**Galettes de crevettes**

* 450 g (1 lb.) de crevettes crues hachées finement
* 230 g (8 oz) de sole fraîche en filets taillés finement
* 170 ml (2/3 tasse) de chapelure de pain style panko
* 3 ml (½ c. à thé) de mayonnaise
* 20 ml (4 c. à thé) d’ail émincé
* 60 ml (4 c. à soupe) d’échalotes émincées
* 20 ml (4 c. à thé) de poivrons rouge, vert et jaune, émincés
* 30 ml (2 c. à soupe) de persil, thym et basilic frais, ciselés
* 3 ml (½ c. à thé) de sel
* 3 ml (½ c. à thé) de poivre
* 3 ml (½ c. à thé) d’assaisonnement du chef Acajun
* 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron frais
* 2 œufs légèrement battus
* Huile d’olive, pour badigeonner

**Assaisonnements *Acajun* du chef**

* 30 ml (2 c. à soupe) de sel de mer
* 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d’ail
* 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d’oignon
* 30 ml (2 c. à soupe) de poivre noir
* 30 ml (2 c. à soupe) de paprika fumé
* 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre
* 8 ml (½ c. à soupe) de poivre de Cayenne
* 8 ml (½ c. à soupe) de feuilles de laurier séchées

**Chutney épicé à la courge musquée**

* 60 ml (4 c. à soupe) d’huile de tournesol
* 2 gros oignons émincés
* 100 g (3,5 oz) de gingembre pelé et émincé
* 1 ml (¼ c. à thé) de flocons de chili
* 10 ml (2 c. à thé) de cardamome
* 2 longs bâtons de cannelle
* 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
* 10 ml (2 c. à thé) cumin
* 4 grosses ou 6 petites gousses d’ail, pelées et tranchées
* 1 kg (2 lb.) de courge musquée (butternut), pelée et taillée en cubes (de la grosseur d’un glaçon)
* 3 pommes pelées et taillées en cubes
* 5 ml (1 c. à thé) de curcuma moulu
* 500 g (1 lb.) de cassonade dorée
* 300 ml (1 ¼ tasse) de vinaigre de cidre

**Aïoli au homard**

* 2 gros homards
* 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
* 125 ml (½ tasse) de mayonnaise
* 125 ml (½ tasse) de tomates fraîches
* 2 oignons
* 4 gousses d’ail
* Estragon frais

**PRÉPARATION**

***Galettes de crevettes***

Combiner tous les ingrédients dans un grand bol et mélanger avec les mains. Réfrigérer pendant 30 minutes pour laisser les saveurs s’imprégner. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Former quatre galettes à partir du mélange et les déposer sur une tôle légèrement graissée. Badigeonner les galettes d’huile d’olive, puis faire cuire au four pendant 13 à 15 minutes, ou jusqu’à ce que les morceaux de crevettes soient roses et opaques.

***Chutney épicé à la courge musquée***

Faire chauffer l’huile dans une bassine à confiture (ou un grand chaudron à fond épais). Y faire revenir les oignons, le gingembre, le chili, la cardamome, la cannelle, la moutarde et le cumin pendant 5 minutes, ou jusqu’à ce que les épices répandent leur parfum. Ajouter l’ail, la courge et les pommes et faire cuire 10 à 15 minutes de plus, jusqu’à ce que les pommes et les oignons soient ramollis. Dissoudre le curcuma et le sucre parmi les légumes en remuant, puis laisser mijoter pendant 5 minutes. Verser le vinaigre et assaisonner de 10 ml (2 c. à thé) de sel. Faire mijoter de nouveau. Cuire environ 30 minutes en brassant régulièrement.

***Aïoli au homard***

Déposer dans une casserole les corps de deux homards après en avoir brisé les carapaces. Ajouter la crème, les tomates, le vin, les oignons, l’ail et l’estragon et faire mijoter pendant une heure. Tamiser le tout dans un chaudron propre et faire refroidir au réfrigérateur. Ajouter la mayonnaise et les assaisonnements. Vérifier l’assaisonnement et ajouter du sel et du poivre au goût.