

Turlo

La Source

Casa Breton

Les Sucres

In Vitro

Natura

Le Ricaneux

directement de
Chaudière-Appalachesparoles du CHEF
Pascal Androdiats

Pour 4 personnes

Auberge du Faubourg

280, de Gaspé Ouest (route 132)
Saint-Jean-Port-Joli
QC G0R 3G0
Tél. : 418 598-6455
Télé. : 418 598-3302
Sans frais : 1-800 463-7045
info@aubergedufaubourg.com
www.aubergedufaubourg.com



Une réalisation de :



Partenariats :

Suprême de **pigeonneau** rôti avec salade de **carottes** de « matante » Réjeanne
et sauce aux **amélanches**

INGRÉDIENTS POUR PIGEONNEAU ET LA SAUCE

2 pigeonneaux des Élevage des pigeonneaux Turlo
250 g d'amélanches des Jardins In Vitro
100 ml de *Portageur*, liqueur de petits fruits rouges du Vignoble artisanal Le Ricaneux
75 ml de *Jaseur*, cidre de pomme du Verger et vignoble Casa Breton
50 g de sucre
30 ml d'huile végétale
70 g de beurre
250 ml de fond de volaille brun
Sel, poivre

PRÉPARATION DES PIGEONNEAUX

Désosser les pigeonneaux, lever les suprêmes, puis retirer les cuisses du coffre. Réserver les poitrines au frais.

Saisir les cuisses dans un peu d'huile et de beurre, leur donner une jolie coloration. Dégraisser, puis déglacer avec le *Jaseur*, réduire jusqu'à sec, mouiller avec la moitié du fond de volaille brun et faire cuire à feu doux environ 25 minutes.

Pendant ce temps, faire pincer les carcasses dans un sautoir pour leur donner une belle coloration, ajouter un peu de parure de carottes et d'oignons, faire suer quelques minutes, dégraisser, puis déglacer avec 50 ml de *Portageur*. Faire réduire un peu, ajouter le reste du fond brun de volaille. Laisser cuire 30 minutes à petits frémissements.

Dans un sautoir, avec un peu de matière grasse, saisir les suprêmes de pigeonneaux, côté peau en premier. Saler, poivrer. Après avoir obtenu une belle coloration, les retourner côté chair quelques instants. Les passer au four 3 à 6 minutes à 400 °F. Retirer du sautoir les suprêmes et les déposer sur un plat avec les cuisses braisées.

Dégraisser le sautoir et ajouter les amélanches et le sucre, puis faire cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Déglacer avec le reste de *Portageur*. Réduire de moitié. Ajouter le fond de braisage des cuisses et le fond de pigeonneaux et réduire du ¾. Vérifier l'assaisonnement. Dans une assiette, dresser la salade de carottes, puis le suprême de pigeonneau et la cuisse braisée. Ajouter les pousses de jeunes salades et quelques cuillères de sauce aux amélanches.

INGRÉDIENTS POUR SALADE DE CAROTTES

5 carottes moyennes de la Ferme La Source
1 oignon blanc moyen
1 oignon rouge moyen
100 ml de sirop d'érable de Florimeault Les Sucres
50 ml d'huile végétale
50 ml de vinaigre blanc
100 ml de crème de tomate (facultatif)
Pousses de jeunes salades des Serres Naturo
Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA SALADE

Éplucher les carottes et les oignons. Tailler les carottes en bâtonnets de 4 cm de long sur ½ cm d'épaisseur, les blanchir dans de l'eau bouillante salée, les cuire al dente, les refroidir à l'eau glacée. Emincer ½ oignon blanc et ½ oignon rouge très finement, réserver.

Réaliser une vinaigrette avec le sirop d'érable, l'huile végétale, le vinaigre blanc, la crème de tomate, le sel et le poivre.

