



Salade tiède d'esturgeon fumé

4 à 6 portions

1 laitue frisée

Huile d'olive

225 g d'esturgeon fumé
en tranches

2 c. à soupe de Pernod

2 c. à soupe de jus d'orange

Yogourt nature

Fleur de sel

Zeste d'orange

Sel et poivre

- Déchiqueter la laitue dans des plats individuels.
- Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive et ajouter les tranches d'esturgeon fumé.
- Faire chauffer 2 ou 3 minutes et ajouter le Pernod et le jus d'orange.
- Laisser mijoter quelques minutes.
- Déposer les tranches de poissons sur la laitue, arroser de jus de cuisson et garnir de yogourt nature, de poivre du moulin, de fleur de sel et de zestes d'orange.
- Servir immédiatement.



Sophie Dallaire, Auberge du Petit Bois d'Autray

598, rang du Petit Bois d'Autray, (450) 836-7696 / 1 877 836-7696, www.aubergepetitboisdautray.com

Salade tiède d'esturgeon fumé





Côtelettes d'agneau au **Freddo**

4 portions

12 côtelettes d'agneau de
la Bergerie des Neiges
4 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 c. à thé d'herbes de
Provence séchées
2 gousses d'ail hachées
3 tomates italiennes
mûres en tranches
2 c. à soupe de câpres
3/4 tasse (6 oz) de fromage
Freddo de la fromagerie
La Suisse Normande
Fromage Romano râpé

- Mélanger l'huile d'olive, les herbes de Provence et l'ail.
- Badigeonner les côtelettes avec ce mélange.
- Couvrir et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Saisir les côtelettes sur le gril, des deux côtés, pour qu'elles soient rosées à l'intérieur (attention de ne pas trop cuire) et les déposer sur une plaque de cuisson.
- Recouvrir chaque côtelette d'une tranche de tomate, de 4 câpres, et d'une fine tranche de fromage Freddo.
- Saupoudrer de fromage Romano.
- Faire dorer les côtelettes au four, à broil, en surveillant.
- Servir les côtelettes rosées (température intérieure : 155°F) dans des assiettes chaudes.

Suggestion : Vous pouvez remplacer les côtelettes par des tranches d'épaule d'agneau.



Pierre Juillet et Desneiges Pepin, Bergerie des Neiges

1401, rang 5 (rue Principale), Saint-Ambroise-de-Kildare, (450) 756-8395, www.bergeriedesneiges.com

Côtelettes d'agneau au Freddo





Linguinis aux **crevettes** et **truite fumée**

2 portions

200 g de linguinis fraîches

Stella Pasta

1 c. à soupe d'huile

1 gousse d'ail émincée

1 échalote française émincée

1/2 tasse de crème à
cuisson 15 %

1/4 tasse de vin blanc sec

1/2 tasse de crevettes
de Matane

100 g de truite fumée
de L'Artisan Fumeur
de Mandeville

2 anis étoilés

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes 5 minutes pour qu'elles soient al dente.
- Entre-temps, dans une poêle, chauffer l'huile et faire suer l'ail et l'échalote française.
- Ajouter le vin blanc et la crème, chauffer de 4 à 5 minutes.
- Ajouter les crevettes, la truite fumée et les anis étoilé, cuire de 2 à 3 minutes à feu moyen. Incorporer les pâtes et chauffer de nouveau 3 minutes afin que les pâtes prennent le goût de la sauce.
- Retirer du feu et servir en décorant, au goût, de ciboulette, de crevettes géantes et d'une tranche de citron.



Chantale St-Jean, Café Bistro Champêtre

855-B, boul. de l'Industrie, Saint-Paul, (450) 755-2717, www.cafe-bistro-champetre.com

Linguinis aux crevettes et truite fumée





Rôti de cerf rouge

Carottes, céleri et
oignons en dés
Baies de genièvre (facultatif)
1 rôti de cerf paré et bardé
sur le dessus
Fumet de cerf ou bouillon
de boeuf
1 tasse de crème 35 %
4 c. à soupe de sauce
demi-glace

- Déposer les légumes dans le fond d'une rôtissoire étroite, ajouter les baies de genièvre et y déposer le rôti.
- Cuire au four à 350° F, environ une heure par kg de viande.
- Lorsque le rôti est à point, le retirer du four et le laisser reposer.
- Déglacer la rôtissoire au fumet de gibier ou avec du bouillon de boeuf et transvider le tout dans une casserole.
- Dégraisser et ajouter 4 baies de genièvre écrasées.
- Ajouter la crème et laisser réduire du tiers.
- Ajouter la sauce demi-glace et amener à ébullition.
- Servir le rôti très chaud, tranché et nappé de sauce.

