



- 2 tasses de bleuets
- ¼ tasse de sirop d'érable Nokomis
- 1 cuillère à thé de fécule de maïs
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 tasse de crème 35% à fouetter
- ¼ tasse de sucre d'érable granulé Nokomis

Méthode :

Mélanger la fécule de maïs et l'eau. Réserver.

Cuire les bleuets et le sirop d'érable à feu moyen sans mélanger vigoureusement afin de garder les bleuets entiers 10 minutes.

Amener ensuite le mélange à frémir puis y ajouter le mélange de fécule. Cuire le tout 2 minutes en mélangeant délicatement.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Fouetter la crème 35% avec le tiers de la quantité de sucre d'érable granulé.

Au moment de servir, mélanger le reste du sucre granulé à la crème fouettée puis y incorporer le mélange de bleuets au sirop d'érable.

Utiliser le tout comme garniture sur un gâteau blanc, une tarte, de la crème glacée ou déguster tel quel.

Pour vous procurez les produits

des recettes présentées,
n'hésitez pas à contacter
vos producteurs locaux:

Les BioProduits de Sainte-Rita
418 963-7777

Fromagerie des Basques
418 851-2189

Le Mixeur
418 851-8079

Nokomis
418 851-1779

Poissonnerie du Verseau II
418 851-1516

Vignoble le Domaine du Lac
418 738-2150

Partenaires de l'événement

Le Bas-Saint-Laurent tout en saveurs
www.saveursbsl.com

Mapaq, Mettez le Québec dans votre assiette
www.mapaq.gouv.qc.ca



DEC appuie financièrement la SADC

400-3, rue Jean-Rioux
Trois-Pistoles, Québec G0L 4K0
418 851-3172
sadc_basques@ciril.qc.ca
www.leterroirbasque.ca



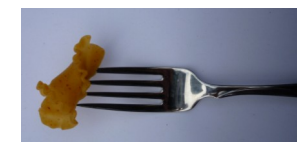
La SADC des Basques

et le

Chef Éric Archambault

Vous présentent

« Cuisinez les produits des Basques »



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Fromage Notre-Dame-des-Neiges
cuit au four, garniture de baies
d'églantier, d'érable,
de petits fruits et de noix

1 fromage Notre-Dame-des-Neiges
de la Fromagerie des Basques
2 cuillères à soupe de Tartinade de baies d'églantier
des Bio Produits de Ste-Rita
2 cuillères à soupe de sirop d'érable Nokomis
6 figues séchées taillées en dés (½ tasse)
¼ tasse de canneberges séchées
¼ tasse de noix de pin
Poivre du moulin au goût
1 baguette de pain fraîche

Méthode :

Tailler les fruits séchés en petits dés puis mélanger avec la tartinade de baies d'églantier, le sirop d'érable et le poivre. Faire de petites incisions sur le dessus du fromage à l'aide de la pointe d'un couteau afin de laisser pénétrer le parfum de la mixture. Garnir le fromage de la mixture de fruits au parfum d'érable. Mettre au four à 325°F de 12 à 15 minutes (attention à ne pas trop cuire)
Déguster le tout sur une tranche de pain frais.

Version Barbecue :

Faire les étapes 1 à 3.

Déposer le fromage sur une planche de cèdre que vous avez préalablement laissé tremper quelques heures dans l'eau. Faire chauffer le barbecue au maximum environ 5 minutes puis fermer le côté sur lequel vous déposerez la planche avec le fromage. Réduire la chaleur et cuire environ 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que vous sentiez le fromage ramollir.




Salade de pâtes Le Mixeur aux
champignons sauvages, cœurs de
quenouille, boutons de marguerite
et de pesto de basilic

250 à 300 gr de pâtes LE MIXEUR
« Champignons sauvages »
6 Cœurs de Quenouille des Bio Produits de Ste-Rita
1 cuillère à soupe d'Herbes salées
des Bio Produits de Ste-Rita
2 cuillères à soupe de concentré
de fines herbes fraîches Basilic
1 oignon vert (échalote verte) en rondelles
½ c. à thé de jus de citron
¼ de tasse de céleri en dés
¼ de tasse de carottes en dés fins
¼ tasse d'oignon rouge en dés
⅓ tasse de vinaigre de vin rouge
½ poivron rouge en dés
⅓ tasse d'huile d'olive
⅓ tasse d'huile végétale
Poivre du moulin

Méthode :

Porter 2 litres d'eau à ébullition et ajouter 1 cuillère à thé de sel. Mettre les pâtes congelées dans l'eau bouillante et remuer délicatement. Cuire 4 minutes. NE PAS RINCER.
Déposer les pâtes dans un récipient plat et arroser d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Laisser refroidir.
Mélanger le reste des ingrédients avec les pâtes refroidies.



Poisson blanc de la Poissonnerie Verseau II,
garniture de tomates fraîches,
de persil à la fleur d'ail et vin blanc

4 filets de poisson blanc d'arrivage journalier
de la Poissonnerie Verseau II
1 tomate fraîche
½ oignon rouge
2 cuillères à soupe de persil à la fleur d'ail
de TerSoleil de St-Cyprien
¼ tasse de tomates séchées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin au goût
½ tasse de Vin Blanc le Grand Héron du
Vignoble le Domaine du Lac

Méthode :

Mélanger au robot culinaire la tomate fraîche, l'oignon rouge, le persil à la fleur d'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Une fois le tout mélanger de façon homogène, ajouter les tomates séchées.
Déposer les filets de poisson dans un pyrex et ajouter le vin blanc.
Garnir les filets de la préparation au persil à la fleur d'ail.
Mettre au four à 350°F de 12 à 15 minutes.
Déguster avec votre riz favori.

Présenté dans le cadre du
Marché public de Trois-Pistoles
5 septembre 2010