Incorporer les bâtonnets de carottes et l'oignon émincé à la vinaigrette, laisser reposer au frais pour que les carottes marinent dans la vinaigrette.

directement de
Chaudière-Appalaches**Serres Naturo**

388, rang 4 Ouest
La Durantaye, QC G0R 1W0
Tél. : 418 884-2610
Télé. : 418 884-2361
naturo@globetrotter.net

Verger et vignoble Casa Breton

270, Jean-Guérin Ouest
Saint-Henri, QC G0R 3E0
Tél. : 418 882-2929
Télé. : 418 882-0625
casabreton@globetrotter.net
http://www.casabreton.com

Vin artisanal Le Ricaneux

5544, rang Sud-Est
Saint-Charles-de-Bellechasse, QC G0R 2T0
Tél. : 418 887-3789
Télé. : 418 887-6332
ricaneux@globetrotter.net
www.ricaneux.com

Élevage des pigeonneaux Turlo

1425, rue Notre-Dame Nord, Apt # 2
Sainte-Marie, QC G6E 2L9
Tél. : 418 387-4744
elevagedespigeonneauxturlo@globetrotter.net

Florimeault Les Sucres

380, 3^e rang Ouest
Saint-Aubert, QC G0R 2R0
Tél. : 418 598-3907
Télé. : 418 598-3907
florimeault@hotmail.com

Les Jardins In Vitro

670, chemin du rang 10
Saint-Jean-de-Brébeuf, QC G6G 5R6
Tél. : 418 453-2161
Télé. : 418 453-3353
lesjardinsinvitro@sympatico.ca

Ferme La Source

136, rang Terrebonne
Sainte-Perpétue, QC G0R 3Z0
Tél. : 418 359-3193
Télé. : 418 359-3193
clair_ouellet@hotmail.com

Cassis et Mélisse

Les Sucres

Verger de Tilly

directement de
Chaudière-Appalaches

paroles du CHEF
Daniel Bégin



photographe: Pierre-Luc Dufour

Pour 4 personnes

Restaurant La Couvée
de l'Hôtel L'Oiselière de Lévis
165 A, Route du Président Kennedy
Autoroute 20 / Sortie 325
Lévis QC G6V 6E2
Tél. : 418 830-0878
Télec. : 418 830-0454
Sans frais : 1-866-830-0878
levis@oiseliere.com
www.restaurantlacouvee.com



Une réalisation de :



Partenariats :



Pomme au fromage de chèvre

INGRÉDIENTS POUR SUCRE DE POMME

6 pommes *Honey Crisp* du Verger de Tilly

INGRÉDIENTS POUR POMME

4 pommes *Honey Crisp* du Verger de Tilly
200 g de fromage de chèvre de la Ferme Cassis et Mélisse
1 L de sirop d'érable de Florimeault Les Sucres

PRÉPARATION DU SUCRE DE POMMES

Trancher 6 pommes à l'aide d'une mandoline, les disposer sur une plaque et les faire sécher au four à feu doux à 150 °C jusqu'à déshydratation complète.

Broyer les pommes pour obtenir une texture granuleuse.

PRÉPARATION DES POMMES FARCIÉS

Éplucher 4 pommes et vider le centre avec un vide-pomme.

Porter à ébullition le sirop d'érable et cuire les pommes pendant 10 à 15 minutes. Récupérer les pommes et les disposer sur un linge. Réserver un peu de jus de cuisson.

Fouetter le fromage de chèvre avec un peu de jus de cuisson des pommes et farcir les pommes.

Rouler les pommes dans le sucre de pommes.

Dresser sur une assiette et servir avec un trait de sirop d'érable et une chips de pommes.

Ferme Cassis et Mélisse
212, rang de la Pointe Lévis
St-Damien-de-Buckland, QC G0R 2Y0
Tél.: 418 789-3137
Télec.: 418 789-2137
www.lemoutonnoir.qc.ca/fromagechevre

Florimeault Les Sucres
380, 3^e rang Ouest
Saint-Aubert, QC G0R 2R0
Tél. : 418 598-3907
Télec. : 418 598-3907
florimeault@hotmail.com

directement de
Chaudière-Appalaches

Verger de Tilly
4385, Terrasse des Chênes
Saint-Antoine-de-Tilly, QC G0S 2C0
Tél. : 418 886-2539
Télec. : 418 886-2443
maltaisid@globetrotter.net
www.vergerdetilly.com

Chartin

In Vitro

Le Ricaneux

Blouin

directement de

Chaudière-Appalaches

paroles des CHEFS

Sylvain Paradis et Anne-Marie Dion



photographe: Pierrette Dubois

Pour 4 personnes

Restaurant Les Pignons

156, rue Commerciale
Saint-Damien-de-Buckland, QC
GOR 2Y0

Tél. : 418 789-3377
restaurantlespignons@globetrotter.net
www.lespignons.com



Une réalisation de :



