

# Recettes à saveur centricoise

(Sous la supervision du chef Mario Patry)

Centre-du-Québec

La Corporation de développement agroalimentaire-forêt du Centre-du-Québec (CDAFCQ) remercie les partenaires ayant collaboré à la réalisation de l'atelier culinaire au Centre Marie-Rivier le 7 avril 2008 :

- Les producteurs et transformateurs du Centre-du-Québec ayant fourni les produits agroalimentaires;
- La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries Mauricie / Bois-Francs;
- Le Centre de formation professionnelle Marie-Rivier, Drummondville;
- Le Centre de formation professionnelle André-Morissette, Plessisville;
- Les Commissions scolaires Des Chênes et Bois-Francs;



Pour obtenir plus d'informations, communiquez au 819 293-5836.

**Fruit d'Or**, M. Martin Lemoine, M. Sylvain Dufour  
604-B, rue Saint-Louis Ouest, Notre-Dame-de-Lourdes, G0S 1T0  
Téléphone : 819 385-1058, Télécopieur : 819 385-1059  
Site Internet : [www.fruit-dor.ca](http://www.fruit-dor.ca)

**Jardinets de la Paysanne (Les)**, Mme Guylaine Martin  
100, rang des Chênes, Saint-Samuel, G0Z 1G0  
Téléphone : 819 353-2000, Télécopieur : 819 353-2000

**Manon Marcellin Therrien SENC**, M. Maxime Bernier, Mme Manon Therrien  
135, 7<sup>e</sup> Rang, Saint-Christophe d'Arthabaska, G6P 6S2  
Téléphone : 819 357-4327, Télécopieur : 819 357-4327

**Microbrasserie Multi-Brasses**, M. Georges Mayrand, M. Kevin Morin  
1209, rue St-Joseph, Tingwick, JOA 1L0  
Téléphone : 819 359-3887, 1-866-359-3887, Télécopieur : 819 359-4011  
Site Internet : [www.microbrasserie.ca](http://www.microbrasserie.ca)

**Miels Boivin (Les)**, M. André Boivin  
39, Rang 2, Warwick, JOA 1M0  
Téléphone : 819 358-5338, Télécopieur : 819 758-5464

**Produits de l'érable St-Ferdinand B.**, Mme Diane Marcoux  
185, Route 165, Irlande, G6H 2N7  
Téléphone : 418 428-9381, Télécopieur : 418 428-9851  
Site Internet : [www6.voici.ca/erable/entreprise.php](http://www6.voici.ca/erable/entreprise.php)

**Verger des Bois-Francis**, M. Martin Brie et Mme Mélanie Fleury  
304, Route 116 Est, Princeville, G6L 4K6  
Téléphone : 819 364-5783, Télécopieur : 819 364-5783

**Viandes Lystania (Les)**, M. René Côté  
114, rue Safari, Lyster, G0S 1V0  
Téléphone : 819 389-2272, Télécopieur : 819 389-2272

**Vignoble Les Côtes du Gavet**, Mme Carole Laverdière  
1690, chemin de l'Aqueduc, Warwick, JOA 1M0  
Téléphone : vignoble : 819 850-3391, bureau : 819 752-6839

**Viandes Rheintal (Les)**, Mme Guylaine Buecheli  
845, rang Petit Saint-Esprit, Sainte-Monique, JOG 1N0  
Téléphone : 819 289-2234, Télécopieur : 819 289-2023

## Les entreprises participantes :

**Aliments Bari (Les), M. François Baril, M. Marc Baril**  
297, Route 155, Saint-Léonard d'Aston, J0C 1M0  
Téléphone : 819 399-2277, Télécopieur : 819 399-3337

**Cultures de chez nous (Les), Mme Michelle Rajotte, M. Louis-Marie Jutras**  
1120, Rang 9, Sainte-Brigitte-des-Saults, J0C 1E0  
Téléphone : 819 336-4846, Télécopieur : 819 336-4476  
Site Internet : [www.cultures.qc.ca](http://www.cultures.qc.ca)

**Ferme des Voltigeurs, M. Dominique Martel, Mme Nathalie Martel**  
2350, boul. Foucault, Saint-Charles-de-Drummond, J2B 7T5  
Téléphone : 819 478-7495, Télécopieur : 819 478-9249  
Site Internet : [www.ferme-des-voltigeurs.ca](http://www.ferme-des-voltigeurs.ca)

**Fromage Côté Limité, M. Marc-André Perreault**  
80, rue Hôtel-de-Ville, Warwick, J0A 1M0  
Téléphone : 819 358-3300, Télécopieur : 819 358-3347  
Site Internet : [www.fromagescote.com](http://www.fromagescote.com)

**Fromagerie du Presbytère, M. Jean Morin**  
222, rue Principale, Sainte-Élisabeth-de-Warwick, J0A 1M0  
Téléphone : 819 358-6555, Télécopieur : 819 358-6362  
Site Internet : [www.fromageriedupresbytere.com](http://www.fromageriedupresbytere.com)

**Fromagerie L'Ancêtre, M. André Blanchette**  
1615, boulevard Port-Royal, Bécancour (secteur Saint-Grégoire), G9H 1X7  
Téléphone : 819 233-9157, Télécopieur : 819 233-9158  
Site Internet : [www.fromagerieancestre.com](http://www.fromagerieancestre.com)

