Vers une nouvelle cuisine québécoise

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



La Documentation québécoise
Éditeur officiel du Québec



Depuis une décennie, la «nouvelle cuisine» remet en question les conceptions traditionnelles de la restauration. Elle se distingue essentiellement de la cuisine classique par des préparations plus simples, mettant en valeur la saveur des produits employés.

Le présent recueil de recettes, qui s'inspire et de l'éventail étonnant des produits alimentaires du Québec et de l'héritage culturel de sa cuisine traditionnelle, annonce la venue très prometteuse d'une «nouvelle cuisine québécoise» légère et gardant aux produits toute leur saveur particulière.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a voulu, en publiant les recettes créées par ses étudiants, contribuer à cette évolution et poser un premier jalon vers une «nouvelle cuisine» certes, mais bien de chez nous.

La Documentation québécoise
Éditeur officiel du Québec

Vers une nouvelle cuisine québécoise

Vers une nouvelle cuisine québécoise

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Collection Connaissance du Québec
La Documentation québécoise
Éditeur officiel du Québec

Québec 1977

Ce projet a été réalisé avec le concours des étudiants et du personnel enseignant de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Directeur de la collection
Connaissance du Québec
Claude Paulette

Collaboration spéciale
Gilbert Archambault

Révision linguistique
Eugénie Lévesque

Graphisme
Michel Tremblay

Illustration
Francine Taschereau

Photographie
Centre de ressources didactiques de l'I.T.H.Q.
Robert Joannette, photographe

© 1977 Éditeur officiel du Québec

Tous droits de traduction et d'adaptation, en totalité ou en partie, réservés pour tous les pays. Toute reproduction pour fins commerciales, par procédé mécanique ou électronique, y compris la microreproduction, est interdite sans l'autorisation écrite de l'Éditeur officiel du Québec.

Dépôt légal — 4e trimestre 1977
ISBN: 0-7754-2887-6

OFF
C6D6
C6/01
157

D7731201

Promouvoir la cuisine régionale me semble être nécessaire en ces temps où la facilité, l'uniformité et l'agitation font perdre au public le goût et l'art du bien manger.

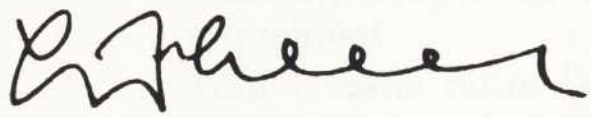
C'est pourquoi je tiens à saluer l'initiative de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et de ses étudiants qui, dans ce livre, ont voulu adapter des recettes anciennes aux conditions de vie actuelles. Tentative heureuse d'utilisation des ressources locales qui en fera, je l'espère, un instrument de variété et de gaîté au sein de chacun de nos foyers.

Si beaucoup de livres de recettes restent clos, je souhaite que celui-ci vous plaise assez pour que vous le fassiez connaître à vos familles, à vos amis.

Venez découvrir avec nous les différentes régions du Québec dans ce qu'elles offrent de plus naturel, de plus authentique et de plus personnel: la chère.

Être Québécois c'est aussi apprécier la bonne table.

Le Ministre du Tourisme,
de la Chasse et de la Pêche



Yves L. Duhaime

Préface

Depuis des lunes et des lunes, la cuisine de chaque nation s'est toujours inspirée des influences étrangères, tout en ayant l'astuce de les adapter aux circonstances de temps, de lieux, de climats et de coutumes.

C'est ainsi, par exemple, que la cuisine italienne, considérée comme la plus vieille de l'Europe, doit beaucoup aux Romains et aux Grecs qui, eux, ont largement emprunté à la cuisine orientale.

La cuisine française, pour sa part, a puisé à toutes les sources imaginables; mais celles qui l'ont intéressée davantage furent la cuisine arabe et, grâce à la venue de Catherine de Médicis, la cuisine italienne.

Et, pourtant, il faut avoir passé par Rome et Paris pour constater jusqu'à quel point la cuisine italienne diffère maintenant de la cuisine française.

Au Québec, même si nous avons hérité de la plupart des traditions de la mère-patrie, l'environnement et autres circonstances atténuantes nous ont empêchés de les conserver intrinsèquement.

Tout comme notre langue et notre culture, notre cuisine s'est largement inspirée des grands maîtres français, mais elle a acquis par elle-même son caractère distinctif et sa propre identité.

À ceux qui persistent à mettre en doute l'existence de la cuisine québécoise, je citerai tout simplement la réponse que je faisais à Madeleine Decure, en 1957, réponse qu'elle a eu d'ailleurs la gentillesse de publier dans *Cuisine et Vins de France.* En voici les grandes lignes:

«L'inconvénient de plusieurs cuisines nationales et leur absence de popularité à travers le monde sont dues au fait qu'elles manquent souvent de légèreté

et de finesse et conviennent surtout à des estomacs d'autruche. Plus souvent qu'autrement, leurs créations culinaires ont été en fonction du climat et du mode de vie de ceux à qui elles étaient destinées.

En partant de ces principes, la cuisine québécoise a autant de cachet et de saveur que toute autre cuisine nationale.

Tous les plats typiquement de chez nous, et il en est une kyrielle, possèdent de grandes qualités nutritives. De toute évidence, ils ont été conçus pour les appétits robustes des premiers défricheurs qui, en plus de vivre au grand air, déployaient beaucoup d'énergie. Il est donc imprudent d'offrir à nos estomacs délicats d'aujourd'hui un menu composé exclusivement de ces mets.

D'autre part, il serait malheureux que, par snobisme, nous refusions de reconnaître à notre cuisine ses mérites indiscutables. Nos hôteliers et nos restaurateurs devraient même se faire un point d'orgueil d'inscrire chaque jour à leur menu un plat québécois qui reflète leur région: que ce soit une soupe aux pois, une pointe de tourtière au porc ou une assiette de tourtière du Lac-Saint-Jean, une gibelotte soreloise ou un ragoût de boulettes; sans oublier les cretons et la tête fromagée, la tarte aux pommes et la tarte au sucre.

Tous ces mets, et combien d'autres, ont une saveur distinctive et ne le cèdent en rien à la bouillabaisse, aux tripes à la mode de Caen, ou aux pieds de cochon à la Sainte-Ménéhould.

Oui, nous pouvons l'affirmer hautement: la cuisine québécoise existe! Mais, pour l'apprécier à sa juste valeur, tout comme l'amour et les pommes frites, il faut savoir en user judicieusement».

Si notre cuisine a sensiblement évolué depuis le «rôti de porc frais», elle se doit de continuer dans cette excellente voie.

De plus en plus, les amateurs de bonne chère se ravisent et se raffinent. Ils se rendent compte que, si l'on mange à tort et à travers, la joie de vivre devient rapidement la peur de mourir. C'est d'ailleurs ce phénomène qui a donné naissance à la «*nouvelle cuisine*» et à «*la cuisine minceur*».

Déjà en 1927, Curnonsky disait: «En cuisine comme dans tous les arts, la simplicité est le signe de la perfection».

Pour illustrer sa pensée, citons ce qu'il écrivait au sujet du fameux gratin dauphinois: «*Et surtout, ne pas mettre d'oeufs ni de fromage. Les oeufs enlèvent au gratin toute son onctuosité, en laissant à l'intérieur des morceaux d'oeufs plus ou moins brouillés. Le fromage en dénature le goût*».

Au fait, de tous les gratins dauphinois que j'ai mangés, le meilleur fut celui du Restaurant Rostang à Sassenage, au coeur du Dauphiné. Et il n'avait aucune trace d'oeuf, ni de fromage. Le plus drôle de l'histoire, c'est que, si vous consultez *Ali Bab, le Répertoire de Cuisine, la Cuisine française, le Larousse gastronomique et le Nouveau guide de cuisine,* tous ces distingués ouvrages vous diront d'intégrer des oeufs et du fromage dans votre gratin dauphinois. Ce qui prouve une fois de plus que, pour être agréables aux goûts populaires, de bons auteurs et d'excellents cuisiniers oublient parfois de se conformer aux règles fondamentales de la gastronomie.

C'est pour freiner ce genre de licences que Paul Bocuse et Michel Guérard, chacun à sa façon, préconisent la cuisine plus légère, plus digestible et plus propre à maintenir le «mens sana in corpore sano». En somme, ces deux

grands maîtres de l'art culinaire mettent leur talent et leur prestige à contribution avec le louable dessein de moderniser l'art de faire bonne chère.

Sous prétexte de nouveauté ou de renouvellement, il faudrait toutefois éviter de succomber à la tentation des saveurs insolites.

L'abus des épices et autres condiments est aussi répréhensible que le conflit des saveurs et l'usage excessif des gras, des sucres, des amers, ou des acides.

Même si nous vivons sur le continent américain, il faut nous garder, du moins en art culinaire, de l'influence de nos voisins du sud. La simplification dont parle Curnonsky ne va pas jusqu'à réduire l'assaisonnement à la moutarde, la mayonnaise ou la sauce tomate.

Si nous voulons renouveler la cuisine québécoise pour la rendre plus conforme aux exigences de la vie moderne, notre premier devoir est de nous en tenir strictement aux principes de base de l'art culinaire français.

N'oublions jamais que les 25 restaurants, considérés par Michelin, Gault-Millau et Kléber-Colombes comme les meilleurs de France, sont également placés au tout premier rang par la majorité des gourmets à travers le monde.

Notons de plus que la plupart d'entre eux continuent de s'inspirer scrupuleusement de la cuisine classique. On a beau vouloir rajeunir l'art culinaire, on ne doit pas oublier que Claude Terrail, Raymond Oliver, Raymond Thuilier et Mado Point, qui ont conservé leurs «*Trois étoiles*» depuis plus de 20 ans, restent toujours les piliers de la gastronomie française.

Le renouveau et la renaissance ont beau être des mots à la mode, ce serait pur vandalisme que de renier un passé culinaire aussi riche et aussi prestigieux.

C'est d'ailleurs dans cette optique que les autorités de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec désirent oeuvrer, non seulement pour redonner aux bonnes vieilles recettes de nos grand-mères toute leur saveur, mais pour ajouter à notre palmarès des recettes nouvelles, dont les principaux éléments seront des produits de chez nous.

Afin de prêcher par l'exemple, les professeurs et les élèves de l'Institut ont mis la main à la pâte et ont fait l'expérience de 141 recettes qu'ils soumettent humblement à votre appréciation.

Encore une fois, ce programme de renouvellement ne devrait pas nous laisser croire que l'Institut veut faire table rase de tout ce qui a existé et de tout ce qui s'est fait avant sa fondation.

Son seul et unique but est d'asseoir la cuisine québécoise sur des bases solides et prouver qu'elle doit persister à demeurer ce qu'elle a toujours été: le plus beau reflet de la civilisation française.

Gérard Delage

Remerciements

En publiant ce livre de recettes québécoises, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a voulu rendre hommage à l'esprit créateur de ses étudiants qui ont élaboré ces recettes sous la direction attentive de leurs professeurs et posé un premier jalon vers la création d'une nouvelle cuisine québécoise. Les élèves avaient été invités, pour ce faire, à utiliser, dans la mesure du possible, des produits du terroir québécois.

L'Institut remercie vivement, pour leur collaboration, l'industrie hôtelière et de la restauration, et plus particulièrement Me Gérard Delage et M. Roger Champoux qui ont accepté de bonne grâce de s'associer à l'effort des étudiants. Me Delage a accepté de préfacer l'ouvrage, et M. Champoux a écrit un texte d'introduction pour chaque recette.

L'Institut remercie de même le ministère des Communications qui a fait confiance au talent des étudiants de l'I.T.H.Q. et a publié le présent recueil.

Il exprime, enfin, sa gratitude au Ministre du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche, pour le haut patronage qu'il a bien voulu accorder à cette entreprise.

Le Directeur,

Antoine Samuelli, Ph. D.

Table des matières

Présentation V
Préface VII
Remerciements XI
Notes à l'attention du lecteur 1

Chapitre 1 Le pain 3
Pain au fromage 5
Pain aux pommes 6
Pain d'automne 7
Pain campagnard (à la bière) 9
Pain de pommes de terre 10

Chapitre 2 Les entrées 11
Cretons de grand-mère 13
Crêpe lavalloise 14
Pâté maison 15
Galette de sarrasin Saint-Hilaire 17
Pâté de lapin aux noix 19
Poulet bon accueil 20
Tête en fromage d'habitant 21
Têtes de violon Montebello 23
Tourtière saguenéenne 25

Chapitre 3 Les soupes, potages et crèmes 27
Potage au «laitgume» 29
Potage Le doré cidré 31
Potage Rougemont 33
Soupe aux corégones 35
Soupe aux fruits de mer 36
Soupe aux pois de Charlesbourg 37
Crème Matapédia 38

Chapitre 4 Les poissons et fruits de mer 39
Pain d'aiglefin au piment vert 41
Aiglefin du port 42
Doré à l'orange 43
Doré à l'aubergine 45
Doré Crévin 46
Doré du Lac-Vert 47
Filet de doré des cantons 48
Éperlan de la côte gaspésienne 49
Fricassée d'éperlans 50
Ouananiche de Pointe-Bleue 51
Pâté de saumon «Tête de boule» 52
Saumon au cidre 53
Saumon aux crevettes 54
Saumon surprise 55
Filet de sole aux fines herbes 56
Papillote de sole d'Orléans 57
Filets de sole aux pruneaux 59
Pâté de filets de sole 60
Sole Évangéline 61
Intrigue de truite 62
Truite insolite 63
Truite de l'abbaye 65
Bigorneaux du Québec 66
Bigorneaux houblonnière 67
Bouillabaisse de Gaspé 68
Brioches aux langoustines 69
Crevettes en crème Saint-Michel 70
Fruits de mer à l'ancienne 71
Roulé de fruits de mer au chou 73

Chapitre 5 Les volailles 75
Caille d'automne 77
Canard à l'alcool de pomme 78
Canard du verger 79
Canard algonquin 81
Canard au vin de bleuet 83
Canard noisette 84
Souliers de dinde 85
Oie à la paysanne 87
Poitrines de poulet aux canneberges 88
Poulet aux deux piments 89
Poulet artisan 91
Poulet Beloeil 92
Poulet farci québécois 93
Poulet fruité Corin-Limiche 94
Poulet habitant 95
Poulet laurentien 96
Poulet montagnais 97
Poulet montérégien 99
Poulet riverain 100
Poulet sauce à la ruche 101
Poussin Jonquière 102

Chapitre 6 Les viandes 103
Côtelettes d'agneau au goût du verger 105
Brochettes d'agneau «Billy Bee» aux quatre épices 106

Sauté d'agneau au vin de bleuet grand-mère 107
Entrecôte charlevoisière 109
Steak torpilleur 110
Tournedos Taillon 111
Lapin braisé aux pommes 113
Tourtière au lièvre de la Tuque 114
Viande sauvage «Coureur des bois» 115
Filet de porc montagnais 116
Filet de porc québécois 117
La pleurine 118
Médaillon de porc québécois 119
Ragoût du Jour de l'An 120
Rôti de porc aux pêches 121
Rôti de porc aux canneberges 123
Escalope de veau à l'orange 124
Médaillon de veau 125
Paupiettes de veau à la crème citron 126
Rôti de veau Rougemont 127
Paupiettes de veau Églantine 129

Chapitre 7 Les desserts 131
Charlotte beauceronne 133
Fromagerie aux fraises 134
Danoise au fromage et aux bleuets 135
Congère aux perles bleues du Lac-Saint-Jean 137
Gâteau aux bleuets de Saint-Félicien 138
Charlotte Saint-Hilaire 139
Cocotte aux pommes 140
Couronne aux pommes et aux fraises 141
Crêpes du verger 143
Crêpes aux pommes 144
Crêpe Lulu 145
Délice aux pommes 146
Frobecpomme 147
Gâteau au fromage, aux pommes et au sirop d'érable 148
Gâteau aux pommes du mont Saint-Grégoire 149
Gâteau champêtre 150
La pommaquoise 151
La mousse aux pommes 153
Pommes au four 154
Pommes de printemps 155
Pouding aux pommes et tapioca 156
Roulade aux pommes 157
Tarte de Saint-Benoît-du-Lac 158
Brioche amérindienne 159
Anneau à la rhubarbe parfumée au sirop d'érable 161
La crêpe Robert 162
Couronne québérable 163
Gâteau à l'érable et aux noix 165
Délice de l'érablière 166
Gâteau au sirop d'érable 167
Gâteau mousseline érablière 168
Gâteau printanier à l'érable 169
La gigue 170
Gloutonnerie à l'érable 171
Médaillon à l'érable 172
Mousse des Bois-Francs 173
Petits glaciers 174
Tarte à la bise 175
Le trèfle québécois 176
La bagatelle 177
Délice des rois 178
Gâteau aux carottes 179
Gâteau aux tomates 180
Pouding La québécoise 181
Tarte aux tomates 182
Tourbillon de neige 183

Chapitre 8 Les boissons 185
Chagrin d'érable 187
La marmotte 187
Nelligan 187

Recettes complémentaires 189
Liste des substituts 197
Tableau des abréviations 197
Tables d'équivalences 198
Lexique des termes culinaires employés 201

Notes à l'attention du lecteur

Nous aimerions attirer votre attention sur les points suivants:

- Il est important, dans l'utilisation de certaines recettes, de ne pas perdre de vue les lois et règlements qui régissent certains produits, en particulier le gibier, comme la Loi de la conservation de la faune, la Loi sur les pêcheries et la Loi sur la convention des oiseaux migrateurs, quand il s'agit, par exemple d'orignal, de truite, de saumon, de doré, de canard, etc.
- Dans l'absence d'une convention établie pour l'orthographe des termes de cuisine, et devant la grande liberté qui existe dans ce domaine, nous avons adopté une orthographe systématique pour la présente édition. Nous espérons que cette orthographe, bien qu'arbitraire et nullement proposée comme norme, facilitera néanmoins la lecture des recettes.
- À ce propos, nous aimerions ajouter que le temps de cuisson, le choix des liaisons et la nature du liquide peuvent changer la qualité d'une préparation. Il est donc fortement recommandé de vérifier l'assaisonnement et la consistance (trop épaisse ou trop liquide) en fin de cuisson. Il faut noter aussi que, dans les présentes recettes, les temps de préparation et de cuisson prévus ne s'appliquent qu'aux portions restreintes (4, 6 ou 8 portions).
- Dans les recettes, les quantités sont données en mesures métriques. La virgule sépare le nombre entier de la décimale. Exemples: 1,400 litre doit être lu 1 litre 400 millièmes de litre et non 1 400 litres; 2,250 kg doit être lu 2 kilogrammes 250 millièmes de kilogramme et non 2,250 kilogrammes.

Chapitre 1
Le pain

Ni une fantaisie, ni une mode; un retour à la vérité des choses.

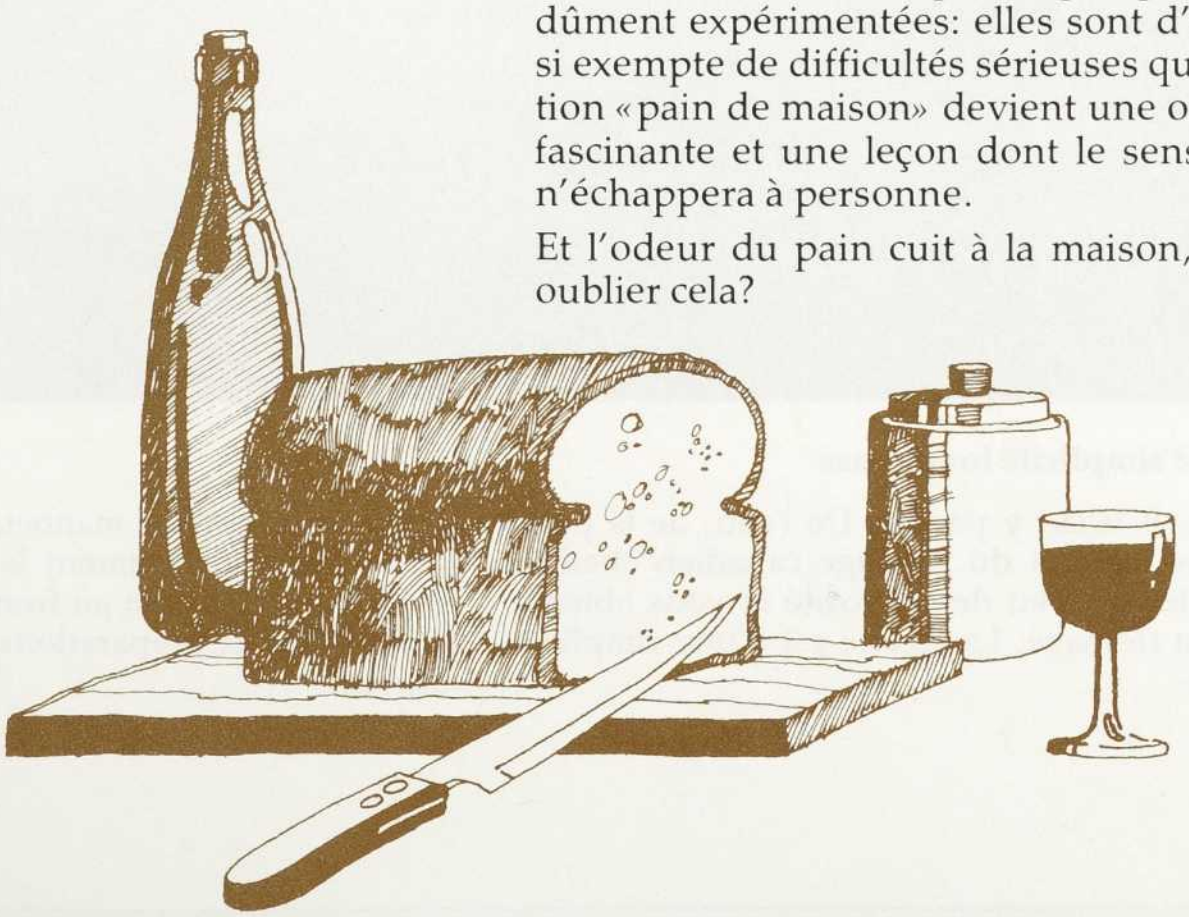
Nombreuses sont les ménagères qui «boulangent». Pas de corvée, pas une «économie de bout de chandelle», encore moins du snobisme... tout simplement la volonté de revenir au naturel, à un pain qui soit du pain.

L'aliment le plus sain et le plus complet doit être le pain. Or, entre le pain de ménage et le pain de la boulangerie - on a le goût d'écrire «fabrique» mais on ne gagne rien à être détestable - il n'est plus question de parler de différence; ce sont deux pains absolument dissemblables.

Graham Greene nous dit: «le meilleur goût est celui du sel, la meilleure odeur est celle du pain!» Ceci n'est pas une observation d'écrivain mais la réflexion combien vibrante d'un chef de famille présidant à la table familiale.

Préparer le pain à domicile n'a rien de sorcier. Nous vous communiquons quelques recettes dûment expérimentées: elles sont d'exécution si exempte de difficultés sérieuses que l'opération «pain de maison» devient une occupation fascinante et une leçon dont le sens profond n'échappera à personne.

Et l'odeur du pain cuit à la maison, qui peut oublier cela?



4



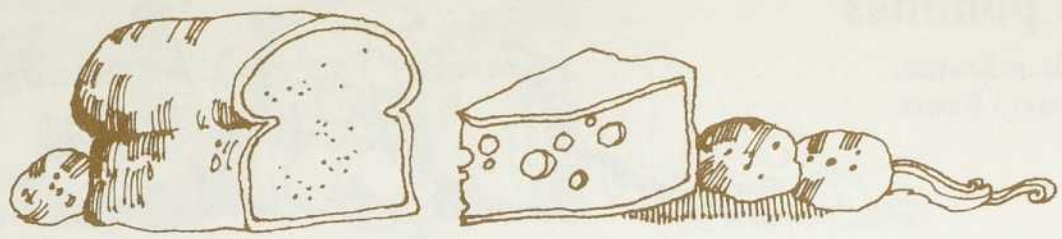
D'une simplicité lumineuse

Au fait, il fallait y penser. De l'eau, de la pomme de terre et du fromage canadien cheddar fort. Ajoutez un peu de virtuosité et vous obtenez un pain au fromage. La recette est d'une simplicité lumineuse.