Partenariats :



Râble de lapin farci aux amélanches et sauce à la crème de casseille

INGRÉDIENTS POUR LAPIN ET FARCE

- 1 râble de lapin désossé de la Ferme Chartin
- 8 tranches de bacon
- 1 oignon émincé
- 2 échalotes hachées
- 30 ml de beurre
- 60 m d'amélanches congelées des Jardins In Vitro
- 6 morceaux de noix de Grenoble
- 15 ml de chapelure fine
- 5 ml de gingembre râpé
- 1 blanc d'oeuf
- Sel, poivre

PRÉPARATION DU LAPIN ET DE LA FARCE

Faire suer les échalotes dans le beurre. Ajouter les noix, les amélanches décongelées, la chapelure, le sel, le poivre et le gingembre. Retirer du feu et ajouter le blanc d'oeuf. Refroidir.

Farcir le râble en étendant le mélange précédent à l'aide d'une spatule, rouler puis assaisonner l'extérieur. Enrouler avec les tranches de bacon placées côte à côte. Déposer sur un lit d'oignon badigeonné d'huile d'olive, dans la cocotte minute ou dans un plat allant au four.

Cuire le râble à la cocotte minute ou au four pour 40 à 50 minutes, selon la grosseur.

INGRÉDIENTS POUR SAUCE

- 15 ml de beurre
- 2 échalotes sèches hachées
- 60 ml d'amélanches congelées des Jardins In Vitro
- 30 ml de crème de casseille du Ricaneux
- 100 ml de fond de cuisson du râble
- 30 mL de farine grillée des Farines Grillées Blouin

PRÉPARATION DE LA SAUCE

Faire suer l'échalote dans le beurre. Ajouter les amélanches et mouiller avec la crème de casseille et le fond de cuisson passé et lié avec la farine grillée ; cuire quelques minutes, assaisonner au goût. Réserver.

Escaloper le râble et le servir sur un lit de sauce à la crème de casseille, accompagné de riz sauvage et de légumes verts.

directement de

Chaudière-Appalaches

Farines grillées Blouin

1165, chemin industriel
Saint-Nicolas, QC G7A 1B2
Tél.: 418 836-3637

Télé.: 418 836-3640
farinegrilleblouin@bellnet.ca

Ferme Chartin

1762, rue du Pont
Saint-Lambert-de-Lauzon, QC G0S 2W0
Tél.: 418 889-0736

Télé.: 418 889-1314

Les Jardins In Vitro

670, chemin du rang 10
Saint-Jean-de-Bréboeuf, QC G6G 5R6
Tél. : 418 453-2161

Télé.: 418 453-3353
lesjardinsinvitro@sympatico.ca

Vin artisanal Le Ricaneux

5544, rang Sud-Est
Saint-Charles-de-Bellechasse, QC G0R 2T0
Tél. : 418 887-3789

Télé.: 418 887-6332
ricaneux@globetrotter.net
www.ricaneux.com

Épi d'Or

Naturi

La Source

Fromagerie du terroir

directement de
Chaudière-Appalachesparoles du CHEF
Véronique Gosselin

photographe: Monique Gosselin

Éventail de *grilled cheese* à la fleur d'ail sur *épinards* sautés et compote de *carottes* à l'indienne

INGRÉDIENTS POUR LAPIN ET FARCE

1 pain frais tranché de la boulangerie L'Épi d'or
 600 g de fromage à griller de la Fromagerie du terroir de Bellechasse
 400 g de beurre
 30 g de moutarde de Dijon
 20 g de fleur d'ail
 500 g d'épinards des Serres Naturo

INGRÉDIENTS POUR COMPOTE

300 g de carotte de la Ferme La Source
 100 g d'oignon de la Ferme La Source
 5 g d'ail frais entier, épluché
 20 g de base bouillon de poulet
 20 g de cumin (entier ou en grain)
 5 g de curcuma
 1 L d'eau

Pour 10 personnes

Restaurant L'Intimiste

35, avenue Bégin
 Lévis, QC G6V 4B8
 Tél. : 418 838-2711
 rmartinpatry@sympatico.ca
 www.restobooking.com/
 resto-intimiste.htm



PRÉPARATION DES GRILLED CHEESE

Mettre le beurre en pommade, ajouter la moutarde et la fleur d'ail. Beurrer les tranches de pain avec le beurre.

