



Quelques idées de combinaison de produits pour des bouchées du tonnerre

1. Saucisse d'anguille fumée des Trésors du Fleuve
Boutons de marguerites des Jardins de Métis
Gelée d'érable biologique de l'érablière du Toulidou

Faire bouillir 3-5 minutes la saucisse d'anguille et terminer la cuisson au four à 350 F pendant 8-10 minutes ou encore, les dorer à la poêle dans un peu d'huile de colza.

Sur un petit bambou, piquer un morceau de saucisse d'anguille, garnir d'un bouton de marguerite et d'un peu de gelée à l'érable. Servir tiède et accompagner d'un verre de Mousse des bois bien frais du Domaine Acer

2. Carpaccio de veau biologique de la Ferme Luron
Copeaux de Tomme du Kamouraska
Épices à gibiers et herbes de bord de mer des Jardins de la Mer
Sel piquant picisel du Jardin des Pèlerins
Huile de cameline de la ferme Nature Highland
Vinaigre de basilic pourpre de VIV-Herbe
Micropousses de la Jardinière.

Dans un morceau de filet de veau très frais et semi-gelé, couper de très fines tranches de viandes et les disposer dans une assiette les unes à côté des autres. Assaisonner au goût, ajouter un filet d'huile et quelques gouttes de vinaigre. Parsemer de copeaux de Tomme et garnir de micropousses de radis ou de Taiso. Servir sans attendre.

3. Baguette briochée de Pâtisseries Gourmandises d'Olivier
Confit d'oignons érable et canneberges d'Aux Bienfaits
Terrine 3 gibiers du Culinair
Huile de colza de la Ferme Nature Highland

Couper la baguette en petite brunoise de 5 mm et faire dorer le tout dans l'huile de colza dans une poêle chaude jusqu'à ce que le pain soit bien croustillant. Bien éponger sur un papier absorbant.

Sur un bambou ou dans une cuillère, placer un cube de 2 cm de terrine, garnir de confit d'oignons érable-canneberges et ajouter quelques petits croûtons de pain brioché.

4. Choucroute de Manger Saison
Saucisse d'agneau aux herbes et hydromel de la ferme C'est la faute des Biquettes
Chanterelles marinées du Bistro l'Ardoise l'Épicerie
Huile de colza de Nature Highland

Faire cuire les saucisses directement au four à 325 environ 5 minutes et terminer à la poêle pour les rendre dorées et croustillantes. Couper en tronçons de la grosseur désirée. Dans une casserole, chauffer la choucroute, ajouter les morceaux de saucisses et les chanterelles à la dernière minute. Servir dans de petites verrines ou même en cuillères.

5. Bavette de bœuf de Terroir d'Antan

Huile de cameline

Charles-Aimé Robert du Domaine Acer

Fleur d'ail de Jardin Santé

Boutons d'hémérocailles des Jardins de Métis

Sel du dragon de Jardin Nature

Poireau séché et piments forts sèches du Jardin des Pèlerins

Couper la bavette en petits cubes très fins. Une viande semi-gelée vous aidera grandement. Au goût, assaisonner le tartare de tous les ingrédients, en terminant par le Charles Aimé Robert. Servir dans une verrine ou une cuillère ou en entrée d'un repas. Accompagner d'une croustille de pain badigeonnée d'huile de colza et frottée à l'ail.

La bavette est une pièce de viande très goûteuse, moins tendre que le filet, mais votre tartare n'en sera que plus délicieux, à condition de couper le tout en très petits morceaux.

6. Agneau haché du Bas St Laurent

Hydromel du Bas St Laurent

Vinaigre aux herbes de ViV-Herbes

Miel de Sarazin du Chateau Blanc

Fleur d'ail de Jardin Santé

Sel aromatique d'une entreprise du Bas St- Laurent

Poivre ou piments forts séchés d'une entreprise du Bas St- Laurent

Dans une petite casserole, cuire 250 ml miel jusqu'à 116 C (petit boulé), décuire avec 125 ml de vinaigre, réduire un peu, ajouter 125 ml d'hydromel et réduire de moitié. Vous obtiendrez ainsi un délicieux caramel d'hydromel.

Avec l'agneau, façonner des petites boulettes bien assaisonnées, cuire au four 12-15 minutes selon la grosseur de vos portions. Sur un bambou, tremper dans le caramel d'hydromel, servi sans tarder.

7. Jambon de canard du Meilleur pour la faim

Piments cerises farcis de chèvre et noix de Maître Saucissier

Enrouler une tranche ou deux de jambon de canard autour d'un piment farcis, tenir d'un petit pic et servir.

8. Truite marinée à l'érable et whisky de Fumoir Mouski

Fromage Notre-Dame des Neige de la fromagerie des Basques

Petit vol au vent des Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

Farcir un petit vol au vent de truite marinée bien égouttée, garnir d'un morceau de fromage et griller le tout 4-5 minutes au four. Servir tiède

9. Pain au levain d'une boulangerie du Bas-Saint-Laurent
Fromage Lune de miel de la fromagerie La tête sur le bio
Compote d'échalotes et poires à l'érable des Jardins de l'Orme
Algues craquantes à l'érable des Jardins de la mer
Huile de colza

Dans une poêle, faire griller à l'huile de colza quelques tranches de pain au levain jusqu'à ce qu'elles soient très croustillantes des deux côtés. Éteindre le feu, mais laisser les croustilles de pain dans la poêle, garnir de fromage et laisser quelques minutes pour légèrement chauffer le tout. Le fromage dégagera ainsi beaucoup d'arômes. Garnir ensuite de compote d'échalotes et d'un petit morceau d'algue. Servir tiède.

10. Pavé d'Anguille fumé des Trésors de la mer
Caramel d'algues de Croqu'Érable
Petits croûtons de pain brioché de Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

Sur un petit bambou, piquer un morceau de 1 cm d'anguille, garnir d'un peu de caramel d'algues et terminer avec quelques cubes de pain brioché (voir la recette ci haut)

11. Fromage le Démon de la Fromagerie des Basques
Flocons d'érable de Decacer
Huile de colza

Dans une poêle, verser environ 20 ml d'huile de colza et y faire dorer quelques morceaux du fromage le Démon. Piquer sur un bambou et tremper la surface du dessus dans les flocons d'érable. Déguster sans attendre.

12. Carottes toutes couleurs,
Topinambours et échalotes des Herbes salées du Bas St Laurent
Vinaigrette au miel de la Vallée Fleurie
Poireaux séchés du Jardins des Pèlerins
Fleurs d'ail du Jardin Santé

A l'aide d'un économe, faire de belle lanière de carottes. Au couteau, couper de fines tranches de topinambours et d'échalotes. Ajouter au goût, la vinaigrette, les poireaux et la fleur d'ail. Bien mélanger, laisser reposer au froid 15-20 minutes et servir.