



UN NOËL LOCAL

Défi
je mange local



TERROIR ET TRADITIONS

LES TRADITIONS GOURMANDES DE NOËL AU QUÉBEC EST UNE FUSION D'INFLUENCES EUROPÉENNES, AUTOCHTONES ET LOCALES, TOUTES RASSEMBLÉES AUTOUR D'UN ESPRIT DE PARTAGE, DE FAMILLE ET DE CÉLÉBRATION.

LES RITES DES FÊTES AU QUÉBEC SONT UN VÉRITABLE HOMMAGE À LA CUISINE RÉCONFORTANTE, FAMILIALE ET GÉNÉREUSE. CHAQUE RÉGION A SES PROPRES TOUCHES, MAIS CERTAINS METS ET HABITUDES SONT UNIVERSELS DANS LA PROVINCE, ET ON Y RETROUVE DES PLATS HÉRITÉS DES ANCÊTRES, ADAPTÉS AUX HIVERS RIGoureux ET AUX INGRÉDIENTS LOCAUX.

LES METS ET PRODUITS LOCAUX TROUVENT DE PLUS EN PLUS LEUR PLACE DANS LES TRADITIONS, CRÉANT UN PONT ENTRE L'HÉRITAGE DU PASSÉ ET LA GASTRONOMIE CONTEMPORAINE.



PUNCH DE TROIS-RIVIÈRES

UN PUNCH DE NOËL EST LA BOISSON PARFAITE POUR RASSEMBLER FAMILLE ET AMIS AUTOUR DE SAVEURS FESTIVES ET POUR AJOUTER UN PEU DE MAGIE À VOS CÉLÉBRATION. CE MÉLANGE RAFRAÎCHISSANT ET COLORÉ MET EN AVANT LES ARÔMES TYPIQUES DES FÊTES, COMME LES POMMES, LES CANNEBERGES ET LA CANELLE.



PUNCH DE TROIS-RIVIÈRES

DISTILLERIE WABASSO



INGRÉDIENTS:

- 2 OZ DE GIN CONIFÈRE
- 4 OZ DE BIÈRE DE GINGEMBRE DE QUALITÉ
- 1/2 OZ DE JUS DE LIME FRAIS
- 1/2 OZ DE SIROP D'ÉRABLE PUR
- DES GLAÇONS
- UNE RONDELLE DE LIME ET UNE BRANCHE DE SAPIN POUR LA GARNITURE

PRÉPARATION:

- REMPLISSEZ UN VERRE DE GLAÇONS.
- VERSEZ LE GIN CONIFÈRE, LE JUS DE LIME ET LE SIROP D'ÉRABLE SUR LES GLAÇONS.
- AJOUTEZ LA BIÈRE DE GINGEMBRE ET MÉLANGEZ DOUCEMENT VOTRE CRÉATION AVEC UNE CUILLÈRE.
- GARNISSEZ VOTRE CRÉATION D'UNE RONDELLE DE LIME ET D'UNE BRANCHE DE SAPIN.



LE BÛCHEUX

LE PAIN SANDWICH OU PAIN RUSSE, CETTE TRADITION CULINAIRE, TYPIQUEMENT QUÉBÉCOISE SOUVENT SYNONYME DE NOSTALGIE ET DE CONVIVIALITÉ DANS DE NOMBREUSES FAMILLES.

INSPIRÉ PAR L'HÉRITAGE DE SON GRAND-PÈRE, UN BÛCHERON DE LA MAURICIE DONT LES MAINS ROBUSTES FAÇONNAIENT LES FORÊTS, CHRISTIAN, DE CHARCUTERIE LIGNÉE RR2, A VOULU REVISITER LA TRADITIONNELLE RECETTE DU PAIN SANDWICH EN Y APPORTANT UNE TOUCHE DÉCADENTE, EN HOMMAGE À CE TRAVAILLEUR ACHARNÉ ET À L'AMOUR DE LA SIMPLICITÉ DES CHOSES BIEN FAITES. L'IDÉE ÉTAIT DE CONSERVER L'ESPRIT DE CETTE RECETTE FAMILIÈRE, MAIS DE LA TRANSFORMER EN UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE, UNE CÉLÉBRATION DES SAVEURS LOCALES, TOUT EN RESPECTANT L'AUTHENTICITÉ DE LA TRADITION.