Au moment de servir faire griller les tranches de pains. Couper-les en rectangle. Faire griller dans un poêlon les tranches de fromage. Sauter les épinards équeutés, saler et poivrer.

Déposer les épinards au centre de l'assiette. Faire chevaucher trois tranches de pain grillées et trois tranches de fromage grillées en éventail, puis garnir de la compote de carottes.

PRÉPARATION DE LA COMPOTE

Émincer la carotte, l'oignon, l'ail entier. Faire suer sans coloration à feu doux. Ajouter le cumin, le curcuma, la base de bouillon de poulet, et mouiller avec l'eau. Laisser mijoter lentement pendant au moins 20 minutes.

directement de
Chaudière-Appalaches

Une réalisation de :



Partenariats :



L'Épi d'or
 117-A, St-Jean-Baptiste Est
 Montmagny, QC G5V 1J9
 Tél.: (418) 248-3021

Ferme La Source
 136, rang Terrebonne
 Sainte-Perpétue, QC G0R 3Z0
 Tél. : 418 359-3193
 Téléc. : 418 359-3193
 clair_ouellet@hotmail.com

Fromagerie du terroir de Bellechasse
 585, route St-Vallier
 Saint-Vallier, QC G0R 4J0
 Tél. : 418 884-4027
 Téléc. : 418 884-4185

Serres Naturo
 388, rang 4 Ouest
 La Durantaye, QC G0R 1W0
 Tél. : 418 884-2610
 Téléc. : 418 884-2361
 naturo@globetrotter.net

Épi d'Or

Naturi

La Source

Fromagerie du terroir

directement de
Chaudière-Appalachesparoles du CHEF
Carole Henstridge

photographe: Pierre-Luc Dubois

Pour 4 personnes

Auberge restaurant La Gobichonne

51, Manoir Est
Cap Saint-Ignace, QC G0R 1H0
Tél. : 418 246-5329
Télé. : 418 246-5329
Sans frais : 1-800 757-5329
info@aubergelagobichonne.com
www.aubergelagobichonne.com



Une réalisation de :



Partenariats :

Rissoles de *fromage* en croûte d'*herbes*

INGRÉDIENTS POUR RISSOLES

200 g de fromage à griller de la Fromagerie du terroir de Bellechasse (tranches de 1 cm)
100 g de farine de la Seigneurie des Aulnaies
3 œufs
150 g de chapelure de pain
5 g de origan séché de la Ferme La Maria
5 g de basilic séché de la Ferme La Maria
Beurre
Huile
Sel, poivre

PRÉPARATION DES RISSOLES

Préparer trois assiettes différentes contenant la farine, les œufs battus et la chapelure à laquelle vous aurez ajouté les herbes, le sel et le poivre.

Rouler les tranches de fromage en commençant par la farine, les œufs puis la chapelure.

Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile. Poêler les rissoles de fromage pour les dorer de chaque côté.

Servir les rissoles chaudes avec la petite salade.

INGRÉDIENTS POUR SALADE

20 ml de vinaigre de vin blanc
45 ml de huile végétale
30 ml de huile de noix
Jeunes pousses de légumes
Tomates cerise

PRÉPARATION DE LA SALADE

Dans un bol, fouetter le vinaigre et les huiles. Ajouter les jeunes pousses et les tomates, bien mélanger.

directement de
Chaudière-Appalaches

Ferme La Maria
264, rang 2 Ouest
Saint-Michel-de-Bellechasse, QC G0R 3S0
Tél. : 418 884-3626

Fromagerie du terroir de Bellechasse
585, route St-Vallier
Saint-Vallier, QC G0R 4J0
Tél. : 418 884-4027
Télé. : 418 884-4185

Seigneurie des Aulnaies
525, de la Seigneurie
Saint-Roch-des-Aulnaies, QC G0R 4E0
Tél. : 418 354-2800
Télé. : 418 354-2804
lemoulin@globetrotter.net
www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca

