

# Panier de légumes du 18 Mars



## A cuisiner :

### Salade de carottes, pourpier et vinaigrette au Chaource façon Leméac

Aujourd'hui je vais vous faire part d'une des recettes d'un très bon restaurant Montréalais. Ce restaurant n'est donc toujours pas français, à croire que l'étranger m'appel. Le chef s'appelle Jean-Philippe St-Denis.

Son travail au Château Lake Louise et au Post Hotel en Alberta (Canada) a initié ce talentueux chef à la cuisine. Son retour au Québec pour parfaire sa formation fut suivi d'un stage en France chez Georges Blanc. Maintenant il officie au Léméac, grande place de la bistronomie Montréalaise.

## Ingrédients :

- Jeunes carottes, environ 200 gr
- Pourpier 200 gr
- Huile d'olive 25 ml ou mieux de truffe
- Fleur de sel et poivre noir (selon gout)
- Chaource 50 g
- Crème fraîche 50 ml
- Vinaigre de vin rouge 10 ml

## Légumes

- Epluchez les carottes et faites-les cuire à l'eau quelques minutes pour les garder croquantes.
- Mélangez ensemble les carottes, le pourpier lavé et l'huile d'olive ou de truffe.
- Assaisonnez puis réservez.

## Vinaigrette au Chaource

- Mixez le Chaource, la crème et le vinaigre.
- Assaisonnez et réservez à température ambiante.

## Finition

- Servez dans l'assiette en coulant un peu de Chaource sur le dessus.
- Servir avec du pain griller et déguster tiède.

Bon appétit !