Truc : Avant de servir le rôti, réchauffer vos assiettes au micro-ondes. Cela gardera la saveur et la texture de cette viande sante.





***Rôti de
cerf rouge***



Pain aux noix

2 1/4 tasses de lait
1/3 tasse de levure fraîche
2 pincées de sucre
5 1/2 tasses de farine blanche
1 tasse de farine de blé
1/2 tasse de cassonade
2 c. à thé de sel
2 c. à soupe de beurre fondu
2 tasses de noix de
Grenoble concassées

- Chauffer le lait pour qu'il atteigne une température tiède d'environ 85° F (Il est important de ne pas trop chauffer le lait car il tuera la levure).
- Diluer la levure dans le lait, ajouter les 2 pincées de sucre, ce qui activera la levure et laisser reposer 5 minutes.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs avec les noix et ajouter le beurre fondu.
- Mélanger en incorporant graduellement le lait.
- Pétrir la pâte avec les paumes de la main jusqu'à ce que le dessous devienne lisse.
- Placer dans un bol, recouvrir d'une serviette humide et placer dans le four éteint, la lumière allumée, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Ensuite, couper des pâtons que vous façonnerez pour donner la forme de votre choix.
- Sur une tôle ou un moule graissé, laisser reposer les morceaux de pâte pour qu'ils doublent de volume.
- Cuire au four préchauffé à 350° F de 20 à 25 minutes.
- Servir avec du fromage et une gelée de porto.

N.B. Vous pouvez vous procurer de la levure fraîche dans les bonnes boulangeries.



Pain aux noix





Gâteau choco-poire et confiture de Poire et eau-de-vie de Poire Williams

1/2 tasse de beurre
90 g (3 carrés) de
chocolat noir
2 oeufs battus
1/3 tasse de sucre
2 poires pelées et coupées en
petits morceaux
2/3 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
Confiture de *Poire et
eau-de-vie de Poire Williams*
de la Confiturerie
En Robe des Champs

- Chauffer le four à 350° F et beurrer un moule carré de 20 cm de côté ou l'équivalent.
 - Fondre le beurre et le chocolat au bain-marie et laisser refroidir légèrement.
 - Ajouter les oeufs battus, le sucre, les morceaux de poires, la farine et la poudre à pâte.
 - Mélanger rapidement, mais délicatement.
 - Verser dans le moule et faire cuire environ 30 minutes.
 - Servir le gâteau encore chaud avec de la confiture de *Poire et eau-de-vie de Poire Williams* et de la crème glacée à la vanille.
- Variante : Vous pouvez aussi utiliser du chocolat blanc.



Simon Turcotte, artisan-cuisinier, Confiturerie En Robe des Champs

21, rue Arpin, Sainte-Marcelline-de-Kildare, (450) 883-3926, www.confituresenrobedeschamps.com

***Gâteau choco-poire
et confiture de Poire
et eau-de-vie de
Poire Williams***





Brochettes de cerf rouge et marinade aux épices

4 portions

- 800 g de cubes de cerf
- 1 c. à thé de graines de cumin
- 1 c. à thé de graines de poivre noir
- 1 c. à thé de graines de coriandre
- 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1/2 c. à thé de baies de genièvre
- 1 c. à table de moutarde aux aromates des bois
- 1 c. à thé de café moulu
- 1 branche de thym frais
- 1 branche de romarin frais
- 1 feuille de laurier
- 1 petit oignon émincé
- 2 c. à soupe de sauce Soya ou Tamari
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 c. à thé de sirop d'érable
- 1/2 tasse d'huile

- Préparer la marinade en broyant au robot ou au mortier les graines de cumin, de poivre noir et de coriandre ainsi que le poivre de Cayenne et les baies de genièvre.
- Ajouter ensuite le reste des ingrédients et bien mélanger.
- Faire mariner les cubes de cerf de 8 à 10 heures au réfrigérateur.
- Préparer les brochettes avec vos légumes préférés et les cuire au four ou au BBQ jusqu'à la cuisson désirée.