**Fromagerie Lemaire, M. Yvan Lemaire**  
2095, route 122, Saint-Cyrille-de-Wendover, J1Z 1B9  
Téléphone : 819 478-0601, Télécopieur : 819 478-5130  
Site Internet : [www.fromagerielemaire.ca](http://www.fromagerielemaire.ca)

**Fromagerie Pampille et Barbichette, Mme Maryse Clément**  
2681, rang Saint-Edmond, Sainte-Perpétue, J0C 1R0  
Téléphone : 819 336-6883, Télécopieur : 819 336-6883  
Site Internet : [www.pampillebarbichette.com](http://www.pampillebarbichette.com)

## Foie de volaille avec une gélatine de canneberges / entrée froide

(recette de Hugo Joannette-Hamel, Centre André-Morissette / Plessisville)

### Foie de volaille :

100 g ..... foie de volaille (Ferme des Voltigeurs)  
1 ..... bière Tokée (Microbrasserie Multi-Brasses)  
100 g ..... échalote  
100 g ..... beurre non salée bio (Fromagerie l'Ancêtre)  
q.s. .... sel et poivre

Blanchir à la bière l'échalote et le foie. Mettre au robot le foie blanchi, sans la bière et l'échalote.

Faire de petites ballottines (environ 4cm) dans de la pellicule plastique et faire prendre au réfrigérateur, réserver.

### Gélatine de canneberges :

1 bouteille ..... vin rosé (Vignoble Les Côtes du Gavet)  
100 g ..... échalote  
150 ml ..... miel de trèfle (Les Miels Boivin)  
150 ml ..... concentré de canneberges (Fruit d'Or)  
5 g ..... d'enveloppe de gélatine en poudre  
3 ..... pommes en cubes (Verger des Bois-Francis)  
q.s. .... beurre (Fromagerie l'Ancêtre)

Réduire à sec le vin et l'échalote. Additionner le miel, le concentré de canneberges, les pommes suées au beurre au préalable et la gélatine. Porter à ébullition, laisser épaissir.

Dans un plat rectangulaire, couler le fond du moule et laisser figer. Prendre un ballot de foie, le déposer au centre du moule sur la gélatine figée et couler la gélatine pour remplir le moule et le laisser figer.

## Volaille hachée et mousseuse au moût de pommes / entrée froide

(recette de Hugo Joannette-Hamel, Centre André-Morissette / Plessisville)

### Volaille :

400 g	volaille hachée ( Ferme des Voltigeurs)
3	blancs d'œufs
q.s.	sel et poivre
5 g	échalotes grises
100 ml	crème

Mélanger tous les ingrédients au robot. Faire une ballottine et pocher. Couper en tronçons ou tranches. Arroser de mousseuse au moût de pommes avant de servir.

### Mousseuse au moût de pommes :

200 ml	moût de pommes (Verger des Bois-Francis)
4 g	lécithine soya

Faire mousser à moitié au pied mélangeur. Laisser prendre 1 minute.

## Petit feuilleté, foie poêlé / entrée

(recette de Nicolas Noël, La porte de la Mauricie / Louiseville)

4	foies d'agneau (Manon Marcellin Therrien SENC)
1 feuille	pâte feuilletée
q.s.	sucré d'érable (Produits de l'érable St-Ferdinand B.)
2	pommes Brunoises (Verger des Bois-Francis)
250 ml.	miel de trèfle (Les Miel Boivin)
2	bière Tokée (Microbrasserie Multi-Brasses)
q.s.	cerfeuil
50 g.	beurre (Fromagerie l'Ancêtre)
2 c. à thé.	crème
q.s.	sel et poivre

Couper la pâte feuilletée en triangle. Ajouter le sucre d'érable et faire cuire. Réserver.

Faire réduire la bière et le miel jusqu'à consistance d'un caramel. Après la cuisson, ajouter la pomme, réserver.

Faire poêler le foie avec le poivre Sichuan et le sucre d'érable.

Mettre le foie sur la pâte feuilletée et arroser du caramel et décorer du cerfeuil.

## Compote de canneberges

(recette de Véronique Levasseur, Le Baluchon / Saint-Paulin)

8 portions :

50 g	sucré
50g	miel (Les Miels Boivin)
250 g	canneberges séchées (Fruit d'Or)
200 ml	porto (Vignoble Les Côtes du Gavet)
150 ml	jus de canneberge (Fruit d'Or)

Cuire le sucre et le miel jusqu'à ce que ça prenne une coloration brune. Ajouter 100 ml de porto pour décuire. Ajouter les canneberges et le jus; cuire jusqu'à ce que les canneberges aient imbibé le liquide.

## Tuile à l'érable / décoration

(recette de Véronique Levasseur, Le Baluchon / Saint-Paulin)

50 g	sucré d'érable (Produits de l'érable St-Ferdinand B.)
55 g	farine
2	blancs d'œufs
50 g	beurre (Fromagerie l'Ancêtre)

Faire fondre le beurre. Mélanger la farine, le blanc et le sucre. Ajouter le beurre. Préparer à l'avance un pochoir de la forme désirée. Étendre le mélange dans le pochoir en mince couche.

4-5 minutes de cuisson (surveiller) à 350°.

## Noix sablées à l'érable / décoration

(recette de Véronique Levasseur, Le Baluchon / Saint-Paulin)

50 ml	sirop d'érable (Produits de l'érable St-Ferdinand B.)
200 g	noix de Grenoble entières ou amandes, noisettes, etc.