L'important est de manoeuvrer avec attention en suivant scrupuleusement la méthode indiquée. Le résultat sera un pain au fromage, ce qui vous changera de tant de préparations lourdes et de digestion difficile.

Pain au fromage

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 1 heure



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Eau	550 ml	1,400 litre
Levure	50 g	125 g
Sucre blanc	50 g	125 g
• Farine tout usage	900 g	2,250 kg
Sel	50 g	125 g
Graisse végétale	35 g	225 g
Fromage cheddar fort	150 g	350 g
Pomme de terre râpée	1	2

Méthode

• Diluer la levure dans l'eau.
– Ajouter le sucre.

• Dans un grand bol, mettre la farine, le sel, la graisse, le fromage râpé fin et la pulpe de pomme de terre.
– Ajouter la levure.
– Pétrir la pâte pendant 10 minutes.
– Laisser reposer pendant 1 heure.

– Travailler la pâte et la façonner en boules.
– Laisser reposer pendant 20 minutes.

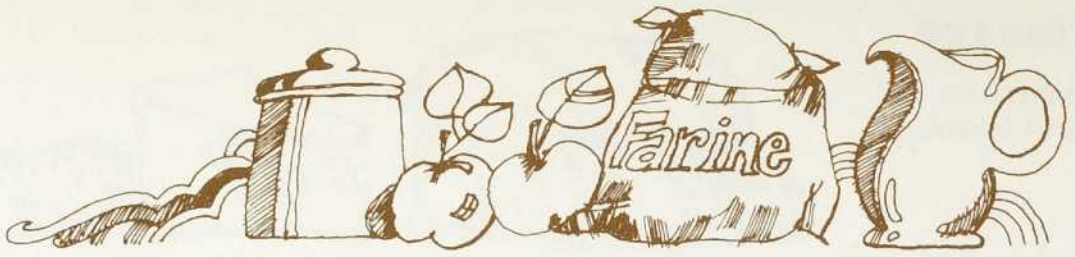
– Former une boule de pâte et la déposer dans un moule graissé et fariné.
– Placer la pâte dans un endroit chaud et humide. Le volume de la pâte doit doubler.

– Faire cuire au four à 205°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir.

Pain aux pommes

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 1 heure



6

Ingrédients	*15 portions*	*25 portions*
• Levure	50 g	75 g
Jus de pomme	300 ml	500 g (1/2 kg)
Eau	300 ml	500 g (1/2 kg)
Sucre blanc	50 g	75 g
Oeuf	2	3
Sel	1 c. à soupe	25 g
Farine tout usage	900 g	1,500 kg
Lait en poudre	50 g	75 g
Graisse végétale	50 g	75 g
Cannelle	1 c. à café	2 c. à café
• Pomme (fruit) émincée	2	3
• Sirop d'érable		

Méthode

- Diluer la levure dans le jus de pomme, l'eau et le sucre.
- Ajouter les oeufs et le sel.
- Mélanger bien.
- Ajouter la farine, le lait en poudre la graisse végétale et la cannelle.
- Bien pétrir et laisser reposer pendant 40 minutes.
- Mettre en boules et laisser reposer pendant 15 minutes.
- Étendre la pâte, incorporer les pommes.
- Façonner le pain et le mettre dans un endroit chaud et humide. Le volume de la pâte doit doubler.
- Faire cuire au four à 195°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- À la sortie du four, badigeonner de sirop d'érable.

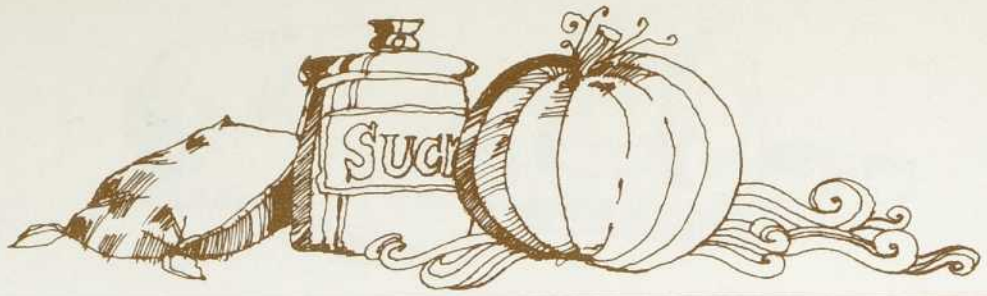
Servir.

Noblesse du jus de pomme québécois

Il est essentiel de noter qu'il s'agit ici d'un «pain» pour plusieurs convives. Les essais en cuisine ont prouvé que le jus de pomme québécois est d'utilisation à la fois facile et succulente; et sa saveur a été louée par tous les grands chefs. Donc ne pas hésiter à l'employer. Et largement! Ici, la préparation ne vise pas à l'épate. Dans sa simplicité réside son charme et son succès gustatif.

Pain d'automne

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 1 heure



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Levure	75 g	150 g
Eau	425 ml	850 ml
Sel	25 g	50 g
Sucre blanc	75 g	175 g
Lait en poudre	75 g	150 g
Graisse végétale	50 g	100 g
• Oeuf	1	2
Purée de citrouille	150 ml	300 ml
Cannelle et muscade	1 c. à soupe	25 g
Farine tout usage	750 g (3/4 kg)	1,5 kg

Méthode

- Diluer la levure dans l'eau.
- Ajouter le sel, le sucre, le lait en poudre et le gras.
- Bien mélanger.

- Incorporer les oeufs et la purée de citrouille.
- Ajouter les épices et la farine.

- Bien pétrir la pâte pendant 10 à 15 minutes. La pâte doit être à 25°C.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.
- Mettre en boules de 450 grammes.
- Laisser reposer pendant 30 minutes.

- Façonner la pâte et la déposer dans un moule graissé et fariné.
- Déposer dans un endroit chaud et humide. Le volume de la pâte doit doubler.
- Faire cuire au four à 205°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir.

La saison de la grande cuisine

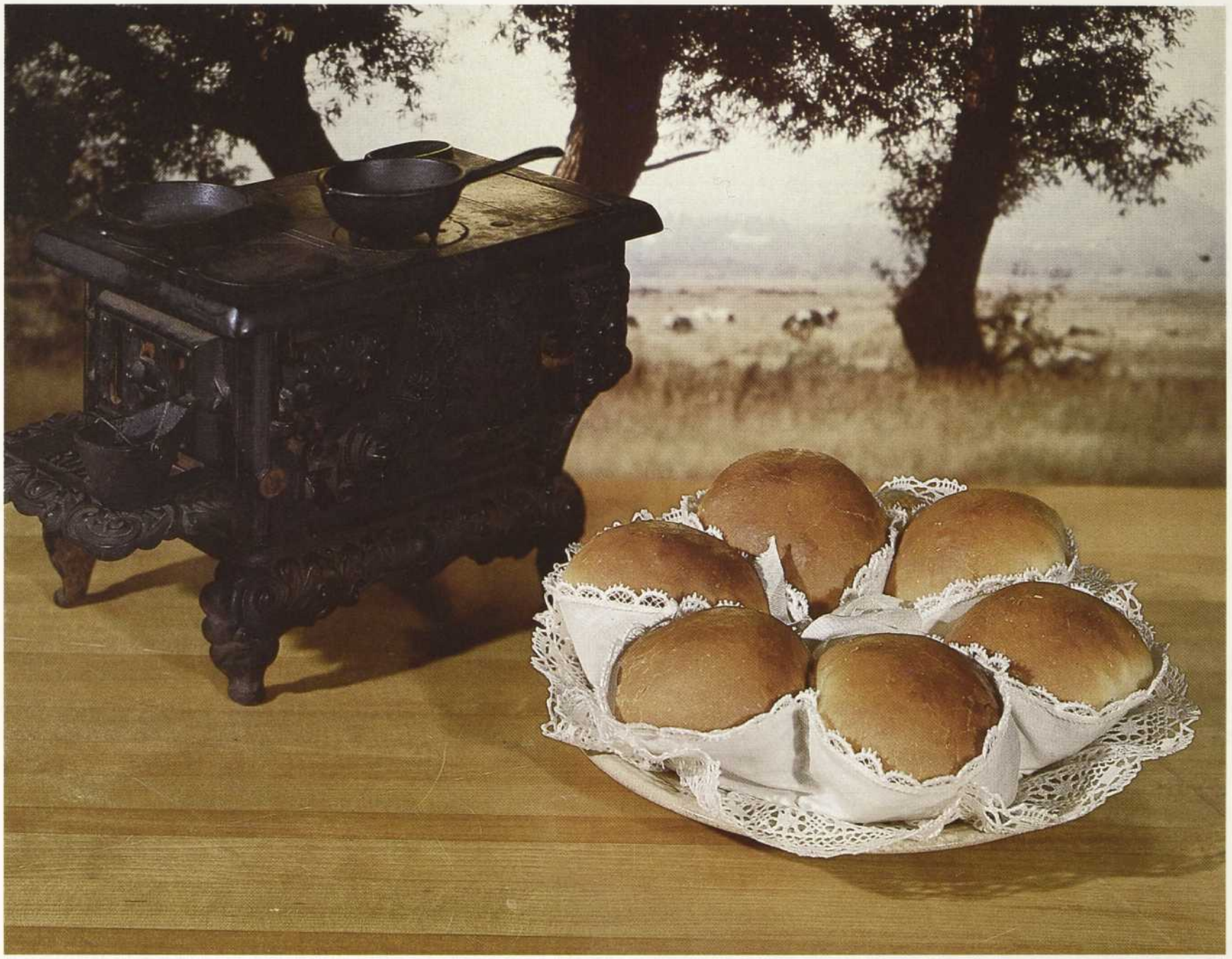
Tout gastronome compétent vous dira que l'automne est la saison de la grande cuisine. Après la foulée dans les vastes espaces, l'été durant, chacun retrouve la table et, dès lors, l'appétit est à la quatrième puissance.

Pour peu qu'on lise cette recette avec attention, il sera facile de comprendre que «faire du pain à base de purée de citrouille» n'est pas une mince affaire.

Un «pain» pas comme les autres, cela est certain. Un pain qui sentira bon les épices, notamment la muscade et la cannelle.

On en redemandera.

8



«Bouffer» à la bière

Cuire son propre pain: la formule compte des adeptes toujours plus nombreux. L'expérience est une révélation et toute ménagère qui se veut vraiment une cuisinière de premier plan, doit pouvoir «mettre la main à la pâte» selon l'expression biblique.

Ici, il s'agit de petits pains campagnards et à la bière par-dessus le marché! Qui fera grise mine à une gâterie pareille? Vos petits pains... on se les arrachera.

Pain campagnard (à la bière)

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 30 minutes



Ingrédients	*36 petits pains*	*72 petits pains*
• Levure	15 g	30 g
Bière	450 ml	900 ml
Sucre blanc	25 g	50 g
Sel	1 c. à soupe	25 g
• Farine tout usage	625 g	1,250 kg
Graisse végétale	50 g	100 g

Méthode

- Délayer la levure dans la bière.
– Ajouter le sucre et le sel.

- Mélanger la farine et la graisse végétale.
– Ajouter le mélange de levure.
– Pétrir la pâte pendant 10 minutes environ.
– Façonner en boules et garder dans un endroit chaud et humide. Le volume de la pâte doit doubler.
– Faire cuire au four à 205°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir.

Pain de pommes de terre

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 1 heure



10

Ingrédients	*36 petits pains*	*72 petits pains*
• Eau de cuisson de pommes de terre	500 ml (1/2 l)	1 litre
Levure	25 g	50 g
Sel	1 c. à soupe	25 g
Sucre blanc	25 g	50 g
Purée de pommes de terre	100 g	200 g
Graisse végétale	50 g	100 g
Farine tout usage	625 g	1,250 kg

Méthode

- Diluer la levure dans l'eau de cuisson des pommes de terre.
- Ajouter le sel ainsi que la purée et le sucre. Bien mélanger.
- Ajouter la graisse et ensuite la farine.
- Bien pétrir pendant 12 à 15 minutes. La pâte doit être à 30°C.
- Laisser reposer pendant 1 heure.
- Travailler la pâte et la façonner en boules.
- Laisser reposer pendant 20 minutes dans un endroit chaud et humide.
- Le volume de la pâte doit doubler.
- Faire cuire au four à 195°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir.

Une cuisine sans complication

Le grand Auguste Escoffier a rédigé — après essais concluants — les recettes d'au moins 200 préparations employant la pomme de terre.

Et ça continue. Ici, nous sommes en pleine cuisine familiale. C'est simple, pur, sans la moindre complication.

Prendre soin d'employer de la levure de qualité et qui n'a pas été «oubliée» durant des mois sur une tablette. La qualité de chacun des ingrédients fait la qualité du tout. Élémentaire, bien sûr, mais il est toujours bon de le rappeler.

Chapitre 2
Les entrées

Point besoin de vous alarmer: le potage n'est pas menacé. Mais, il est juste (et intelligent) de reconnaître que la vie change et, avec elle, certaines modes. Donc, de plus en plus, les maîtresses de maison s'ingénient, avec succès du reste, à présenter des «entrées» dépassant de loin le calibre des hors-d'oeuvre, des entrées qui sont de véritables plats cuisinés.

Ce n'est jamais avec le plat de résistance que vous donnez de l'éclat à votre dîner. De toute évidence, le plat de résistance n'offre guère de surprise. Ce n'est plus un exploit que de servir le gigot de veau, un important carré d'agneau. De même pour le rosbif devenu combien classique. La dinde grasse à crever n'étonne plus personne et les côtes de porc grillées aux herbes ont perdu de leur panache depuis belle lurette. Quant au filet en croûte, il est accueilli avec enthousiasme, mais n'offre rien d'inaccoutumé.

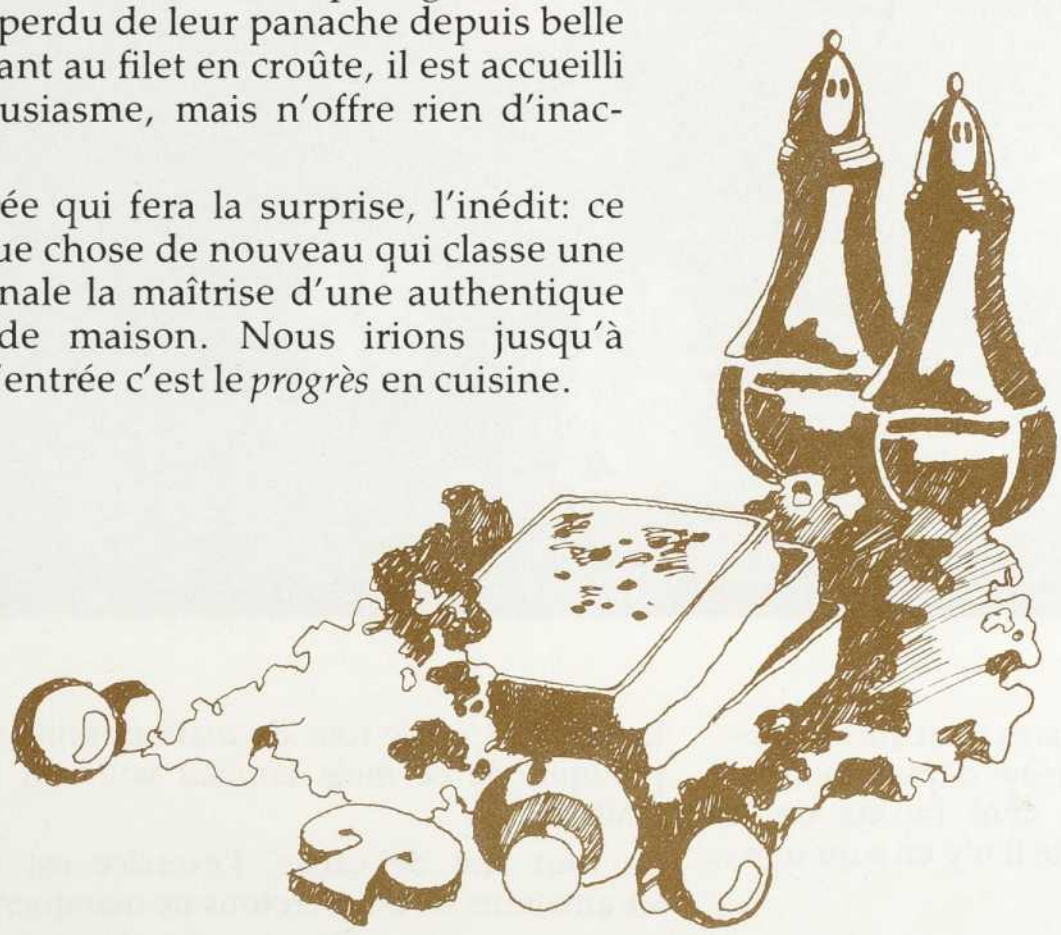
C'est l'entrée qui fera la surprise, l'inédit: ce petit quelque chose de nouveau qui classe une table et signale la maîtrise d'une authentique maîtresse de maison. Nous irions jusqu'à écrire que l'entrée c'est le *progrès* en cuisine.

En de multiples colonnes, s'étalent les *recettes d'entrées:* vous avez le choix.

Il en est des recettes comme de tout labeur sérieux. Les lire distraitement, se dire qu'un jour il faudra faire l'essai de celle-ci ou de telle autre puis, finalement, laisser l'ouvrage au tiroir, c'est refuser l'effort, c'est dire non au labeur. Le résultat sera lamentablement nul et, si vous n'avancez pas en cuisine, ne vous en prenez qu'à vous-même.

Si, au contraire, vous vous mettez à l'oeuvre et réussissez deux ou trois recettes (ne pas avoir trop d'ambition, c'est mieux!) votre répertoire sera enrichi de trois bons mets dont on vous fera compliment.

Le tout est de commencer.



12



La seule vraie recette

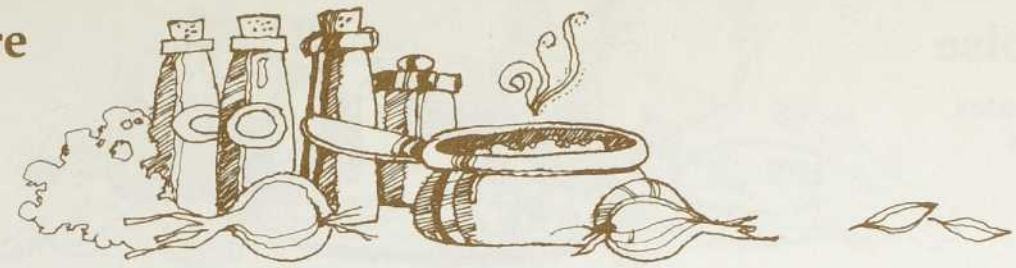
Les «cretons» — et les puristes vont sursauter — appartiennent à notre cuisine depuis toujours. Certains affirment qu'il y a cent façons de les préparer alors qu'en toute vérité il n'y en a qu'une... et elle est ici consignée.

Le secret, c'est le tour de main et seule une longue pratique de ce mets familial vous en donnera la maîtrise.

En tout état de cause, l'exercice est valable car les amateurs de bons cretons ne manquent pas.

Cretons grand-mère

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Porc (épaule)	450 g	1,5 kg
Panne de porc	350 g	1 kg
Eau		
Oignon piqué	1	3
Bouquet garni	1	3
Épices mélangées	1 pincée	1 c. à café
Sel et poivre		

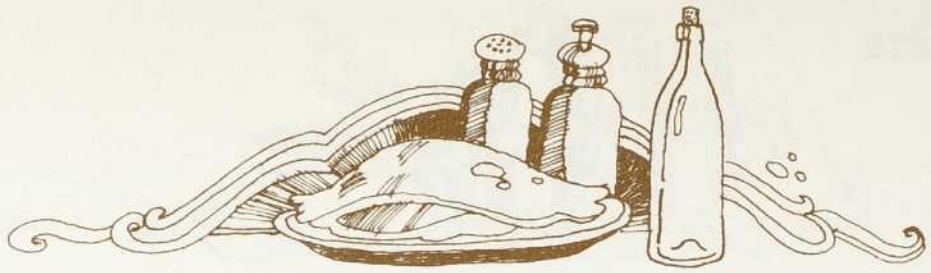
Méthode

- Couper le porc et la panne en dés.
- Recouvrir d'eau froide et ajouter *l'oignon piqué, le bouquet garni,* les épices mélangées, le sel et le poivre.
- Faire bouillir jusqu'à ce que la viande se défasse facilement (1h30 environ).
- Retirer la viande de la cuisson et la passer au hachoir.
- Passer l'eau de cuisson au tamis puis l'incorporer à la viande.
- Laisser mijoter quelques minutes et vérifier l'assaisonnement.
- Refroidir dans un moule, puis réfrigérer.

Servir.

Crêpe lavalloise

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 25 minutes



14

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Rôti de porc cuit (coupé en dés)	375 g	2,250 kg	• Faire une sauce Béchamel. Ajouter le sirop d'érable et le cidre à la moitié de la sauce Béchamel. Ajouter le rôti de porc et laisser mijoter jusqu'à bonne consistance. Assaisonner.
Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	350 ml	2 litres	
Sirop d'érable	100 ml	500 ml (1/2 l)	
Cidre sec	50 ml	250 ml (1/2 l)	
Sel et poivre			
• Champignon	125 g	750 g (3/4 kg)	• Faire revenir les champignons émincés dans le beurre.
• Fromage cheddar râpé	75 g	450 g	• Cuire de fines crêpes et les farcir du mélange sauce, fromage râpé et champignons. Vérifier l'assaisonnement.
Appareil à crêpes *(voir recette p. 189)*			
• Amande	50 g	250 g (1/4 kg)	• Rouler les crêpes. Napper avec le reste de la sauce Béchamel. – Saupoudrer d'amandes moulues, passer au four et servir.

Savoir «interpréter» les crêpes

Le monde de la crêpe est illimité. Il en est de même de son succès et de la demande qui assure la popularité de cette préparation culinaire.

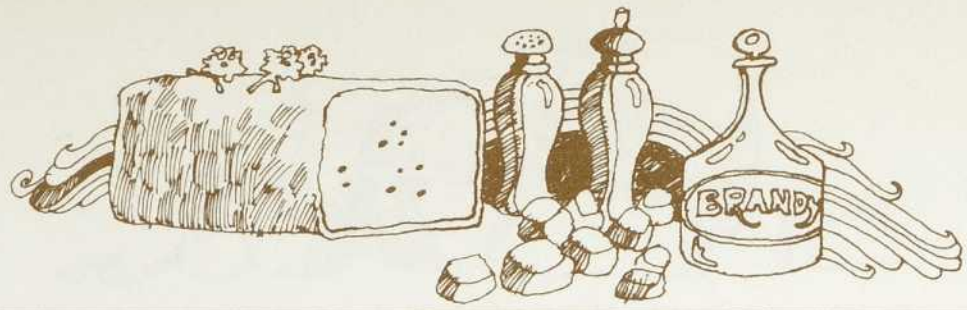
Préparation qui n'est pas tout à fait aussi simple et facile qu'on le pense, surtout si on entend innover dans l'harmonisation des ingrédients.

À cet égard, la présente recette marque plusieurs bons points. À savoir: le sirop d'érable, le cidre (pourquoi pas?) et le fromage québécois.

Les crêpes, c'est facile. L'important est de savoir les «interpréter» avec une fantaisie audacieuse... mais sans excès.

