



- 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.

**Producteurs locaux:**

Les BioProduits de Sainte-Rita	418 963-7777
Fromagerie des Basques	418 851-2189
Bagel Saint-Simon	418 738-2580
Vergers de la Soalaie	418 851-4663
Folies Maraîchères	418 738-2053
Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix	418 898-2545
Marché Michaud Gagnon	418 963-2701
Eau Limpide	418 738-2229



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  
Marché Michaud Gagnon

Vous présentent

# Cuisinez les produits des Basques

*Entente spécifique sur la mise en œuvre du  
«plan de développement stratégique»  
de l'agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent*





**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  
4 septembre 2011