Chauffer le sirop pour le faire bouillir. Ajouter les noix et mélanger jusqu'à ce que les noix soient enrobées de « sable ».

## Mousse de cannelonges

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

250 g	purée de cannelonges (Fruit d'Or)
3 feuilles	gélatine
125 g	crème 35%
75 g	meringue italienne (63 blancs d'œufs, 125 g de sucre et 50 g d'eau)

Faire chauffer la purée, retirer du feu et ajouter la gélatine. Plier avec la meringue et ajouter la crème fouettée.

## Sauce anglaise érable et fromage de chèvre

(recette de Véronique Levasseur, Le Baluchon / Saint-Paulin)

8 portions :

4	jaunes d'œufs
60 ml	sirop d'érable (Produits de l'érable St-Ferdinand B.)
100 g	fromage de chèvre (Pampille et Barbichette)
300 ml	crème 35%
100 ml	lait

Blanchir les jaunes avec le sirop d'érable. Bouillir la crème, le lait et le fromage de chèvre. Réchauffer les jaunes avec un peu de lait chaud en remuant constamment. Cuire jusqu'à ce que le mélange commence à coller au fond en remuant constamment. Refroidir rapidement.

## Clafoutis

(recette de Véronique Levasseur, Le Baluchon / Saint-Paulin)

150 g	œufs
80 g	sucre
80 g	poudre d'amande
80 g	crème 35%

Monter les œufs et le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la poudre d'amande et la crème. Laisser retomber le mélange avant la cuisson. Faire cuire dans 8 ramequins, à 350° pendant 20 minutes. Servir tiède.

## Quenelle de poulet / entrée

(recette de Nicolas Noël, La porte de la Mauricie / Louiseville)

4 personnes :

200 g	poulet haché (Ferme des Voltigeurs)
1	échalote
q.s.	carry, fleur de sel et poivre Sichuan
q.s.	spaghetti
q.s.	huile
q.s.	thym, basilic et ail
100 g	cheddar fort (Fromagerie l'Ancêtre)
600 ml	crème
200 ml	lait
2	tomates
2	poireaux en rondelles (Les Cultures de chez nous)
q.s.	sel et poivre

Mélanger le poulet, l'échalote, le carry, les grains de moutarde, la fleur de sel et le poivre Sichuan pour faire des quenelles, faire cuire et réserver.

Faire réduire l'huile, le thym, le basilic, l'ail, le cheddar fort, la crème et le lait jusqu'à consistance d'une crème.

Avec les tomates faire un coulis.

Faire suer le poireau.

Décoration selon inspiration.

## Pomme de terre Dauphin / accompagnement

(recette de Hugo Joannette-Hamel, Centre André-Morissette / Plessisville)

1 grosse	pomme de terre (Les Aliments Bari)
100 ml	huile végétale
q.s.	sel et poivre
.....	fromage Triple crème du Village (Fromage Côté)

Couper en tranches lisses (maximum 6mm) la pomme de terre. Poêler jusqu'à coloration. Découper avec un emporte-pièce carré. Finir avec une tranche de triple crème et gratiner.

## Beurre taqué / accompagnement

(recette de Stéphane Martin, La Table dans les nuages / Ham-Nord)

350 à 400 ml :

- 1 ..... échalote
- 1 ..... bière Tokée (Microbrasserie Multi-Brasses)
- q.s. .... pomme (Verger des Bois-Francis)
- q.s. .... canneberge (Fruit d'Or)
- 250 g ..... beurre non salé bio ramolli (Fromagerie l'Ancêtre)

Faire suer les échalotes avec un peu de beurre. Déglacer avec la bière et laisser réduire presque à sec.

Par la suite, couper des petits carrés de beurre. Retirer le chaudron du feu, mais rester prêt. Incorporer morceau par morceau les carrés de beurre en fouettant énergiquement.

Si le beurre ne fond plus, remettre sur le feu, sans faire bouillir. Réserver le beurre au chaud. \*Si le beurre se sépare, il est possible de le remonter en le fouettant légèrement au début et en augmentant la force avec le temps.

## Crème brûlée au bleu / accompagnement

(recette de Hugo Joannette-Hamel, Centre André-Morissette / Plessisville)

- 8 ..... jaunes d'œufs
- 500 ml ..... crème 35%
- 200 g ..... sucre d'érable (Produits de l'érable St-Ferdinand B.)
- 100 g ..... Bleu d'Élisabeth (Fromagerie du Presbytère)
- q.s. .... sel

Mélanger au robot : la crème, les jaunes d'œufs, 100 g de sucre d'érable, le bleu et le sel. Couler dans un ramequin et cuire à 350° dans une insertion de 2 pouces avec de l'eau à mi-hauteur des ramequins.

Saupoudrer le reste du sucre d'érable sur la crème brûlée et brûler.

## Biscuit à la cuillère

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

- 120 g ..... blancs d'œufs
- 50 g ..... sucre
- 120 g ..... jaunes d'œufs
- 33 g ..... sucre
- 53 g ..... farine forte

Monter les blancs en neige au batteur avec le sucre. Fouetter les jaunes et le sucre. Tamiser la farine. Incorporer la farine dans les jaunes avec la maryse. Prendre les blancs et les mélanger délicatement dans les jaunes. Mettre dans une plaque et tamiser avec du sucre en poudre. Cuire 5 minutes, à 350°.