Cassis et Mélisse

Casa Breton

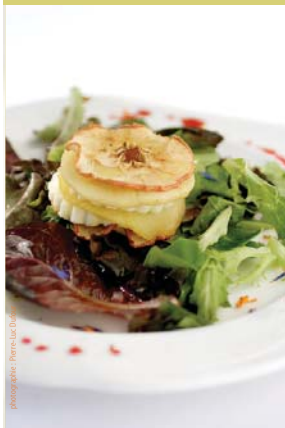
Les Sucres

Verger de Tilly

Naturo

directement de
Chaudière-Appalaches

paroles du CHEF
Grégoire Bourdeau



Pour 4 personnes

Auberge Au Bonnet Rouge
76, avenue de Gaspé Est

Saint-Jean-Port-Joli, QC G0R 3G0

Tél. : 418 598-3088

Télex. : 418 598-3089

Sans frais : 1-888 598-3088

bonrouge@globetrotter.net

www.quebecweb.com/bonnetrouge



Une réalisation de :



Partenariats :



Étagé ou tian de **pommes** au **fromage à griller** à l'érable et au **cidre de pomme**

INGRÉDIENTS POUR TIAN

Pommes de grosseur uniforme autant que possible

Fromage à griller

PRÉPARATION DU TIAN

Émincer une partie des pommes pour les faire sécher au four sur un *stilton* ou feuille à pâtisserie, jusqu'à bien sec mais non brûlé, à 225 °F environ 1 ½ hr.

Couper l'autre partie des pommes en tranche de ¼ de pouce ou au goût, faire revenir dans le sirop d'érable jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Laisser refroidir dans le sirop pour qu'elles restent enrobées de sirop.

Trancher le fromage avec un emporte-pièce un peu plus petit que la grandeur de vos tranches de pommes recouper le fromage en tranche de 1/4 de pouce.

Dresser le tout sur un lit de mesclun, par étage en alternant les pommes et le fromage.

INGRÉDIENTS POUR VINAIGRETTE

Sirop d'érable

Vinaigre de cidre de pomme

Huile d'olive

Échalotes sèches

Sel, poivre

Mesclun

PRÉPARATION DE LA SALADE

Monter la vinaigrette à partir de vinaigre de cidre de pomme, d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'échalotes sèches. Ajouter un peu de sirop d'érable pour amoindrir l'acidité et selon votre goût.

Arroser légèrement votre salade de la vinaigrette.

directement de
Chaudière-Appalaches

Ferme Cassis et Mélisse

212, rang de la Pointe Lévis

St-Damien-de-Buckland, QC G0R 2Y0

Tél. : 418 789-3137

Télex. : 418 789-2137

www.lemoutonnoir.qc.ca/fromagechevre

Verger de Tilly

4385, Terrasse des Chênes

Saint-Antoine-de-Tilly, QC G0S 2C0

Tél. : 418 886-2539

Télex. : 418 886-2443

maltaisd@globetrotter.net

www.vergerdetilly.com

Florimeault Les Sucres

380, 3^e rang Ouest

Saint-Aubert, QC G0R 2R0

Tél. : 418 598-3907

Télex. : 418 598-3907

florimeault@hotmail.com

Verger et vignoble Casa Breton

270, Jean-Guérin Ouest

Saint-Henri, QC G0R 3E0

Tél. : 418 882-2929

Télex. : 418 882-0625

casabreton@globetrotter.net

http://www.casabreton.com

Serres Naturo

388, rang 4 Ouest

La Durantaye, QC G0R 1W0

Tél. : 418 884-2610

Télex. : 418 884-2361

naturo@globetrotter.net

Chouinard

Le Goglu

La Source

Seigneurie des Aulnaies

directement de
Chaudière-Appalaches

paroles du CHEF
Lucien Dubé



photographe: Pierre

Pour 4 personnes

Auberge La Belle Époque

100, rue Saint-Jean-Baptiste Ouest
Montmagny, QC G5V 1K3
Tél. : 418 248-3373
Télé. : 418 248-7957
Sans frais : 1-800 490-3373
info@epoque.qc.ca
www.epoque.qc.ca



Ossobucco de *bison* et purée de panais au chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR OSSO BUCCO

1,5 kg de jarret de bison de Bisons Chouinard
250 g de carottes en cube de la Ferme La Source
250 ml de haricots blancs de la Ferme Le Goglu
(trempés dans l'eau toute une nuit)
250 g d'oignons émincés de la Ferme La Source
3 c. à t. d'huile d'olive
1 bouquet garni
2 c. à t. de farine de la Seigneurie des Aulnaies
250 ml de vin rouge
Bouillon de boeuf
Sel, poivre

PRÉPARATION DE L'OSSO BUCCO

Dans une cocotte, faire revenir les carottes et les oignons dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive pendant environ 10 minutes. Pendant ce temps fariner les jarrets des 2 côtés en pressant bien.

Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire saisir les jarrets ; les mettre dans la cocotte au fur à mesure.

Déglacer la poêle vide avec le vin. Bien grattez le fond pour décoller les sucs. Verser ce jus dans la cocotte. Ajouter les haricots et couvrir avec le bouillon de boeuf.

Couvrir et enfourner à 350 °F pour 1h30.

INGRÉDIENTS POUR PURÉE

1 kg de panais
4 c. à t. d'huile d'olive extra vierge 1^{re} pression
à froid
1 once de chocolat blanc
Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA PURÉE

Cuire les panais à la vapeur et les mettre en purée au robot en ajoutant le chocolat haché sur les panais très chaud. Ajouter l'huile d'olive en filet et saler, poivrer.

directement de
Chaudière-Appalaches

Bisons Chouinard

308, avenue de Gaspé Est
Saint-Jean-Port-Joli, QC G0R 3G0
Tél. : 418 598-3230
Télé. : 418 598-3230
jlchouinard@b2b2c.ca

Ferme La Source

136, rang Terrebonne
Sainte-Perpétue, QC G0R 3Z0
Tél. : 418 359-3193
Télé. : 418 359-3193
clair_ouellet@hotmail.com

Ferme Le Goglu

570, rang Nord
Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud, QC G0R 4B0
Tél. : 418 887-7138
fermelegoglu@globetrotter.net

Seigneurie des Aulnaies

525, de la Seigneurie
Saint-Roch-des-Aulnaies, QC G0R 4E0
Tél. : 418 354-2800
Télé. : 418 354-2804
lemoulin@globetrotter.net
www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca

Une réalisation de :



Partenariats :



In Vitro

Les Sucres

Seigneurie des Aulnaies

directement de
Chaudière-Appalaches

paroles du CHEF

Martin Boucher



photographie: Pierre-Luc Dubois

Pour 4 personnes

Manoir des Érables

220, boulevard Taché Est

Montmagny, QC G5V 3R8

Tél. : 418 248-0100

Télé. : 418 248-9507

Sans frais : 1-800 563-0200

m.boucher@manoirdeserables.com

www.manoirdeserables.com



Une réalisation de :



Partenariats :



Clafoutis d'amélanches

INGRÉDIENTS POUR CLAFOUTIS

- 6 œufs
- 500 ml de crème à 35 %
- 500 ml de sirop d'érable de Florimeault Les Sucres
- 200 g de farine de sarrasin de la Seigneurie des Aulnaies
- 100 g de farine de la Seigneurie des Aulnaies Amélanches fraîches ou congelées des Jardins In Vitro

PRÉPARATION DU CLAFOUTIS

Mélanger les œufs, la crème et le sirop d'érable ensemble. Ajouter les deux farines et bien mélanger.

Beurrer les moules à muffin, mettre les fruits au fond des moules. Verser ensuite le mélange. Cuire au four à 350 °F pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et démouler.

directement de
Chaudière-Appalaches

Florimeault Les Sucres

380, 3^e rang Ouest

Saint-Aubert, QC G0R 2R0

Tél. : 418 598-3907

Télé. : 418 598-3907

florimeault@hotmail.com

Les Jardins In Vitro

670, chemin du rang 10

Saint-Jean-de-Bréboeuf, QC G6G 5R6

Tél. : 418 453-2161

Télé. : 418 453-3353

lesjardinsinvitro@sympatico.ca

Seigneurie des Aulnaies

525, de la Seigneurie

Saint-Roch-des-Aulnaies, QC G0R 4E0

Tél. : 418 354-2800

Télé. : 418 354-2804

lemoulin@globetrotter.net

www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca

Naturo

Casa Breton

Verger de Tilly

directement de
Chaudière-Appalaches

paroles du CHEF
Nadine Séguin



photos: Jean-François Gauthier

Gaspacho aux épinards

INGRÉDIENTS

- 2 sacs d'épinards des Serres Naturo
- 3 pommes coupées en cubes du Verger de Tilly
- 2 échalottes grises hachées finement
- 125 ml de cidre de pommes du Verger et vignoble Casa Breton
- ½ lime et son zeste
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de beurre
- 250 ml de fond de volaille
- Sel, poivre

PRÉPARATION DU GASPACHO

Dans une casserole, faire revenir les épinards, les pommes et les échalotes dans l'huile d'olive et le beurre durant environ 10 minutes.

