



LE BRUNCH INSPIRANT DU LENDEMAIN DE NOËL

MARIE-FLEUR ST-PIERRE, chef et copropriétaire du restaurant Mesón, est amoureuse des repas rassembleurs et réjouissants. Dans son dernier livre de recettes, *Les brunchs de Marie-Fleur*, elle insuffle un brin d'originalité à ces repas de mi-journée qui s'insèrent à merveille dans la tradition des rendez-vous amicaux du temps des Fêtes.



SON PLUS BEAU SOUVENIR DE NOËL

«Les veilles de Noël de mon enfance. Mes sœurs et moi allions nous coucher dans le même lit vers 21 h. Trop excitées pour dormir, nous attendions que nos parents viennent nous chercher à minuit pour manger des coquilles au thon. Nous demandons encore à notre mère de nous cuisiner ce plat tout simple chaque année, à Noël.»

SON MENU DE RÊVE

1. L'ENTRÉE Les huîtres frites. «La friture est toute légère et est composée uniquement de farine et de flocons d'avoine dans lesquels on roule les huîtres – on en trouve des fraîches, déjà écaillées et vendues en fût. On en prévoit de 6 à 10 par personne et on les sert dans une belle assiette, sur un lit de mayonnaise au paprika fumé. Original et savoureux.»

2. LE PLAT PRINCIPAL Le chili de volaille aux tomates. «Ce mets est une invitation à la fête. On le pose au milieu de la table, juste à côté d'une grosse miché de pain, et chacun se sert... et se "resserre".»

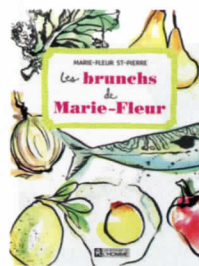
3. LE DESSERT Le trottoir aux poires. «Servi chaud, c'est un régal, surtout avec de la crème fouettée au moscatel. Pour Noël, j'ajouterais des canneberges.»

SON INGRÉDIENT-CLÉ

«Du vrai bon pain. Je vous recommande la boulangerie Hof Kelsten pour ses challahs et ses ciabattas! Avec cet ingrédient de base, on peut recevoir en préparant tout simplement des œufs brouillés, qu'on accompagne de tartinades, de fromages et de poissons fumés.»

SON CONSEIL POUR RECEVOIR SANS STRESS

«Faire les courses la veille et mettre la table avant l'arrivée des invités. Lorsqu'ils sont là, on s'assure d'instaurer une belle ambiance dans la salle à manger afin que personne ne vienne nous déranger dans la cuisine!» ❖



33 \$; Les Éditions de l'Homme



Retrouvez les recettes complètes sur notre version iPad et sur ellequebec.com/magazine.