## Mousse au yogourt de chèvre

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

- 281 g ..... yogourt au fromage de chèvre (Pampille et Barbichette)
- 56 g ..... sucre
- 4 feuilles ..... gélatine
- 225 g ..... crème 35%
- q.s. .... sirop 30 ou eau chaude

Mélanger le yogourt et le sucre. Ajouter un peu d'eau chaude. Ajouter la gélatine fondue. Mélanger à la Maryse le yogourt et la crème préalablement fouettée.

## Ganache Grand Marnier

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

- 150 g ..... crème 35%
- 13 g ..... sucre
- 50 g ..... chocolat au lait
- 63 g ..... chocolat noir
- 12 g ..... beurre (Fromagerie l'Ancêtre)
- q.s. .... Grand Marnier triple crème sec ou cointreau

Faire chauffer la crème et le sucre, verser sur le chocolat. Ajouter le beurre et l'alcool.

### Biscuit aux pistaches

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

137 g	.....	pâte d'amande	194 g	.....	blancs d'œufs
42 g	.....	pâte de pistache	29 g	.....	sucre
154 g	.....	sucre glace	57 g	.....	farine d'épeautre
97 g	.....	jaunes d'œufs	23 g	.....	beurre de cacao
57 g	.....	œufs			

Dans le malaxeur avec la main, mélanger les pâtes d'amande et de pistache. Ajouter le sucre glace.

En même temps, monter les blancs en ajoutant le sucre graduellement.

Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs dans l'appareil de pâte.

Déposer l'appareil de pâte dans un bol et mélanger la meringue, la farine et le beurre de cacao en pliant.

Mettre au four à 350°, pendant 15 minutes.

### Gelée à la bière « La Tokée »

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

100 g	.....	sucre
3 c. à soupe	.....	eau
75ml	.....	eau chaude
50 ml	.....	bière La Tokée (Microbrasserie Multi-Brasses)
1 feuille	.....	gélatine

Mouiller le sucre avec l'eau pour faire un caramel foncé, ajouter l'eau chaude et retirer du feu. Ajouter la bière et la gélatine, verser dans un récipient et mettre au froid.

### Miroir de Canneberges

(recette de Josianne Boucher, Boulangerie pâtisserie Galoto / Saint-Christophe)

125 g	.....	purée de canneberges (Fruit d'Or)
125 g	.....	sucre
4 feuilles	.....	gélatine

Chauffer la purée de canneberges avec le sucre et ajouter les feuilles de gélatine.

### Compote de canneberges au vinaigre Balsamique / accompagnement

(recette de Stéphane Martin, La Table dans les nuages / Ham-Nord)

Environ 1 litre :

500 ml	.....	jus de canneberge (Fruit d'Or)
500 g	.....	sucre
100 ml	.....	vinaigre balsamique
500 g	.....	canneberges séchées (Fruit d'Or)
1/2	.....	zeste de citron

Dans un chaudron, faire un caramel avec le jus de canneberge et le sucre. Avec un thermomètre à bonbons, laisser chauffer jusqu'à 165°C. Déclasser le caramel avec le vinaigre balsamique.

\* Attention, après avoir déclassé, le mélange pétille un peu, ne soyez pas surpris.

Par la suite, ajouter les canneberges au mélangeur et à la fin additionner les zestes.

Réserver au chaud.

\* On peut mettre moitié-moitié de canneberges fraîches ou sèches.

### Étagé Laurier / accompagnement

(recette de Hugo Joannette-Hamel, Centre André-Morissette / Plessisville)

150g	.....	fromage Sir Laurier en tranches (Fromage Côté)
200 g	.....	poireaux (Les Cultures de chez nous)
q.s.	.....	beurre bio (Fromagerie l'Ancêtre)
q.s.	.....	pommes de terre parisiennes en tranches (Les Aliments Bari)

Dans un emporte-pièce sur une plaque graissée : étager dans l'ordre : pommes de terre, poireaux sués dans le beurre bio et le fromage. Finir au four à 350°. Démouler dans l'assiette.



## Coupe aux fruits d'automne

(recette de *Éric Barailhé, Saint-Christophe*)

### Pommes caramélisées :

2	.....	pommes ( <i>Verger des Bois-Francis</i> )
8 g	.....	gélatine fondue
200 ml	.....	cidre de glace ( <i>Verger des Bois-Francis</i> )
100 ml	.....	jus de pomme ( <i>Verger des Bois-Francis</i> )
q.s.	.....	sucré d'érable ( <i>Produits d'érable St-Ferdinand B.</i> )

Peler les pommes et les couper en cubes. Les faire caraméliser avec un peu de sucre d'érable.

Les flamber avec le cidre de glace.

Faire bouillir le jus de pomme. Ajouter la gélatine et le cidre de glace. Mettre au frigo

### Crèmeux aux canneberges :

320 g	.....	jus non sucré de canneberge ( <i>Fruit d'Or</i> )
96 g	.....	jaunes d'oeufs
120 g	.....	œufs
100 g	.....	sucré
4 g	.....	gélatine
120 g	.....	beurre ( <i>Fromagerie L'Ancêtre</i> )

Blanchir les jaunes et les œufs avec la moitié du sucre.

Bouillir la purée avec l'autre moitié du sucre.

Incorporer le mélange de purée dans le mélange œufs et cuire comme une crème pâtissière.

Ajouter la gélatine trempée. Passer à la girafe.

