



Crème tendre au miel

de la Matapédia et ses petits fruits de saison

Ingrédients

500 ml	de lait
60 ml	de miel de la Matapédia de la Ferme apicole Vallée Fleurie
2	œufs entiers
4	jaunes d'œufs
125 g	de sucre blanc
	Framboises, bleuets, cassis et gadelles de la Vallée de la Framboise

Préparation

Faire bouillir le lait avec le miel. Mélanger dans un bol les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Arroser la préparation peu à peu de lait chaud en fouettant énergiquement. Verser la préparation dans des ramequins ou encore des contenants de fantaisie (exemple : des tasses à café espresso, des petits verres à alcool, etc.). Mettre les ramequins dans un bain-marie et cuire au four à 300 °F durant 30 minutes (20 à 25 minutes pour les verres). Après cuisson, sortir les ramequins du bain-marie et laisser refroidir. Présenter le dessert avec des meringues sèches. Arroser la crème tendre de miel chaud et le garnir de fruits frais. ■

Source : Yarnick Ouellet, chef consultant
Ferme apicole Vallée Fleurie
19, rue Savoie, Saint-Alexandre-des-Lacs (Québec) G0J 2C0
Tél. : (418) 778-3183
La Vallée de la Framboise
34, route Lauzier, Val-Brillant (Québec) G0J 3L0
Tél. : (418) 742-3787



Cette recette a remporté le 3^e prix lors du Concours gourmand gaspésien 2005

Pavé de flétan

en croûte de pomme de terre, aigre-doux à la betterave

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 ml	d'eau
100 g	de sucre
400 ml	de vinaigre de miel de la Ferme Clément Arsenault
1 feuille	de laurier
2 c.	à soupe de gingembre frais
2	anis étoilés
300 g	de betterave crue en juliennes
2	pommes de terre de Patacol
4 pavés	de flétan de 160 g (6 oz)
3	blancs d'œuf
	Sel, poivre au goût

Préparation

Faire bouillir l'eau, le sucre, le vinaigre, le laurier, le gingembre et l'anis. Ajouter les betteraves et bouillir 5 minutes. Passer au tamis, réduire le liquide sans ébullition jusqu'à l'obtention de 300 ml et réserver.

Faire frire les pommes de terre en « chips » et les émietter grossièrement. Saler et poivrer le flétan et le passer dans les blancs d'œuf, puis les pommes de terre. Cuire le flétan au beurre et servir avec l'aigre-doux et des petits légumes de saison gaspésiens. ■

Source : Le chef Francis Gendron-Truestler
Café des Artistes
249, boul. Gaspé, Gaspé
Tél. : (418) 368-2255



Le Meursault

Le nec plus ultra des blancs

L'un des plus beaux vins blancs au monde avec sa robe plus ou moins ambrée, selon l'âge.

Claire et limpide, elle a de l'éclat et s'accompagne de reflets grisonnants. Au nez, le bouquet évoque le chardonnay mûr, gorgé de soleil et empreint de l'influence du terroir. On y perçoit des arômes d'abricot, d'abricot et de fruits exotiques. On y retrouve aussi les odeurs de fruits secs, caractéristiques du cépage (noisettes et amandes), ainsi que des notes de tilleul. On retrouve dans les vins plus vieux des notes de truffe et de pain grillé. En bouche, le Meursault est un vin de belle corpulence, long et très bien structuré. Sa texture soyeuse s'accompagne de saveurs de noisettes fraîches et de miel.

Les vignerons de la maison Bouchard Père & Fils nous présentent leur vin :

« Nous travaillons depuis neuf générations avec passion et ténacité pour exprimer l'authenticité des terroirs de la Bourgogne, dans le respect des traditions de la nature. Chaque année notre récompense c'est la vendange. Notre but, c'est votre plaisir. »

Je vous propose donc un Meursault 2002, élevé et mis en bouteille au Château de Beaune, France.

#8725 31,50 \$

Qui boit du vin de Meursault, ne vit ni ne meurt sot. ■

