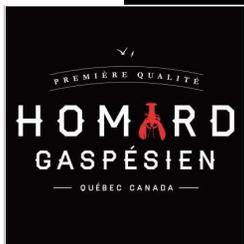


Homard gaspésien sur le BBQ à l'huile de paprika fumé



Ingrédients

- 2 homards gaspésiens frais (environ 1½ lb)
- 80 ml d'huile de canola
- 20 ml d'huile d'olive
- 1/2 c. à thé de paprika fumé
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 1 c. à soupe de persil frais haché

Étapes

1. Chauffer l'huile de canola avec l'huile d'olive.
2. Ajouter l'ail, le poivre et le paprika. Laisser infuser 10 minutes à feu doux.
3. Passer l'huile au tamis fin et laisser refroidir.
4. Ajouter les herbes au mélange d'huile.
5. Chauffer le barbecue à puissance maximale.
6. Blanchir les homards dans l'eau salée pendant 3 minutes.
7. Couper les homards sur la longueur et retirer l'hépatopancréas. Badigeonner la chair de homard avec l'huile de paprika fumé et déposer les homards sur la grille du barbecue sur le côté de la chair.
8. Réduire le feu à moyen et laisser cuire 2 à 3 minutes puis retourner les homards et badigeonner à nouveau.
9. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes et retirer du feu.



BBQ



2



60 MINS



10/10



Beurre à l'ail citronné



Ingrédients

- 200g de beurre salé
- 1/4 de tasse de jus de citron frais
- 4 gousses d'ail frais hachées finement
- Sel et poivre (au goût)
- 1/4 de tasse de vin blanc

Étapes

1. Suer les gousses d'ail dans une casserole avec un peu de beurre.
2. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
3. Ajouter le jus de citron et le beurre restant.
4. Ajuster l'assaisonnement selon vos goûts.



Légumes grillés du jardin



Ingrédients

(Les variétés et les quantités peuvent varier selon votre appétit et vos goûts personnels)

- 2 oignons verts avec le bulbe
- 5-6 mini poivrons de couleurs
- 1 courgette
- 30ml d'huile de canola
- 1 aubergine
- 3 branches de thym frais
- 2 maïs avec la pelure
- Sel et poivre (au goût)
- 2 citron frais

Étapes

1. Pour le maïs, retirer la première couche de pelure et couper les filaments. Conserver les autres couches. Durant la cuisson sur le grill. La courgette, coupez-la en rondelles de 1cm d'épaisseur. Pour les poivrons, coupez-les en deux et retirez les pépins. Les oignons verts, coupez-les en deux sur la longueur et les citrons, coupez-les en deux.
2. Préchauffer le barbecue à puissance maximale, déposer les maïs sur le grill et ajuster la température à medium. Cuire pendant 30 minutes en les retournant aux 10 minutes.
3. Pendant ce temps, badigeonner les autres légumes avec de l'huile, du thym frais, du sel et du poivre et les cuire avec les citrons frais pendant 5 minutes.
4. Épluchez les maïs et coupez-les en trois. Dressez vos assiettes selon vos goûts et bon appétit!