Incorporer le beurre tempéré quand le mélange atteint 35°C.

### Chantilly à l'érable :

200 g	.....	crème
20 g	.....	sucré d'érable ( <i>Produits de l'érable St-Ferdinand B.</i> )

Faire bouillir le jus de pomme. Ajouter la gélatine et le vin de glace. Mettre au frigo.

### Montage :

Dans une coupe, mettre au fond des pommes caramélisées. Recouvrir de vin de glace, de la gélatine ramollie au micro-onde. Laisser réfrigérer au frigo.

Ajouter du crèmeux aux canneberges et finir par la chantilly à l'érable.

Égrainer le fromage. Mélanger avec la moutarde et le porto.

Avec un fouet, battre le mélange tout en incorporant graduellement l'huile afin qu'elle se mélange bien à la préparation.

Par la suite, ajouter le vinaigre de vin rouge au cassis et assaisonner.

\* Un vinaigre de vin rouge fait le travail.

### Salade repas :

1	.....	laitue romaine
1/4	.....	raddichio
100 g	.....	poireau ( <i>Les Cultures de chez nous</i> )
4	.....	pommes de terre parisiennes ( <i>Les Aliments Bari</i> )
150 ml	.....	vinaigrette au bleu et porto
q.s.	.....	foie d'agneau ( <i>Manon Marcellin Thérien SENC</i> )
2	.....	carottes formant une bague

Couper le raddichio en lamelles minces et en garnir une feuille entière de romain.

Refermer en rouleau et attacher avec une bague de carotte.

Blanchir les pommes de terre parisiennes à l'eau, puis sauter.

Émincer le poireau et sauter au beurre.

Sauter au beurre le foie.

Dresser dans l'assiette.

## Côtelette de porc mariné

(recette de *Stéphane Martin, La Table dans les nuages / Ham-Nord*)

### 4 portions :

4	.....	côtelettes de porc ( <i>Les Viandes Rheintal</i> )
1/4 tasse	.....	huile végétale
1/2	.....	citron en jus
2 c. à thé	.....	vinaigre balsamique
1 pincé	.....	romarin
1 pincé	.....	origan
1 c. à thé	.....	sucré d'érable ( <i>Produits de l'érable St-Ferdinand B.</i> )
q.s.	.....	sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et y faire mariner les côtelettes au frigo dans un contenant fermé.

Lorsque désiré, saisir la viande à la poêle et finir au four à 350°.

## Rubis d'autruche, poché à la Buck

(recette de Dominique Laporte, Les Terrasses de la Fonderie / Drummondville)

### Bouillon :

- 2 ..... bières *Buck rousse* (Microbrasserie Multi-Brasses)
- 100 ml ..... miel de trèfle (Les Miels Boivin)

Faire mijoter le miel avec la bière.

### Rubis d'autruche :

- 250 g ..... fromage le *Petit Rubis* (Fromage Côté)
- 200 g ..... viande à fondue d'autruche (Les Viandes Lystania)
- 2 ..... blancs d'œufs
- q.s. .... farine
- q.s. .... morilles séchées

Couper le *Petit rubis* en quartiers et l'enrober de farine. Monter les blancs d'œufs au  $\frac{3}{4}$  et tremper la viande d'autruche dedans. Envelopper les quartiers de rubis de viande d'autruche et tremper dans la chapelure de morilles. Pocher le tout dans le bouillon (miel et bière) et finir au four.

### Pommes :

- 3 ..... pommes (Verger des Bois-Francis)
- 75 g ..... sucre d'érable (Produits de l'érable St-Ferdinand B.)
- q.s. .... jus de citron
- q.s. .... huile et beurre

Faire caraméliser les quartiers de pommes. Faire déduire le bouillon de miel et la bière pour en faire un coulis.

## Haut de cuisse de poulet farci au bleu et à l'autruche

(recette de Bernard Gill, Service alimentaire Buffet Nico / Bécancour)

### Farce :

- 85 g ..... fromage *Bleu d'Elisabeth* (Fromagerie du Presbytère)
- 1 ..... œuf
- 50 ml ..... crème 35%
- 250 g ..... autruche (Les Viandes Lystania)
- 80 g ..... Canneberges (Fruit d'Or)
- q.s. .... sel et poivre

Mélanger le fromage, l'œuf et la crème au mélangeur. Ajouter l'autruche, les canneberges et assaisonner.

### Finition :

Mettre la réduction du cidre de glace dans le fond d'une assiette. Placer la préparation des biscuits à la cuillère au centre de l'assiette. Dresser la mousse au fromage de chèvre au centre. Ajouter la guimauve et décorer avec un bâtonnet de chocolat, un éventail de pommes et de fleurs. À côté de la charlotte, dresser à l'emporte-pièce cylindrique les pommes en dés et les canneberges. Faire une quenelle de glace qu'il faut déposer sur les fruits.

### Mousse au fromage de chèvre :

- 87.5 g ..... fromage de chèvre (*Pampille & Barbichette*)
- 57.5 g ..... sucre d'érable (Produits d'érable St-Ferdinand B.)
- 75 g ..... sirop d'érable (Produits d'érable St-Ferdinand B.)
- 3 feuilles ..... gélatine
- 150 g ..... crème fouettée

À l'aide du batteur électrique, battre manuellement le fromage et le sucre. Ajouter le sirop d'érable chaud. Ajouter la gélatine fondue préalablement gonflée dans l'eau froide. Ajouter la crème fouettée. Presser et laisser figer 1 heure au réfrigérateur.

