



# CAHIER DE PRESSE

Journal : Enfin !

Tirage : 15 000 exemplaires

Date : Mars 2005



## Tarte au sirop d'érable

Produits de l'érable du Terroir Inc. de Sainte-Rita

### Ingrédients

1 tasse de sirop d'érable biologique « Produits de l'érable du Terroir Inc. »  
1 tasse de lait  
2 c. à table de beurre  
2 jaunes d'œufs battus  
5 c. à table de fécule de maïs  
1 pincée de sel  
1 c. à thé de vanille

### Meringue

2 blancs d'œufs  
4 c. à table de sucre  
1 pincée de sel  
1 pincée de crème de tartre

### Préparation

Cuire à feu doux pendant 5 minutes le sirop d'érable, le lait et le beurre. Mélanger les jaunes d'œufs, le fécule de maïs, le sel et la vanille jusqu'à épaississement. Verser dans un fond de tarte cuit.

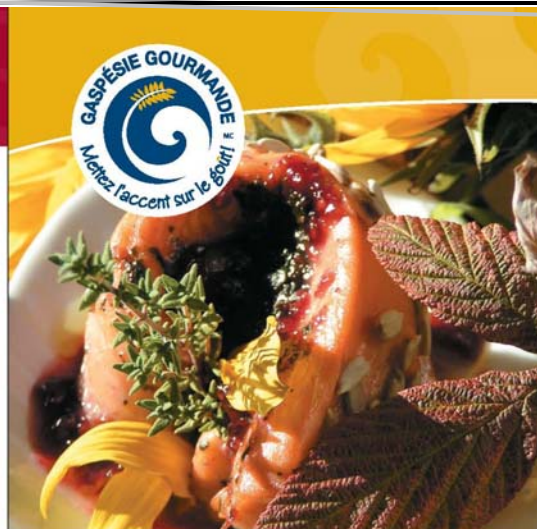
### Meringue

Dans un bol, mettre les blancs d'œufs, le sel et la crème de tartre. Fouetter jusqu'à formation de pics. Ajouter le sucre en fouettant. Verser sur la tarte. Décorer avec du sucre d'érable granulé ou faire dorer au four à 425° F. ■



16

Enfin ! ■ mars 2005



## Médailon de saumon laqué au sirop d'érable et aux framboises en croûte de tournesol

### Ingrédients

Pour 4 personnes

4 portions de saumon frais (6 oz) 170 g  
sel et poivre au goût  
80 ml (1/3 tasse) de framboises fraîches « Les Framboisiers Constant Lepage »  
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable « Érablière La Chouette Coulée »  
250 ml (1 tasse) de graines de tournesol concassées  
1 échalote française  
60 ml (1/4 tasse) de vin rosé  
125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %  
au goût framboises pour la décoration

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans un filet de saumon, prélever, à l'aide d'un emporte-pièce, 4 médaillons. Saler et poivrer les médaillons. Écraser les framboises à l'aide d'une fourchette et les mélanger avec le sirop d'érable. Pour la période hivernale, utiliser la confiture de framboise des P'tits Fruits d'Élise en remplacement des framboises fraîches et du sirop d'érable. Tremper les médaillons dans ce mélange et les enrober de graines de tournesol. Cuire au four dans une fêchefrite durant 10 minutes. Dans une petite casserole, déposer l'échalote hachée et le vin rosé. Laisser réduire presque à sec. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement. Servir le médaillon, sur une assiette chaude, nappé de la sauce. Garnir de framboises fraîches. ■

Source : Les Carnets gourmands d'un Gaspésien, Yvonne Ouellet  
Les Éditions Les Éditions Gaspésiennes