Brochettes de cerf rouge et marinade aux épices





Magret de canard à l'orange

4 portions

2 magrets de canard
de Barbarie de la
Ferme Ancestrale Martin

Marinade :

1 tasse de jus d'orange
3 1/2 c. à soupe de vinaigre
de cidre ou blanc

Sauce à l'orange :

1/4 tasse de vin blanc
1 échalote française ciselée
1/4 tasse de jus d'orange
concentré
1 tasse fond de volaille
(disponible à la Ferme
Ancestrale Martin)
2 c. à soupe de farine liée
à 2 c. à soupe de beurre
(beurre manié)

- Mélanger les ingrédients de la marinade et faire mariner les magrets de 8 à 12 heures au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 375°F.
- Dans un poêlon bien chaud, saisir les magrets 3 minutes du côté gras en premier et 1 minute de l'autre côté.
- Ensuite, déposer les magrets, côté gras vers le fond, dans un plat peu profond allant au four. Si désiré, parfumer de zeste d'orange.
- Cuire au four de 15 à 20 minutes. Attention : le centre des magrets doit être rouge.
- Au sortir du four, attendre 3 minutes, découper les magrets et servir avec une sauce à l'orange, si désiré.

Préparation de la sauce à l'orange :

- Dans une casserole, réduire de moitié le vin blanc avec l'échalote et le jus d'orange concentré.
- Ajouter le fond de volaille, puis le beurre manié.
- Amener à ébullition en fouettant vigoureusement.
- Assaisonner au goût avec du sel et poivre et ajouter du zeste d'orange, si désiré.



Magret de canard à l'orange





Garniture de champignons à la fleurette d'ail

3 tasses de champignons
de Paris tranchés épais
3 c. à soupe de jus de citron
1 oignon émincé
4 c. à soupe de flequettes d'ail
de la Ferme Bionicale
1/2 tasse de persil frais haché
1 c. à thé de sauce Tamari

- Baigner les champignons tranchés dans le jus de citron et mettre de côté.
- Dans une poêle, faire chauffer la fleurette d'ail et y faire sauter l'oignon jusqu'à brunissement en brassant souvent.
- Ajouter les champignons (sans le jus de citron) et faire sauter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à brunissement des champignons.
- À la dernière minute, ajouter le persil, la sauce Tamari et bien mélanger.
- Servir chaud en accompagnement des viandes et poissons, ou en garniture sur vos pâtes préférées.



Richard Behm, Ferme Bionicale

122, rang de la Petite-Ligne, Saint-Alexis, (450) 839-3035

Garniture de champignons à la fleurette d'ail





Brochettes de poulet parfumées à la fraise

4 portions

Marinade :

- 1 casseau de fraises équeutées
- 3/4 tasse d'huile
- 1/2 tasse de *Mistelle de fraises* de la Ferme Guy Rivest
- 1 citron (le jus et le zeste)
- 2 c. à soupe de basilic frais haché
- 1 c. à thé de poudre de chili
- Poivre du moulin au goût

Poulet :

- 1 1/3 lb (600 g) de poitrines de poulet coupées en cubes
- 1 casseau de fraises équeutées
- 4 oignons verts en tronçons de 2,5 cm
- 1 poivron jaune coupé en gros dés
- Sel, au goût
- Gelée de queues de fraises

- Au robot culinaire, broyer les fraises et ajouter tous les ingrédients de la marinade.
- Verser dans un plat peu profond, déposer les morceaux de poulet dans la marinade, bien enrober et laisser mariner au minimum 30 minutes au réfrigérateur.
- Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevée.
- Retirer le poulet de la marinade, embrocher sur des pics à brochette en alternant avec des morceaux de fraises, d'oignons verts et de poivrons jaunes.
- Cuire les brochettes sur le grill chaud en les retournant quelques fois.
- Saler, au goût, une fois la viande saisie.
- Servir avec des légumes de saisons et agrémenter de gelée de queues de fraises.



