CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage affaires / Enfin ! **Date : Août 2005**

Tirage : 15 000 exemplaires

Avocats au saumon fumé de Saint-Cuthbert

Entrée – Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes

Ingrédients

200 g	de saumon fumé des Pêcheurs Micmacs
2	avocats mûrs
2 c. à thé	de câpres
2 c. à soupe	d'échalotes hachées
1 c. à soupe	d'aneth haché
2 c. à soupe	de jus de citron
au goût	sel et poivre

Préparation

Partagez les avocats en deux, les dénoyautez et les pelez. Taillez les moitiés en morceaux, les disposez dans les assiettes et les arrosez de jus de citron. Salez et poivrez au goût. Parsemez d'échalotes, d'aneth. Disposez le saumon fumé en mettant un peu avec les avocats. Décorez avec une branche d'aneth, quelques échalotes et les câpres. ■

Source : Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent
Les Pêcheurs Micmacs Inc.
457, de la Mer, Saint-Omer
Québec, Canada Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
Tél. : (418) 775-2577 ou 775-6354

Persillé de homard, crevettes roses et ris de veau

Pour 10 personnes

Ingrédients

500 g	de ris de veau
350 g	de poitrine de poulet
2	blancs d'œufs, sel et poivre
200 ml	de crème 35 %
20 g	de persil
20 g	d'estragon
20 g	de cerfeuil
20 g	de ciboulette
20 g	de basilic
500 g	1 bocal de Bouillon de pêcheurs avec les moules et le lait
500 g	de concombre sans filets rôtis
100 ml	de Bocant de croisière du Bocant
200 g	de concombre

Préparation

Blanchir les ris de veau 2 minutes à l'eau bouillante. Passez, puis pochez les ris de veau dans un court bouillon pendant 30 minutes. Couper en morceaux et réserver au froid. Réservez environ la moitié de volaille avec le persil, les blancs d'œufs et la crème, ajouter les fines herbes hachées, sel et poivre et laisser refroidir. Couper le bocant et désarticuler, réserver au froid. Mélangez les ris de veau, les concombres et le bocant à la mousseline. Ajoutez les moules et le lait du bocant ainsi que le bocant de bocant. Ajouter des lamelles de concombre avec un pelle-légume et les blanchir à l'eau bouillante. Retirez une fois glaçonnement, rajouter le concombre des lamelles de concombre, ajouter la préparation et compléter avec la moitié des concombres. Couvrir de papier d'aluminium la terrine et cuire au bain-marie pendant 45 minutes à 200° C. Refroidir et servir avec une mayonnaise à l'estragon. ■

Source : Le Chef Yves Métivier
Restaurant Le Fleur de Lys
1234, route 132 Est, Cap-Chat
Tél. : (418) 786-5432

Mafaldine aux tomates séchées, crevettes et saumon fumé au Migneron

Ingrédients

500 g	de Mafaldine aux tomates
300 g	de concombre de Cap-d'Espoir
400 g	de saumon fumé en fines tranches de notre Bocant
1 c. à thé	de ciboulette hachée
1 c. à thé	de persil haché frais
1 c. à thé	de thym citronné
au goût	sel et poivre
75 g	de tomates séchées
1	poivron rouge coupé en cubes
1	poivron jaune coupé en cubes
500 ml	de Bocant de poisson
250 ml	de crème 35 %
250 g	de Migneron
30 g	de fromage en cubes

Préparation

Portez à ébullition le Bocant, ajoutez la crème et portez de nouveau à ébullition, ajoutez le Migneron à feu doux, bien mélangez. Ajoutez le fromage en cubes à la fin.

Incorporez crevettes, saumon fumé à la crème. Ne pas surchauffer.

Pochez les pâtes dans l'eau chaude, retirez la sauce avec une louche sur les pâtes, déposez avec les fines herbes, ajoutez les poivrons séchés sur les tomates séchées.

Bon appétit ! ■

Source : Le Chef Thomas Bilodeau
Le Hideaway auberge et restaurant
123, rue Principale
Tadoussac (Québec) G0T 2A0
www.hideawaytadoussac.com

Jean-F. Bernier

L'Italie ou la folie du vin

Au cours des trente dernières années, les vins et vignobles italiens ont connu une évolution plus rapide qu'au fil des trois siècles précédents. La culture presque chaotique de la vigne, des oliviers et des arbres fruitiers a donné place à une viniculture structurée, à des parcelles et des régions divisées selon leur encépagement.

Le vin italien atteint de nouveaux horizons de qualité depuis que les règlements sont appliqués à respecter les cépages connus des lois des appellations contrôlées.

Alors, on retrouve aujourd'hui de superbes crus de haut rang les appellations d'origine contrôlées (DOC) que dans la catégorie des vins d'identification géographique spécifique (IGT).

La question du vin a touché la Toscane et nous donne, entre autres, des vins produits à partir du régime uniquement ou de son assemblage à Brunello di Montalcino. Je vous propose une belle fiche, un Rosso du Castello Banfi, ce superbe vin qu'est le Poggio alle Mura 1998, magnifique structure de plus de vingt ans de recherches et d'assemblages. C'est un vin complexe, soyeux, qui embaumera votre dégustation avant d'accompagner votre plus belle pièce de viande et La Rosa Bonanno # 7012120 pour 77 $. Plus abordable côté financier, mais d'une grande qualité, le Bolla 1999. Amarone della Valpolicella Classico, c'est un grand assemblage de cornina, de rondinella et de molinella #112757 pour 18,50 $. ■