



*Filet de jeune loup marin grillé à la façon Luc à Odilas  
aidé de la bagosse au besson à Albert*

500 gr.	Filet de "beater" coupé en gros cube (2 po.)
1	Oignon rouge coupé en macédoine
75 ml.	Huile d'olive
75 ml.	Huile de canola
500 ml.	Bagosse Fraise et Framboise
100 gr.	Canneberges
	Herbes fraîches qui poussent autour de la maison (thym, ciboulette, orégano)
	Sel et poivre
30 gr.	Miel en mer



Le temps que vos briquettes deviennent chaudes à souhait et bien grises; faites mariner le loup marin avec tous vos ingrédients sauf le sel et le poivre que vous utiliserez au moment où vous ferez griller votre viande.

Embrochez sur bois en alternant avec les légumes de votre choix (poivrons, oignons, champignons, etc...)

Faites griller en badigeonnant avec votre marinade, dépendant de la chaleur dégagée ceci ne devrait durer que cinq à sept minutes; servir sur un riz basmati bien relevé aux noix de pin.

Finir soigneusement le restant de la bouteille de bagosse en dégustant ce repas.

Nom du chef: Luc Arseneau  
Restaurant: Auberge La petite Baie