



# CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage Affaires  
Tirage : 15 000 exemplaires

Date : Avril 2005



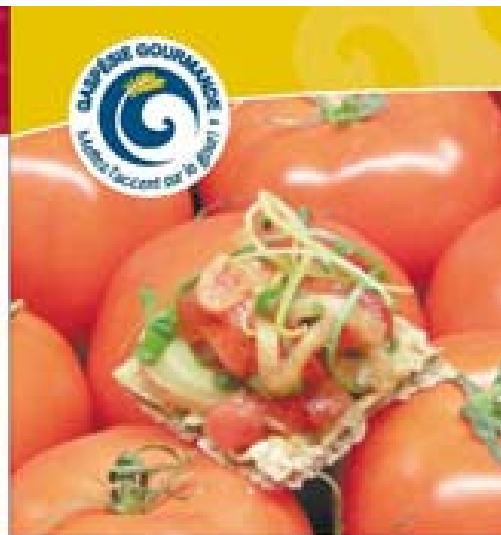
## Pouding au sirop d'érable

Produit de l'Assemblée des Serres inc. de Sainte-Émélie

- 2 c. à table de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de farine à gâteau
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de sucre de coco râpé
- 1 1/2 tasse de sirop d'érable biologique
- + Produits de l'Assemblée des Serres inc. +
- 1/2 de tasse d'eau
- 2 c. à thé de beurre

Déposer le beurre en cubes. Ajouter le sucre et les œufs. Mélanger avec les ingrédients secs en alternant avec le lait (sans ajouter le rest. de sucre). Étaler la pâte dans un moule de 9 pouces.

Dans un autre bol, mélanger le sirop d'érable, l'eau et le beurre. Verser cette préparation sur la pâte et garnir de tous les sucres râpés. Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir avec de la crème fouettée. ■



## Bruschetta de tomates des Serres Jardins-Nature à l'orientale

Produit de l'Assemblée des Serres inc. de Sainte-Émélie

- 250 ml (2 tasses) de tomates rouges coupées en dés
- 15 ml (3 c. à soupe) de gingembre frais
- 15 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce teriyaki
- 1 grosse feuille de basilic haché
- 1 ml (1/4 cuillère à la grosse) d'un peu à soupe) de vinaigre au goût salé et sucré
- 1 oignon rouge
- 5 ml (1 1/2 c. à thé) de graines de sésame
- saupoudrer de pain

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf les graines de pain. Laisser macérer la préparation de tomates pendant 30 minutes. Faire griller les croûtes au four et les finir avec une grosse d'ail. Déposer un cube de tomates sur la bruschetta et servir aussitôt. Servir avec une belle salade de vos jardins. La bruschetta peut aussi être utilisée dans les sandwichs garnis ou chauds, avec du pain. ■

Assemblage : Serres Jardins-Nature  
Les produits de l'Assemblée des Serres inc. sont disponibles au 508-333-3333

**Serres Jardins-Nature**  
200, boulevard Jean-Jacques, Sainte-Émélie (Québec) J3E 1B9  
Tel. : (508) 333-3333 - Fax : (508) 333-3333 - web@serresnature.ca