Pâté maison

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Veau haché	500 g (1/2 kg)	1 kg
Porc haché	500 g (1/2 kg)	1 kg
Jambon cuit (en cubes)	500 g (1/2 kg))	1 kg
Oeuf	2	4
Persil	3 pincées	2 c. à soupe
Sel et poivre		
Muscade	1 pincée	2 pincées
Paprika	1 pincée	2 pincées
Quatre épices	1 pincée	2 pincées
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		
• Gelée: gélatine en poudre	3 sachets	6 sachets
eau chaude	500 ml (1/2 l)	1 litre
brandy	100 ml	200 ml

Méthode

- Mélanger les viandes avec le persil haché, les oeufs et les assaisonnements.
- *Foncer* un moule graissé avec une *abaisse* de pâte brisée. Remplir avec le mélange, recouvrir d'une autre *abaisse* de pâte. *Dorer* à l'oeuf et pratiquer au centre une ouverture qui servira de cheminée.
- Cuire pendant 30 minutes à 205°C et pendant 1h30 à 150°C.
- Laisser refroidir.
- À l'aide d'un entonnoir, verser la gelée dans la cheminée.
- Réfrigérer et servir en tranches fines avec petits cornichons sucrés.

Pour un pâté vraiment «maison»

Nos comptoirs regorgent (maintenant) d'imposantes pièces de charcuterie qui trouvent rapidement preneurs. Le pâté-maison connaît un succès de bon aloi. Mais pourquoi ne pas le faire soi-même?

Le mets du jeudi, avec le veau, le porc, le jambon et un éventail d'épices qu'il faut savoir associer adroitement.

La gelée et un verre de brandy sont le liant et le piquant. Toutefois, il convient de signaler que la maîtrise du pâté ne s'acquiert pas du premier coup. «Sur le métier...», n'est-ce pas! Mais un jour vient où le pâté est vraiment de la «maison» et, dès lors, vous tenez un succès culinaire dont l'éclat ne baissera jamais.

16



Au goût de Séraphin

Une galette qui est beaucoup plus qu'une galette. L'introduction du cheddar, des tranches de bacon et de la compote aux pommes non sucrée ne sont pas des fantaisies pour amuser les badauds. C'est le résultat d'authentiques recherches dans le but de découvrir une vocation plus reluisante à la galette d'antan faite de farine de sarrasin (le blé noir).

Sarrasin, pommes et fromage... une association qui n'a rien de choquant. D'ailleurs, à l'usage, on se rend compte que l'amalgame est une savoureuse réussite. Tant mieux pour le sarrasin.

Galette de sarrasin Saint-Hilaire

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 20 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Farine de sarrasin	150 g	375 g	• Ajouter l'eau aux ingrédients secs. Bien mélanger et laisser reposer.
Soda à pâte	1 c. à café	1 c. à soupe	
Sel	1 c. à café	1 c. à soupe	
Eau froide	450 ml	1,250 litre	
			– Faire cuire à l'huile les galettes de sarrasin dans une poêle de fonte réchauffée.
• Bacon cuit	10 tranches	25 tranches	• Sur chaque galette déposer une tranche de bacon et du fromage râpé.
Fromage cheddar râpé	450 g	1,250 g	– Plier la galette en deux. – Saupoudrer de fromage râpé. – Faire gratiner au four à 180°C pendant quelques minutes.
• Compote aux pommes non sucrée *(voir recette p. 189)*	450 ml	1,250 litre	• Servir avec de la compote aux pommes chaude.

18



Un plat de haut vol

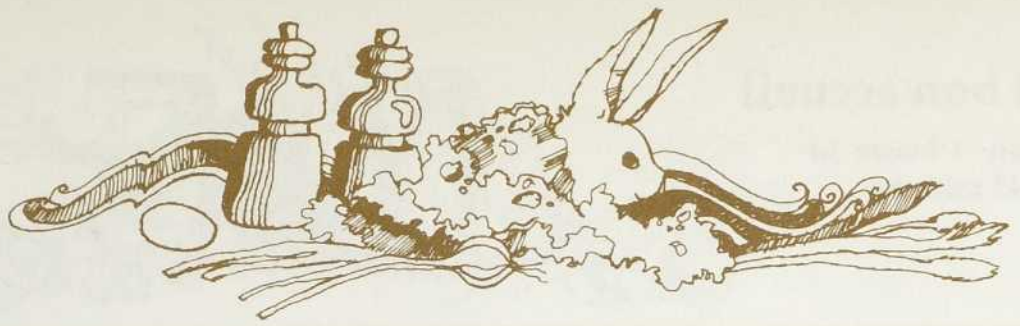
Un jour, on décida que nous n'aimions plus le lapin et nos bouchers abandonnèrent la partie. Jour triste, un peu bête.

Puis, un autre jour, disons il y a cinq ans, on retrouva le lapin et des chefs avisés décidèrent que ce plat de haut vol ne méritait pas l'oubli.

Voilà donc le lapin (associé au bon porc) en plein succès... populaire. Dans la recette ci-contre (qui est particulièrement soignée), on a repris les plus glorieuses traditions de la cuisine lyonnaise et, pour peu qu'on soit un tantinet habile, on en tirera un pâté à faire pleurer de joie les VV (lisez les vénérables vétérans) de la bonne table.

Pâté de lapin aux noix

Préparation: 1 heure
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Maigre de lapin	200 g	600 g
Échalote sèche	1	3
Gousse d'ail	1	3
Branche de persil	2	6
Sucre blanc	1 c. à café	1 c. à soupe
Épices moulues	1 c. à café	1 c. à soupe
Thym	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	3
Sel et poivre		
Cidre	100 ml	350 ml
Vinaigre de cidre	1 c. à café	1 c. à soupe
• Maigre de porc	175 g	500 g (1/2 kg)
Gras de porc	500 g (1/2 kg)	1,5 kg
Abattis de lapin	75 g	225 g
Échalote sèche	1	3
Gousse d'ail	1	3
Branche de persil	2	6
Oeuf	1	3
Farine tout usage	25 g	75 g
Fond blanc de volaille	100 ml	250 ml (1/4 l)
(voir recette p. 190)		
Noix hachée	50 g	150 g
• Pâte brisée		
(voir recette p. 194)		
• Gelée: gélatine en poudre	5 sachets	15 sachets
eau chaude	750 ml (3/4 l)	2,250 litres
cidre	250 ml (1/4 l)	750 ml (3/4 l)

Méthode

- Couper la viande de lapin en *aiguillettes* et faire *mariner* pendant une heure avec les échalotes hachées, l'ail écrasé, le persil, les assaisonnements, le cidre et le vinaigre de cidre.
- Passer finement au hachoir à viande, le porc (gras et maigre), les abattis de lapin, l'ail, les échalotes et le persil.
- Bien mélanger dans un bol avec les oeufs, la farine et le fond de volaille.
- Incorporer à ce mélange les *aiguillettes* de lapin et les noix hachées.
- *Foncer* un moule graissé avec une abaisse de pâte brisée.
- Remplir avec le mélange et recouvrir d'une autre *abaisse* de pâte.
- *Dorer* à l'oeuf et pratiquer au centre une ouverture qui servira de cheminée.
- Enfourner au chaud.
- Laisser cuire pendant 30 minutes à 205°C et pendant 1h30 à 150°C.
- Laisser refroidir.
- À l'aide d'un entonnoir, verser la gelée dans le pâté par la cheminée.

- Réfrigérer et servir en tranches fines avec petits cornichons sucrés.

Poulet bon accueil

Préparation: 1 heure 30
Cuisson: 45 minutes



20

Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
Farce		
• Chair de poulet	450 g	1,250 kg
Lard gras	50 g	125 g
Gousse d'ail	2	4
Échalote	50 g	125 g
Champignon	100 g	250 g (1/4 kg)
Thym	1 pincée	1 c. à café
Curry	1/2 c. à café	1 c. à café
Coriandre moulue	1 pincée	1 c. à café
Sel et poivre		
Sauce		
• Oignon	50 g	125 g
• Tomate concassée	5	12
Gingembre	1 pincée	1 c. à café
Tabasco		
Sucre blanc	1 pincée	1 c. à café
Sel et poivre		
Jus de tomate	250 ml (1/4 l)	750 ml (3/4 l)
• Pâte brisée		

(voir recette p. 194)

Méthode

Farce

- Hacher le poulet et le lard séparément. Faire revenir le lard. Ajouter l'ail, les échalotes et les champignons hachés.
- Assaisonner, ajouter le poulet.
- Cuire jusqu'à cuisson complète (25 minutes).

Sauce

- Faire revenir les oignons hachés dans du beurre.
- Ajouter les tomates pelées et concassées.
- Assaisonner, bien mélanger.
- Verser le jus de tomate.
- Cuire pendant quelques minutes.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Faire de petits carrés de 8 centimètres avec une *abaisse* de pâte brisée.
- Badigeonner d'un mélange d'oeufs battus et de lait.
- Farcir et replier la pâte.
- Badigeonner de nouveau.
- Déposer sur une plaque beurrée et cuire au four à 190°C pendant 20 minutes.
- Servir les bouchées nappées de sauce.

Un plat portant votre griffe (ou votre ergot!)

Pour le bon accueil, rien de tel qu'un bon poulet. Nous répétons «bon» à dessein.

«C'est vite préparé, un poulet et c'est facile à réussir». Ici, nous ne sommes pas tout à fait d'accord parce qu'il ne s'agit pas de présenter le poulet n'importe comment. La cuisine n'a rien à voir avec la mécanique qui donne irrémédiablement le même goût à toutes les choses de la création.

Un poulet «personnalisé» ayant votre griffe, c'est assez difficile à réussir. Ceci dit, suivez la recette que voici. Élaborée, très épicée (Tabasco, gingembre, curry, etc.) elle exige du soin, du temps et de la virtuosité. Mais vous aurez offert à vos amis, à vos invités, un poulet portant votre marque. C'est ainsi qu'on «écrit» le mot hospitalité.

Tête en fromage d'habitant

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Tête de porc (1,5 kg)	1	3
Eau		
• Sel et poivre		
Gousse d'ail	1	3
Thym	1 pincée	1 c. à café
Clou de girofle moulu	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	3
Carotte	1	3
Oignon	1	3
Branche de céleri	1	3
Poireau	50 g	150 g

Méthode

- *Parer* la tête de porc et la couper en quatre.
- Laisser tremper dans l'eau salée pendant 5 à 6 heures.
- Égoutter, faire *blanchir* et remettre la tête de porc à cuire en la recouvrant d'eau.
- Assaisonner et ajouter les légumes coupés en grosse *mirepoix*.
- Faire mijoter jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
- Retirer les légumes et passer la viande au hachoir.
- Faire *réduire* le fond de cuisson pendant 15 minutes et le passer au tamis.
- Incorporer la viande au fond de cuisson.
- Laisser mijoter pendant 15 minutes.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Laisser refroidir dans un moule et réfrigérer.

Servir.

De fromage, en fromage ou fromagée?

Les linguistes nous attendent au coin de la rue. On ne dit pas «tête en fromage»; on dit «tête fromagée» ou encore «fromage de tête».

Nous savons cela depuis toujours mais les linguistes — et qu'ils en prennent leur parti — ne changeront jamais rien à une habitude qui remonte à la nuit des temps «canadiens». Et pourquoi se casser la tête pour de la tête en fromage, je vous le demande?

Mieux vaut lire une recette dite «habitant» qui est classique, parfaite, simple et bougrement appétissante. De nos jours, on fabrique surtout de la charcuterie simili-fine, dite fromage de tête; suivez la présente recette et vous serez dans la «vraie» tradition.

22



À réveiller les morts

Les têtes de violon auront été la découverte culinaire la plus délectable de ces dernières années. Une fougère, somme toute, mais combien délicate et apportant aux lèvres les saveurs de la bonne terre printanière.

Une jeune pousse délicate comme ce n'est vraiment pas possible. Inutile donc de dire qu'il faut traiter ces «têtes» avec beaucoup de finesse, beaucoup de soin.

Dans la présente recette, les pousses-fougères sont associées au persil, au cresson et au fond blanc.

Ne le dites à personne... c'est un mets à réveiller les morts.

Têtes de violon Montebello

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 15 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Tête de violon	500 g (1/2 kg)	1,5 kg	• Faire revenir les échalotes et le poireau finement hachés dans le beurre.
Poireau (blanc)	50 g	150 g	– Ajouter les têtes de violon et le fond blanc.
Échalote sèche	2	6	– Assaisonner.
Fond blanc de volaille *(voir recette p. 190)*	750 ml (3/4 litre)	2,250 litres	
Sel et poivre			
			– Laisser mijoter pendant 5 minutes, puis passer au tamis.
			– Garder les légumes au chaud.
• Beurre			• *Lier* le jus de cuisson avec un *roux blanc*.
Farine tout usage			
• Cresson	1 paquet	3 paquets	• Ajouter le cresson, le persil hachés et les légumes cuits.
Persil	1 bouquet	3 bouquets	
Crème à 15%	100 ml	250 ml (1/4 l)	– *Crémer* et laisser réduire jusqu'à consistance crémeuse.
• Vol-au-vent miniature	16	50	• Napper les vol-au-vent de sauce et servir. N.B. Conserver un peu de sauce pour la garniture.
Garniture			**Garniture**
• Chapeau de vol-au-vent	16	50	• Sur chaque chapeau de vol-au-vent, déposer une tête de violon avec un peu de sauce. Saupoudrer de fromage râpé.
Tête de violon cuite	16	50	
Fromage cheddar râpé			– Gratiner au four.
			Servir.



La tourtière du sourire

En cuisine canadienne, il ne se passe pas de jour sans que soit réclamée la recette de la cipaille du Saguenay.

Le sujet est classique: on en débat depuis des années et des années. Gibier ou pas gibier? Poisson ou pas poisson? Le débat est désormais terminé, puisque nous présentons ici la recette authentique de la cipaille à quatre éléments-ingrédients: lièvre, porc, poulet et lard.

Ceci dit, des variantes vont vous être proposées à n'en plus finir. Résistez au torrent de suggestions. Préparez la «tourtière» selon la présente méthode et le sourire régnera à la table de famille.

Tourtière saguenéenne

Préparation: 1 heure
Cuisson: 3 heures 45



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Lièvre (en cubes)	500 g (1/2 kg)	1 kg
Porc	750 g (3/4 kg)	1,5 kg
Poulet	500 g (1/2 kg)	1 kg
Lardon en cubes	250 g (1/4 kg)	500 g (1/2 kg)
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		
• Oignon	1	2
Pomme de terre	500 g (1/2 kg)	1 kg
Sel et poivre		
Eau		

Méthode

- Faire revenir dans une sauteuse les viandes coupées en cubes avec les lardons.
- *Foncer* un moule graissé avec une *abaisse* de pâte brisée.
- Mélanger les viandes avec les oignons émincés et les pommes de terre en dés. Assaisonner. Verser le mélange dans le moule. Recouvrir d'eau et d'une autre *abaisse* de pâte brisée. Faire une incision dans la pâte pour laisser échapper la vapeur. Badigeonner la pâte d'un oeuf battu avec du lait.
- Cuire au four à 235°C pendant 30 minutes, puis à 165°C pour le reste de la cuisson (3h).

Servir.

Chapitre 3
Les soupes, potages et crèmes

Le risque était grand de voir trop grand! Au Québec, un repas sans une soupe généreuse ne se conçoit pas. D'autre part, les modes nouvelles, un concept plus dépouillé de l'art de vivre et certaines théories étonnantes, tendent à modifier sensiblement l'ordonnance des repas. Peut-être bien. Il reste que la soupe chaude, le potage finement relevé et la crème toute fière du petit secret de sa préparation demeureront longtemps encore les vedettes en tête de menu.

«Le potage est le portique du temple» écrivait Grimod de la Reynière. N'abusons pas du lyrisme et disons plus simplement que notre démarche veut retenir les «plats» essentiels, les soupes classiques, les potages les plus réputés, les crèmes les plus renommées. Donc, ne pas voir trop grand, penser que Prosper Montagné cite 184 recettes de potages dans son Dictionnaire mais n'oublier aucune des «soupes» qui sont la gloire de la cuisine québécoise contemporaine.



Dieu merci! Il n'y a pas que la soupe aux pois. Dans les pages qui suivent, vous avez un vaste choix de préparations présentées dans une ordonnance étudiée, expliquées avec clarté dans un style simple. Les meilleures soupes y mijotent.

Tout homme bien né conserve un souvenir ébloui des soupes (et tartes) que la maman déposait sur la table du cercle de famille. Le cynique rira de cet émoi trop stomacal à son goût. Le cynique rira tout seul.

Il faut préférer au contraire la pensée du philosophe Joubet qui affirme: «On ne vieillit pas à table». Chaque fois que la soupière toute fumante et embaumante marque le début du rituel du repas des hommes, n'est-ce pas, en effet, un regain de vitalité qui nous est offert, avec tout le suc énergétique des produits de la bonne terre! N'est-ce pas une nouvelle «jeunesse» que le bouillon-miracle apporte aux artères?

Mais ces soupes, potages et crèmes, il faut savoir les réussir. Ici, rien n'est simple. Mais oeuvrez avec confiance. La cuisine n'est jamais une perte de temps. Le temps, on en a toujours assez si on en fait bon usage.

28



Un solide reconstituant

Bien sûr, quelques linguistes vont froncer les sourcils devant le néologisme qui coiffe cette recette. Mais quoi, les cuisiniers, notamment les jeunes, ont quand même le droit de s'amuser, non?

D'ailleurs, lisez bien la recette: elle associe toute une série de légumes connus et fort aimés au lait sans lequel une bonne cuisine n'est guère possible. Notez surtout que l'on a recours au panais, un légume assez négligé, et à tort.

On obtient un «laitgume»» d'une belle consistance qui associe tous les sucs revigorants des légumes. Entre vous et moi... si jamais, au cours d'une convalescence, vous avez besoin d'un reconstituant... demandez du «laitgume» et vous serez bientôt sur vos deux pieds. Et solide!

Potage au «laitgume»

Préparation: 25 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Carotte	4	16	• Faire revenir sans coloration tous les légumes coupés en dés dans du beurre.
Oignon	1	4	
Asperge	6	24	
Panais	2	8	
Lait	1,5 litre	6 litres	– Ajouter le lait.
Pomme de terre en poudre	75 g	250 g (1/4 kg)	– *Lier* avec la poudre de pomme de terre.
Sel et poivre			– Assaisonner.
Sel d'ail			
			– Cuire à feu doux pendant 30 minutes.
• Fromage à la crème	100 g	350 g	• Passer au mélangeur électrique (blender) et remettre sur le feu.
			– Ajouter le fromage à la crème tout en fouettant.
			– Servir avec une garniture de champignons et de céleris émincés cuits.
			– Saupoudrer de persil haché.
			N.B. Ce potage peut se servir chaud ou froid.

30



Des papilles heureuses

Le jus de pomme fermenté joue, de plus en plus, son rôle dans l'alchimie culinaire.

L'associer au doré, comme c'est ici le cas, s'affirme une très intéressante initiative. De prime abord, l'association des saveurs pomme-poisson peut surprendre et paraître insolite. Ne vous effrayez pas: les tests en cuisine (et en salle auprès de la clientèle) ont été concluants. Les papilles ne disent pas non. Et quand les gourmets sont heureux, que demander de plus?

Potage Le doré cidré

Préparation: 1 heure 30
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	1,5 litre	4,5 litres
Cidre mousseux	250 ml (1/4 l)	750 ml (3/4 l)
Cuisson des quenelles		
• Filet de doré	2	6
Chair de homard	100 g	250 g (1/4 kg)
Blanc d'oeuf	2	6
Crème à 15%	2 c. à café	3 c. à soupe
Sel et poivre		
Poivre de Cayenne	1 pincée	1 c. à café
Semoule de blé	2 c. à soupe	6 c. à soupe
Purée de pommes de terre	100 g	250 g (1/4 kg)
• Eau	1 litre	2,5 litres
Vinaigre de cidre	2 c. à soupe	6 c. à soupe
Garniture		
• Chou émincé	75 g	225 g
Carotte	1	3
Haricot vert	75 g	225 g
Tomate fraîche	1	3

Méthode

• Mélanger le *fumet de poisson* chaud avec le cidre.

Cuisson des quenelles

• Passer au hachoir la chair de homard et le filet de doré cru.
– Ajouter les blancs d'oeufs (battus en neige ferme), crème, sel, poivre, semoule de blé, pomme de terre en purée.

– Mélanger jusqu'à consistance ferme, puis donner aux quenelles la forme d'une olive à l'aide d'une cuiller.

• *Pocher* ces quenelles pendant 10 à 15 minutes dans l'eau et le vinaigre.
– Les retirer.

Garniture

• Faire cuire pendant 10 minutes dans le fumet, les légumes coupés en petits dés, sauf la tomate qu'on ajoute en fin de cuisson avec les quenelles.

Servir chaud.

32



Mariage de pommes

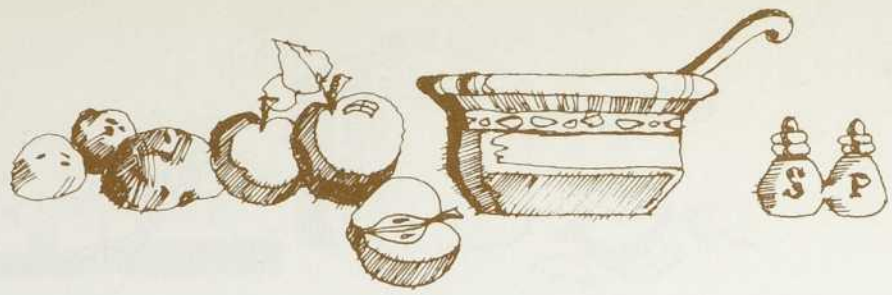
L'auteur de ces lignes se souvient d'un potage dit «les deux pommes» présenté lors d'un dîner gastronomique. Un peu surprenant, mais pas du tout désagréable. Au contraire.

Pour être précis, les ménagères d'autrefois, obéissant à un empirisme intelligent, se disaient qu'il n'y avait aucun mal à associer le sucre de la pomme (le fruit) au sucre (mais très subtil) de la pomme de terre. La formule a longtemps connu un très réel succès.

Nous assistons à un retour et l'idée est extrêmement heureuse. Le potage Rougemont, le bien nommé, mérite d'être largement popularisé.

Potage Rougemont

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Pomme (fruit)	2	8	• Faire revenir sans coloration dans du beurre les pommes (fruit) et les légumes émincés.
Pomme de terre	4	16	
Poireau	1	4	
Oignon	1	4	
Branche de céleri	1	4	
• Fond blanc de volaille *(voir recette p. 190)*	1,5 litre	6 litres	• Ajouter le fond blanc et l'assaisonnement.
Sel et poivre			– Laisser mijoter jusqu'à cuisson des légumes (30 mn).
Muscade	1 pincée	1 c. à café	
Cannelle	1 pincée	1 c. à café	
			– Passer le potage au mélangeur électrique (blender).
			– Vérifier l'assaisonnement.
• Crème à 15%	100 ml	250 ml (1/4 l)	• *Crémer.*
			Servir chaud avec de fines tranches de pomme (fruit).

34



Généreuse et peu coûteuse

Corégones! Le mot affiche un petit air savant qui peut étonner et indisposer. De grâce, pas de panique. Corégone signifie poisson blanc.

Dans nos lacs, on pêche toute une variété de corégones dont la chair est absolument délicieuse. L'idée d'en tirer une soupe généreuse, reconstituante, est intelligente, pratique, car les ingrédients sont peu coûteux et le résultat sera excellent si on sait s'y prendre.

Soupe aux corégones

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 20 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Corégone	350 g	1 kg	• Faire revenir au beurre, sans coloration, les légumes émincés.
Oignon	1	3	
Carotte	3	9	– Ajouter l'eau chaude et assaisonner.
Pomme de terre en dés	2	6	
Eau chaude	1,5 litre	4,5 litres	
Sel et poivre			
Feuille de laurier	1	2	
Poivre rouge			
			– Laisser mijoter pendant 10 minutes.
			– Ajouter les corégones en morceaux et laisser mijoter encore pendant 10 minutes.
• Lait chaud	250 ml (1/4 l)	750 ml (3/4 l)	• Ajouter le lait chaud et servir.