### Guimauves à l'érable :

- 4 ..... blancs d'œufs
- 200 ml ..... sucre d'érable (Produits d'érable St-Ferdinand B.)
- 100 ml ..... d'eau
- 7.5 feuilles ..... gélatine
- 27 ml ..... glucose
- q.s. .... fécule de maïs

Monter l'eau, le sirop d'érable et le glucose à 121°C. Gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Verser le sucre sur les blancs d'œufs. Ajouter la gélatine et laisser monter jusqu'à refroidissement. Dans 1 cm de fécule de maïs, dresser à la torche des boudins de 15 cm de long avec une douille unie. Bien recouvrir de fécule de maïs et laisser sécher environ 15 minutes. Ensuite, enlever l'excédant de fécule de maïs et faire des boucles. Brûler légèrement avec une torche.

### Pommes poêlées :

- 2 ..... pommes (Verger des Bois-Francis)
- 100 g ..... canneberges sèches (Fruit d'Or)
- 5 g ..... menthe fraîche ciselée

Couper les pommes en dés et les sauter avec un peu de beurre. Déglacer au jus de pomme. Refroidir et passer au tamis pour enlever le surplus de liquide. Ajouter les canneberges et la menthe. Dresser à l'emporte-pièce.

## Charlotte du printemps et son beurre blanc au cidre de pomme du Verger des Bois-Francis

(recette de Kim Houle Ayotte, Auberge Godefroy / Bécancour)

### Glace tokée aux pommes et aux canneberges :

125 g.	lait
100 g.	sucre
50 ml.	jus de canneberge ( <i>Fruit d'Or</i> )
100 ml.	bière Tokée ( <i>Microbrasserie Multi-Brasses</i> )
100 g.	jaunes d'œufs
q.s.	zeste de citron

Chauffer le lait avec la moitié du sucre et le zeste de citron. Blanchir les jaunes d'œufs au reste du sucre. Réchauffer les jaunes d'œufs avec le lait et pocher le tout à 84°C. Ajouter le jus de canneberge et la bière.

Refroidir et turbiner.

### Biscuits à la cuillère :

3.	blancs d'œufs
3.	jaunes d'œufs
125 g.	sucre d'érable ( <i>Produits d'érable St-Ferdinand B.</i> )
180 g.	farine
.....	canneberges sèches hachées finement ( <i>Fruit d'Or</i> )

Monter les blancs d'œufs au malaxeur avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Tamiser la farine. Ajouter la meringue à l'appareil des jaunes d'œufs en alternant avec la farine. Dresser à la poche avec une douille unie #4 à double doigts à 8 cm de long et saupoudrer de canneberges. Cuire 5 à 7 minutes. À la sortie du four, couper un côté des biscuits égal d'environ 2 mm. Refroidir et coller les biscuits avec une petite quantité de chocolat tempéré en forme de carré en laissant dépasser les bouts non coupés.

### Réduction du cidre de glace :

200 ml.	cidre ( <i>Verger des Bois-Francis</i> )
50 ml.	crème
100 g.	beurre ( <i>Fromagerie l'Ancêtre</i> )

Réduire le cidre de glace et la crème jusqu'à ce qu'il vous reste 50 ml. Laisser tiédir et monter avec le beurre et refroidir.

### Haut de cuisson :

.....	haut de cuisson ( <i>Ferme des Voltigeurs</i> )
1 c. à thé	farce
q.s.	sel et poivre
q.s.	huile et beurre

Assaisonner le haut de cuisson et ajouter la farce. Ficeler. Faire sauter et mettre au four 11 minutes à 350°.

### Sauce :

100g	échalotes grises
q.s.	huile
q.s.	beurre non salé bio ( <i>Fromagerie l'Ancêtre</i> )
150 ml	bière tokée ( <i>Microbrasserie Multi-Brasses</i> )
50 ml	crème 35%
q.s.	thym et laurier
100 g	canneberges ( <i>Fruit d'Or</i> )
500 ml	fond brun de lapin ou demi-glace du commerce

Sauter les échalotes dans le beurre et l'huile. Mouiller avec la bière et la crème. Assaisonner avec le thym et le laurier. Ajouter les canneberges et le fond brun. La sauce peut être passée au chinois étamine.

## Parmentier d'autruche braisé gratiné au Petit Rubis

(recette de Stéphane Hubert, Auberge Godefroy / Bécancour)

q.s.	beurre non salé bio ( <i>Fromagerie l'Ancêtre</i> )
1/3 tasse	poireaux ( <i>Les Cultures de Chez nous</i> )
2 ½ tasses	fond de veau ou demi-glace du commerce
250 g	autruche ( <i>Les Viandes Lystania</i> )
3 tasses	vin blanc ( <i>Vignoble Les Côtes du Gaver</i> )
q.s.	sel et poivre
75 g	fromage le <i>Petit Rubis</i> ( <i>Fromage Côte</i> )
500 g	pommes de terre ( <i>Les Aliments Bari</i> )
30 ml	eau
¼ tasse	sucre d'érable ( <i>Produits de l'érable St-Ferdinand B.</i> )

Fondre le beurre et suer les poireaux. Déglacer au vin blanc et ajouter le fond de veau. Laisser réduire à feu doux, salé, poivré. Saisir l'autruche et la laisser cuire avec la sauce. Colorer les pommes de terre coupées en 2, ajouter l'eau et le sucre d'érable. Défaire la viande et monter au cercle à entremet. Servir avec de mini-légumes.

