

Boulangers Les **CAMPAIGNARDS**



*Cassolette de chou frisé (kale), bacon, croûtons au beurre
Boulangers des Campagnards et œuf au plat*

- Par Louis-François Marcotte

Temps de préparation : **15 minutes** | Temps total : **25 minutes** | Niveau : **Intermédiaire** | Rendement : **4 portions**
Plat principal ou **brunch**



INGRÉDIENTS

4 tranches de pain *Boulanges des Campagnards*^{MC} 12 grains de style Belge

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

250 ml (1 tasse) de bacon coupé en lardons

125 ml (½ tasse) d'oignon ciselé

½ gousse d'ail hachée finement

2 L (8 tasses) de chou frisé (kale) les tiges enlevées, haché grossièrement

4 œufs au plat

Copeaux de fromage La Tomme des Demoiselles (ou de fromage parmesan du marché)

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette ciselée

Sel et poivre

Vieux vinaigre balsamique, au goût

www.boulangedescampagnards.ca

DIRECTIVES

1. Préparez les croûtons. Tranchez le pain en cubes de 2 cm. Dans une poêle chauffée à feu moyen-vif, faites revenir les cubes de pain dans l'huile et le beurre pendant 4 à 5 minutes. Réservez.
2. Dans la même poêle, à feu doux, faites cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez l'oignon et l'ail et laissez cuire 3 minutes. Ajoutez le chou frisé et faites-le tomber 1 minute. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
3. Dressez. Dans des cassolettes individuelles, déposez un peu du mélange de chou frisé, un œuf au plat et les croûtons. Terminez avec des copeaux de fromage, saupoudrez de ciboulette et ajoutez un trait de vieux vinaigre balsamique. Salez et poivrez.

« J'adore ce genre de cassolette qui fera un brunch original
ou même un souper rapide de soir de semaine »

Biographie du Chef – Louis-François Marcotte



Amoureux de la gastronomie et passionné de la cuisine conviviale, Louis-François Marcotte, dès son tout jeune âge, travaille dans des chaînes alimentaires et fini par exercer la profession de boucher. Après avoir terminé ses études en cuisine à l'ITHQ, il fait ses débuts à la télé dans des émissions culinaires à Canal Vie. S'en suit la publication de six livres de recettes où il met à contribution son savoir-faire développé dans ses restaurants à succès. Il fait désormais partie du Groupe TVA avec *Signé M*, la marque par excellence des amateurs des plaisirs de la table et se consacre au bistro-bar à vin *Cabine M* à l'aéroport Montréal-Trudeau à titre de chef propriétaire. Son dernier projet ayant tout récemment vu le jour le remplit d'une grande fierté : La Tablée des pionniers, une cabane à sucre célébrant nos richesses et nos traditions à travers des recettes simples et délicieuses.