Soupe aux fruits de mer

Préparation: 50 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Oignon moyen	1	2
Poireau	1	2
Pomme de terre	4	8
Branche de céleri	1	2
• Gousse d'ail	3	6
Tomate concassée	750 ml (3/4 l)	1,5 litre
Eau	1,5 litre	3 litres
• Crevette	175 g	350 g
Chair de homard	350 g	700 g
Morue	175 g	350 g
Langue de morue	175 g	350 g
Saumon	175 g	350 g
Perche	175 g	350 g
Sel et poivre		
Safran	1 pincée	2 pincées
Sauge	1 pincée	2 pincées
Feuille de laurier	1	2
Thym	1 pincée	2 pincées

Méthode

- Faire revenir sans coloration dans l'huile les légumes coupés en dés.
- Ajouter l'ail, les tomates concassées, et l'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 minutes.
- Ajouter les poissons et les fruits de mer en morceaux.
- Assaisonner.
- Laisser mijoter pendant 15 minutes.

Servir avec des croûtons à l'ail.

Un fumet enchanteur

La soupe dite aux fruits de mer est en grande demande. Popularité qui devrait être durable et surtout au Québec, où les bons poissons abondent.

Dans le présent cas, nos crevettes sont en vedette, de même que la perche, la morue et le saumon. Sans oublier le homard. Avec d'aussi savoureux ingrédients et de très bonnes tomates concassées, il faudrait être maladroit pour rater le plat.

Le poisson doit être aromatisé pour faire échec à une odeur parfois un peu forte. Avec à-propos, la présente recette fait appel aux «quatre épices», c'est-à-dire thym, laurier, sauge et safran (très peu cependant). Le fumet global enchantera les convives ayant pris place à la table de famille.

Soupe aux pois de Charlesbourg

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 3 heures



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Pois à soupe (jaune)	375 g	1,250 kg	• Faire tremper les pois pendant 3 heures.
• Eau	2,5 litres	7 litres	• *Blanchir* les pois et les égoutter.
Lard salé	100 g	250 g (1/4 kg)	– Ajouter l'eau chaude, le lard salé, l'oignon émincé et le poivre.
Poivre			
Oignon	1	3	*Mijoter* de 2 à 3 heures (le temps de cuisson variant selon la fraîcheur des pois).
• Carotte	1	3	• Vingt minutes avant la fin de la cuisson ajouter les légumes en dés.
Navet	1/4	1	
Blé d'Inde lessivé	100 g	250 g (1/4 kg)	– Avant de servir, ajouter les *herbes salées*.
Herbes salées	50 g	150 g	
Sel et poivre			– Vérifier l'assaisonnement.

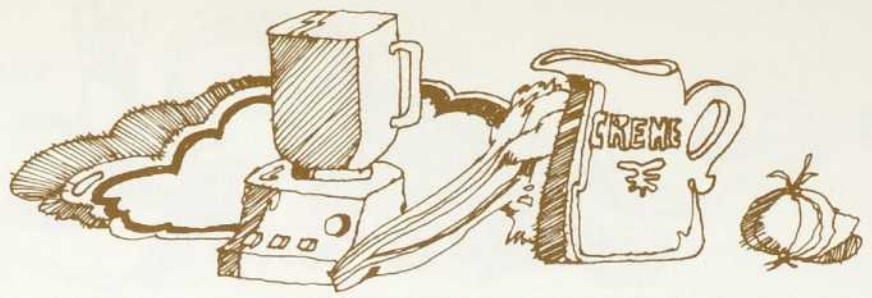
La voilà, la soupe d'antan

Combien de fois a-t-on entendu le refrain: «Ah, ce n'est pas la soupe d'antan!» Eh bien, la vraie recette de la soupe aux pois, à la manière d'autrefois, la voici. Et tout y est... du lard salé au maïs lessivé, sans oublier le navet qui, si souvent, n'y est pas.

Le secret de la bonne soupe aux pois est double: faire tremper les pois trois heures; laisser mijoter trois heures. Autrement dit, la parfaite soupe aux pois se fait avec des pois de qualité, mais le temps de cuisson est le facteur essentiel. Savoir laisser mijoter, c'est déjà de l'art et nous connaissons à Charlesbourg des ménagères qui, à cet égard, sont absolument expertes. Ce qui explique l'hommage que nous leur rendons ici même.

Crème Matapédia

Préparation: 25 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Tête de violon	250 g (1/4 kg)	500 g (1/2 kg)
Branche de céleri	1	2
Poireau	1	2
Oignon moyen	1	2
Farine tout usage		
Fond blanc de volaille *(voir recette p. 190)*	2,250 litres	4,5 litres
Sel et poivre		
• Crème à 15%	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)

Méthode

- Faire revenir sans coloration dans le beurre les légumes émincés.
- Saupoudrer avec la farine.
- Ajouter les têtes de violon et le fond blanc.
- Assaisonner.
- Mijoter pendant 30 minutes.
- Passer le potage au mélangeur électrique (blender).
- Vérifier l'assaisonnement.
- Crémer.

Servir avec une garniture de têtes de violon cuites.

Un assemblage exquis

Le poireau, l'asperge du pauvre, a toujours fait bon ménage avec l'oignon et le céleri. Mais voilà que les deux «vétérans» sont mis en présence des têtes de violon, ces aimables fougères délicates, si fines aux lèvres.

L'assemblage est exquis. L'essai a été fait, réussi, approuvé! Une crème qui, enfin, est vraiment autre chose. Et, croyez-nous, en cuisine, réussir une nouveauté, ce n'est pas aussi facile que d'aucuns le pensent.

Chapitre 4
Les poissons et fruits de mer

Nous avons au Québec certains des plus beaux poissons qui soient. Le malheur est que nous ne mangeons pas assez de poisson. Pourquoi donc?

Important sujet de réflexion. Faites une enquête sur les habitudes de table de nos gens et vous verrez que le poisson se classe en position plutôt minable. Et allez savoir pourquoi?

Un loustic dira: «Bah! Tant mieux, il y en aura plus pour les vrais connaisseurs». Boutade, bien sûr: elle ne manque pas d'à-propos car, en effet, les amateurs de poisson se régalent et les maisons spécialisées dans les «fruits de mer» font d'excellentes affaires.

Certaines décisions de l'Église, des conditions industrielles largement améliorées, une mise en marché qui s'est révélé un modèle du genre, ont permis de gagner des points. De plus en plus nombreux sont les dîneurs qui savent (enfin!) qu'un beau poisson vaut toutes les grillades imaginables. Lorsque les dames sauront qu'en matière de cure d'amaigrissement il n'y a que le poisson qui soit véritablement efficace, nous aurons gagné d'autres bons points.

D'ici là, ranimons l'optimisme des plus désespérés en affirmant qu'un «saumon fourré aux morilles» c'est un morceau de paradis sur terre.

Le sage n'oublie pas de nous avertir que l'on n'invente rien mais que l'on redécouvre ce que le bon sens de nos ancêtres avait tout bonnement observé.

Les recettes qui sont ici proposées sont toutes un véritable enchantement. Elles sont le «bon vieux temps» ramené intelligemment et gentiment à la mode d'aujourd'hui.

Point besoin de faire quatre années d'études pour apprendre à cuire une belle truite, direz-vous et vous aurez raison! Mais il est certains petits trucs qui ajoutent du brio, de la finesse, du vif-argent à une recette, trucs que toute ménagère avisée voudra inscrire à son répertoire. Dans les lignes qui suivent, vous en découvrirez par centaines et il ne tiendra qu'à vous d'en profiter.





Un des mystères de la cuisine

Trois fois dans cette recette, on répète l'expression «au goût». Il s'agit de l'utilisation des épices et condiments.

Le romarin au goût, l'estragon au goût, et ainsi de suite. Qu'est-ce à dire? Voilà bien l'un des mystères de la cuisine où rien ne peut être statique, puisque la préparation d'un mets est toujours conditionnée par la fantaisie de l'exécutant.

Situation redoutable! Votre goût n'est pas celui de tout le monde et il faut une longue expérience de la table pour en arriver à un consensus gustatif.

La recette ci-contre est un brillant exercice pour découvrir le dosage le plus apte à satisfaire la majorité des dîneurs.

Pain d'aiglefin au piment vert

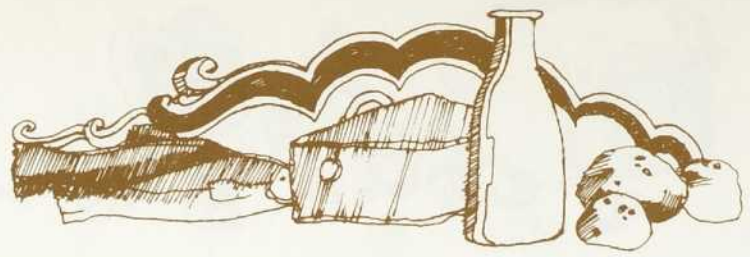
Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Aiglefin paré	850 g	5 kg	• Faire *blanchir* le poisson dans un *court-bouillon*. Le retirer et le laisser refroidir.
Court-bouillon	1 litre	4 litres	
• Mie de pain	20 tranches	80 tranches	• Faire tremper la mie de pain dans le lait chaud et égoutter.
Lait	250 ml (1/4 l)	1 litre	
Jaune d'oeuf	4	16	– Ajouter les jaunes d'oeufs battus et le poisson en petits morceaux.
Romarin	au goût	au goût	– Assaisonner.
Thym	au goût	au goût	
Estragon	au goût	au goût	
Gousse d'ail haché	1	4	– Incorporer à la spatule les blancs d'oeufs montés en neige ferme. Verser dans un moule à pain beurré.
Blanc d'oeuf	4	16	
			– Badigeonner le pain de poisson de beurre fondu.
			– Cuire au bain-marie, dans un four à 180°C, pendant 20 minutes.
			– Démouler le pain de poisson.
			– Trancher et servir avec la sauce Pinchamps.
Sauce Pinchamps			**Sauce Pinchamps**
• Lait	750 ml (3/4 l)	3 litres	• Chauffer le lait (frémir).
Beurre			– *Lier* le lait avec un *roux blanc*.
Farine tout usage			– Assaisonner et cuire la sauce doucement pendant 15 minutes.
Sel et poivre			– Passer au tamis fin.
• Piment vert	50 g	200 g	• Faire revenir dans du beurre les piments verts, les oignons et les champignons émincés. Les ajouter à la sauce et laisser mijoter pendant quelques minutes.
Oignon	50 g	200 g	
Champignon	75 g	250 g (1/4 kg)	

Aiglefin du port

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 25 minutes



42

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Aiglefin *paré*	850 g	5,250 kg
Jus d'orange	2 oranges	200 ml
Lait	250 ml (1/4 l)	1,250 litre
Sel et poivre		
• Pomme de terre en purée	3	2 kg
Jaune d'oeuf	1	6
Lait	50 ml	250 ml (1/4 l)
Paprika	1 pincée	2 c. à café
• Beurre		
Fromage cheddar râpé		

Méthode

- Déposer l'aiglefin dans un plat à gratin graissé avec le lait, le jus d'orange, le sel et le poivre.
- Mélanger les pommes de terre, le jaune d'oeuf, le lait et le paprika.
– Étendre cette préparation sur le poisson. Cuire au four à 180°C pendant 25 minutes.
- Arroser de beurre fondu, saupoudrer de fromage râpé.
– Gratiner au four.

Servir avec des tomates au four.

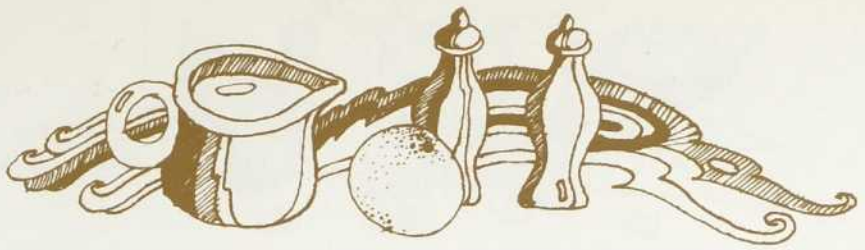
Il fallait y penser

La «nouvelle cuisine» utilise avec intelligence et adresse poissons et fruits. Curieux, n'est-ce pas? Il reste que la formule est excellente et, dans la présente recette, on observera que l'aiglefin est présenté «à l'orange». Quel mal à celà?

Les saveurs, pourrait-on penser, risquent de se neutraliser. Or, l'orange, du fait de son acidité, joue auprès de la chair du poisson exactement le rôle (combien classique) du citron. Il fallait y penser et en faire l'essai, le risque n'étant pas si grand. En tout état de cause, l'essai fut réussi et cet «Aiglefin du port» connaîtra sûrement un réel succès.

Doré à l'orange

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 15 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Filet de doré	4	25
Court-bouillon	1 litre	3 litres
• Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	500 ml (1/2 l)	3 litres
Liqueur d'orange	50 ml	250 ml (1/4 l)
Jus d'orange	100 ml	500 ml (1/2 l)
Crème à 15%	50 ml	250 ml (1/4 l)
Sel et poivre		

Méthode

- *Pocher* les filets de doré dans un *court-bouillon* pendant 10 minutes.
  – Retirer les filets de doré et les garder au chaud.
- Faire une sauce Béchamel, y ajouter la liqueur d'orange, le jus d'orange, et la crème.
  – Faire *réduire* jusqu'à bonne consistance.
  – Vérifier l'assaisonnement. Passer au tamis.

  Napper les filets de doré de cette sauce et *glacer* au four. Garnir avec des rondelles d'orange.

  Servir.

Une piste qui peut mener loin

Les Guérard, Bocuse et tous les maîtres de la nouvelle cuisine seront d'accord avec cette recette. Qui a dit que le poisson devait être toujours traité au citron? Et l'orange, alors?

Une fois lancé sur cette piste, il devient difficile de s'arrêter. Le traitement est ingénieux et, à la grande satisfaction des gourmets les plus difficiles, voire les plus critiques, le doré à l'orange a été reconnu comme une innovation fort réussie. Certains ont pu parler de création.

44



De l'exotisme dynamique

C'est malheureux à dire, mais les Québécois connaissent assez mal l'aubergine et ne l'utilisent pas comme il le faudrait. Dommage pour la cuisine, quand elle se veut quelque peu exotique.

Évidemment, nous n'avons pas l'habitude de ces légumes qui appartiennent à la cuisine orientale et, de peur de les mal employer, nous les ignorons. Ce qui n'est pas très dynamique!

Or, la présente recette demande que des aubergines escortent un beau doré. Une nouveauté et un bon plat.

Les essais ont démontré que les saveurs en présence ne se heurtent pas. Difficile de demander mieux.

Doré à l'aubergine

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Doré *paré*	1,5 kg	9 kg
Beurre	50 g	250 g (1/4 kg)
Échalote	3	20
Carotte	1	6
Persil	25 g	200 g
Estragon	1 c. à café	6 c. à café
Bière	400 ml	2,5 litres
Sel et poivre		
Purée d'aubergines		
• Aubergine	1	6
Oignon	1	6
Sauce		
• Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)

Méthode

• Dans une braisière, mettre le beurre fondu, les carottes, les échalotes, le persil et l'estragon hachés. Déposer le doré.
– Ajouter la bière. Assaisonner.

– Laisser mijoter pendant 25 minutes à couvert. Retirer le doré et le garder au chaud.

Purée d'aubergines

• Éplucher les aubergines et les couper en morceaux.
– Faire revenir les aubergines à l'huile avec les oignons hachés finement.
– Finir la cuisson au four à 180°C.
– *Réduire* en purée.

Sauce

• Faire la sauce Béchamel.

– Mélanger le fond de cuisson à la sauce Béchamel et à la purée d'aubergines. *Lier* le mélange avec la crème. Laisser *réduire* jusqu'à bonne consistance.
– Passer au tamis.
– Vérifier l'assaisonnement.

Servir le doré sur des tranches d'aubergine revenues au beurre. Napper de sauce.

Doré Crévin

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 40 minutes



46

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Doré *paré* Sel et poivre	1,150 kg	7 kg	• Assaisonner l'intérieur du doré de sel et de poivre.
• Carotte Branche de céleri Oignon Riz	1 1 1 50 g	6 6 6 250 g (1/4 kg)	• Faire revenir au beurre, sans coloration, les légumes finement émincés. – Ajouter le riz. Cuire pendant quelques minutes. – Farcir le doré et en fermer l'ouverture avec des cure-dents.
• Échalote sèche Champignon Tomate concassée Poudre de curry Vin blanc sec Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	2 100 g 425 g 1 c. à café 250 ml (1/4 l) 250 ml (1/4 l)	100 g 500 g (1/2 kg) 2,5 kg 2 c. à soupe 1,5 litre 1,5 litre	• Déposer le poisson farci dans un plat allant au four. Étendre dessus les échalotes et les champignons émincés et les tomates. Mélanger le curry au vin blanc et au fumet de poisson et verser sur le doré. – Amener à ébullition et finir au four pendant 20 minutes à 180°C.
• Crème à 15% Beurre Farine tout usage Fromage cheddar râpé Chapelure	100 ml	500 ml (1/2 l)	• Enlever le poisson, le garder au chaud. – *Réduire* un peu le fond de cuisson. *Crémer*. *Lier* le fond de cuisson avec un *beurre manié* et passer au tamis. Vérifier l'assaisonnement. Verser sur le doré. Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure. Ajouter quelques noisettes de beurre. *Gratiner* légèrement et servir.

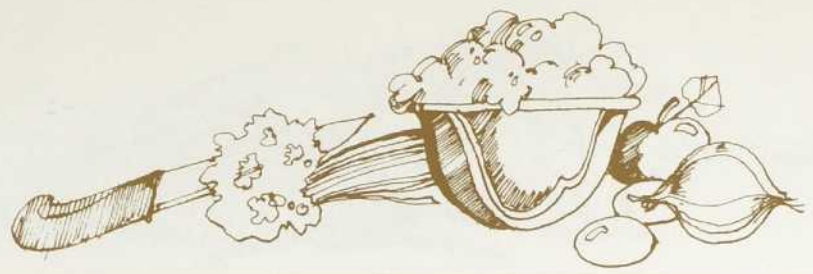
Avec douceur et délicatesse

Vous connaissez l'aphorisme du bon La Fontaine: «Plus fait douceur que violence». Or, avec le doré, il convient d'y aller en douceur et c'est avec beaucoup de délicatesse qu'il faudra en travailler la chair; avoir un vin blanc sec, cela nous apparaît important. Le fromage râpé devra lui aussi ne pas être un vieux bout de fromage qui a pris pension au réfrigérateur.

Le doré c'est fin, délicat, excellent. Il faut que tout ce qui l'escorte soit du même rayon; autrement vous risquez de préparer un plat sans relief, sans saveur caractérisée. Et en arriver à un plat banal avec le doré, avouez que ce serait bien dommage.

Doré du Lac-Vert

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 15 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Doré *paré*	1,350 kg	8 kg
Pomme de terre en purée	2	10
Jaune d'oeuf	2	10
Oignon	100 g	500 g (1/2 kg)
Champignon	100 g	500 g (1/2 kg)
Ciboulette	1 c. à café	25 g
Sarriette	1 pincée	1 c. à café
Thym	1 pincée	1 c. à café
Sel et poivre		
• *Court-bouillon*	1 litre	4 litres
• Beurre		
Farine tout usage		
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)

Méthode

- Farcir le doré avec les pommes de terre, les jaunes d'oeufs, les oignons, les champignons, la ciboulette hachés et les assaisonnements.
- L'envelopper dans du papier d'aluminium et le déposer dans une braisière.
  – Couvrir avec un *court-bouillon*.
  – Faire mijoter pendant 15 minutes.
- Retirer le poisson, enlever le papier d'aluminium. Garder au chaud.
  – Passer le fond de cuisson au tamis et le *lier* avec un *roux* pour en faire un velouté.
  – Faire *réduire* un peu et *crémer*.
  – Vérifier l'assaisonnement.
  – Passer au tamis.

  Servir en saucière, avec le doré.

Une grande vedette, une bonne farce

Dans ce grand opéra qu'est la cuisine, le doré a toujours été une vedette à part entière. Raison excellente pour le traiter avec infiniment de délicatesse. On jugera peut-être qu'une farce à la pomme de terre n'offre rien de particulièrement «délicat». Mais lisez plus loin: il y a les oignons, les champignons, la ciboulette et les «trois glorieuses», soit la feuille de laurier, le thym, la sarriette. À ce moment-là, il ne s'agit plus d'une banale purée de pommes de terre, mais d'une farce étudiée, finement dosée qui saura parfaitement s'intégrer au goût si prononcé, si caractéristique du doré.

De grâce, ne lésinez pas: on demande de la crème à 15 pour cent; si vous utilisez du lait en vous disant que «c'est la même chose», vous commettez un petit sacrilège. Ridicule et idiot! Il est des économies qui ne sont que de la gâcherie. De plus ce serait faire injure au doré que de lui jouer un tour aussi bête.

Un doré baignant dans une onctueuse crème bien tempérée... voilà un plat pour homme heureux. Pour madame aussi.

Filet de doré des cantons

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 15 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Filet de doré	8	25
Sel et poivre		
Jus de citron	1 citron	3 citrons
• Sauce crème	1 litre	3 litres
(voir recette p. 196)		
Blé d'Inde en grains	250 g (1/4 kg)	750 g (3/4 kg)
Haricot vert	250 g (1/4 kg)	750 g (3/4 kg)
Oeuf dur tranché	3	9
Échalote		
Ciboulette		
Persil		

Méthode

- Assaisonner les filets de doré, les arroser de jus de citron, les fariner et les faire revenir au beurre dans une sauteuse.
- Faire la sauce crème, en déposer la moitié dans le fond d'un plat à gratin.
- Ajouter le blé d'Inde en grains et les haricots verts cuits.
- Déposer les filets de doré sur les légumes et couvrir avec le reste de la sauce.
- Parsemer la préparation d'oeufs durs et de fines herbes hachées.
- Ajouter quelques noisettes de beurre.

Faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes et servir.

Un remède à l'ennui du palais

On a tort de présenter le poisson dans sa nudité. Entendez par ce mot que les innovations sont rares, les chefs s'en tenant à la pomme de terre en garniture, plus le filet de citron.

L'association poisson-légumes n'est pas une mésalliance. Nous en avons la preuve dans la présente recette qui n'hésite pas à faire intervenir les haricots verts, le maïs en grains, en plus des ingrédients classiques, c'est-à-dire l'échalote, le ciboulette et le persil.

Évidemment, le doré, qui est un mets superbe, peut, en tout temps, se dispenser de tout apparat. Mais le grand ennemi de l'appétit est la lassitude! Le doré, offert toujours de la même façon, risque d'être moins intéressant au palais. Les légumes sont donc des éperons qui stimulent la salivation et ajoutent à la fête du bien-manger.

Éperlan de la côte gaspésienne

Préparation: 1 heure
Cuisson: 25 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Éperlan	1,350 kg	5 kg
Sel et poivre		
Oignon	5	1 kg
Pomme de terre	4	1 kg
• Clou de girofle	2	8
Tabasco	au goût	
Fond blanc	1 litre	4 litres

(voir recette p. 190)

Méthode

- *Parer* les éperlans et les assaisonner.
- Les déposer dans une cocotte en alternant avec les oignons et les pommes de terre finement émincés.
- Assaisonner et couvrir avec le fond blanc.
- Mener à ébullition et finir au four à 180°C, jusqu'à cuisson complète.

Servir dans le plat de cuisson et saupoudrer de persil haché.

Plat sans égal, mets des dieux

Éperlan! Pourquoi éperlan? Parce que ce poisson offre à nos yeux une belle et nette blancheur dont le cristallin s'apparente à la perle.

La discussion n'en finira jamais: certains affirment que l'éperlan dégage une odeur de violette; les autres soutiennent que l'odeur rappelle plutôt celle du concombre. Discussion futile (un peu) qui se termine ici, par la présence du clou de girofle! La sauce Tabasco... y aller avec prudence.