LE BÛCHEUX

CHARCUTERIE LIGNÉE RR2
SAINTE-THÈCLE



LIGNÉE
RR2
CHARCUTERIE
CRÉATIVE

INGRÉDIENTS

- PAIN BELGE (TYPE PAIN DE CAMPAGNE OU PAIN DE MIE ÉPAIS)
- SAUCE HOLLANDAISE MAISON
- JAMBON FUMÉ
- DINDE FUMÉE LAQUÉE AU MIEL
- OIGNONS
- CHAMPIGNONS FORESTIERS
- FROMAGE FONDUE AU VIN BLANC ET À L'AIL NOIR

PRÉPARATION

- PRÉPARER LA SAUCE HOLLANDAISE : FOUETTEZ DES JAUNES D'ŒUFS AVEC DU BEURRE FONDU ET UN PEU DE JUS DE CITRON JUSQU'À OBTENIR UNE TEXTURE LISSE ET CRÉMEUSE. SALEZ ET POIVREZ À VOTRE GOÛT.
- FAIRE REVENIR LES OIGNONS ET LES CHAMPIGNONS : DANS UNE AUTRE POÊLE, FAITES REVENIR DES OIGNONS ÉMINCÉS ET DES CHAMPIGNONS FORESTIERS DANS UN PEU DE BEURRE JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TENDRES ET LÉGÈREMENT DORÉS.
- PRÉPARER LA FONDUE AU FROMAGE : FAITES FONDRE DU FROMAGE D'ICI AVEC UN PEU DE VIN BLANC ET DE L'AIL NOIR HACHÉ DANS UNE PETITE CASSEROLE, JUSQU'À OBTENIR UNE SAUCE LISSE ET CRÉMEUSE.
- MONTER LE SANDWICH : TOASTÉZ LÉGÈREMENT LES TRANCHES DE PAIN BELGE. SUR UNE TRANCHE, ÉTALEZ UNE GÉNÉREUSE COUCHE DE SAUCE HOLLANDAISE MAISON. AJOUTEZ ENSUITE LA PRÉPARATION DE JAMBON FUMÉ, LA PRÉPARATION DE DINDE LAQUÉE AU MIEL, LES OIGNONS ET LES CHAMPIGNONS FORESTIERS.
- NAPPER DE FROMAGE FONDUE : VERSEZ LE FROMAGE FONDUE AU VIN BLANC ET À L'AIL NOIR SUR L'ENSEMBLE DU SANDWICH, PUIS RECOUVREZ AVEC UNE AUTRE TRANCHE DE PAIN.

SERVEZ IMMÉDIATEMENT, BIEN CHAUD, POUR UN MAXIMUM DE SAVEURS ET DE FONDANT.

UN VÉRITABLE RÉGAL GOURMAND ET SAVOUREUX QUI COMBINE DES SAVEURS FUMÉES ET CRÉMEUSES !



OSSO BUCCO AU CONIFÈRE ET AUX CANNEBERGES SAUVAGES

CE PLAT INCARNE L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE LA RICHESSE
DU TERROIR ET L'AUTHEENTICITÉ DES TRADITIONS
CULINAIRES. UNE INVITATION À SAVOURER LA FORÊT DANS
TOUTE SA SPLENDEUR, UN PLAT RÉCONFORTANT ET
SOPHISTIQUÉ À LA FOIS.



