

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm

Bouillabaisse groenlandaise et croûtons de pain de seigle à l'ail

Bouillabaisse groenlandaise et croûtons de pain de seigle à l'ail

Cette bouillabaisse est simplement le résultat du mélange des produits groenlandais et de ma cuisine méditerranéenne.



Pour 8 personnes:

- 2,5 kg à 3 kg de poissons du Groenland : omble chevalier, morue ogac ou de l'Atlantique, loup de mer, sébaste atlantique, flétan du Groenland...
- 500 g de crevettes du Groenland décortiquées
- 1,5 kg à 2 kg de pommes de terre
- 1 boîte de 400 g de tomates concassées
- 2 à 3 cuillères à soupe de purée de tomates
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit verre de vin blanc sec
- 2 gros oignons
- 4 grosses gousses d'ail
- 1 tige d'angélique
- 1 branche de thym arctique
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de persil
- 1 pincée de safran
- 1 cuillère à soupe de paprika

Commencer par laver, écailler et découper les poissons en petits morceaux. Émincer l'oignon, écraser les gousses d'ail non pelées avec le manche d'un couteau, émincer finement la tige d'angélique.

Chauffer l'huile dans une grande cocotte, et y déposer tous les légumes. Faire revenir quelques minutes et ajouter le thym, le laurier, le persil, le safran, le paprika, la purée de tomate, sel et poivre. Verser ensuite le vin et laisser cuire quelques minutes. Ajouter 1 à 1,5 litre d'eau, porter à frémissement, couvrir et laisser la soupe cuire environ 10 minutes à feu doux.

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm

Bouillabaisse groenlandaise et croûtons de pain de seigle à l'ail

Éplucher les pommes de terre et les découper en rondelles d'un cm d'épaisseur. Les ajouter à la soupe avec la sébaste, l'omble chevalier et le loup. Laisser la soupe cuire environ 10 minutes. Assaisonner éventuellement à nouveau avec sel et poivre. Ajouter la morue et laisser cuire 15 minutes. Ajouter le flétan et laisser cuire 2 minutes. Enfin, ajouter les crevettes et laisser cuire 3 minutes.

Servir cette bouillabaisse groenlandaise avec des croûtons de pain de seigle à l'ail.

Croûtons de pain de seigle à l'ail

2 à 3 tranches de pain de seigle par personne

½ à 1 gousse d'ail par tranche de pain

huile d'olive

Découper chaque tranche de pain en deux. Écraser les gousses d'ail avec un presse-ail et les mélanger à l'huile d'olive. Étaler ce mélange sur les tranches de pain et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Placer la plaque à mi-hauteur d'un four préchauffé à 180 degrés et laisser chauffer les croûtons de 7 à 10 minutes en surveillant bien pour ne pas laisser brûler l'ail.

Une cuisine raffinée et originale : des produits locaux revisités par la tradition française



peau de baleine



soupe de poissons



scones épicés



angélique



crevettes



soupe à l'oseille



herbes sauvages

"A Ipiutaq, le mélange particulier d'une excellente gastronomie, du confort et de la nature sauvage groenlandaise, est absolument unique, hautement « addictif » et réellement inoubliable..."

dans "The arctic settlers", Greenland Today n.1, novembre 2007