Quoi qu'il en soit, les gastronomes vous diront qu'un plat d'éperlans est sans égal. Et si ces gentils poissons vous arrivent de Gaspésie, vous allez vous régaler. C'est un mets des dieux.

Fricassée d'éperlans

Préparation: 1 heure
Cuisson: 45 minutes



50

Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Éperlan *paré*	1,5 kg	5 kg	• Assaisonner les éperlans.
Sel et poivre			– Fariner et les faire revenir au beurre et à l'huile.
			– Garder au chaud.
• Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	600 ml	2,5 litres	• Faire une sauce Béchamel.
• Oignon	50 g	200 g	• Faire revenir sans coloration dans du beurre les oignons hachés et les piments coupés en dés.
Piment vert	50 g	200 g	
Piment rouge	50 g	200 g	
Vin blanc sec	100 ml	350 ml	– Ajouter le vin blanc, la sauce Béchamel et les épices mélangées.
Épices mélangées	1 pincée	1 c. à café	– Laisser mijoter pendant 5 minutes.
• Chapelure			• Dans un plat à gratin, faire alterner les éperlans et la sauce.
Beurre			– Parsemer de chapelure et de noisettes de beurre.
			– Faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
			– Servir.

Bon départ pour rattraper un retard

Traitant de l'éperlan, Prosper Montagné nous donne sept recettes; Escoffier n'en signe pas moins d'une douzaine; Raymond Oliver et Ali Bab sont encore plus riches d'imagination.

C'est dire que nous sommes en retard et que nous nous devons de mettre au point des formules typiquement québécoises, surtout si on retient le fait que l'éperlan abonde chez nous.

Voici la recette d'une fricassée qui ne manque pas d'intérêt, puisqu'elle démarre avec le vin blanc. Il reste que nous nous devons de mieux étudier l'éperlan pour en arriver à créer une recette qui n'empruntera rien aux maîtres européens.

Ce ne sera pas facile!

Ouananiche de Pointe-Bleue

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*8 portions*
• Ouananiche parée	4
Pomme de terre	5
en purée	1
Jaune d'oeuf	1 pincée
Sarriette	1 pincée
Fenouil	
Sel et poivre	50 g
Oignon	1 c. à café
Échalote sèche	1 c. à café
Ciboulette	1 c. à café
Persil	
• Bière	350 ml
Fumet de poisson	1 litre
(voir recette p. 191)	
Sel et poivre	
Feuille de laurier	1
Branche de fenouil	1
• Beurre	
Farine tout usage	
Crème à 15%	100 ml

Méthode

- Farcir les poissons avec les pommes de terre, le jaune d'oeuf, les assaisonnements et les fines herbes hachées.

- Enrouler les poissons farcis dans un coton à fromage et les ranger dans une *cocotte* beurrée.
  – Ajouter, jusqu'à mi-hauteur, la bière et le fumet de poisson. Assaisonner.
  – Faire cuire au four à couvert pendant 30 minutes.
  – Retirer les poissons, enlever le coton. Garder au chaud.

- *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
  – Vérifier l'assaisonnement.
  – Passer au tamis.
  – *Crémer* et laisser *réduire* jusqu'à consistance de velouté.

  Verser la sauce sur les poissons et servir.

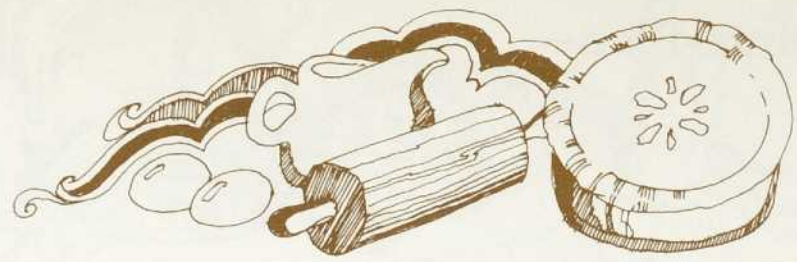
Joie du pêcheur et du dîneur

On «ne badine pas avec l'amour»... dit le poète. Nous vous disons: «Ne badinez pas avec ce poisson ultra-savoureux nommé ouananiche».

Impossible de trouver plus authentiquement québécois que ce poisson qui est à la fois la joie du pêcheur et celle du dîneur. La présente recette — prière de la lire et de l'exécuter avec un soin particulier — est un petit chef-d'oeuvre en matière d'assaisonnement. Les échalotes, le laurier, le fenouil, la sarriette, les oignons, bref, c'est un jardin d'enchantement pour narines et papilles. Enfin, notez l'élément bière. Ce n'est pas insolite; au contraire, ce sera exquis! Vous verrez.

Pâté de saumon «Tête de boule»

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Saumon *paré*	700 g	2,5 kg	• Cuire le saumon dans un *court-bouillon* pendant 20 minutes et le défaire en morceaux.
Court-bouillon	1,5 litre	4 litres	
• Pomme de terre	8	2,5 kg	• Cuire les pommes de terre, les mettre en purée avec le lait, les échalotes hachées, le beurre, le sel et le poivre.
Lait	100 ml	500 ml (1/2 l)	
Échalote sèche	3	8	
Beurre	50 g	250 g (1/4 kg)	
Sel et poivre			
• Oeuf dur	4	15	• Couvrir le fond d'un moule beurré avec une *abaisse* de pâte brisée.
Pâte brisée *(voir recette p. 194)*			– Déposer la moitié des pommes de terre au fond, le saumon, les oeufs durs tranchés et finir par les pommes de terre.
			– Couvrir avec une *abaisse* de pâte, incisée au centre.
			– Badigeonner d'un oeuf battu.
			– Faire cuire au four à 190°C pendant 40 minutes.

Une vérité à ne pas oublier: simple et bon

Pourquoi «Tête de boule»? Pour évoquer une célèbre race indienne et rendre hommage à des femmes et des hommes fiers qui, là-bas, sur la Côte Nord, maintiennent vivantes et vibrantes des traditions inscrites dans le granit des siècles.

Du saumon et des pommes de terre. Eh, oui! C'est simple. Mais Dieu que c'est bon! Ici, aucun problème pour quiconque possède quelque maîtrise de la cuisine: un pâté, c'est toujours un pâté. Toutefois, sachez soigner la «dorure»; ayez du très bon saumon, et que votre court-bouillon soit relevé, sans excès mais avec finesse. Vous «signerez» un pâté dont on vous entretiendra longtemps.

Saumon au cidre

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Saumon *paré*	750 g (3/4 kg)	3,5 kg
Cidre sec	250 ml (1/4 l)	1 litre
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	500 ml (1/2 l)	2 litres
• Oignon	100 g	400 g
Jus de cuisson	150 ml	500 ml (1/2 l)
Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	300 ml	1,250 litre
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		

Méthode

- Pocher le saumon dans le cidre et le fumet de poisson pendant 20 minutes. Retirer le poisson et le défaire en flocons.
- Faire revenir sans coloration dans du beurre les oignons hachés.
  – Ajouter le jus de cuisson et la sauce Béchamel. Laisser *réduire* jusqu'à bonne consistance. Ajouter le saumon défait en flocons.
- Dans une *abaisse* de pâte rectangulaire, déposer le mélange de poisson, rouler en forme de chausson.
  – Badigeonner d'un oeuf battu.
  – Faire cuire au four à 180°C pendant 25 minutes sur une plaque beurrée.

Déposer sur un plat de service, garnir de bouquets de persil et servir.

À poisson royal, plat de roi

Le saumon, ce poisson royal, reçoit ici un traitement plutôt inusité: le cidre et le fumet de poisson, d'une part, et la sauce Béchamel, d'autre part. D'aucuns jugeront que la formule est agressive, du moins en sa nouveauté.

Reconnaissons que la formule ne manque pas d'aplomb, mais nous sommes à une époque réputée pour son audace en toutes choses. La cuisine n'échappe pas au mouvement qui se nomme «Pourquoi pas?»

En effet, pourquoi ne pas essayer de cuisiner avec du cidre? Même si la pomme et le poisson ne semblent pas appartenir aux mêmes familles gustatives. On comprend votre appréhension mais, justement, on s'aventure, on fonce et subitement se réalise l'amalgame saumon-cidre-béchamel et le tour est joué.

Or, c'est un tour superbe, car vous obtenez un «morceau» de roi.

Saumon aux crevettes

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 40 minutes



54

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Filet de saumon	4	25
Oignon	1	500 g (1/2 kg)
Jus de citron	1 citron	5 citrons
Sherry	100 ml	500 ml (1/2 l)
Fumet de poisson	750 ml (3/4 l)	4 litres
(voir recette p. 191)		
Thym	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	2
Persil haché	1 c. à café	25 g
Sel et poivre		
• Beurre		
Farine tout usage		
Crevette cuite	100 g	500 g (1/2 kg)
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)

Méthode

- Faire revenir sans coloration les oignons hachés dans du beurre.
- Ajouter le saumon, le jus de citron, le sherry, le fumet de poisson et les assaisonnements.
- Amener à ébullition, puis finir au four à couvert à 180°C pendant 20 minutes.
- Retirer les filets de saumon, les garder au chaud.
- *Lier* le fond de cuisson, avec un *roux*.
- Cuire pendant 15 minutes et passer la sauce au tamis.
- Ajouter les crevettes coupées en dés.
- *Mijoter* quelques minutes, vérifier l'assaisonnement et *crémer*.

Napper sur le saumon et servir.

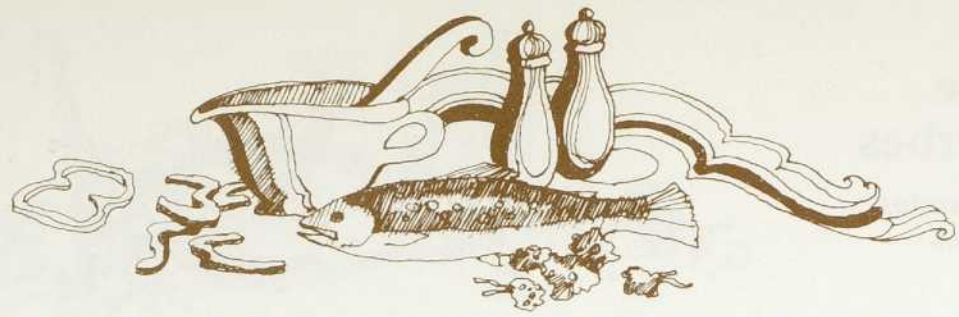
À la gloire de notre cuisine

Le saumon, gloire de toutes les cuisines... et de la cuisine du Québec en particulier, n'offre plus de secrets pour personne. Du moins, au plan des recettes. Ayez cent ménagères et vous aurez cent versions (exquises) de la même recette de base.

Ici, l'inusité se découvre dans l'utilisation de la chair de la petite crevette. Intelligente innovation. Le saumon, plat de grand dîner, devrait être fier d'être escorté par les crevettes roses, si tendres et marquées d'un goût si caractérisé. L'idée est excellente car les deux éléments, saumon et crevettes, sont en parfaite harmonie.

Saumon surprise

Préparation: 1 heure
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Jeune saumon (*paré*)	3	12
Sel et poivre		
• Piment vert	1	3
Piment rouge	1	3
Pomme de terre	1	4
Oignon	1	3
Persil haché	1 c. à soupe	25 g
Gousse d'ail écrasée	1	3
Lait	500 ml (1/2 l)	2 litres
Eau	500 ml (1/2 l)	2 litres
• Beurre		
Farine tout usage		
Sel et poivre		
Poivre de Cayenne		
Clou de girofle moulu		
• Fromage râpé		

Méthode

- Assaisonner l'intérieur des poissons.
- Cuire les légumes coupés en dés à l'eau salée et en farcir les poissons. Ajouter le persil et l'ail.
- Bien *brider* les poissons et les déposer dans une plaque profonde beurrée.
- Ajouter le lait et l'eau.
- Amener à ébullition et finir au four à 180°C pendant 15 minutes.
- Retirer délicatement les jeunes saumons.
- Garder au chaud.
- *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*. Passer le velouté au tamis. Assaisonner et laisser réduire jusqu'à consistance désirée.
- Napper de la sauce les poissons.
- Saupoudrer de fromage râpé.
- Gratiner au four et servir.

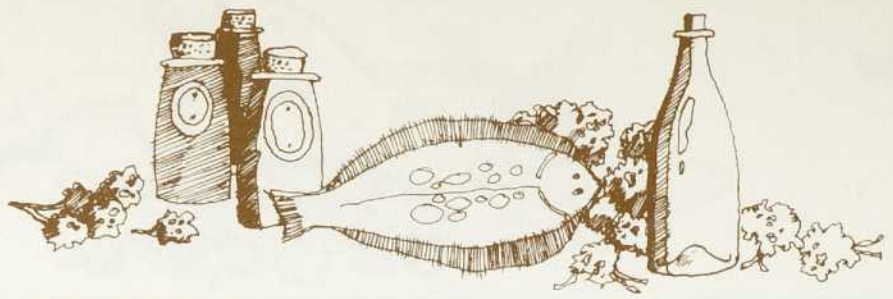
Le secret: un traitement délicat

La surprise... c'est l'emploi de piments (verts et rouges) pour constituer la farce. C'est nouveau et la formule devrait plaire d'autant plus que l'ail vient compléter la trinité gustative.

Cette recette est délicate de traitement, car le jeune saumon est la «tendresse» même. Au chapitre de la cuisson: être très attentif et ne pas dépasser, au grand jamais, le minutage indiqué. Pour le gratin, de grâce, employez du fromage de qualité.

Filets de sole aux fines herbes

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes



56

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Filet de sole	12	5 kg
Échalote sèche	4	10
Cerfeuil	1 pincée	3 c. à café
Estragon	1 pincée	3 c. à café
Ciboulette	1 pincée	3 c. à café
Persil	1 pincée	3 c. à café
Sel et poivre		
Jus de citron	1 citron	5 citrons
Fumet de poisson	400 ml	2,5 litres
(voir recette p. 191)		
Vin blanc sec	100 ml	500 ml (1/2 l)
• Beurre		
Farine tout usage		
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)

Méthode

- Déposer dans une casserole beurrée les filets de sole avec les fines herbes hachées et les assaisonnements.
- Ajouter le jus de citron, le vin blanc et le fumet de poisson.
- Laisser mijoter pendant 15 minutes.
- Retirer les filets et les garder au chaud.

- *Réduire* le fond de cuisson pendant quelques minutes et le *lier* avec un *roux*.
- Vérifier l'assaisonnement et la consistance, passer au tamis et *crémer*.

Verser la sauce sur les filets et servir.

Hommage à Carême

Les amateurs de cette herbe fine qu'est l'estragon seront enchantés. Enfin une recette qui, rendant hommage à Carême, offre la vedette à l'estragon qui se sentira fort à l'aise avec le cerfeuil et l'échalote.

Qui dit Carême dit crème. Quelques onces, ce n'est pas exagéré, car la crème apporte à la recette l'élément onctueux absolument indispensable en cuisine vraiment soignée.

Pour revenir à l'estragon, disons que son usage est fortement recommandé aux dyspeptiques justiciables d'un régime sans sel.

Papillote de sole d'Orléans

Préparation: 1 heure
Cuisson: 40 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Cidre sec	250 ml (1/4 l)	1 litre	• *Pocher* dans le cidre les champignons, les échalotes et les pommes émincées.
Champignon haché	250 g (1/4 kg)	1,5 kg	
Échalote hachée	4	12	
Pomme (fruit) pelée	2	10	– Faire une purée.
• Filet de sole	12	5 kg	• Rouler les filets de sole avec cette purée à l'intérieur et les enrouler dans des feuilles de laitue Boston.
Laitue Boston	1	6	
• Cidre sec	100 ml	500 ml (1/2 l)	• Déposer les papillotes dans une plaque beurrée.
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	– Ajouter le fumet de poisson et le cidre.
Sel et poivre			
Thym	1 pincée	1 c. à café	– Assaisonner.
Feuille de laurier	1	4	– Faire pocher le poisson pendant 15 minutes.
			– Retirer les papillotes et garder au chaud.
• Crème à 15%	150 ml	750 ml (3/4 l)	• Faire *réduire* le jus de cuisson de moitié, *crémer,* et terminer la liaison avec un *beurre manié.*
Beurre			
Farine tout usage			
Pomme	1	6	– Passer au tamis.
			– Ajouter une *julienne* de pelures de pommes pochées comme garniture.
			Napper sur les papillotes de sole et servir.

À nous de donner le ton

Parmi les recettes de poissons, la papillote de sole a toujours été tenue pour une préparation de grande distinction. Cette qualification n'est pas usurpée.

Le traitement au cidre et l'apport des pommes constituent deux recherches qui, lors des tests, ont reçu l'entière approbation des spécialistes.

Qui n'avance pas recule. Conséquemment, les amateurs de filets de sole auront, enfin, une version nouvelle, curieuse, appétissante de leur mets favori. Ainsi la cuisine québécoise aura donné le ton.



Une fantaisie succulente

La sole est le poisson-miracle et ses filets sont la Providence des cuisiniers et des ménagères. On fait tout avec de la sole et les filets se prêtent, sans le moindre complexe, à toutes les fantaisies, les unes plus succulentes que les autres.

Ici, on a réussi le mariage poisson-fruit en utilisant les pruneaux qui offrent juste ce qu'il faut d'acidité pour créer l'harmonie avec la chair iodée du poisson.

L'ensemble n'est pas aussi insolite qu'il le paraît. Faites l'essai et vous serez agréablement surpris.

Filets de sole aux pruneaux

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Filet de sole	12	5 kg
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	250 ml (1/4 l)	1,250 litre
Lait	250 ml (1/4 l)	1,250 litre
Jus de pruneau	100 ml	500 ml (1/2 l)
Sel et poivre		
Thym	1 pincée	1/2 c. à café
Feuille de laurier	1	3
• Beurre		
Farine tout usage		
Fromage cheddar râpé	25 g	150 g
Pruneau cuit	4	25

Méthode

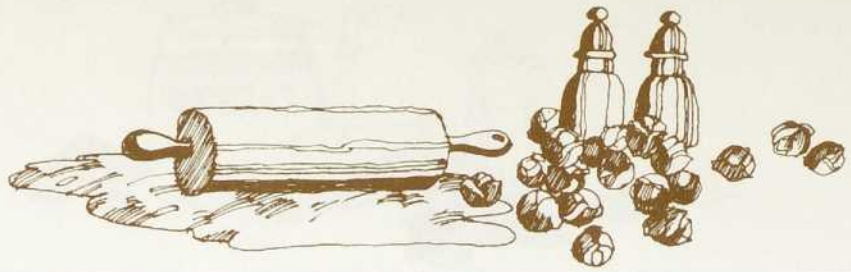
- Faire des *paupiettes* avec les filets de sole.
- Ranger les *paupiettes* dans un plat de cuisson sans les superposer.
- Couvrir avec le fumet de poisson, le lait et le jus de pruneau.
- Assaisonner.
- Faire *pocher* pendant 15 minutes.
- Retirer les *paupiettes* délicatement et les garder au chaud.

- *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
- Laisser *réduire* un peu et passer au tamis.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Ajouter le fromage râpé et les pruneaux en morceaux. Laisser *réduire* jusqu'à consistance veloutée. Vérifier l'assaisonnement.

Napper les paupiettes de sole avec cette sauce et servir.

Pâté de filets de sole

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure



60

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	750 ml (3/4 l)	4 litres
Beurre		
Farine tout usage		
Sel et poivre		
Chou de Bruxelles	250 g (1/4 kg)	1,250 kg
• Filet de sole	12	5 kg
Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		

Méthode

- Lier le fumet de poisson avec un *roux*.
- Faire *mijoter* pendant 20 minutes.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Passer au tamis fin.
- Ajouter les choux de Bruxelles émincés.
- Napper le fond d'un plat à gratin de cette sauce.
- Déposer une couche de filets de sole crus.
- Remplir le plat en alternant sauce et poisson.
- Pour finir, couvrir d'une *abaisse* de pâte brisée.
- Badigeonner à l'oeuf battu.
- Cuire au four à 190°C pendant 40 minutes.

Servir.

Patience et rigueur d'exécution

Détrompez-vous si vous pensez que le pâté est l'illustration de la facilité. Un pâté est toujours difficile à réussir parce que les ingrédients qui le composent doivent tendre à une harmonie. Cette caractéristisque s'obtient par un patient travail. Un pâté ne se fabrique pas en coup de vent.

En suivant rigoureusement la méthode ici indiquée, on devrait pouvoir obtenir un pâté de filets de sole tout à fait exquis.

Les choux de Bruxelles vont se révéler un accompagnement plein de saveur. Ce qui nous change un peu des habituelles pommes de terre qu'on retrouve dans tant de pâtés. Pas dans celui-ci: le fait est à signaler.

Sole Évangéline

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Filet de sole	12	5 kg	• Mettre les échalotes et l'ail hachés dans une plaque beurrée, y déposer les filets de sole pliés en deux.
Échalote sèche	4	75 g	
Gousse d'ail	1	5	
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	750 ml (3/4 l)	4 litres	– Ajouter le fumet de poisson et faire *pocher* pendant 15 minutes. – Retirer les filets et les garder au chaud.
• Beurre			• *Réduire* le fond de cuisson, puis le *lier* avec un *roux*.
Farine tout usage			
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)	– Laisser *mijoter* pendant quelques minutes. Passer au tamis et *crémer*.
Sel et poivre			– Vérifier l'assaisonnement. Garder au chaud.
Crêpes farcies			**Crêpes farcies**
• Chair de homard cuit	125 g	750 g (3/4 kg)	• Mélanger avec un peu de sauce la chair de homard et les champignons hachés.
Champignon cuit	75 g	450 g	
• Appareil à crêpes *(voir recette p. 189)*	4 crêpes	25 crêpes	• Farcir les crêpes minces et bien les refermer.
Panure à l'anglaise			– *Paner à l'anglaise.* – Passer à la friture à 190°C.
			Verser la sauce sur les filets de sole servis avec les crêpes farcies.

Un hommage pensé

Impossible de dénombrer les recettes qui rendent hommage à la sole, aux filets de cet extraordinaire poisson. Vous avez, hélas, des recettes faciles, simples, sans grande recherche et c'est du travail un peu bâclé. Et c'est dommage.

Dans le cas qui nous occupe, les coordonnées ont été étudiées avec une grande rigueur.

Ces ingrédients, et non les moindres, sont là pour compléter l'harmonie des saveurs. L'hommage à l'héroïne acadienne a été pensé. Une recette soignée, c'est aussi valable qu'une banale plaque sur un mur de gare de chemin de fer. Non?

Intrigue de truite

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 35 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Truite *parée*	4	25
Sel et poivre		
Jambon cuit (tranches)	4	25
Oignon	50 g	250 g (1/4 kg)
Céleri	75 g	450 g
Échalote	2	12
Thym	1 pincée	2 c. à café
Feuille de laurier	1	2
Sel et poivre		
• Cidre sec	250 ml (1/4 l)	1,250 litre
Fumet de poisson	500 ml (1/2 l)	3 litres
(voir recette p. 191)		
Farine tout usage		
Beurre		

Méthode

• Assaisonner les truites.
– Enrouler chaque truite dans une tranche de jambon et les déposer dans une plaque huilée avec les légumes émincés et les fines herbes hachées. Couvrir de noisettes de beurre.

• Ajouter le cidre et le fumet de poisson.
– Amener à ébullition, puis finir au four à 190°C pendant 25 minutes.
– Retirer les truites et les garder au chaud.
– *Lier* le jus de cuisson avec un *roux*.
– Laisser *mijoter* un peu.
– Vérifier l'assaisonnement.
– Passer au tamis.

Verser la sauce sur les truites et servir.