## Emri fleuri

(recette de Dominique Laporte, Les Terrasses de la Fonderie / Drummondville)

### Compote de poireaux :

- 250 g ..... poireaux émincés (*Les Cultures de chez nous*)
- 75 ml ..... sirop d'érable (*Produits de l'érable St-Ferdinand B.*)
- 100 ml ..... crème 35%

Faire suer les poireaux et additionner le sirop d'érable et la crème pour faire la compote.

### Fromage :

- 75 g ..... fromage *Emmental* (*Fromagerie L'Ancêtre*)
- q.s. .... huile de noisettes
- 100 g ..... *Ricotta* (*Fromagerie L'Ancêtre*)
- q.s. .... morilles séchées

Huiler le *Ricotta* et le faire griller. Huiler l'*Emmental* et le tremper dans la chapelure aux morilles, ensuite le griller.

### Coulis :

- 2 ..... jaunes d'œufs
- 50 ml ..... vin blanc (*Vignoble Les Côtes du Gave*)
- 100 ml ..... crème 35%
- 75 ml ..... miel de trèfle (*Les Miels Boivin*)

Blanchir miel et jaunes d'œufs. Ajouter la crème et le vin blanc. Faire mijoter pour épaissir.

## Carré d'agneau gratiné avec une sauce à la bière

(recette de Hugo Joannette-Hamel, Centre André-Morissette / Plessisville)

- 1 ..... carré d'agneau (*Manon Marcellin Therrien SENC*)
- 3 c. à soupe. .... moutarde de Dijon
- 150 g. .... cheddar fort bio (*Fromagerie L'Ancêtre*)
- 150 g. .... *Petit Rubis* (*Fromage Côté*)
- 50 g. .... ail
- 100 g. .... romarin
- 100 g. .... coriandre
- q.s. .... sel et poivre

Parer le carré d'agneau en enlevant la peau avec la couche de gras. Saisir le carré.

Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire et en recouvrir le carré d'agneau. Cuire au four à 400°C.

### Sauce à la bière :

- 1 ..... bière *Buck rousse* (*Microbrasserie Multi-Brasses*)
- 50 g. .... échalotes
- 3/4 l. .... fond brun de lapin ou demi-glace du commerce
- q.s. .... sel et poivre

Faire une réduction de bière et d'échalote. Ajouter le fond brun de lapin. Filtrer et réserver au chaud.

### Dressage :

Servir le carré avec la sauce à la bière et d'une rosette de mousseuse :

### Sauce mousseuse au fromage :

- 100 g. .... Fromage *Sir Laurier* (*Fromage Côté*)
- 250 ml. .... crème

Cuire pour faire fondre ensemble la crème et le fromage.

Peut être servi avec la crème brûlée au bleu, un étagé Laurier et un darphin triple crème, dont les recettes sont incluses dans ce cahier.

## Médailлон de longe d'agneau farci au chutney de pomme, canneberges, sauce Petit Rubis

(recette de Pierre Dulac, Centre André-Morissette / Plessisville)

4 personnes :

chutney :

- 250 g ..... poireaux (*Les Cultures de chez nous*)
- 2 ..... pommes (*Verger des Bois-Francais*)
- 1/2 tasse ..... canneberges (*Fruit d'Or*)
- 150 g ..... sucre blanc
- 100 ml ..... vinaigre de vin de framboise
- 50 ml ..... cidre de glace (*Verger des Bois-Francais*)

Couper les fruits en petits dés. Cuire avec le sucre, le vinaigre et le cidre (sans trop cuire, les morceaux ne doivent pas se défaire). Réfrigérer.

- 1 ..... longe d'agneau (*Les Viandes Lystania*)
- q.s. ....... beurre et huile

Farci la longe avec le chutney. Saisir la viande de tous les côtés dans le beurre et l'huile, saler et poivrer. Terminer la cuisson au four.

Sauce :

- 3 ..... échalotes ciselées
- 400 ml ..... vin blanc (*Vignoble Les Côtes du Gavet*)
- 400 ml ..... crème
- 125 g ..... fromage le *Petit Rubis* (*Fromage Côté*)
- q.s. ....... beurre (*Fromagerie l'Ancêtre*)

Suer les échalotes dans le beurre. Déglacer au vin blanc et réduire presque à sec. Ajouter la crème et réduire de moitié. Enlever la croûte du fromage et le couper en morceaux. Incorporer à la sauce et passer à la girafe entre chaque addition de fromage.

- 500 g ..... pommes de terre (*Les Aliments Bari*)
- 1/2 tasse ..... miel (*Les Miels Boivin*)
- q.s. ....... sel, poivre et thym

Napper les pommes de terre de miel, saler, poivrer et cuire au four. Saupoudrer de thym.

## Carré d'agneau

(recette de Bernard Gill, Service alimentaire Buffet Nico / Bécancour)

Farce :

- 2 ..... pommes brunoises
- 75 g ..... poireaux tranchés frais (*Les Cultures de chez nous*)
- 55 g ..... beurre non salé bio (*Fromagerie l'Ancêtre*)
- 75 g ..... sucre granulé d'érable (*Produits de l'érable St-Ferdinand B.*)
- 50 ml ..... crème 35%
- 115 g ..... fromage le *Sir Laurier* en cubes (*Fromage Côté*)

Faire sauter les pommes et ajouter les poireaux. Additionner le sucre granulé d'érable et faire caraméliser. Ajouter le fromage et la crème. Retirer du feu.