Brochettes de poulet parfumées à la fraise





Hamburger steak de gibier *au Porto, farci de foie gras d'oie* **et pommes de terre papillotes**

4 portions

4 hamburgers steak de gibier
au Porto, farcis de foie gras
de la Ferme l'Oie d'Or

200 g de bacon cuit émietté
1 oignon émincé

4 grosses pommes de terre
épluchées, coupées en cubes

1 pot de graisse d'oie de
la Ferme l'Oie d'Or
Sel et poivre

Sauce au Porto :

2 c. à soupe de beurre

4 c. à soupe de farine

2 c. à thé de fond d'oie de
la Ferme l'Oie d'Or

1 pot de demi-glace de
la Ferme l'Oie d'Or

1 c. à soupe de Porto
(ou à votre goût)

- Préchauffer le four ou le barbecue à 350°F.
- Badigeonner les morceaux de pommes de terre de la graisse d'oie et les répartir dans 4 papillotes.
- Ajouter l'oignon et le bacon, saler et poivrer.
- Bien fermer les papillotes et cuire 35 minutes.
- Entre-temps, saisir les hamburgers steak de gibier dans un poêlon (3 minutes de chaque côté), les déposer dans un plat allant au four et cuire 1/2 heure.
- Servir les hamburgers steak de gibier nappés de sauce au Porto et accompagnés des papillotes de pommes de terre.

Préparation de la sauce au Porto :

- Dans une casserole, fondre le beurre et ajouter la farine (ne pas brunir).
- Ajouter le fond d'oie, le demi-glace et le Porto.
- Laisser réduire, saler et poivrer au goût.



Hamburger steak ***de gibier au Porto, farci*** ***de foie gras d'oie et*** ***pommes de terre papillotes***





Délice aux framboises

4 portions

- 1/2 mélange à gâteau blanc
- 4 c. à thé de gélatine
- 1/4 tasse d'eau froide
- 3/4 tasse de lait
- 1/2 tasse de sucre
- 2 1/4 tasses de yogourt nature
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de framboises fraîches

- Préparer le mélange à gâteau tel qu'indiqué sur la boîte.
- Verser dans un moule rond de 8 pouces (20 cm) à charnière, beurré et enfariné.
- Cuire selon le mode d'emploi, puis laisser refroidir. Ne pas démouler.
- Ensuite, faire gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.
- Entre-temps, verser le lait, la crème 15 % et le sucre dans une casserole et chauffer le mélange en brassant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
- Retirer du feu et ajouter la gélatine en remuant pour la dissoudre.
- Verser dans un grand bol et laisser tiédir 5 minutes.
- Ajouter en fouettant le yogourt et la vanille.
- Réfrigérer pour laisser prendre le mélange légèrement.
- Recouvrir le gâteau de framboises et verser le mélange au yogourt sur le tout.
- Réfrigérer environ 2 heures et démouler avant de servir.



Léon Dutil, Ferme L.N. Dutil

Délice aux framboises





Tarte à l'érable, aux pommes et framboises

4 portions

1 abaisse de pâte brisée

2 pommes moyennes
épluchées

1 tasse de framboises fraîches
(vous pouvez remplacer
par des fraises, si désiré)

1 tasse de sirop d'érable

1 c. à soupe de beurre

2 c. à soupe de fécule de maïs

1 tasse de crème 15 %

- Préchauffer le four à 375°F.
- Abaisser la pâte sur une surface enfarinée et la déposer dans une assiette à tarte.
- Trancher les pommes, les déposer dans l'abaisse et couvrir de framboises (ou de fraises).
- Dans une casserole, faire chauffer le sirop d'érable et le beurre jusqu'à ce que ce dernier ait fondu.
- Ensuite, délayer la fécule de maïs dans la crème et verser lentement dans le sirop tout en mélangeant.
- Poursuivre la cuisson à feu moyen jusqu'à ce que ce le mélange devienne épais.
- Laisser refroidir puis verser sur les fruits, dans l'assiette à tarte.
- Cuire au four de 30 à 40 minutes.



Francine Perron, Ferme Perron

2477, rang Saint-Jacques, Saint-Jacques, (450) 839-6706, www.lafermeperron.com

Tarte à l'érable, aux pommes et framboises





Betteraves glacées à la marmelade de soucis

4 portions

4 tasses de petites betteraves

1 c. à soupe de beurre

1/3 tasse de marmelade
de soucis

Sel et poivre au goût

- Cuire les betteraves « al dente » pour ensuite les peler. Réserver.
- Dans une casserole, fondre le beurre, y ajouter la marmelade de soucis et cuire 2 minutes à feu vif en brassant constamment.
- Ajouter les betteraves et bien brasser pour les enrober entièrement.
- Saler et poivrer au goût.
- Laisser cuire à feu moyen 5 à 6 minutes de plus.

Variante : remplacer les betteraves par une quantité égale de panais, navet et céleri-rave coupés en bâtons.