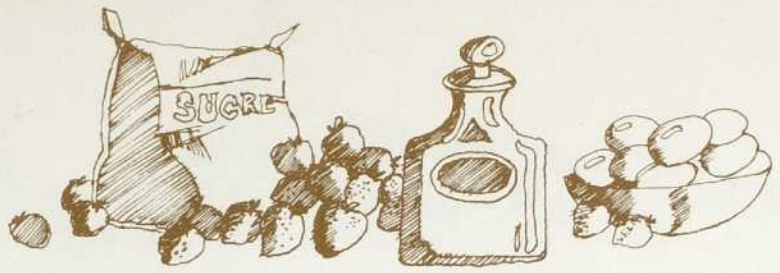
Une intrigue sans reproche

Bien se dire que la présente recette a fait l'objet d'expériences répétées. Si elle a été retenue, c'est que les tests ont démontré qu'elle était gustativement sans le moindre reproche.

La truite au cidre... «faut le faire», comme dirait l'autre! Eh bien, faites-le, et vous verrez que l'accord, assez inusité au départ, est plus qu'agréable. Pour le reste, le traitement classique et l'assaisonnement traditionnel confèrent au plat la touche de la cuisine soignée.

Truite insolite

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 20 minutes



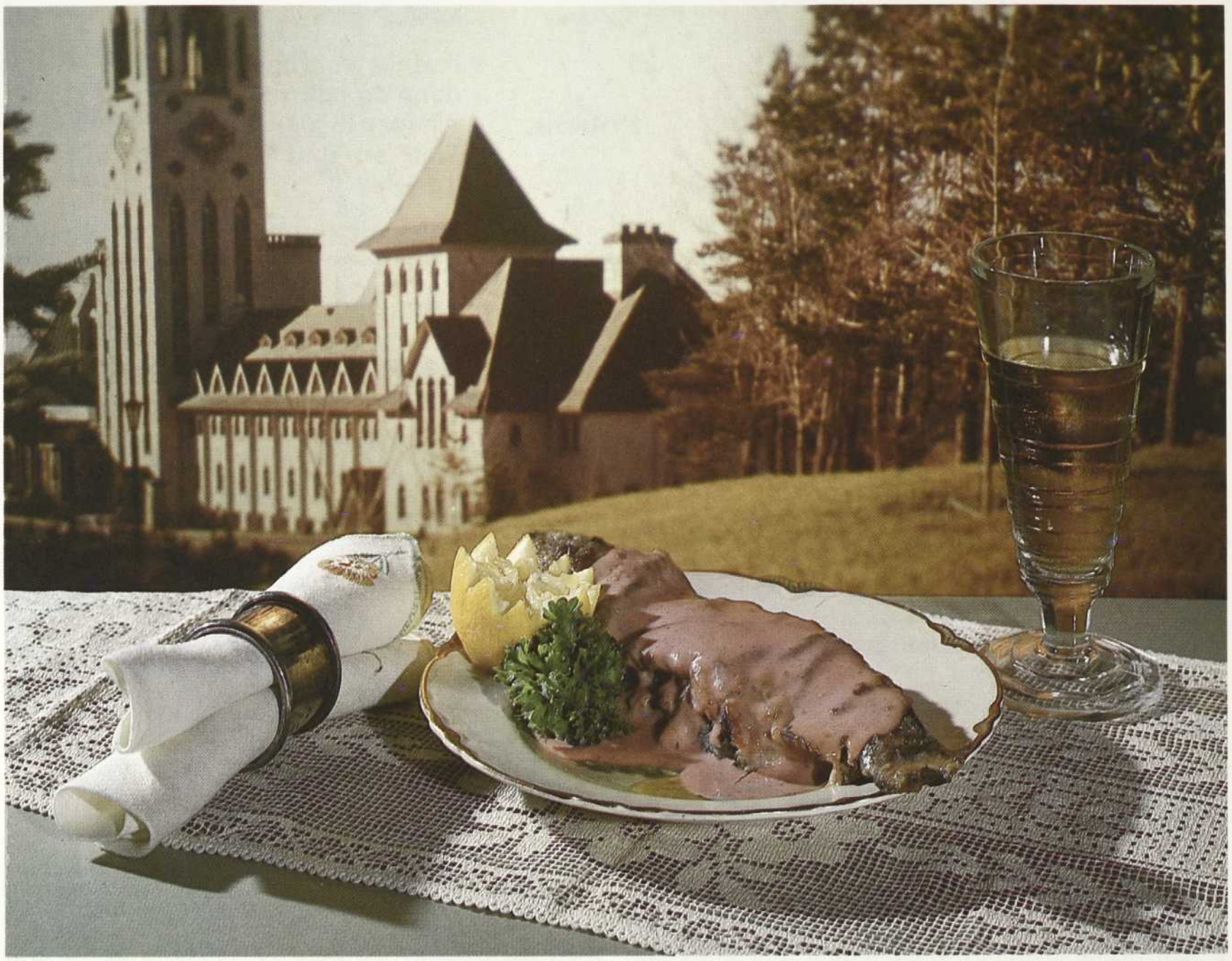
Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Truite *parée*	4	25	• Fariner les truites et les faire revenir dans du beurre.
Farine tout usage			
Jus de citron	1 citron	6 citrons	– Ajouter le jus de citron. – Finir au four à 190°C pendant 15 minutes.
• Oeuf	8	50	• Faire une omelette pour chaque truite avec le lait et les oeufs.
Lait	100 ml	750 ml (3/4 l)	
• Fraise	250 g (1/4 kg)	1,5 kg	• Faire cuire très légèrement les fraises dans le sucre et le brandy.
Sucre blanc	25 g	150 g	
Brandy	50 ml	250 ml (1/4 l)	– Déposer une truite sur chaque omelette, napper de fraises et servir.

La leçon du citron

Dans cette recette, il est à retenir que le sel est inexistant ou presque, alors que le citron joue largement son rôle. Voilà l'une des grandes leçons de la cuisine vraiment «à la page».

Impossible de se passer du sel. C'est ce que vous croyez. Le citron vaut tout le sel de la terre, n'en déplaise à nos excellents fabricants. Il faut apprendre à mieux utiliser le citron et pas seulement dans le cas de la cuisine à base de poisson.

Pour le reste, goûtez ces petites truites et vous nous en donnerez des nouvelles.



La compagnie fait le plat

Les grimoires ne nous disent pas si saint Benoît aimait les truites. On peut penser que oui, et ce n'est pas un léger accroc gourmand qui assombrira le nimbe du bon serviteur de la Foi.

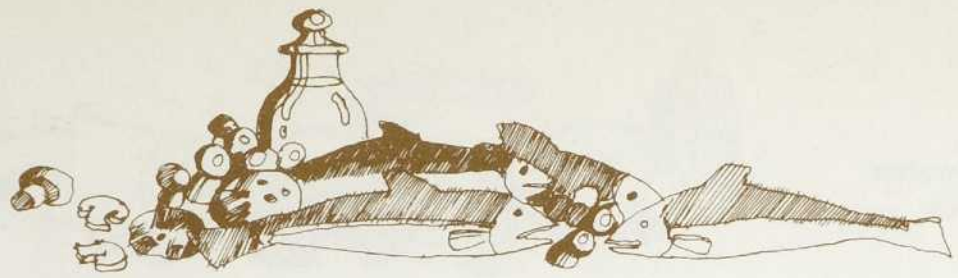
Mais revenons sur terre et à nos fourneaux. Ici, la truite est en compagnie du cidre, le sec s'il vous plaît, et elle ne devrait pas s'en plaindre.

Bien servie, notre truite! Cidre pour le mouillage; Caribou pour le déglaçage... voilà ce qu'on appelle se promener dans le grand monde.

Nous connaissons de vénérables gastronomes qui vont s'empresser d'essayer cette recette. C'est assez rare qu'ils se trompent, ces gens-là; ils ont le nez fin. Et comment!

Truite de l'abbaye

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 25 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Pomme de terre	1	6	• Faire revenir avec les *lardons* les pommes de terre coupées en dés, la ciboulette et les champignons émincés.
Ciboulette	1 pincée	1 c. à soupe	
Champignon	100 g	500 g (1/2 kg)	
Lardon	50 g	250 g (1/4 kg)	
Sel et poivre			– Assaisonner.
• Truite *parée*	4	25	• Farcir les truites.
			– Fariner les truites et les saisir dans du beurre et de l'huile.
			– Finir au four à 190°C pendant 15 minutes.
			– Retirer les truites et les garder au chaud.
• Caribou	50 ml	250 ml (1/4 l)	• Déglacer au caribou et mouiller avec le cidre et le fumet de poisson.
Cidre sec	150 ml	750 ml (3/4 l)	
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	– Laisser *réduire*. *Lier* légèrement au *beurre manié*.
Beurre			– Vérifier l'assaisonnement.
Farine tout usage			
			Servir les truites nappées de sauce.

Bigorneaux du Québec

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Bigorneaux en conserve	450 g	3 kg	• Faire bouillir les bigorneaux dans le vin blanc, le fumet de poisson et le jus de citron pendant 3 minutes.
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	– Retirer les bigorneaux.
Vin blanc sec	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	
Jus de citron	1/2 citron	3 citrons	
• Beurre			• *Réduire* le jus de cuisson et le *lier* au *beurre manié* à l'ail.
Farine tout usage			– Laisser *mijoter* pendant quelques minutes en remuant souvent.
Gousse d'ail hachée			
• Céleri cuit	1 branche	6 branches	• Ajouter les bigorneaux, le céleri et les échalotes hachés. Assaisonner.
Échalote sèche	4	75 g	– Cuire à feu doux pendant quelques minutes.
Sel et poivre			– *Crémer*.
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)	
• Vol-au-vent	4	25	• Remplir les vol-au-vent avec cet *appareil*.
Fromage cheddar râpé			– Saupoudrer de fromage.
			Faire gratiner au four et servir.

Vignot, brelin ou bigorneau, il est fin

Le bigorneau est connu sous plusieurs noms. On le nomme *vignot* en Bretagne; *brelin* en Normandie; *escargot de mer* en d'autres territoires. Bref, le bigorneau est fort connu mais, au Québec, il n'est guère apprécié!

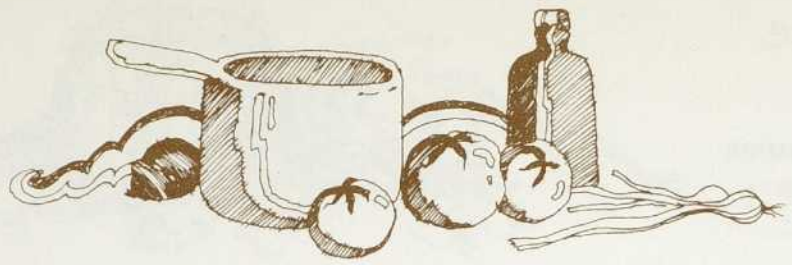
C'est une erreur, pis encore, une faute.

La présente recette, classique à certains égards, mais novatrice lorsqu'il est question de fromage, offre des applications heureuses tant pour servir des groupes que pour la table familiale.

Le vin blanc est à l'honneur et c'est tout à fait normal. Y aller prudemment avec les épices, car le bigorneau est d'un goût très fin, très subtil: il serait maladroit de le «casser» en forçant l'assaisonnement.

Bigorneaux houblonnière

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthodes*
• Bigorneaux en conserve	450 g	3 kg	• Faire bouillir les bigorneaux dans la bière et le fumet de poisson pendant 3 minutes.
Bière	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	– Retirer les bigorneaux et bien les égoutter. *Réduire* du quart le jus de cuisson et le passer au tamis.
• Échalote sèche	6	75 g	• Faire revenir sans coloration dans du beurre les échalotes hachées et les bigorneaux.
Beurre			– *Déglacer* avec le jus de cuisson.
Farine tout usage			– *Lier* avec un *beurre manié*. Assaisonner.
Sel et poivre			– Laisser *réduire* jusqu'à consistance désirée.
• Tomate	4	25	• Servir dans des demi-tomates émondées à peine cuites. Napper avec la sauce.

Il n'est jamais trop tard

Qu'est-ce qu'on attend pour être heureux? Qu'est-ce qu'on attend pour manger des bigorneaux? Le Québec regorge de ce petit coquillage dont les Français se régalent, alors qu'ici, on lui fait grise mine.

Sans doute parce que, dans le passé, nous n'avons pas su le préparer de façon adéquate et, bien entendu, savoureuse. Or, voici une recette remarquable.

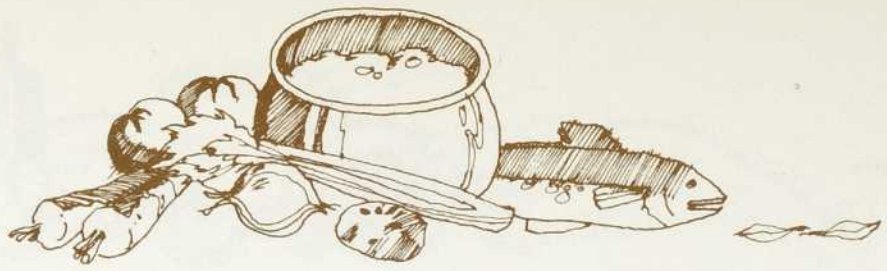
La bière en est la base. Qu'a-t-on à y redire? Rien.

Pour dispenser les convives d'extraire les coquillages, ceux-ci sont présentés dans une demi-tomate. Lumineuse idée.

En passant, un simple souvenir. Il existe en Grande-Bretagne un Ordre des Compagnons du Bigorneau et Winston Churchill en était un des plus illustres chevaliers. Qui dit mieux?

Bouillabaisse de Gaspé

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Oignon	50 g	250 g (1/4 kg)
Céleri	50 g	250 g (1/4 kg)
Poireau	50 g	250 g (1/4 kg)
Gousse d'ail	2	10
Pomme de terre	50 g	250 g (1/4 kg)
• Vin blanc sec	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	500 ml (1/2 l)	3 litres
Tomate concassée	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Thym	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	2
Sauge	1 pincée	1 c. à café
Safran	1 pincée	1 c. à café
Persil	1 c. à soupe	25 g
Sel et poivre		
• Homard	100 g	625 g
Crevette	100 g	625 g
Perche	100 g	625 g
Saumon	100 g	625 g
Morue	100 g	625 g
Langue de morue	75 g	450 g

Méthode

- Faire revenir sans coloration dans de l'huile d'olive, l'oignon, le céleri, le poireau hachés, l'ail écrasé et les pommes de terre coupées en cubes.

- Ajouter le vin blanc, le fumet de poisson, les tomates concassées et le *bouquet garni*. Assaisonner.

– Laisser *mijoter* pendant 5 minutes.

- Ajouter les poissons en gros cubes, les crevettes entières et le homard tronçonné avec la carapace.

– Laisser *mijoter* pendant 35 à 40 minutes. Vérifier l'assaisonnement.
– Ajouter de l'eau, si nécessaire.

Servir avec des croûtons à l'ail.

Exquis, substantiel, étonnant

Disons, en toute franchise, que nous sommes devant une bouillabaisse de luxe... avec homard, crevettes, langues de morue, saumon, etc. En un mot, le grand plat pour les connaisseurs.

La table québécoise ne doit pas s'en tenir à des préparations folkloriques et un tantinet «bon peuple». Le luxe de la table a toujours sa place et, puisque notre pays ne manque de rien, ou presque, nous aurions tort de ne pas utiliser nos richesses à bon escient. La bouillabaisse de Gaspé appartient à la très grande classe, et pour peu qu'on la suive avec soin et un minimum de savoir-faire, elle donnera un mets exquis, substantiel, étonnant par son fumet.

L'équilibre poisson-légume est à signaler. De même pour l'assaisonnement, où la présence du safran et de la sauge constitue un coup d'éclat.

Brioches aux langoustines

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 40 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Langoustine	600 g	3,750 kg	• Cuire les langoustines décortiquées dans un *court-bouillon* pendant 20 minutes.
Court-bouillon *(voir recette p. 201)*	750 ml (3/4 l)	4,5 litres	– Les retirer et les garder au chaud.
• Beurre			• *Lier* le jus de cuisson avec un *roux*.
Farine tout usage			– Laisser *mijoter* pendant 15 minutes.
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)	– Ajouter la crème et le concentré de tomate.
Concentré de tomate	50 ml	250 ml (1/4 l)	– Remuer sans laisser bouillir jusqu'à consistance de velouté.
Sel et poivre			– Vérifier l'assaisonnement.
			– Ajouter les langoustines.
• Brioche	4	25	• Creuser les brioches et les faire réchauffer au four.
			Servir les brioches farcies de la sauce aux langoustines.

À traiter avec délicatesse

Un luxe raisonnable, car il est désormais possible d'obtenir des langoustines sans se ruiner à jamais. Par luxe, nous entendons ici la haute qualité de la préparation qui doit savoir allier avec finesse la crème et le concentré de tomate.

Curnonsky n'a cessé de répéter que le grand art est de «conserver aux choses le goût de ce qu'elles sont». Or, dans le présent cas, les langoustines doivent conserver toutes leurs caractéristiques et ne pas «crouler» sous le fumet de la sauce.

Donc, un conseil: suivez scrupuleusement la recette. De grâce, n'ajoutez rien.

Crevettes en crème Saint-Michel

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Crevette décortiquée	750 g (3/4 kg)	5 kg
Oignon	1	4
Gousse d'ail	1	4
Sherry	100 ml	500 ml (1/2 l)
Crème à 15%	400 ml	2,5 litres
Sel et poivre		
• Beurre		
Farine tout usage		
• Riz pilaf		

(voir recette p. 191)

Méthode

- Faire revenir dans du beurre les crevettes entières, les oignons et l'ail hachés.
- *Déglacer* avec le sherry, ajouter la crème et les assaisonnements.
- Laisser *mijoter* jusqu'à cuisson des crevettes.
- Retirer les crevettes.
- *Lier* la crème avec un *beurre manié*, si nécessaire.
- Passer la sauce au tamis.
- Remettre les crevettes dans la sauce.
- Servir sur un riz pilaf.

À inscrire au menu de demain

Entre vous et moi, n'est-il pas temps qu'on serve nos bonnes crevettes autrement que sous la forme dite «cocktail»? Expression qui n'a aucun sens, mais ceci est une autre histoire.

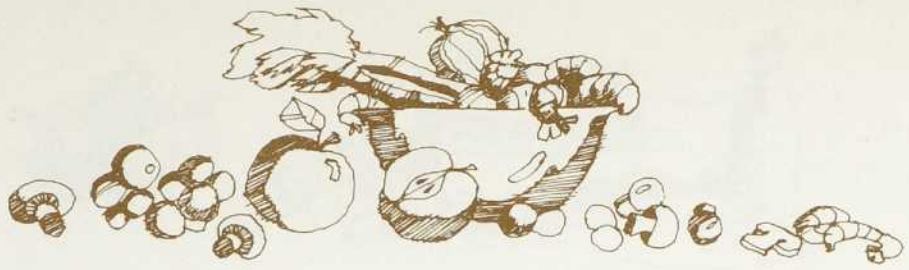
Pourquoi pas en crème «à la Saint-Michel»? La trouvaille est ingénieuse: de la crème et du sherry pour le départ. Ensuite, des oignons et un bon beurre. Pour parachever le tout, le riz, le beurre manié.

C'est plutôt «riche», mais qui oserait refuser aux crevettes roses un accompagnement de cette qualité? Pas vous, n'est-ce pas, et vous avez raison.

Des crevettes à la crème-sherry, notez cela immédiatement parmi les choses «à entreprendre demain».

Fruits de mer à l'ancienne

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 45 minutes

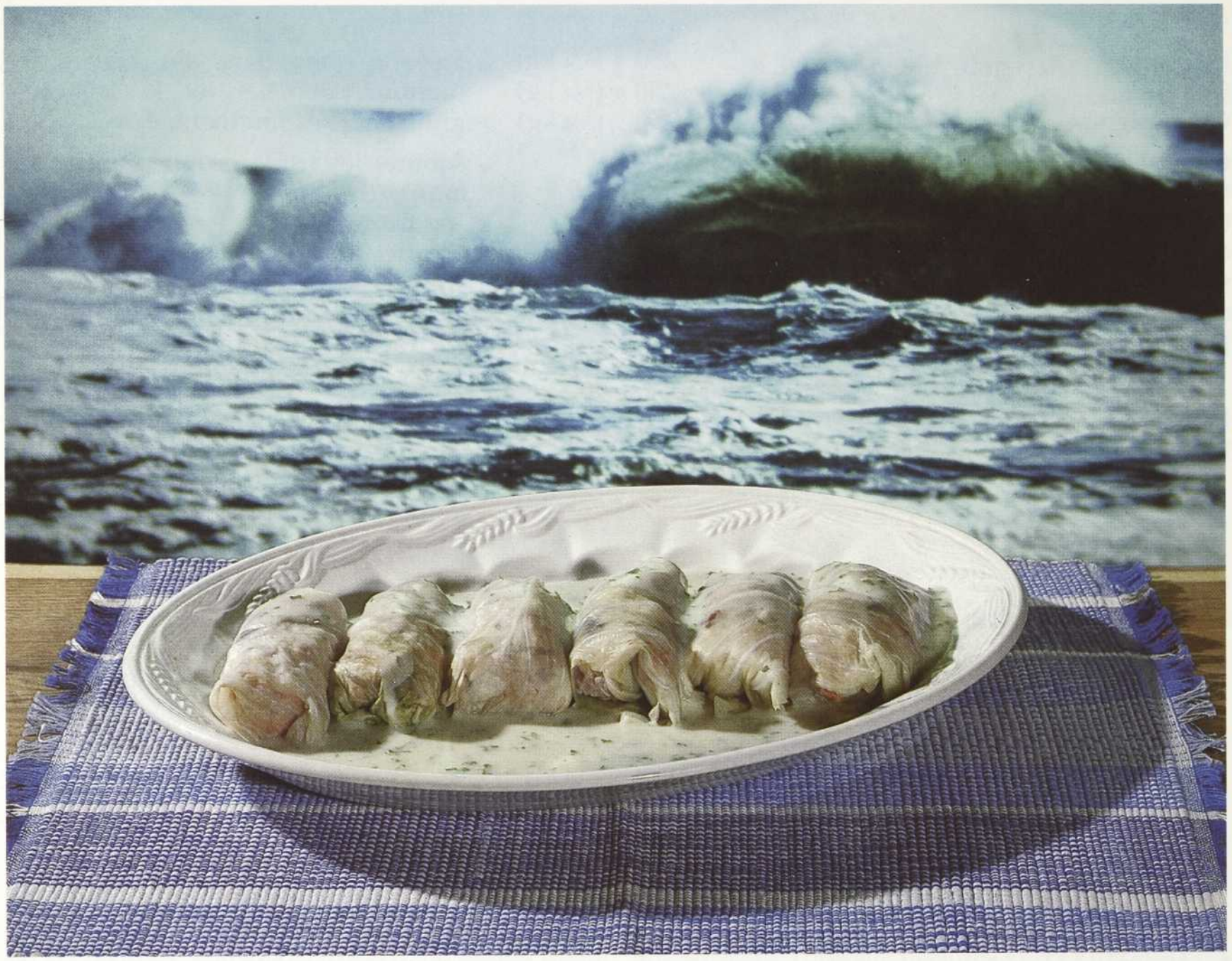


Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Oignon	50 g	250 g (1/4 kg)	• Faire revenir dans du beurre les oignons, le céleri et les champignons hachés finement.
Céleri	50 g	250 g (1/4 kg)	
Champignon	50 g	250 g (1/4 kg)	
• Chair de homard	175 g	1 kg	• Ajouter les fruits de mer coupés en morceaux.
Pétoncle	175 g	1 kg	
Crevette	175 g	1 kg	– Assaisonner.
Chair de crabe	175 g	1 kg	– Ajouter le cidre et le fumet de poisson.
Sel et poivre			
Cidre sec	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	– *Pocher* pendant 15 minutes.
Fumet de poisson *(voir recette p. 191)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	– Retirer les fruits de mer et les légumes.
Beurre			– *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
Farine tout usage			– Laisser *réduire* pendant 15 minutes.
			– Vérifier l'assaisonnement.
			– Remettre les fruits de mer et les légumes dans la sauce.
• Pomme (fruit)	1	6	• Verser les fruits de mer dans un plat allant au four, poser dessus les pommes en tranches fines.
Fromage cheddar fort			– Saupoudrer de fromage râpé.
			– Gratiner au four à 190°C et servir.

