

# Pain doré aux carottes, salade de cresson et fromage de chèvre

**Recette.** Marie-Fleur St-Pierre, la chef du restaurant Mesón, dans Villeray, nous amène ailleurs grâce à ses recettes pour concocter des brunchs originaux, dont ce pain doré aux carottes, à découvrir dans le livre *Les brunchs de Marie-Fleur*.

## Méthode

**Pour le pain doré :** Dans un bol, battre ensemble la crème ou le lait de chèvre, le jus de carotte, les œufs et le sucre. Déposer les tranches de baguette dans le mélange et laisser reposer de 5 à 10 minutes, en retournant chaque tranche au moins une fois.

Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer le beurre. Déposer les tranches de pain imbibées dans la poêle et faire dorer environ 2 minutes de chaque côté.

**Pour la salade :** Pendant ce temps, dans un bol, mélanger le cresson, l'huile, le vinaigre, les morceaux de fromage de chèvre et les carottes râpées. Saler et poivrer.

Dresser chaque assiette en y déposant 2 tranches de pain doré et une belle portion de salade.

## Ingrédients

### Pour 4 personnes

125 ml (1/2 tasse) de crème 35 % à fouetter ou de lait de chèvre

125 ml (1/2 tasse) de jus de carotte

4 œufs

2 c. à soupe de sucre

8 tranches de pain baguette d'environ 2 cm (3/4 po) d'épaisseur

2 c. à soupe de beurre

### SALADE

70 g (2 tasses) de cresson lavé

4 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre de xérès

1 bûchette de fromage de 125 g

125 g (4 oz) de chèvre frais, défat en gros morceaux

60 g (1/2 tasse) de carottes râpées

Sel et poivre du moulin

## Tirée de...

*Les brunchs de Marie-Fleur*

Les Éditions de l'Homme



Le pain doré revisité par la chef St-Pierre. / LES ÉDITIONS DE L'HOMME

## Meilleurs nouveaux restos

### Deux restos québécois dans le top 10

Et voilà, le verdict est tombé : le restaurant Wolf in the Fog, situé en Colombie-Britannique, a été nommé Meilleur nouveau resto canadien de 2014

par le magazine *enRoute*.

Le seul restaurant montréalais à figurer dans le top 10 est le restaurant Le Vin Papillon, de la rue Notre-Dame Ouest, qui arrive en 3<sup>e</sup> position.

Le seul autre restaurant québécois à s'être illustré (en 9<sup>e</sup> place) est le restaurant Légende de la rue Saint-Paul, à Québec. **AUDREY LAVOIE**

## CUPCAKES • GÂTEAUX • FÊTES • ÉVÉNEMENTS • ATELIERS

L'échoppe gourmande



95 Saint-Sylvestre, Vieux Longueuil  
450-332-9511

www.lechoppegourmande.com



**OBTENEZ**  
1 cupcake **GRATUIT**  
à l'achat de 2

sur présentation de cette annonce  
Coupon valide jusqu'au 31 décembre 2014.



## L'AFFAIRE PAPILLON A BOW TIE AFFAIR

Judi le 13 novembre dès 18h30  
Billet: 125\$

Cocktail dînatoire | Bar ouvert  
Tapis bleu | Ambiance DJ  
Lots gastronomiques  
Encaen silencieux

100% des profits seront remis  
à l'organisme PROCURE  
Reçu pour fins d'impôts 75\$

**N**

NELLIGAN 106, rue St-Paul O. Vieux-Montréal

## LE BISTRO DU COIN

— BISTRO —  
— Le —

# MODAVIE

BAR À VIN  
DEPUIS 1997

1, SAINT-PAUL OUEST,  
VIEUX-MONTRÉAL  
WWW.MODAVIE.COM  
514 287-9582

## TOUCHER EST PERMIS

Chez Gaspar, on n'a pas peur de se salir les mains.

**Gaspar**  
TAVERNE

Taverne Gaspar | 514 392-1649  
89, rue de La Commune Est, Vieux-Montréal  
www.tavernegaspar.com