



À la télé

Mathieu Carpentier

Copropriétaire du restaurant Matize à Joliette, Mathieu Carpentier est un jeune chef dont le talent ne cesse de gagner en popularité. Ouvert en 2008, le restaurant Matize a déjà remporté deux prix d'entreprenariat. On y propose un menu qui prône l'utilisation de produits de saison issus de la région de Lanaudière et du Québec dans son ensemble.



Participations à la di Stasio

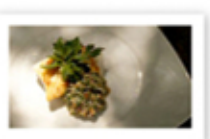


Secrets de chefs

Ses recettes



Crevettes poêlées et salsa de poivrons rôtis



Flétan et sauce amandine revisitée

Crevettes poêlées et salsa de poivrons rôtis

par Mathieu Carpentier



Unités de mesure

Impériales

Quantité

Recette simple

L'util **QUANTITÉ**, qui permet de modifier le nombre de portions, calcule les **ingrédients** **automatiquement**. A vous d'ajuster la préparation (réceptifs, cuisson et autres) en conséquence!

4 portions

Catégorie: Plats de fruits de mer

Ingrédients

- 2 poivrons rouges rôtis et pelés
- 1/3 tasse d'olives niçoises ou de tapenade d'olives
- 2 échalotes françaises hachées finement
- 2 c. à soupe de persil haché
- 2 c. à soupe de menthe hachée
- 1 à 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- De 24 à 28 crevettes de grosseur 21/25*
- Pousses ou autres verdure
- Sel et poivre du moulin

Préparations

Couper 1/2 poivron en dés. Dans un bol, mélanger les poivrons en dés, les olives, les échalotes, le persil et la menthe. Au mélangeur électrique, réduire les autres poivrons en purée. Ajouter la purée aux autres ingrédients. Incorporer le jus de citron et l'huile, assaisonner et réserver.

Huiler les crevettes et les assaisonner. Faire chauffer la poêle à feu élevé, y déposer les crevettes et saisir de chaque côté environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites, sans trop les remuer pendant la cuisson.

Servir les crevettes en les garnissant de salsa et, si désiré, en les accompagnant d'une salade de pousses à l'huile d'olive et au jus de citron.

* Cette salsa est aussi excellente avec un poisson blanc tel que morue, flétan, etc.

En images



Flétan et sauce amandine revisitée

par Mathieu Carpentier



Unités de mesure

Impériales

Quantité

Recette simple

L'utilil **QUANTITÉ**, qui permet de modifier le nombre de portions, calcule les **ingrédients** **uniquement**. À vous d'ajouter la préparation (récipients, cuisson et autres) en conséquence!

Catégories: Sauces et Plats de poissons

Ingrédients

- 1 tasse d'amandes émondées
- Un peu d'eau
- 1/2 tasse d'amandes émincées, rôties et légèrement écrasées
- 2 échalotes françaises hachées finement
- 1/4 tasse de persil haché
- 3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 à 4 c. à soupe de jus de citron
- 1 3/4 lb) de filet de flétan sans peau
- Sel et poivre du moulin

Préparations

Au mélangeur électrique, réduire en poudre les amandes émondées. Ajouter un peu d'eau pour obtenir une purée homogène. Dans un bol, mélanger les amandes émincées, les échalotes et le persil. Ajouter de la purée d'amandes juste pour lier le tout et bien mélanger. Ajouter le jus de citron puis terminer avec l'huile d'olive. Assaisonner, goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Huiler et assaisonner les morceaux de filets de flétan. Faire chauffer une grande poêle à feu élevé et y déposer les morceaux de poisson. Cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les deux côtés soient bien rôtis et « croulés » puis terminer au four à 190 °C (375 °F) pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que la chair se sépare facilement à la fourchette.

Servir immédiatement le poisson en l'accompagnant de la préparation aux amandes.

En images