Betteraves glacées à la marmelade de soucis





Tartare de truite fumée sur canapé

2 portions

Tartare :

- 2 c. à soupe de ciboulette
- 1 c. à thé de coriandre fraîche
(1 pincée en poudre)
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de jus de limette
- 1/2 tasse crème sûre
- 1/2 tasse mayonnaise
- Sel et poivre au goût
- 200 g de truite fumée

- Salade mesclun
- Vinaigrette balsamique

- Bien mélanger ensemble tous les ingrédients sauf la truite fumée.
- Couper la truite fumée en gros morceaux, les ajouter à la sauce et bien mélanger.
- À l'aide d'un emporte-pièce, déposer le tartare sur un nid de salade mesclun assaisonné de vinaigrette balsamique.
- Accompagné le tout de craquelin (type Breton).



Tartare de truite fumée sur canapé



Foie gras poêlé aux **pommes** Royal Gala

4 portions

800 g de pommes Royal Gala
pelées et coupées en
8 quartiers

2 c. à soupe de beurre

1 c. à soupe de sucre roux

1/2 c. à thé de sel de mer fin

1/4 c. à thé de quatre-épices

500 g de foie gras cru de la
Ferme l'Oie Naudière

2 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de vermouth
blanc sec

1 c. à soupe de vinaigre
balsamique

2 c. à soupe de jus de citron

- Peler les pommes, les couper en 8. Retirer le cœur et les pépins.
- Dans une cocotte en fonte ou en argile légèrement beurrée, superposer les quartiers de pommes, en glissant quelques petits éclats de beurre entre chaque couche. Saupoudrer d'un léger voile de sucre. Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir et glisser la cocotte au four chaud à 200°C (400°F) pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, mélanger dans un bol le sel et les épices. Saupoudrer le foie gras des deux tiers de cette préparation et le laisser en attente à température ambiante.
- Sortir la cocotte du four lorsque les pommes sont cuites. Éteindre le four et placer les assiettes dans le four chaud.
- Couper le foie gras en tranches obliques de 1,5 cm d'épaisseur et les saupoudrer du mélange sel-épices restant. Les faire cuire en trois fois dans une poêle antiadhésive très chaude, 30 secondes de chaque côté, en jetant le gras entre chaque opération. Les retirer de la poêle et les mettre à égoutter sur une grille et les laisser en attente dans le four chaud.
- Jeter le gras de la poêle. Y verser le miel. Le laisser caraméliser. Ajouter le vermouth et, lorsqu'il s'est évaporé, le vinaigre. Une fois ce dernier à moitié évaporé, ajouter le jus de citron. Mélanger 10 secondes. Retirer du feu.
- Dans les assiettes chaudes, répartir les tranches de foie gras. Les napper de sauce, les entourer de pommes et servir aussitôt.

Alain Dansereau et Sylvie Renaud, Ferme l'Oie Naudière

477, rang de la Grande-Ligne, Saint-Alexis, (450) 839-7671, www.loienaudiere.com



Foie gras poêlé aux pommes Royal Gala





Salade de courgettes jardinière

Salade :

- 1 tasse de courgettes
- 4 feuilles de laitue
- 3 radis
- 3 échalotes
- 1/2 tasse de tomates cerise
- 1 petite carotte

Vinaigrette :

- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de moutarde au miel de Miel de Chez Nous
- 1/4 tasse de vinaigre balsamique
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1 c. à thé de sel

- Laver tous les légumes.
- Trancher finement les courgettes, les radis et les échalotes et râper la carotte.
- Couper les tomates cerise en quatre et tailler la laitue en petits morceaux.
- Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol et battre jusqu'à obtention d'une texture homogène.
- Poivrer au goût.
- Mélanger tous les ingrédients de la salade et la vinaigrette dans un grand bol.



Salade de courgettes jardinière

Les chemins de campagne



Foie de poulet sauté au vinaigre

2 portions

1 échalote française émincée
Huile, gras de canard ou
d'oie ou beurre
350 g de foie de poulet
Laitue romaine coupée
en lanières
2 c. à soupe de vinaigre
de bière naturel ou de
pissenlit La Tradition
Sel et poivre

- Dans une poêle chaude, faire revenir l'échalote dans l'huile (ou le gras ou le beurre).
- Saisir le foie de poulet des 2 côtés.
- Dresser la laitue dans une assiette et y déposer le foie de poulet.
- Déglacer le fond de la poêle avec le vinaigre de bière ou de pissenlit et laisser évaporer quelques minutes.
- Verser la sauce sur le foie de poulet, saler et poivrer au goût.