Pas si ancienne que cela

On a écrit «à l'ancienne», mais une pareille recette sera toujours de la plus appétissante actualité. Du homard, des pétoncles, de la chair de crabe et des petites crevettes bien roses, bien tendres... Ciel! on voudrait en déguster tous les jours.

Mais, apprenons à être raisonnables. La présente recette cache (mais pas trop) une très curieuse subtilité à savoir l'utilisation du cidre de la pomme. Ingrédient inédit, sauf erreur, et qui devrait se révéler en accord parfait avec les fruits de mer.



Subtile utilisation du chou

Un plat «riche» selon la tradition de la grande cuisine.

Composer des roulés avec du homard, de la chair de crabe, de la morue, des pétoncles et des crevettes, c'est vraiment la grande affaire! Les connaisseurs seront aux anges, compte tenu de la faveur de plus en plus grandissante dont jouissent les fruits de mer.

L'innovation, ici, se découvre dans la subtile utilisation du chou qui, d'habitude, est logé à l'enseigne du porc et du saucisson. Si on respecte rigoureusement la méthode de préparation, on obtiendra sans difficulté un plat superbe, glorieusement appétissant.

Roulé de fruits de mer au chou

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Chair de crabe	75 g	500 g (1/2 kg)	• Faire *pocher* pendant 10 minutes dans le vin blanc et le fumet de poisson, les fruits de mer coupés en cubes, les champignons et les échalotes hachés.
Chair de homard	75 g	500 g (1/2 kg)	
Pétoncle	75 g	500 g (1/2 kg)	
Crevette	75 g	500 g (1/2 kg)	
Morue	75 g	500 g (1/2 kg)	
Champignon	75 g	500 g (1/2 kg)	
Échalote sèche	4	100 g	
Fumet de poisson	750 ml (3/4 l)	4 litres	– Retirer les fruits de mer et les légumes.
(voir recette p. 191)			
Vin blanc sec	250 ml (1/4 l)	1 litre	
• Beurre			• *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
Farine tout usage			– Laisser *réduire* pendant 20 minutes.
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)	– Vérifier l'assaisonnement.
			– *Crémer*.
			– Laisser *réduire* jusqu'à consistance de velouté.
• Velouté de cuisson	250 ml (1/4 l)	1 litre	• *Blanchir* les feuilles de chou.
Feuille de chou	8	25	– Mélanger les fruits de mer, les légumes avec une partie du velouté.
			– Laisser *mijoter* pendant 5 minutes.
			– Farcir les feuilles de chou.
			– Fixer avec des cure-dents.
• Riz pilaf			• Servir sur un nid de riz pilaf et napper avec le reste du velouté.
(voir recette p. 191)			

Chapitre 5
Les Volailles

Le bon père Noé n'a pas dû s'amuser tous les jours avec ces messieurs-dames du monde de la plume. Mais avec les poussins, chapons et poulardes, les dindons, les pigeons, les canards, les oies, les pintades, sans oublier le solennel coq, dont le dernier panache est de nager dans le Chambertin, il eut, tout de même, de quoi occuper quelques jours de pluie.

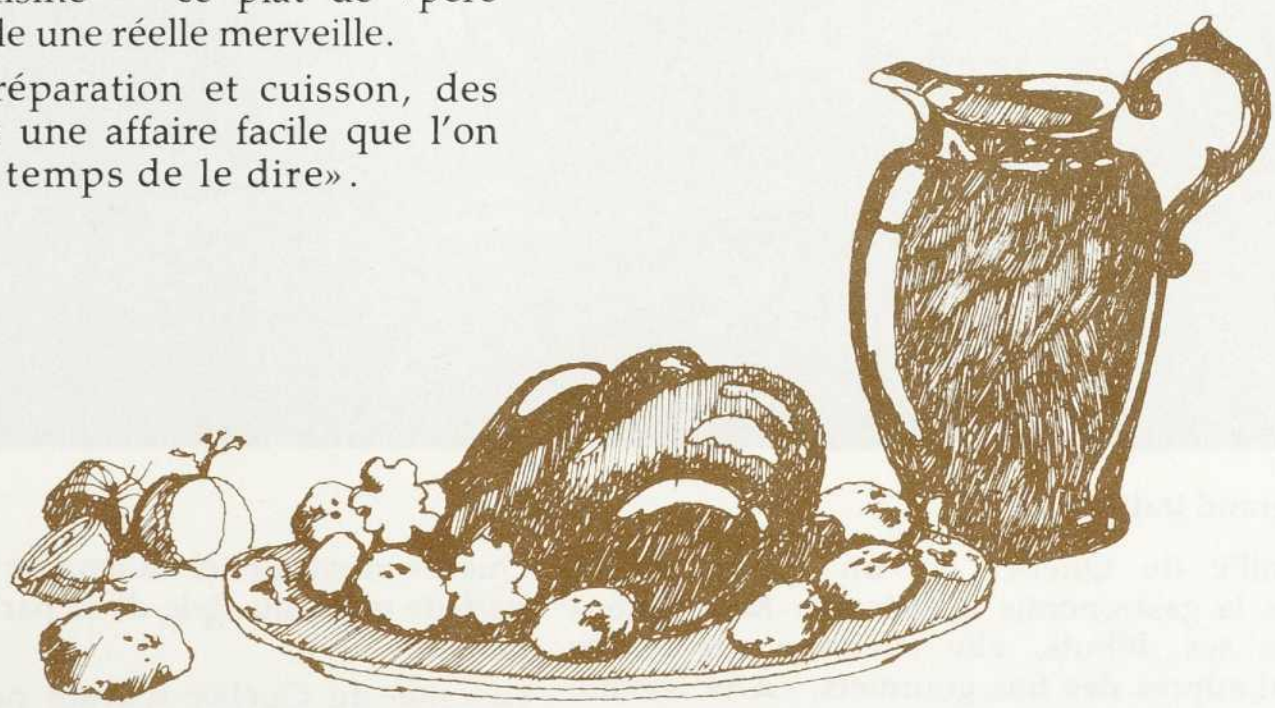
De nos jours, ces aimables «oiseaux» occupent les plus belles pages des menus les plus somptueux. La poularde demi-deuil, le canard à l'orange, la pintade au chou, le dindonneau farci aux marrons et le foie d'oie truffé, pour ne citer que les «grands» de la catégorie, s'inscrivent parmi les vedettes des soirs d'apparat. Bien sûr, pour vous et moi, ce sera le bon poulet tout simplet, rôti ou banalement «en sauce blanche». Mais, là encore, par on ne sait quelle mystérieuse incantation — voilà le prestige de la cuisine — ce plat de «père tranquille» se révèle une réelle merveille.

Le traitement, préparation et cuisson, des volailles n'est pas une affaire facile que l'on fricotte «dans le temps de le dire».

Détrompez-vous! Une oeuvre d'art est toujours une aventure et, si l'omelette n'échappe pas à cette règle, à plus forte raison, la réussite du «poulet du dimanche» exige plus d'attention que le steak du lundi midi.

Le Québec est la seule province - et vive le chauvinisme bien placé - où la cuisine est pensée. Ailleurs, les plats sont des plats, pas autre chose. Chez nous, un canard du lac Brôme nous jette dans le ravissement; une caille de Berthier, dodue et grasse à point, se révèle une somptuosité de bouche, et le poulet le plus «conventionnel», cuit selon la recette de la grand-mère, possède un je ne sais quoi qu'il est impossible de trouver ailleurs. La tradition française, sans doute ou bien un certain génie venu du fond des âges?

Vous allez, en tout cas, vous régaler ferme. Dans les pages qui viennent les recettes se suivent et ne se ressemblent pas.





Le grand traitement

La caille du Québec est un apport récent dans la gastronomie québécoise. Mais, attention! dès ses débuts, elle a connu un succès triomphal auprès des fins gourmets. «AA» comme disent les banquiers.

Lisez attentivement la recette et vous constaterez que nous entrons en cuisine ultra-fine, savante, de très grand ton. Eh bien! nous pensons que la caille du Québec mérite un tel traitement: cette boule de chair parfaite exige du style de la part de tout chef compétent.

La caille du Québec n'ayant pas à être accompagnée d'éléments étrangers (nullement péjoratif), on lui a fait l'hommage du cidre et du jus de pomme du Québec.

Caille d'automne

Préparation: 1 heure 30
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Caille	8	50	• Faire *mariner* les cailles dans le jus de pomme pendant 6 heures.
Jus de pomme	1 litre	4 litres	– Retirer les cailles et conserver la marinade.
• Pomme (fruit)	2	12	• Peler, couper en dés les pommes et les raisins, mélanger avec les oeufs et les amandes.
Raisin vert	50 g	250 g (1/4 kg)	
Oeuf	1	6	
Amande	25 g	150 g	– Farcir les cailles et les *brider*.
Sel et poivre			– Déposer les cailles *bridées* dans une plaque huilée. – Assaisonner. – Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.
• Marinade	350 ml	2 litres	• Enlever les cailles de la plaque.
Compote de pommes	150 ml	750 ml (3/4 l)	– *Pincer* les sucs.
(voir recette p. 189)			– *Dégraisser*.
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)	– *Déglacer* avec la marinade et ajouter la compote de pommes. – Faire *réduire* à volonté, *crémer* et passer au tamis. – Vérifier l'assaisonnement.
			Napper de cette sauce les cailles servies avec des pommes (fruit) cuites au four.

Canard à l'alcool de pomme

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Canard (2,5 kg)	1	6	• Assaisonner le canard et le cuire au four à 190°C pendant 1h45.
Sel et poivre			
Mirepoix	150 g	1 kg	– *Dégraisser* et ajouter la *mirepoix* et les pommes en quartiers 20 minutes avant la fin de la cuisson.
Pomme (fruit)	2	12	
			– Retirer le canard.
			– *Pincer les sucs.*
			– *Dégraisser* de nouveau.
			– Couper la chair du canard en portions.
			– Garder au chaud.
• Alcool de pomme (Calvabec)	100 ml	500 ml (1/2 l)	• Faire revenir la carcasse du canard dans le jus de cuisson *déglacé* à l'alcool de pomme.
Fond brun de volaille *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	– Laisser *réduire* un peu.
			– Ajouter le fond brun et laisser *réduire.*
			– Vérifier l'assaisonnement et passer la sauce au tamis.
			Servir le canard nappé de sauce avec des tranches de pomme revenues au beurre.

Une recherche gustative unique

Des canards, du poireau, des carottes, etc., jusque là rien de très bouleversant. C'est la cuisine de qualité dans une de ses plus délicieuses manifestations.

Mais, subitement vous êtes en présence des pommes, puis s'ajoute l'alcool de pomme. Les choses prennent alors un tout autre ton. Vos canards seront nappés d'une sauce à la fois liquoreuse et vibrante, sauce constituant une innovation.

D'aucuns diront: mais c'est le bon canard à l'orange classique! Possible, mais la présence de la pomme et du «calva» (tiré de notre cidre québécois) modifie la recette dans le sens d'une recherche gustative jamais tentée jusqu'ici.

Canard du verger

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Canard (2,5 kg)	1	6
Jus de pomme	250 ml (1/4 l)	1 litre
Cidre sec	250 ml (1/4 l)	1 litre
• *Mirepoix*	200 g	1 kg
Sel et poivre		
• Fond brun de volaille *(voir recette p. 190)*	350 ml	2 litres
Sel et poivre		

Méthode

- *Mariner* les morceaux de canard pendant 12 heures dans le cidre et le jus de pomme. Retirer le canard et conserver la marinade.
- Assaisonner le canard et le faire cuire au four à 190°C pendant 1h45.
  - *Dégraisser* et ajouter la *mirepoix* 20 minutes avant la fin de la cuisson.
  - Pendant ce temps, faire *réduire* de moitié la marinade.
- Retirer les morceaux de canard.
  - *Pincer les sucs.*
  - *Dégraisser* de nouveau.
  - *Déglacer* avec la marinade réduite.
  - Ajouter la carcasse, le fond brun, laisser *réduire* de moitié.
  - Vérifier l'assaisonnement.
  - Passer la sauce au tamis fin.

Servir le canard nappé de sauce et décorer avec des quartiers de pomme.

Recette de grand apparat

Présentation de très grande classe. La triade est impressionnante: canard, pomme et cidre. Si on consulte les vieux grimoires, on y découvrira le «canard rouennais à l'ancienne» qui, sous quelques aspects, peut ressembler au «Canard du verger». Mais la similitude n'est que dans les détails, la présente recette étant originale et rigoureusement québécoise.

Nous avons tous les ingrédients. Cidre de qualité, pommes dont on ne cesse de vanter le goût vibrant et le canard du Québec qui fait primeur sur tous les marchés du Canada. Avec des produits aussi exceptionnels, il n'est pas sorcier de réussir un bon plat. D'accord, mais il ne s'agit pas ici d'un truc enfantin. Une recette de grand apparat exige un labeur de même importance. Avis aux intéressés.

80



Pour les amateurs d'aromates

Au commencement du monde, il y avait l'eau et le lait. Quoi de plus normal donc, que l'eau et le lait associés composent le «bain» de cuisson du canard dont la tendre chair redoute la «brûlure» du vin.

À la lecture des épices demandées, il ne fait aucun doute que nous sommes devant un plat fortement aromatisé, ce dont personne ne se plaindra. Être prudent avec l'origan qui est une herbe très subtile. Les Hongrois l'utilisent dans la «goulash»; les Polonais dans leur potage aigre, le «zureck». Enfin, il est connu que l'origan (utiliser la variété sauvage qui est âcre) souligne le parfum de la tomate.

Le riz sauvage et le maïs apportent à la recette un «copieux» qui peut déconcerter. Ne pas s'en faire car, avec du canard, la digestion est toujours un charme.

Canard algonquin

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 2 heures 15



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Canard (2,5 kg)	1	6	• Assaisonner et *pocher* le canard dans l'eau et le lait avec la *mirepoix*, les assaisonnements et la branche de sapin.
Sel et poivre			
Eau	750 ml (3/4 l)	3 litres	
Lait	750 ml (3/4 l)	3 litres	
Mirepoix	200 g	1 kg	
Feuille de laurier	1	2	
Thym	1 pincée	1 c. à café	
Origan	1 pincée	1 c. à café	
Branche de sapin	1	1	
			– Laisser cuire à couvert pendant 1h30.
• Beurre			• Retirer le canard.
Farine tout usage			– *Dégraisser* et passer le fond de cuisson au tamis.
Fond de cuisson	500 ml (1/2 l)	3 litres	– *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
			– Laisser mijoter pendant 15 minutes.
			– Passer la sauce au tamis fin et vérifier l'assaisonnement.
Riz sauvage			**Riz sauvage**
• Riz sauvage	100 g	625 g	• Cuire le riz sauvage à l'eau salée pendant 30 minutes. Égoutter.
Bacon émincé	2 tranches	12 tranches	– Faire revenir le riz sauvage dans le bacon.
Sel et poivre			– Assaisonner.
			– Couper le canard en portions et le déposer sur un nid de riz.
			Servir nappé de sauce avec du maïs en grains sauté au beurre.



Un fumet pour les plus difficiles

En notre monde un peu idiot où tout doit être fait vite et encore plus vite, personne ne se soucie de faire mariner les viandes. Pensez donc, perdre 24 heures! Notez que ceux qui «sauvent» du temps ne savent jamais qu'en faire.

Donc ici, il faudra compter 24 heures et, croyez-nous, le canard ne s'en portera pas plus mal; il n'en sera que meilleur. Point question d'être plus tendre puisque cette qualité est sienne au départ, mais, ayant absorbé le fumet de la marinade, votre canard embaumera de toutes les effluves. Pas mauvais, prenez notre avis.

Le vin de bleuet appartient en propre à la cuisine québécoise; n'ayez crainte, les essais ont été soigneusement surveillés et la recette ci-contre a été particulièrement étudiée. Elle devrait satisfaire les plus difficiles.

Canard au vin de bleuet

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Canard (2,5 kg)	1	6
Vin blanc	200 ml	1 litre
Vin de bleuet	300 ml	1,5 litre
Mirepoix	200 g	1 kg
Gousse d'ail	2	4
Thym	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	2
• Sel et poivre		
Fond brun de volaille *(voir recette p. 190)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Beurre		
Farine tout usage		

Méthode

- Couper le canard en quatre et le faire *mariner* 24 heures dans les vins, la *mirepoix* et les assaisonnements.

- Retirer les morceaux de canard, les assaisonner, les fariner et les sauter au beurre.
  – *Dégraisser.*
  – Ajouter la marinade et le fond brun.
  – Porter à ébullition et mettre au four à 200°C pendant 45 à 50 minutes.
  – Retirer le canard.
  – *Dégraisser* le fond de cuisson.
  – *Lier* au beurre manié si nécessaire et vérifier l'assaisonnement.
  – Laisser mijoter quelques minutes et passer au tamis.

  Servir les morceaux de canard nappés de sauce et garnis de bleuets.

Le canard noisette

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 2 heures



84

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Canard (2,5 kg)	1	6
Citron	1 citron	6 citrons
Sel et poivre		
Cidre sec	150 ml	750 ml (3/4 l)
Fond blanc de volaille	750 ml (3/4 l)	3 litres
(voir recette p. 190)		
Bouquet garni	1	2
• Beurre		
Farine tout usage		
Noisette hachée	75 g	350 g

Méthode

• Frotter le canard avec le citron, l'assaisonner et le faire revenir dans du beurre.
– *Dégraisser*.
– *Déglacer* au cidre.
– Ajouter le fond blanc et le *bouquet garni*.
– Faire cuire à couvert au four à 190°C pendant 1h30.

• Retirer le canard et le couper en portions.
– *Dégraisser* de nouveau.
– *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
– Laisser mijoter pendant 20 minutes.
– Vérifier l'assaisonnement et passer la sauce au tamis.
– Ajouter les noisettes au dernier moment.

Napper de sauce le canard en portions. Servir.

Surtout, n'oubliez pas le cidre

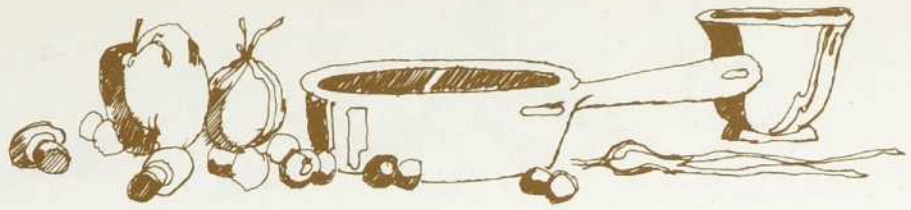
Depuis toujours, nous applaudissons le «doré amandine» (pour amandes) et savourons ce plat recherché. Pourquoi ne pas offrir le même traitement au jeune canard?

Voici donc une recette tout à fait dans le vent, pas du tout coûteuse et prétentieuse. Avec un fond blanc, un jeune canard bien tendre et des noisettes qui vont agrémenter la sauce, vous obtenez un plat nouveau, différent.

N'oubliez surtout pas le cidre! La cuisine jeune demande de l'inédit. En voici. Et succulent par surcroît.

Souliers de dinde

Préparation: 1 heure
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	500 ml (1/2 l)	2 litres	• Faire une sauce Béchamel épaisse.
• Échalote verte	2	8	• Faire revenir sans coloration dans du beurre les échalotes et les oignons hachés finement.
Oignon	75 g	250 g (1/4 kg)	
Dinde cuite hachée	450 g	2 kg	
Chapelure	50 g	200 g	– Ajouter la dinde, la chapelure, l'oeuf et la sauce Béchamel.
Oeuf battu	1	4	
Sel et poivre			– Assaisonner. Laisser refroidir.
Panure à l'anglaise			– Diviser le mélange en petites portions et lui donner une forme de soulier. *Paner à l'anglaise* et les faire sauter au beurre.
• Beurre			• Faire un velouté avec un *roux* et le fond blanc.
Farine tout usage			
Fond blanc *(voir recette p. 190)*	1 litre	4 litres	– Assaisonner.
			– Laisser mijoter 20 minutes.
Sel et poivre			– Passer au tamis.
• Champignon	100 g	350 g	• Faire sauter au beurre les champignons et les piments émincés.
Piment vert	100 g	350 g	
			– Ajouter cette garniture et les petits souliers de dinde à la sauce.
			– Laisser mijoter pendant quelques minutes et servir sur des losanges de pain grillé.

Pour dépasser la facilité

Ne pas se laisser effrayer par l'expression «souliers». Ce n'est pas sorcier: il s'agit de donner à la préparation la forme d'un petit soulier.

L'intérêt de la présente recette réside dans l'utilisation de la chair de la dinde. La présenter à la mayonnaise est d'une facilité déroutante. Il y a mieux et on le démontre ici. Ne pas s'illusionner toutefois: la recette est complexe, exige du travail et ses ingrédients sont aussi nombreux que variés.

Le jour où la cuisine sera une abrutissante mécanique, il n'y aura plus de cuisine et, dès lors, la vie ne sera plus tellement drôle.



Au tableau d'honneur

Il faudra du temps pour y arriver, mais un jour, l'oie parviendra à détrôner la dinde. Quel plat et combien supérieur! Pour on ne sait quelle raison (abondance de gras peut-être), l'oie n'est guère populaire à la table ou en restauration. Une éducation à faire et qui se fera.

L'oie «à la paysanne» appartient à la plus profonde tradition québécoise et, en notre pays de riches nourritures (lire substantielles), il nous apparaît essentiel de remettre l'oie à l'honneur. La présente recette vous y aidera sûrement.

Oie à la paysanne

Préparation: 1 heure
Cuisson: 2 heures 30



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Oie (3,5 kg)	1	4	• Étendre la *mirepoix* dans une plaque à rôtir.
Mirepoix	250 g (1/4 kg)	1 kg	– Assaisonner l'oie et la déposer sur la *mirepoix*.
Sel et poivre			– Ajouter un peu de fond brun de volaille.
			– Faire cuire l'oie au four à 180°C pendant 30 minutes et à 150°C pen- 1h30.
			– Retirer l'oie du four et la désosser.
			– *Dégraisser* le fond de cuisson.
• Fond brun de volaille *(voir recette p. 190)*	1,250 litre	4 litres	• Faire rôtir les os avec la *mirepoix*.
			– *Déglacer* avec le fond brun de volaille.
			– Laisser *réduire* pendant 15 minutes et passer le fond de cuisson au tamis.
			– Vérifier l'assaisonnement.
• Navet en *jardinière*	100 g	400 g	• Dans une *cocotte* allant au four, déposer les morceaux d'oie au centre et les légumes *blanchis* autour.
Carotte en *jardinière*	100 g	400 g	
Oignon en quartiers	100 g	400 g	
Chou en quartiers	100 g	400 g	
Pomme de terre tournée	100 g	400 g	– Verser le fond de cuisson et braiser doucement au four à 180°C pendant 15 minutes jusqu'à tendreté des aliments.
Haricot vert entier	100 g	400 g	
			Servir en *cocotte*.

Poitrines de poulet aux canneberges

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure 15



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
Purée de canneberges		
• Canneberge	100 g	350 g
Sucre brun	25 g	100 g
Eau	1 c. à soupe	50 ml
Farce		
• Purée de canneberges		
Filet de poitrine de poulet	6	25
Mie de pain	25 g	75 g
• Poitrine de poulet désossée	6	25
Panure à l'anglaise		

Méthode

Purée de canneberges

- Faire cuire les canneberges dans l'eau et le sucre brun. Écraser le mélange à la spatule de bois.

Farce

- Détacher les filets des poitrines et les couper en petits dés. Les mélanger à la purée de canneberges et à la mie de pain.
- Farcir les poitrines incisées dans le sens de la longueur.

– *Paner à l'anglaise.*
– Faire revenir les poitrines au beurre et à l'huile et finir la cuisson au four à 180°C pendant 20 minutes.
– Vérifier l'assaisonnement.

Servir avec du beurre fondu.