Carré d'agneau :

- 1 ..... carré d'agneau (*Manon Marcellin Therrien SENC*)
- ..... farce
- q.s. ....... sel et poivre
- q.s. ....... beurre (*Fromagerie l'Ancêtre*)
- q.s. ....... huile

Couper le carré d'agneau en portefeuille et farcir. Assaisonner et ficeler. Faire poêler et mettre au four à 350° pendant 11 minutes.

Sauce :

- 100 g ..... échalote grise
- q.s. ....... huile
- q.s. ....... beurre non salé bio (*Fromagerie l'Ancêtre*)
- 100 g ..... poireaux (*Les Cultures de chez nous*)
- q.s. ....... sel et poivre
- 100 ml ..... crème 35%
- 70 g ..... sucre d'érable (*Produits de l'érable St-Ferdinand B.*)
- 100 ml ..... vin blanc (*Vignoble Les Côtes du Gavet*)
- 500 ml ..... fond brun de lapin ou demi-glace du commerce

Suer l'échalote dans l'huile et le beurre. Ajouter les poireaux et assaisonner de sel, poivre et de sucre. Mouiller avec la crème, le vin et le fond brun. Peut être passé au chinois étamine.

## Longe d'agneau, gâteau de pommes, sauce à la bière

(recette de Stéphane Hubert, Auberge Godefroy / Bécancour)

4 portions :

400 g ..... longe d'agneau (*Manon Marcellin Therrien SENC*)

Retirer le gras de la longe d'agneau et la couper en 12 médaillons. Dans un poêlon, saisir à feu vif jusqu'à une cuisson m/s.

### Gâteau aux pommes :

2 ..... pommes rouges (*Verger des Bois-Francis*)

1 ..... paquet de fromage Triple crème du Village (*Fromagerie Côté*)

q.s. .... poireaux tranchés (*Les Cultures de chez nous*)

Couper les pommes en quatre tranches épaisses en prenant soin de retirer le centre.

Étendre sur une plaque de cuisson et saupoudrer de sucre d'érable. Faire caraméliser sous le grille. Saisir les poireaux et réserver pour le dressage.

### Sauce :

195 g ..... poireaux tranchés (*Les Cultures de chez nous*)

2 ..... bières *Belle Hélène aux poires* (*Microbrasserie Multi-Brasses*)

12 oz ..... fond de veau ou demi-glace du commerce

2 c. à table ..... miel de trèfle (*Les Miels Boivin*)

1 c. à table ..... sucre d'érable (*Produits de l'érable St-Ferdinand B.*)

q.s. .... sel et poivre

Sauter les poireaux jusqu'à coloration et déglacer à la bière. Ajouter le reste des ingrédients et laisser réduire de moitié ou jusqu'à consistance désirée.

### Dressage :

Étager en alternance les pommes chaudes, les poireaux réservés et le fromage triple crème pour former 4 gâteaux de 2 tranches de pommes chacun.

Servir trois médaillons par portion accompagnés d'un gâteau de pommes et de légumes des Jardins de la Paysanne.

## Côtelettes de veau de lait et son capuchon de meringue à la bière de pommes et canneberges sucrées à l'érable sauce cidre de glace

(recette de Pierre Dulac, Centre André-Morissette / Plessisville)

4 personnes :

4 ..... côtelettes de veau (*Les Viandes Rhéintal*)

q.s. .... sel et poivre

q.s. .... beurre et huile

Saisir les côtelettes au beurre et à l'huile, saler et poivrer. Réserver.

### Sauce :

3 ..... échalotes émincées

1 c. à soupe ..... beurre et huile

100 ml ..... cidre de pomme (*Verger des Bois-Francis*)

100 ml ..... fond de veau ou demi-glace du commerce

100 g ..... beurre (*Fromagerie L'Anctère*)

Suer les échalotes dans le beurre et l'huile. Déglacer aux cidres. Réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau. Réduire de moitié. Additionner le beurre en petits morceaux et passer à la girafe entre chaque incorporation.

### Légumes :

4 ..... pâtissons (*Les Jardinets de la Paysanne*)

4 ..... carottes bordeaux (*Les Jardinets de la Paysanne*)

4 ..... carottes fannes (*Les Jardinets de la Paysanne*)

4 ..... bébés courgettes (*Les Jardinets de la Paysanne*)

Cuire les légumes à la vapeur. Beurrer, saler et poivrer.

### Meringue Italienne :

4 ..... blancs d'œufs

150 g ..... sucre d'érable (*Produits de l'érable St-Ferdinand B.*)

2 ..... bières *Tokée* (*Microbrasserie Multi-Brasses*)

1/4 c. à thé ..... crème de tarte

Faire un sirop avec le sucre et la bière. Ne pas brasser pour ne pas faire cristalliser le sucre. Tiédir et réserver.

Monter les blancs en neige. Additionner la crème de tarte. Incorporer le sirop et réserver.

1/4 tasse ..... canneberges (frites) (*Fruit d'Or*)

Mettre de la meringue sur chaque côtelette et griller au four.

Saupoudrer de canneberges moulues (une fois frites).