Foie de poulet sauté au vinaigre





Tartiflette au Grand Manitou

4 portions

1,2 kg de pommes de terre

200 g de jambon en cube
ou de lardons fumés

1 gousse d'ail

Huile

Ciboulette

Sel et poivre

Beurre

1 1/2 meule de *Grand
Manitou* (environ 500 g) de la
fromagerie La Voie Lactée

2 ou 3 c. à soupe de
crème 35 %

- Éplucher et cuire les pommes de terre à l'eau salée.
- Égoutter, laisser tiédir et couper en tranches.
- Faire suer le jambon (ou les lardons) dans un peu d'huile.
- Beurrer un plat à gratin.
- Gratter le *Grand Manitou* de toutes ses faces et couper en lamelles.
- Pour le montage, disposer en alternance plusieurs couches de pommes de terre, une couche de jambon (ou lardons), une couche de *Grand Manitou*, saupoudrer d'ail, de sel, de poivre et de ciboulette et répéter.
- Terminer par une couche de fromage.
- Mettre au four à 425°F pendant environ 25 minutes.
- Napper avec la crème 35 % 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Servir chaud accompagné d'une salade.



Matthieu Frégault, Fromagerie La Voie Lactée

2815, route 343, L'Assomption, (450) 588-1080, www.lavoielactee.qc.ca

Tartiflette au Grand Manitou





Moules à saveur *lanauoise*

1 portion

1 kg de moules fraîches
1 petite échalote
française hachée
1/4 tasse vin blanc
1/4 tasse de vin de
fraises *Le Libertin* de
la Ferme Guy Rivest
1 feuille de laurier
1 branche de romarin
1 feuille de menthe fraîche
1 tomate fraîche coupée en dés
2 c. à soupe de sirop d'érable
1 c. à thé de fleurette d'ail
de la Ferme Bionicale
1 c. à thé de persil haché
Poivre et sel

- Ébarber, laver et égoutter les moules.
- Dans une casserole (de préférence une casserole par personne), faire suer les échalotes dans un peu de beurre.
- Ajouter le vin blanc et *Le Libertin*, le laurier, le romarin, la menthe et la tomate.
- Amener à ébullition et laisser réduire.
- Ajouter ensuite le sirop d'érable et la fleurette d'ail et laisser mijoter 1 minute.
- Ajouter les moules et le persil, saler et poivrer au goût.
- Couvrir la casserole et faire cuire en secouant de temps en temps jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes et cuites à point.
- Servir immédiatement avec des frites ou du pain.



Moules à saveur lanauchoise





Beignets aux pommes et **sauce au Miel de Chez Nous**

3/4 tasse de farine

1 pincée de sel

1/2 c. à thé de cannelle
en poudre

12 c. à soupe d'eau chaude

4 c. à thé d'huile végétale

2 blancs d'oeuf

2 pommes épluchées, le coeur
enlevé et coupées en tranches

Huile végétale ou de tour-
nesol pour la friture

Sucre à glacer et cannelle
pour décorer

Sauce :

2/3 tasse de yogourt nature

1/2 c. à thé d'extrait
d'amande

2 c. à thé de miel liquide de
Miel de Chez Nous

- Dans un bol, tamiser la farine et le sel.
- Ajouter la cannelle et bien mélanger.
- Incorporer l'eau et l'huile et travailler pour obtenir une pâte onctueuse.
- Fouetter les blancs d'œuf en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
- Enrober les tranches de pommes de pâte.
- Faire chauffer l'huile à friture à 355° F (180° C) ou jusqu'à ce qu'un petit morceau de pain jeté dans l'huile se mette à grésiller au bout de 30 secondes.
- Frire les morceaux de pommes enrobés de pâte pendant 3 ou 4 minutes, le temps qu'ils soient bien dorés et croustillants.
- Retirer les beignets avec une écumoire et les égoutter sur du papier absorbant.
- Mélanger le sucre à glacer et la cannelle et saupoudrer en les beignets.
- Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients ensemble et servir avec les beignets encore chauds.

Variante : remplacer les pommes par des morceaux de bananes ou d'ananas.