OSSO BUCCO AU CONIFÈRE ET AUX CANNEBERGES SAUVAGES

BISTRO LE CHENAPAN

INGRÉDIENTS:

- OSSO BUCCO (8-10 PIÈCES, ENVIRON 3" D'ÉPAISSEUR CHACUN)
- 1 OIGNON MOYEN, ÉMINCÉ
- 2 GOUSSES D'AIL, HACHÉES
- 1 L DE BOUILLON DE POULET
- 200 G + 200 G DE CANNEBERGES SAUVAGES
- 250 ML DE VIN BLANC
- 120 ML + 90 ML DE MIEL
- 10 G DE POUSSÉS DE SAPIN BAUMIER DÉSHYDRATÉ
- 3 G DE THUYA DÉSHYDRATÉ
- 15-20 COCOTTES DE MYRIQUE BAUMIER
- Q.S. HUILE VÉGÉTALE
- Q.S. SEL ET POIVRE

LES SAVEURS DE CONIFÈRE PEUVENT ÊTRE REMPLACÉES PAR DU SAPIN OU DU ROMARIN. LES CANNEBERGES SAUVAGES PEUVENT ÊTRE REMPLACÉES PAR DES CANNEBERGES COMMERCIALES.



SUITE DE LA RECETTE



PRÉPARATION DES OSSO BUCCO :

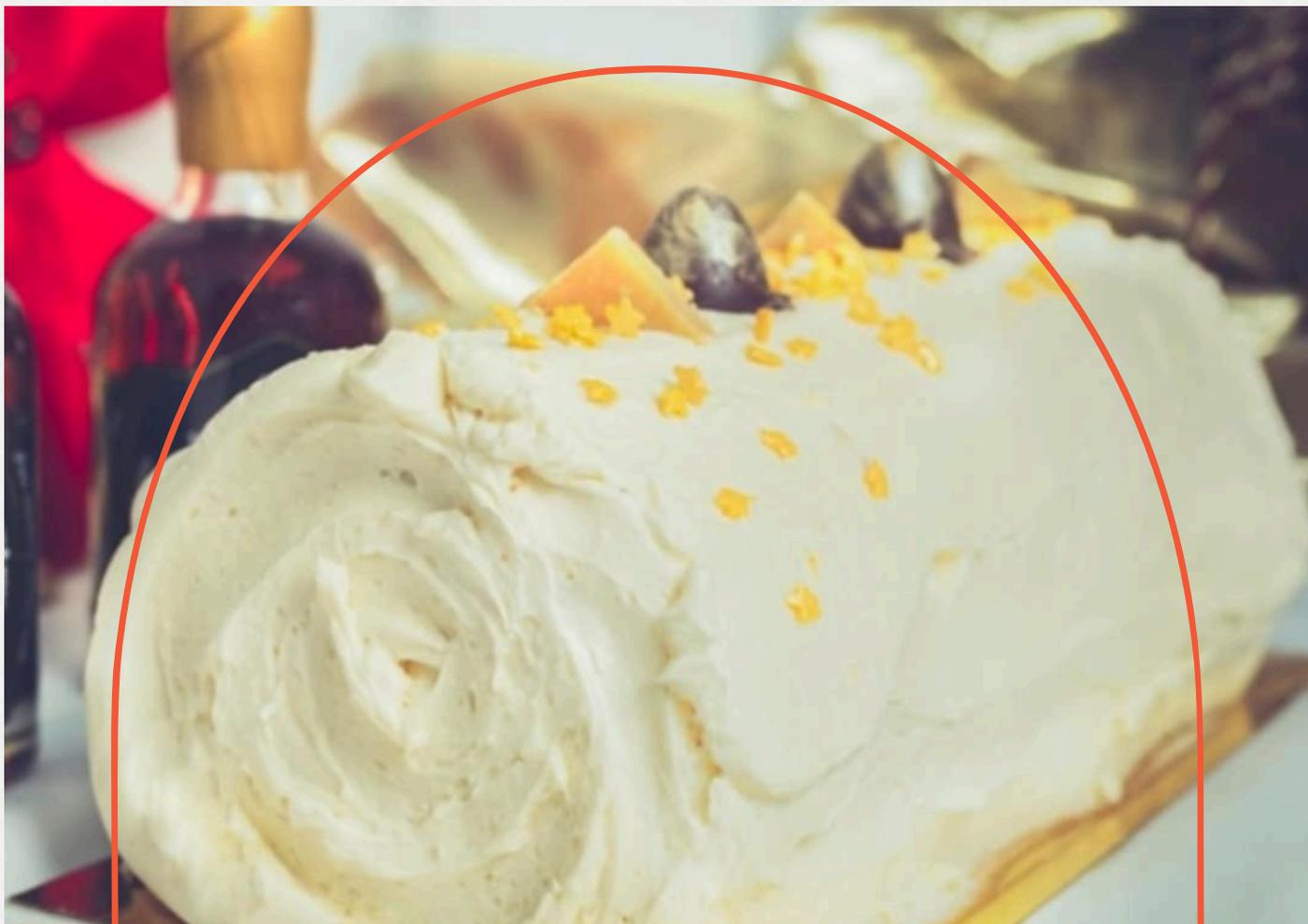
- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 300 °F (150 °C).
- COUPER L'OIGNON EN CUBES ET HACHER L'AIL.
- FAIRE CHAUFFER UN PEU D'HUILE VÉGÉTALE DANS UNE GRANDE COCOTTE À FEU VIF. SAISIR LES OSSO BUCCO SUR CHAQUE FACE, EN LES ASSAISONNANT DE SEL ET DE POIVRE. RÉSERVER DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR.
- DANS LE MÊME CHAUDRON, FAIRE REVENIR L'OIGNON ET L'AIL À FEU MOYEN JUSQU'À CE QU'ILS DEVIENNENT TRANSLUCIDES.
- DÉGLACER AVEC LE VIN BLANC, PUIS AJOUTER LES POUSSÉS DE SAPIN, LE THUYA ET LES COCOTTES DE MYRIQUE BAUMIER.
- PORTER À ÉBULLITION ET LAISSER RÉDUIRE ENVIRON 5 MINUTES.
- INCORPORER LE BOUILLON DE POULET, 120 ML DE MIEL ET 200 G DE CANNEBERGES. PORTER À ÉBULLITION, PUIS MIJOTER QUELQUES MINUTES.
- VERSER LE MÉLANGE SUR LES OSSO BUCCO, COUVRIR, ET ENFOURNER PENDANT 2 À 3 HEURES, JUSQU'À CE QUE LA VIANDE SE DÉTACHE FACILEMENT DE L'OS.

