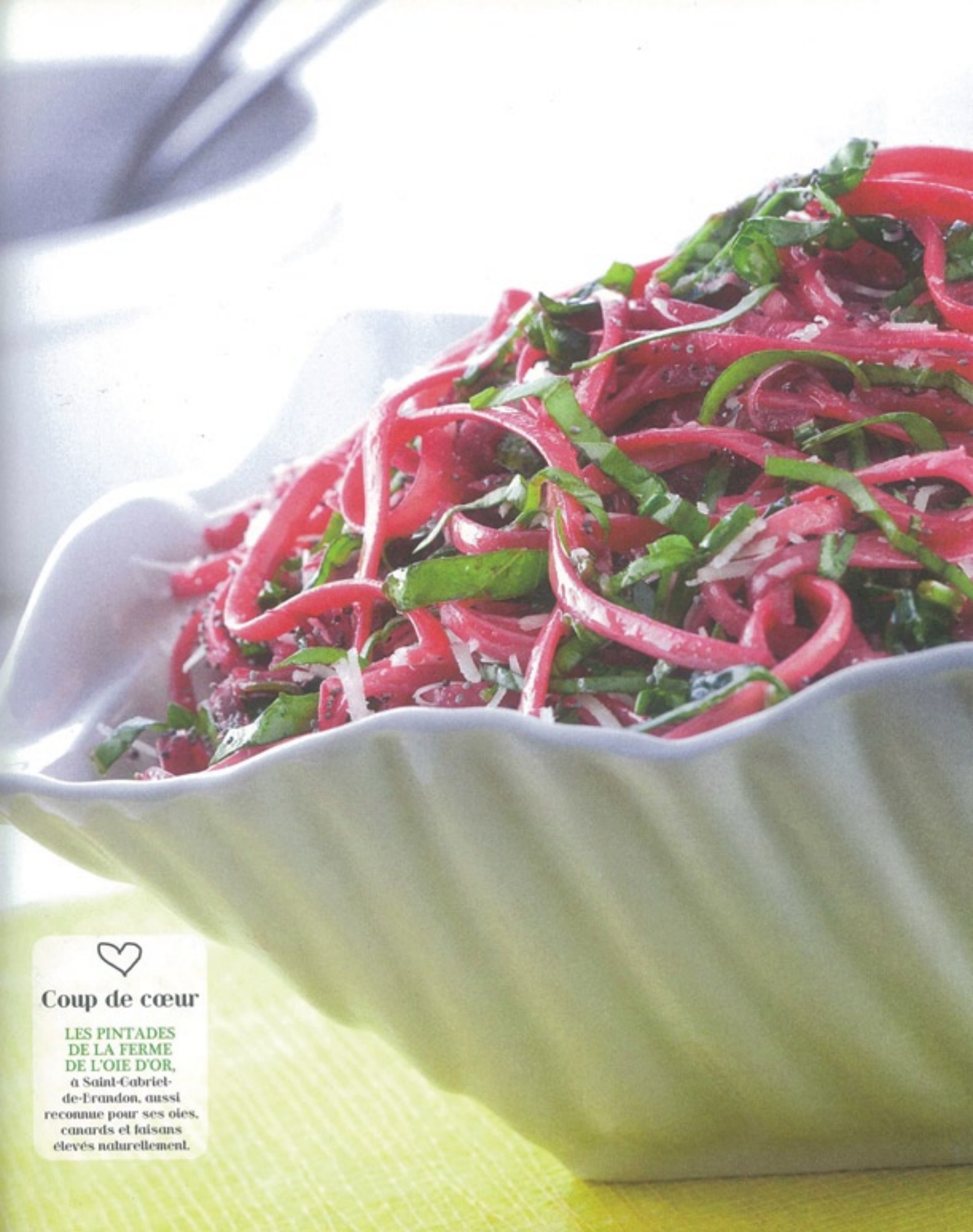


Matize

343, boulevard Manseau,
à Joliette

Bye bye, le menu fixe ! Pour savoir ce que Matize, atelier culinaire, propose à l'ardoise du midi ou du soir, il faut appeler...

(450 398-3030)



Coup de cœur

**LES PINTADES
DE LA FERME
DE L'OIE D'OR,**
à Saint-Gabriel-
de-Trandon, aussi
reconnue pour ses oies,
canards et faisans
élevés naturellement.