Beignets aux pommes et sauce au Miel de Chez Nous





Renversé chaud aux petits fruits

5 1/2 tasses de petits fruits
mêlés (fraises, framboises,
bleuets, mûres)

2 c. à soupe de fécule de maïs
3/4 tasse de sucre

1 1/2 tasses de farine
1/3 tasse de sucre

2 c. à soupe de poudre à pâte
1 pincée de sel

1 tasse de crème 10 %
1/3 tasse de beurre fondu

1 pincée de muscade
1 pincée de cannelle

Crème anglaise :

4 gros jaunes d'œufs
1/2 tasse de sucre

1 tasse de lait chauffé
et refroidi

1 c. à soupe de vanille

- Préchauffer le four à 350°F et beurrer un moule carré de 8 pouces.
- Dans un bol, enrober les fruits avec la fécule de maïs et ajouter le sucre.
- Bien mélanger et déposer dans le fond du moule.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
- Incorporer la crème et le beurre fondu aux ingrédients secs et bien mélanger.
- Répartir la pâte uniformément sur les fruits et saupoudrer de muscade et de cannelle.
- Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les fruits bouillonnent.
- Laisser refroidir quelques minutes et renverser dans une assiette de service.
- Servir chaud avec de la crème anglaise.

Préparation de la crème anglaise :

- Dans une casserole, à l'aide d'un fouet, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- Incorporer le lait et la vanille.
- Mettre sur un feu moyen et faire cuire, en remuant sans cesse avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la crème soit suffisamment épaisse pour napper le dos de la cuillère (attention de ne pas faire bouillir).
- Verser la crème dans un bol en acier inoxydable et la couvrir d'un film alimentaire (papier cellophane) de sorte qu'il en touche la surface.
- Réfrigérer 24 heures avant d'utiliser.



Renversé chaud aux petits fruits



Grand-père dans le **sirop d'érable**

2 tasses de sirop d'érable
1 tasse d'eau
2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
4 c. à soupe de beurre
1 tasse de lait

- Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et l'eau.
- Entre-temps, dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Ajouter le beurre et le lait.
- Immédiatement après avoir ajouté le lait, déposer la pâte par cuillerées dans le mélange de sirop d'érable et d'eau bouillonnant.
- Cuire environ 20 minutes à feu moyen.



Grand-père dans le sirop d'érable





Légumes miel et gingembre

150 g (5 oz) de courge,
vidée et tranchée
2 pommes de terre coupées
en quartiers
2 carottes coupées en deux
2 panais coupés en deux
2 navets blancs coupés
en quartiers
1 céleri-rave moyen, coupé
en quartiers
Quelques gousses d'ail
en chemise
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin
2 ou 3 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de miel de
Nect'Art de Fleurs
1 c. à soupe de gingembre
frais râpé

- Préchauffer le four à 375° F.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner les légumes d'huile d'olive ou déposer les légumes sur une plaque de cuisson, les arroser légèrement d'huile, puis les mélanger à la main afin de bien les enrober.
- Saler et poivrer au goût.
- Cuire au four pendant 30 minutes.
- Faire fondre le beurre. Ajouter le miel et le gingembre. Badigeonner les légumes avec ce mélange et poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.



Légumes miel et gingembre





Blanc de pintade en papillotes, *sauce au fromage de chèvre aux fines herbes*

4 portions

4 blancs de pintades sans aile,
ni peau de la Ferme l'Oie d'Or

8 c. à soupe de brunoise
d'olives noires et tomates
séchées dans l'huile

1 litre de bouillon de pintade
(disponible à la boutique de
la Maison Bleue)

200 ml de crème 35 %

2 c. à soupe de fromage de
chèvre aux fines herbes
(disponible à la boutique de
la Maison Bleue)

Bouquet de fines herbes
hachées (thym, basilic,
ciboulette, persil)

1 carotte et 1 courgette
(avec l'éplucheur à carotte, en
trancher de fines lamelles)