Déglacer avec le cidre, ajouter le jus de lime et le fond de volaille. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux.

Passer au mélangeur. Assaisonner et réserver au froid.

Pour 4 personnes

Restaurant La Couvée
de l'Hôtel L'Oiselière de Lévis
165 A, Route du Président Kennedy
Autoroute 20 / Sortie 325
Lévis QC G6V 6E2
Tél. : 418 830-0878
Télec. : 418 830-0454
Sans frais : 1-866-830-0878
levis@oiseliere.com
www.restaurantlacobuee.com



Une réalisation de :



Partenariats :



Serres Naturo
388, rang 4 Ouest
La Durantaye, QC G0R 1W0
Tél. : 418 884-2610
Télec. : 418 884-2361
naturo@globetrotter.net

Verger de Tilly
4385, Terrasse des Chênes
Saint-Antoine-de-Tilly, QC G0S 2C0
Tél. : 418 886-2539
Télec. : 418 886-2443
maltais@globetrotter.net
www.vergerdetilly.com

directement de
Chaudière-Appalaches

Verger et vignoble Casa Breton
270, Jean-Guérin Ouest
Saint-Henri, QC G0R 3E0
Tél. : 418 882-2929
Télec. : 418 882-0625
casabreton@globetrotter.net
http://www.casabreton.com

Le Ricaneux

Verger de Tilly

directement de
Chaudière-Appalaches

paroles du CHEF
Patrick Gonfond



Pour 4 personnes

Coureuse des Grèves

300, route de l'Église
Saint-Jean-Port-Joli
QC G0R 3G0
Tél. : 418 598-9111
Télé. : 418 598-9111
coureuse@globetrotter.net
www.restobooking.com/
coureusedesgreves



Une réalisation de :



Partenariats :



Gratin de **pommes Honey Crisp** et **framboises** au sabayon à la **liqueur de petits fruits** Portageur du Ricaneux

INGRÉDIENTS POUR LE GRATIN

5 pommes *Honey Crisp* du Verger de Tilly
250 ml de framboises du Verger de Tilly

INGRÉDIENTS POUR LE SABAYON

180 g de sucre fin
5 jaunes d'œufs
100 ml de liqueurs de petits fruits du Ricaneux
(crème de framboises ou *Portageur*)
200 ml de vin blanc sec

PRÉPARATION DES POMMES

Éplucher et couper les pommes en dés. Les saisir dans une poêle avec du beurre clarifié très chaud jusqu'à coloration.

Réserver à la température de la pièce.

PRÉPARATION DU SABAYON

Dans un cul de poule, mettre les jaunes d'œufs et le sucre, mélanger au fouet jusqu'à ce que l'appareil soit bien blanchi.

Déposer le plat sur un bain-marie d'eau chaude. Incorporer peu à peu la liqueur de petits fruits et le vin blanc et battre au fouet énergiquement. Quand le sabayon est bien épaissi, retirer du feu.

Déposer dans des coupes à dessert, les dés de pommes et les framboises. Recouvrir de sabayon et décorer d'une tranche de pomme séchée, d'une feuille de menthe et de quelques framboises.

directement de
Chaudière-Appalaches

Verger de Tilly

4385, Terrasse des Chênes
Saint-Antoine-de-Tilly, QC G0S 2C0
Tél. : 418 886-2539
Télé. : 418 886-2443
maltais@globetrotter.net
www.vergerdetilly.com

Vin artisanal Le Ricaneux

5544, rang Sud-Est
Saint-Charles-de-Bellechasse, QC G0R 2T0
Tél. : 418 887-3789
Télé. : 418 887-6332
ricaneux@globetrotter.net
www.ricaneux.com