

Gastronomie régionale



## Vol-au-vent aux pleurotes et au fromage St-Barnabé

Catégorie : 4 personnes  
Préparation 20 minutes,  
Cuisson 5 minutes

**Ingredients**

- 1 lb de pâte feuilletée pour les Vol-au-vent de la Rubin
- 4 lb de beurre
- 200 g d'ail haché (avec une machine)
- 1 ml d'ail haché des jardins du Saint
- 4 lb de petit fromage blanc
- 4 lb de fromage blanc en
- 4 lb de fromage 15%
- 4 lb de fromage à pâte de la Rivière de la Montagne De L'Ange
- 2 lb de pain de pain

**Préparation**

Dans un bol, faire fondre le beurre, ajouter les pleurotes grossièrement hachés et laisser cuire 2 minutes. Ajouter par la suite les ail hachés, l'ail, le persil, sel et poivre. Procéder la cuisson environ 1 minute en remuant. Ajouter le fromage blanc, laisser refroidir de moitié et ajouter la crème et le fromage St-Barnabé, cuire encore 30 secondes et servir sur du pain au goût personnel.

Source : Les Chefs du Bas-Saint-Laurent

Les Chefs du Bas-Saint-Laurent  
400, rue Principale  
Saint-Jean-de-Matigues (Québec) G4L 0A9  
Tél. : (418) 786-4094  
Courriel : sav@cheffes.com



## Morue salée à la gaspésienne et vinaigrette de tomates confites

Cette recette a remporté le 2e prix lors du Concours gastronomique québécois 2005.  
Pour 4 personnes

**Ingredients**

- Morue salée à la gaspésienne**
- 1 livre de morue salée (selon le Québec Maritime)
- 1 1/2 litre de jus de poisson de terre de Terre
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1 livre d'ognons coupés en tranches, égouttés et séchés
- 1 livre de tomates de Terre de Terre
- 1 tasse d'ail haché finement
- 1 tasse de beurre
- 1/2 c. à thé de pain de pain grossier
- 200 g de pain
- 1 c. à soupe de jus de citron
- « Chape » de lait pour la décoration

- Vinaigrette de tomates confites**
- 1 livre de tomates coupées
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 2 branches de persil frais
- 1 c. à soupe de petit fromage blanc
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1 c. à thé de sucre
- sel et poivre

- 10 litres de jus de poisson
- 1 livre de pain de pain et 1 tasse de tomates

**Préparation**

**Morue salée à la gaspésienne**  
La morue doit être portée à ébullition dans un grand pot. Ajouter le jus de poisson et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure. Égoutter la morue et rincer bien pour la débarrasser du sel. Laisser la pain et rincer. Couvrir la morue d'eau et laisser à ébullition sur feu doux pendant 10 minutes. Ce qui débarrasse la morue, laisser

l'ensemble de la morue, rincer et laisser égoutter 10 minutes. Bien égoutter la morue. Déposer en morceaux et mettre de côté.

Dans le jus de poisson, ajouter le jus de citron, le pain (1) et (2) minutes. Égoutter, rincer et réserver à réchauffer.

Dans une grande poêle, chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter les oignons. Faire être pendant 4 minutes. Ajouter les tomates, l'ail, le jus de citron, le persil, le pain et cuire en remuant vigoureusement pendant 4 minutes. Laisser la pain de pain, laisser à l'écart.

Dans une casserole, déposer le jus de poisson, le sucre, les oignons et les tomates par couches dans un plat à gratin jusqu'à ce qu'il soit rempli. Verser le reste d'huile. Cuire au four pendant 30 minutes.

« Chape » de lait pour la décoration. Laisser une belle pièce de lait salé et verser dans un ragoût qui a bien réchauffé.

**Vinaigrette de tomates confites**  
Couvrir le fond d'une poêle avec les tomates coupées. Couvrir d'huile d'olive et y déposer tous les ingrédients. Cuire au feu à feu doux pendant environ 1 heure. Égoutter et passer au mélangeur et passer dans un tamis pour retirer le jus.

Source : Les Chefs du Bas-Saint-Laurent  
400, rue Principale  
Saint-Jean-de-Matigues (Québec) G4L 0A9  
Tél. : (418) 786-4094

## Margaux : le rubis du Bordelais

Par Jean-F. Bernier, sommelier  
jfb2000@hotmail.com

Voilà la seule AOC communale du Haut-Médoc à porter le nom d'un premier grand cru classé. Cette appellation, qui sélectionne les meilleurs sols, possède les plus beaux terroirs de grèves (sol de roches maritimes) de tout le Bordelais. Celles-ci donnent aux vins de Margaux leur grande finesse aromatique, leur harmonie et leur aptitude au vieillissement.

Les vins de ce cru ont une structure d'un potentiel de garde par excellence puissante, entre rubis et grand bleu, très soyeux, les fruits sont une place importante et les arômes de cuir et de ganache sont présents. Plus tard, en vieillissant, le bouquet offre des parfums de sous-bois, de champignons et de cuir de grande.

Parfaitement équilibré, le margaux est un vin d'exception tout au long de sa vie, les années ne font que le rendre plus intéressant et plus complexe. La grande finale offre un délice de vin d'exception, harmonieux de force et d'équilibre.

Le tout premier le label de Château-Pavée, le deuxième en de second est classé de cette appellation. Margaux s'est vu attribuer le statut de Grand Cru Classé de Médoc, le millésime 2001 est un vin de grande qualité qui donne une impression de grand cru. Les vins de Margaux sont très intéressants, ils ont une grande personnalité et une grande harmonie. Les vins de Margaux sont très intéressants, ils ont une grande personnalité et une grande harmonie.