400 g de fettucinis

Sel, poivre, poivre de Cayenne

- Préchauffer le four à 375°F.
- Faire une incision au centre des poitrines de pintades et y déposer la brunoise, saler.
- Prendre une feuille de papier aluminium 30 cm x 30 cm, mettre un peu d'huile au milieu, y placer une poitrine, refermer la feuille jusqu'au bord et rouler serrée (fermer les bouts comme un bonbon).
- Répéter pour les 3 autres poitrines.
- Placer les poitrines au four pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, préparer la sauce en faisant réduire le bouillon de pintade d'un peu plus de la moitié.
- Ajouter la crème et réduire jusqu'à épaississement (environ 20 minutes). Au besoin, lier légèrement avec de la fécule de maïs.
- Ajouter le fromage de chèvre et les herbes hachées. Saler, poivrer et ajouter du poivre de Cayenne au goût.
- Dans des casseroles différentes, cuire les pâtes et les légumes al dente, égoutter.
- Enlever les blancs de pintade du papier d'aluminium, les mettre dans la casserole de sauce chaude et faire chauffer sans bouillir.
- Entre-temps, mettre les pâtes et les légumes dans une même casserole, ajouter un peu de sauce et faire chauffer jusqu'aux premiers bouillons.
- Répartir dans 4 assiettes creuses chaudes le mélange de pâtes et de légumes, placer les blancs de pintade et napper de sauce. Servir aussitôt.



Richard Gauthier, Restaurant La Maison Bleue

2441, chemin des Îles, Entrelacs, (450) 228-8611, www.restaurantlamaisonbleue.com

Blanc de pintade
en papillotes, sauce au
fromage de chèvre
aux fines herbes





Bison bourguignon

4 livres de cubes à mijoter de bison de la Terre des Bisons
2 c. à soupe d'huile
3 petits oignons coupés fin
2 c. à soupe de farine
1 gousse d'ail écrasée
3 tasses de vin rouge
3 tasses d'eau
1 c. à soupe de sel
Poivre (au goût)
1 boîte de pâte de tomates
1 bouquet garni
Persil
2 paquets de champignons frais

- Dans une grande casserole, faire revenir la viande à feu vif dans l'huile avec les oignons.
- Saupoudrer de farine, laisser roussir et ajouter l'ail.
- Ensuite, ajouter le vin et l'eau et laisser mijoter quelques minutes.
- Incorporer la purée de tomate, saler, poivrer et ajouter le bouquet garni.
- Laisser cuire doucement pendant 1 heure et demie.
- Ajouter les champignons et cuire encore 30 minutes.
- Servir en saupoudrant de persil.



Bison bourguignon





Duo fruité au Délinquant

4 à 6 portions

Soupe aux fruits au Délinquant

Fruits de saison (fraises, framboises, bleuets, raisins ou melons, ananas, kiwis, oranges)

250 ml de Délinquant
(vin blanc fortifié à 17 %) du
Vignoble aux pieds des noyers

150 ml de sucre

1 bâton de cannelle

1/4 de l'écorce lavée d'une
orange

Crêpes à la soupe aux fruits au Délinquant

175 ml de farine

150 ml de lait

50 ml de jus d'orange

1 œuf

1 c. à thé de sucre vanillé

Pincée de sel

Étape 1 : Soupe aux fruits au Délinquant

- Couper les fruits en petits cubes.
- Dans une casserole, mélanger le *Délinquant*, le sucre et l'écorce d'orange.
- Porter à ébullition et laisser bouillir 1 minute.
- Ajouter le bâton de cannelle et verser chaud sur les fruits coupés.
- Laisser refroidir.

Étape 2 : Crêpes à la soupe aux fruits au Délinquant

- Bien mélanger les ingrédients secs et ajouter graduellement le liquide et l'œuf.
- Laisser reposer le mélange 1 heure à la température ambiante.
- Cuire les crêpes dans un poêlon antiadhésif.

Étape 3 : Crème pâtissière

500 ml de lait

100 g de sucre

100 g de jaunes d'œuf

45 g de fécule de maïs

- Fouetter les jaunes d'œufs, ajouter le sucre et bien mélanger.
- Ajouter la fécule de maïs et bien brasser pour que le mélange soit homogène.
- Dans une casserole, porter le lait à ébullition.
- Verser le lait bouillant progressivement, tout en brassant, sur la préparation de jaunes d'œufs. Reporter à ébullition jusqu'à épaississement (1 à 2 minutes).
- Retirer du feu, recouvrir et laisser refroidir.

Étape 4 : Montage des crêpes

Égoutter les fruits de la préparation de soupe aux fruits. Déposer et étendre ceux-ci sur une crêpe, ajouter un peu de crème pâtissière et rouler la crêpe. Servir décorer de fruits et de crème Chantilly.



Duo fruité *au* **Délinquant**

Les chemins
de campagne