



CAHIER DE PRESSE

Journal : Enfin !

Date : Juin-Juillet 2005

Tirage : 15 000 exemplaires



Entrée - Pour 4 personnes

Lait d'asperges et poireaux

avec soufflé de crabe au chèvre frais

10	asperges
1/2	poireaux des Aliments Symbiose
1	oignon des Aliments Symbiose
1	potasse de terre liti-laurentienne
2 tasses	de lait
2 tasses	de poudre de légumes déshydratés des Aliments Symbiose

Soufflé de crabe au chèvre frais

300 g	de crème pâtissière
4 blancs	d'œufs montés en neige
100 g	de crabe des neiges
50 g	de fromage de chèvre frais

Préparation - Lait d'asperges et poireaux
Mettre tous les ingrédients à cuire 30 minutes. Passer ensuite au robot et réserver.

Préparation - Soufflé de crabe au chèvre frais
Mélanger la crème pâtissière avec les blancs d'œufs, le crabe et le fromage frais. Beurrer les moules préalablement choisis et cuire au four 15 minutes à 375 °F. Sortir et décongeler immédiatement. Servir sur la première préparation.

Ajouter des vermicelles de potasse de terre liti pour décorer.



Entrée - Pour 4 personnes

Pétoncles rôtis

avec purée de pommes légère et bouillon de céleri au marron

8	petoncles (grosueur 10-20)
3	potasses au choix
1/2	piéd de céleri des Aliments Symbiose
2 tasses	d'eau
1	oignon des Aliments Symbiose
1/2 tasse	de fumet de poisson
1 c. à table	de gingembre frais
2 gousses	d'ail biologique des Jardins du Siroit
2 c. à table	de crème de maïson
1 c. à table	de poudre de légumes déshydratés des Aliments Symbiose

Préparation - Pétoncles rôtis
Saler les pétoncles au beurre et réserver. Faire cuire les potasses pelées 15 minutes dans l'eau, égoutter et mélanger au robot. Mettre tous les autres ingrédients à cuire 30 minutes. Passer au robot et arroser avec ce bouillon les pétoncles saisis au beurre. ■



18 Enfin ! • Juin-Juillet 2005

Source : Auberge du Grand Fleuve
41, rue Principale
Mitis-sur-Mer (Québec) G0J 1S0
Tel. : (418) 836-2322 Téléc. : (418) 836-2301
www.aubergedugrandfleuve.qc.ca