

Marie-Fleur St-Pierre



Impossible de passer à côté de la chef à la barre des restaurants Tapeo et Meson quand on veut planifier un bon brunch! Marie-Fleur nous propose ici une recette qui fera fureur auprès des amateurs de fromage.

Brouillade aux poivrons, sauce au fromage Mahon

Portions: 4

Brouillade aux poivrons

60 ml (4 c. à soupe) de beurre

8 œufs

1 échalote ciselée très finement

4 poivrons piquillo éponges et coupés en petits morceaux

Sel et poivre du moulin, au goût

Sauce au fromage Mahon

2 gousses d'ail pressées

1 feuille de laurier

250 ml (1 tasse) de crème 35 % à fouetter

60 ml (1/4 tasse) de jus de carotte

Sel et poivre du moulin, au goût

30 ml (2 c. à soupe) de vin blanc sec

60 g (1/2 tasse) de cheddar orange râpé (ou de fromage Velveeta)

60 g (1/2 tasse) de fromage Mahon

1 Préparer la sauce. Dans une petite casserole, mettre l'ail et la feuille de laurier. Verser la crème et le jus de carotte. Saler et poivrer. Faire chauffer à feu doux et laisser réduire de moitié. Retirer la casserole du feu. Verser le vin blanc. Ajouter les fromages râpés et mélanger avec une cuillère de bois pour les faire fondre. (Si le fromage ne fond pas entièrement, remettre la casserole sur le feu quelques minutes à feu doux.) Vérifier l'assaisonnement.

2 Préparer la brouillade. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer le beurre à feu doux. Casser les œufs un à un dans la poêle en remuant constamment jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore très baveux. Ajouter l'échalote et les poivrons et mélanger. Saler et poivrer.

3 Dresser la brouillade dans 4 bols ou assiettes creuses et napper de sauce au fromage.



Vous trouverez d'autres recettes à la sauce espagnole dans le livre *Les brunchs de Marie-Fleur*.