PRÉPARATION DE LA COMPOTE DE CANNEBERGES :

- DANS UNE PETITE CASSEROLE, MÉLANGER 200 G DE CANNEBERGES, 90 ML DE MIEL ET 60 ML D'EAU.
- PORTER À ÉBULLITION, RÉDUIRE LE FEU, COUVRIR, ET LAISSER MIJOTER À FEU DOUX JUSQU'À ÉVAPORATION PRESQUE COMPLÈTE DU LIQUIDE.

DRESSAGE DU PLAT :

- RETIRER DÉLICATEMENT LES OSSO BUCCO DU PLAT ET LES DISPOSER SUR DES ASSIETTES.
- FILTRER SOMMAIREMENT LE JUS DE CUISSON POUR RETIRER LE MYRIQUE BAUMIER, LE THUYA ET LE SAPIN. BIEN QUE COMESTIBLES, ILS SONT MOINS AGRÉABLES À CROQUER ENTIERS.
- NAPPER LES OSSO BUCCO AVEC LE JUS FILTRÉ.
- AJOUTER UNE CUILLÈRE DE COMPOTE DE CANNEBERGES SUR LE DESSUS.
- ACCOMPAGNER DE LÉGUMES ET FÉCULENTS AU CHOIX. DÉCORER AVEC UNE PETITE BRANCHE DE SAPIN FRAIS ET PROPRE POUR UNE TOUCHE FESTIVE.



LA BÛCHE DE NOËL, C'EST BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE GOURMANDISE – C'EST UN DOUX RETOUR EN ENFANCE, UN INSTANT SUSPENDU DANS LE TEMPS, OÙ LES ARÔMES SUCRÉS ENVAHISSENT LA MAISON. CE RITUEL, OÙ GRAND-MAMAN PRÉPARE SOIGNEUSEMENT CE PETIT DÉLICE EST UN CLIN D'ŒIL AUX SOIRÉES EN FAMILLE, PASSÉES À SURVEILLER LE CIEL EN ESPÉRANT APERCEVOIR LE TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL.

MOELLEUSE, FONDANTE ET PARFUMÉE, ELLE APORTE UNE TOUCHE RUSTIQUE ET CHALEUREUSE À NOTRE TABLE, TOUT EN OFFRANT UNE PETITE DOUCEUR QUI ÉVOQUE LES SAVEURS AUTHENTIQUES DES NOËL D'ANTAN.



INGRÉDIENTS GÂTEAU:

- 1 TASSE DE SUCRE D'ÉRABLE
- 1/2 TASSE DE BEURRE MOU
- 4 GROS OEUFS
- 1 TASSE DE FARINE À PATISSERIE

INGRÉDIENTS GLACAGE:

- 1/2 TASSE SIROP D'ÉRABLE
- 3/4 TASSES CASSONADE PRESSÉE
- 1 BLANC D'OEUF
- 1/2 CUIILLIÈRE À THÉ DE VANILLE
- 1 PINCÉE DE SEL

PRÉPARATION DU GÂTEAU:

- METTRE LE SUCRE, LE BEURRE ET LES OEUFS DANS LE BOL DE VOTRE BATTEUR ÉLECTRIQUE. REMUER POUR QUE LE MÉLANGE PÂLISSE.
- AJOUTER LA FARINE, L'EAU CHAUDE ET LA VANILLE. MÉLANGER DE NOUVEAU PENDANT UNE MINUTE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE ONCTUEUSE ET LISSE.
- DÉPOSER LE MÉLANGE DANS UNE PLAQUE DE 25 CM X 40 CM (10 PO X 16 PO) ALLANT AU FOUR ET MUNIE D'UNE FEUILLE DE PAPIER-PARCHEMIN. ÉTALER ET LISSER POUR BIEN RECOUVRIR LA PLAQUE.
- FAIRE CUIRE DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 205°C (400°F) PENDANT HUIT À DOUZE MINUTES.
- LAISSER TIÉDIR ET ROULER DÉLICATEMENT AVEC LE PAPIER-PARCHEMIN. COUVRIR D'UN LINGE HUMIDE ET LAISSER REFROIDIR.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE:

- DANS UN BAIN-MARIE SUR EAU BOUILLANTE, MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS SAUF L'ESSENCE DE VANILLE.
- BATTRE LA PRÉPARATION CONSTAMMENT À HAUTE VITESSE AVEC UN MALAXEUR, JUSQU'À LA FORMATION DE PICS OU DE POINTES FERMES, SOIT ENVIRON 5 À 7 MINUTES.
- RETIRER DU FEU ET AJOUTER LA VANILLE. BIEN BATTRE.

DÉROULER LE GÂTEAU. EN LISSANT, NAPPER AVEC LA MOITIÉ DE CETTE CRÈME. TOUT EN RETIRANT LA FEUILLE DE PAPIER-PARCHEMIN, ROULER LE GÂTEAU EN UNE FORME CYLINDRIQUE. COUVRIR LA BÛCHE DE NOËL AVEC LE RESTE DE LA CRÈME. ET DÉCORER AVEC DU SUCRE D'ÉRABLE.





UN NOËL LOCAL PRÉSENTÉ PAR:



PDAAM
Partenaires du Développement de
l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
en Mauricie