Des poitrines insolites

Peu de gens ont les moyens de dîner tous les soirs d'un riche plat d'huîtres au gratin, précédé d'un merveilleux saumon fumé. Monsieur tout le monde ne se complique pas l'existence: de belles poitrines de poulet font gentiment son affaire.

Surtout lorsqu'elles sont aux canneberges. Insolite, direz-vous. Exact. La cuisine est et doit constamment être une recherche. L'appétit a besoin d'être quotidiennement remis en éveil. Eh bien! voici une recette pas sotte du tout et qui remplira judicieusement ce rôle nullement désagréable.

La présence des canneberges va donner à la chair de la volaille un goût qui rapidement enchantera le palais. Il faut apprendre à mieux utiliser les canneberges.

N'être utiles qu'au Jour de l'An avec la dinde... avouez que c'était frustrant pour les canneberges.

Poulet aux deux piments

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure 15



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Poitrine de poulet	6	25
Eau		
Mirepoix	250 g (1/4 kg)	1 kg
Sel et poivre		
Thym	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	3
• Fond de cuisson	1 litre	4 litres
Beurre		
Farine tout usage		
• Piment rouge	1	4
Piment vert	1	4
Pois vert en conserve	100 g	425 g

• Pâte brisée
(voir recette p. 194)

Méthode

• *Pocher* les poitrines de poulet dans l'eau, la *mirepoix* et les assaisonnements pendant 20 minutes.

• Retirer les poitrines.
– Passer au tamis le fond de cuisson.
– Faire un velouté avec un *roux* et le fond de cuisson.
– Laisser *réduire* pendant 20 minutes.
– Vérifier l'assaisonnement.

• Faire revenir au beurre les piments coupés en bâtonnets, puis ajouter les pois.

• Étendre la pâte brisée dans une terrine.
– Déposer le poulet avec les pois et les piments.
– Napper avec le velouté.
– Recouvrir d'une autre *abaisse* badigeonnée d'un oeuf battu avec du lait. Cuire au four à 190°C jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Servir.

Piments, style et piquant

Les poitrines de poulet risquent de devenir tristement conventionnelles si le plat ne fait pas preuve de quelque imagination.

Les piments, le vert et le rouge, ont, comme on sait, un vigoureux pouvoir pour le «réveil de l'environnement». Ils auront tôt fait de donner du style et du piquant à la chair de la volaille.



L'important, c'est la virtuosité

La liste est longue des apprêts du poulet. L'imagination des jeunes cuisiniers ne cesse de s'intéresser à la bonne volaille québécoise, la meilleure au pays, il est bon de le dire. Les recettes se multiplient.

La présentation «à l'artisan» demeure classique pour l'essentiel, mais on note la présence du fromage cheddar, ce qui est nouveau. Innovation qui révèle un souci d'originalité.

Pour le reste, nous sommes devant le «pâté au poulet» dont l'exécution, nous tenons à le préciser, exige, sinon une grande virtuosité, à tout le moins de l'adresse. Les plats faciles passent; les plats difficiles ne s'oublient jamais.

Poulet artisan

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure 20



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Poitrine de poulet désossée	6	25
Eau		
Mirepoix	250 g (1/4 kg)	1 kg
Sel et poivre		
• Échalote	2	8
Champignon	175 g	750 g (3/4 kg)
• Farine tout usage		
Beurre		
Fond de cuisson	750 ml (3/4 l)	2 litres
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		
Jambon en tranche	6	25
Fromage cheddar (tranche)	6	25

Méthode

- *Pocher* les poitrines dans l'eau, la *mirepoix* et les assaisonnements pendant 20 minutes.
- Faire revenir sans coloration dans l'huile les échalotes et les champignons émincés. Égoutter.
- Faire un velouté avec un *roux* et le fond de cuisson.
  - Ajouter les champignons et les échalotes.
  - Laisser *réduire* jusqu'à bonne consistance.
- Découper une *abaisse* de pâte brisée par poitrine.
  - Déposer au centre de chaque *abaisse* une fine tranche de jambon cuit, une poitrine de poulet nappée de velouté et une fine tranche de fromage.
  - Recouvrir du reste de *l'abaisse*.
  - Déposer sur une plaque beurrée et badigeonner la pâte, d'un oeuf battu.
  - Mettre au four à 180°C, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Servir le reste du velouté en saucière.

Poulet Beloeil

Préparation: 1 heure
Cuisson: 45 minutes



92

Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Poulet cuit émincé	750 g (3/4 kg)	3 kg	• Faire revenir sans coloration le poulet cuit dans du beurre.
Cidre sec	100 ml	350 ml	– *Déglacer* au cidre.
Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	750 ml (3/4 l)	3 litres	– Ajouter la sauce Béchamel.
Sel et poivre			– Laisser cuire pendant quelques minutes. Assaisonner.
• Concombre épépiné	175 g	675 g	• Cuire le concombre et le chou émincés à l'eau salée.
Chou	175 g	675 g	– Bien égoutter.
• Fromage cheddar			• Déposer la garniture dans le fond d'un plat à gratin.
			– Ajouter le poulet en sauce.
			– Saupoudrer de fromage râpé.
			– *Gratiner* et servir.

Un bon ménage à trois: cidre, pomme, poulet

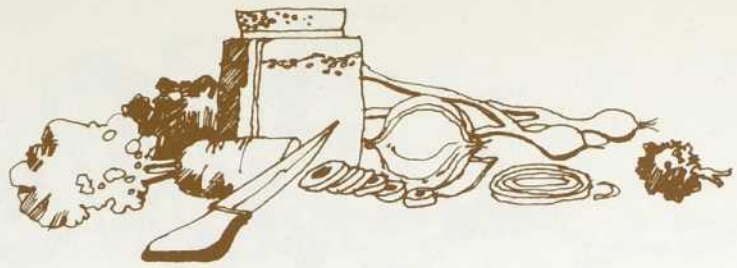
La poétesse Lucie Delarue-Mardrus, qui était normande, a exalté son pays dans un alexandrin célèbre: «*L'odeur de mon pays était dans une pomme*»

À Beloeil, le cidre est sec et bon; les pommes sont fameuses et depuis toujours les ménagères du lieu sont fort habiles à cuire un poulet au cidre sec. La sauce Béchamel et le fromage cheddar naturellement, occupent le premier plan, mais le cidre fait merveille au moment de déglacer. D'ailleurs, de plus en plus, et on aurait tort d'agir autrement, le cidre peut remplacer, et remplace effectivement, le vin blanc pour cette opération. Le fumet qu'on obtient fait bon ménage avec les effluves de la chair de poulet revenu au bon beurre.

En garniture, le chou et le concombre. C'est ainsi que le plat plaît à l'oeil... et aux lèvres, bien entendu.

Poulet farci québécois

Préparation: 1 heure 30
Cuisson: 1 heure 30



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
Farce		
• Riz demi-cuit	100 g	500 g (1/2 kg)
Échalote	2	12
Carotte	1	6
Oignon	1	6
Branche de céleri	1	6
Persil	1 pincée	1 c. à café
Chair à saucisse	175 g	1 kg
Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	100 ml	500 ml (1/2 l)
Épices B.B.Q.	1 pincée	1 c. à café
Sel et poivre		
• Poulet entier (2,5 kg)	1	6
• Fond blanc de poulet *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres
Beurre		
Farine tout usage		

Méthode

Farce

- Dans un bol, bien mélanger le riz, les légumes hachés, la chair à saucisse et la sauche Béchamel.
- Assaisonner.

- Farcir, *brider* et déposer le poulet badigeonné d'huile dans une plaque à rôtir.
- Cuire au four à 250°C pendant 45 minutes et à 180°C pour le reste de la cuisson.

- Retirer le poulet et le garder au chaud.
- *Pincer les sucs, dégraisser* et ajouter le fond de poulet.
- Laisser *réduire* pendant quelques minutes. *Lier* avec un *roux*.
- Vérifier l'assaisonnement et passer le velouté au tamis.

Servir le poulet farci nappé de sauce.

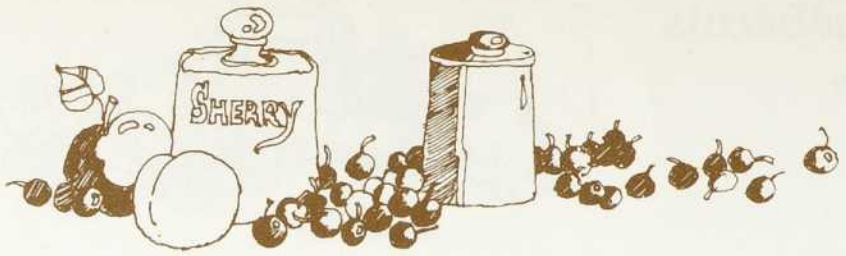
Une gâterie imbattable

La vie n'est pas tellement gaie et vous serez d'accord pour dire qu'il faut la rendre plus aimable en se payant une petite gâterie.

Eh bien! pourquoi ne pas y aller d'un bon poulet du Québec... le meilleur du pays, et vous pouvez le dire bien haut. Imbattable: goût, poids, fraîcheur, etc. Un poulet d'une pareille qualité exige un traitement de choix. Or, ici, on a su avec virtuosité allier des ingrédients qui escortent la chair du poulet sans trahir le goût. Le riz, c'est classique; la chair de saucisse, c'est un peu moins fréquent, mais ce sera vraiment un excellent soutien de cuisson. Y aller doucement avec les épices B.B.Q. Un soupçon, rien de plus.

Poulet fruité Corin-Limiche

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 50 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Cerise dénoyautée	100 g	500 g (1/2 kg)	• *Macérer* les fruits émincés dans le sherry pendant 24 heures.
Pêche	1	6	
Pomme	1	6	
Sherry	250 ml (1/4 l)	1 litre	
• Poulet (en morceaux)	1,5 kg	9 kg	• Fariner et assaisonner le poulet et le faire colorer au beurre dans une sauteuse.
Sel et poivre			– *Dégraisser.*
• Fond blanc de volaille *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	• Ajouter le fond de volaille et la macération aux morceaux de poulet. – Cuire pendant 40 minutes jusqu'à tendreté.
• Beurre			• Retirer les morceaux de poulet et les fruits. *Dégraisser. Lier* le fond de cuisson avec le *beurre manié.* – Vérifier l'assaisonnement. – Laisser mijoter et passer au tamis.
Farine tout usage			
• Riz pilaf *(voir recette p. 191)*			• Servir les morceaux de poulet et les fruits sur une couronne de riz pilaf. Napper avec la sauce.

Une délectable mosaïque

En toute sincérité, nous vous dirons que le «Poulet fruité» est plus difficile à réussir qu'une banale et toute simplette fricassée de poulet.

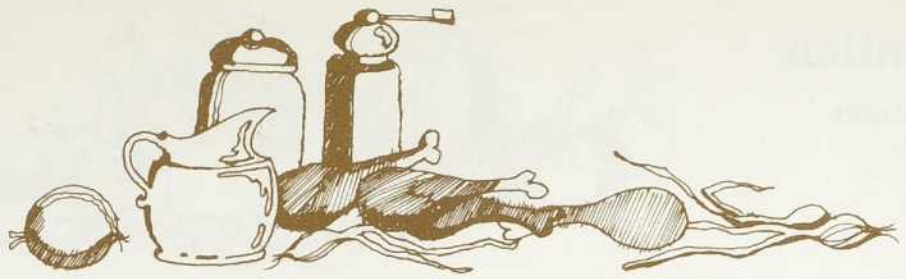
Mais c'est vraiment autre chose! Qu'on excuse le ton badin, mais la recette ci-dessus fait songer à une mosaïque. Délectable, bien sûr! Le riz pilaf se retrouve avec des cerises, des pêches, des pommes et, naturellement, cette réunion d'éléments disparates peut paraître étrange. Et vous inquiéter!

Demeurez calme. Aucun problème, tout au plus une audace culinaire qui doit avoir sa place dans une cuisine se voulant d'avant-garde. Le «pourquoi pas?» est à l'honneur de nos jours et cette interrogation légèrement agressive stimule l'imagination et c'est fort heureux.

Le sherry complète ce poulet dont le petit côté «panache» est fort sympathique.

Poulet habitant

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 2 heures 30



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Haricot blanc	350 g	1,5 kg	• Faire tremper les haricots dans de l'eau pendant 12 heures, puis les *blanchir* jusqu'au moment où la peau se détache.
• Lard salé	125 g	450 g	• Mettre dans une cocotte les haricots égouttés, le lard salé coupé en fines tranches, les oignons et les échalotes hachés.
Échalote sèche	4	10	
Oignon	1	2	
Fond blanc *(voir recette p. 190)*	1 litre	3 litres	– Ajouter le fond blanc auquel on a ajouté la moutarde, la mélasse, le ketchup et le poivre.
Moutarde préparée	1 c. à soupe	50 ml	
Mélasse	2 c. à soupe	100 ml	
Ketchup	3 c. à soupe	150 ml	
Poivre moulu			
			– Cuire au four à 230°C pendant 10 minutes et puis à 205°C pendant 2h30.
			– Vérifier la quantité de liquide, en ajouter si nécessaire.
			– Vérifier l'assaisonnement.
• Cuisse de poulet	6	25	• Colorer les cuisses de poulet dans du beurre et les ajouter aux haricots 45 minutes avant la fin de la cuisson.
			Servir les cuisses de poulet sur les haricots.

Habitant? Oui. Banal? Sûrement pas

À Paris, on dira «poulet fermier»; ici, on dit «poulet habitant». Et puis après!

Le qualificatif «habitant» ne présente rien de péjoratif; au contraire, le mot prend ses racines dans le terroir et il sonne gentiment à l'oreille québécoise.

Mais pourquoi «habitant»? Suivez la recette et vos yeux vont s'arrêter au lard salé et aux haricots blancs. Tout est là. Plus loin, vous apercevrez deux mots plus que connus: mélasse et ketchup. Et vous aurez compris.

Notez qu'il s'agit de présenter ces cuisses de poulet... préparation combien banale. Mais dès que vous faites intervenir les ingrédients déjà nommés, le plat devient beaucoup moins simpliste, plus appétissant. La banalité a disparu et vous êtes devant une assiette dont le fumet offre du piquant, de la nouveauté. Et la moutarde n'est pas là sans raison. Faites l'essai et vous aurez une bien agréable surprise.

Poulet laurentien

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure 15



96

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Poulet (2,5 kg)	1	6
Bière	350 ml	2 litres
Jus de tomate	350 ml	2 litres
Sel et poivre		
Gousse d'ail écrasé	1	6
Échalote hachée	2	12
• Sel et poivre		
Mirepoix	200 g	1 kg
• Farine tout usage		
Beurre		
• Riz pilaf		
(voir recette p. 191)		

Méthode

- *Mariner* les demi-poulets dans la bière, le jus de tomate et les assaisonnements pendant 8 heures. Retirer le poulet et conserver la marinade.
- Assaisonner le poulet et le badigeonner d'huile.
  - Cuire au four à 190°C pendant 1 heure.
  - Arroser souvent avec le jus de cuisson.
  - Ajouter la *mirepoix* 15 minutes avant la fin de la cuisson.
- Retirer le poulet et le garder au chaud.
  - *Pincer les sucs. Dégraisser.*
  - Ajouter la marinade. Laisser *réduire* à volonté. *Lier* avec un *roux*.
  - Vérifier l'assaisonnement et passer au tamis.
- Couper le poulet en portions et le déposer sur le riz pilaf.

Napper de sauce.
Servir.

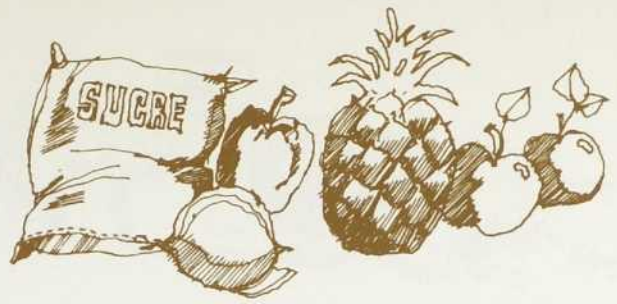
Une marinade pénétrante

Un poulet à la bière? Pourquoi pas? Nos poulets sont de première qualité et nos brasseurs jouissent d'une réputation mondiale. Dans de telles conditions, pourquoi ne pas faire une place d'honneur à un poulet qu'on a nommé, avec raison, «laurentien».

La présente recette se révèle très novatrice lorsqu'elle associe la bière et le jus de tomate. Somme toute, il s'agit d'une marinade, mais ayant le grand mérite de pénétrer vivement la chair de la volaille et de s'y incorporer. Au sujet du riz pilaf — qui nous vient de la cuisine turque — être assez généreux avec les oignons. On ne fait jamais erreur avec l'oignon.

Poulet montagnais

Préparation: 1 heure
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Poulet désossé	600 g	3,5 kg	• Couper le poulet en lanières.
Sel et poivre			– Assaisonner et *paner à l'anglaise.*
Panure à l'anglaise			– Colorer à la friture à 190°C et finir la cuisson au four à 180°C pendant 10 à 12 minutes.
• Oignon	1	6	• Faire sauter au beurre l'oignon et les piments émincés.
Piment vert	1	6	
Piment rouge	1	6	
• Sucre brun	75 g	500 g (1/2 kg)	• Fondre le sucre brun dans un peu d'eau, ajouter les jus de pomme et d'ananas.
Jus de pomme	350 ml	2 litres	– Faire *réduire* du quart et *lier* avec l'arrow-root délayé dans l'eau.
Jus d'ananas	350 ml	2 litres	– Vérifier l'assaisonnement.
Arrow-root			– Verser dans une *cocotte* les piments, l'oignon et le poulet dans la sauce.
			– Cuire quelques minutes et servir.

Aiguisez votre sens de l'invention

L'originalité de la présente recette se découvre dans l'utilisation de l'arrow-root, fécule très délicate fréquemment employée pour lier les jus et les potages.

La cuisine anglaise, non sans raison du reste, a popularisé l'utilisation de l'arrow-root dans les soufflés, les poudings, mais c'est la première fois, sauf erreur, que nous songeons à la fécule tropicale pour «relever» le poulet.

La liaison doit sûrement être agréable avec les pommes et les ananas (en jus), et la confrontation pas trop violente avec le piment (des deux couleurs). Bref, un exercice culinaire intéressant qui dénote un sens aigu de l'invention.



Un oiseau bien traité

La cuisine est avant tout affaire d'application. N'importe quoi, n'importe comment, sont deux formules qu'il faut impitoyablement bannir de nos cuisines. Rien de bien ne s'exécute n'importe comment! Et, de nos jours, qui veut manger n'importent quoi?

Dans le présent cas, nous traitons un poulet (en morceaux) au jus de pomme, aux raisins secs, aux amandes. C'est déjà pas mal, non? Ensuite, que dire de l'alcool de pomme au moment de déglacer? C'est impressionnant! Et la crème à 15 pour cent!

Tout ce qui précède pour répéter que la cuisine du «n'importe comment» est une stupidité dont nous sommes, enfin, débarrassés.

Insistons sur l'alcool de pomme. C'est du sérieux et drôlement bon en cuisine.

Poulet montérégien

Préparation: 1 heure
Cuisson: 1 heure 30



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Poulet (2,5 kg)	1	6	• Couper le poulet en morceaux et enlever la peau. Saupoudrer de cari et fariner les morceaux.
Poudre de cari	1 c. à café	4 c. à café	
Oignon	1	6	
Échalote	2	12	– Faire sauter au beurre le poulet avec les échalotes et les oignons hachés.
			– Cuire au four à couvert à 180°C pendant une heure.
• Alcool de pomme (Calvabec)	50 ml	250 ml (1/4 l)	• Retirer le poulet et le garder au chaud.
Fond brun de volaille *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	– *Pincer les sucs, dégraisser, déglacer* à l'alcool de pomme.
Crème à 15%	100 ml	500 ml (1/2 l)	– Ajouter le fond brun et laisser *réduire* de moitié.
Beurre			– *Crémer* et *lier* avec un *roux*.
Farine tout usage			– Vérifier l'assaisonnement et passer au tamis.
Sel et poivre			
• Raisin sec	100 g	500 g (1/2 kg)	• Laisser tremper les raisins dans le jus de pomme chaud pendant 30 minutes.
Jus de pomme	350 ml	2 litres	
Amande hachée	50 g	250 g (1/4 kg)	– Faire revenir au beurre les amandes.
Riz pilaf *(voir recette p. 191)*			– Mélanger le tout au riz pilaf cuit dans le jus de pomme dans lequel ont trempé les raisins.
			Servir le poulet sur le riz. Napper de sauce.

Poulet riverain

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 minutes



100

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Poitrine de poulet	4	25	• Tremper les poitrines dans le lait, puis dans le mélange de farine, de paprika, de sel et poivre.
Lait	100 ml	500 ml (1/2 l)	
Farine tout usage	50 g	250 g (1/4 kg)	
Paprika	1 c. à café	2 c. à soupe	
Sel et poivre			
• Jus de citron	1 citron	6 citrons	• Faire colorer le poulet au beurre dans une sauteuse.
Fond blanc	350 ml	1,5 litre	– *Dégraisser.*
			– Ajouter le jus de citron et le fond blanc.
• Demi-pêche cuite	4	25	• Mettre au four à couvert à 190°C pendant 30 minutes.
Clou de girofle	4	25	– Ajouter les demi-pêches piquées d'un clou de girofle 5 minutes avant la fin de la cuisson.
• Jus de pêche	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	• Retirer les poitrines et les pêches.
			– *Dégraisser.*
			– *Déglacer* avec le jus de pêche et passer au tamis.
			– Décorer le poulet avec les pêches, napper de sauce.

Curieux mais succulent

Nous avons ici une fort succulente illustration des possibilités de la nouvelle cuisine. Poulet-pêches, soit volaille-fruits! C'est curieux, surprenant et la réaction peut être étonnante.

Or, la présente recette a subi (victorieusement) tous les essais en cuisine et en salle (c'est-à-dire techniciens et clients) et le verdict s'est révélé extrêmement encourageant.

Les clous de girofle, qui sont là pour servir de repoussoir au «sucré» des fruits, doivent être utilisés avec parcimonie. N'en mettez pas plus qu'indiqué. Par ailleurs, pas de mesquinerie avec le jus de citron: un citron *entier*.

Poulet sauce à la ruche

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Poulet en morceaux Sel et poivre	1,5 kg	9 kg	• Assaisonner le poulet, le fariner et le faire revenir dans du beurre. – *Dégraisser* si nécessaire.
• Miel Fond brun de volaille *(voir recette p. 190)*	100 ml 600 ml	500 ml (1/2 l) 3 litres	• Ajouter le miel et le fond brun. – Faire cuire pendant 30 minutes. – Retirer le poulet et le garder au chaud.
• Carotte cuite Jambon	75 g 75 g	450 g 450 g	• Vérifier l'assaisonnement de la sauce et la passer au tamis. – Ajouter les carottes et le jambon coupés en bâtonnets fins. – Laisser mijoter quelques minutes, puis napper les morceaux de poulet. Servir avec du pain grillé.

Au-delà de l'habituel

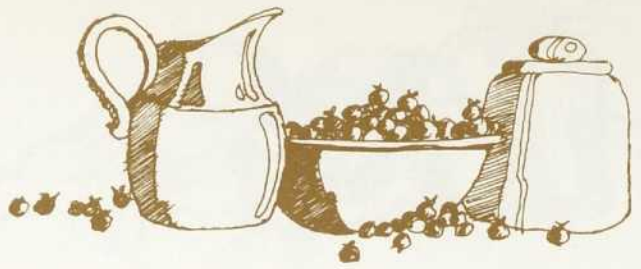
L'essence même de l'art culinaire réside dans le dosage (habile) de saveurs salées et sucrées. Ici, on l'a compris, la sauce à la ruche, c'est la remise à l'honneur du miel avec lequel, autrefois, on faisait des merveilles en cuisine. On y revient et bravo!

La chair du poulet qui aura reçu du jambon en bâtonnets, un adjuvant important, retiendra tout le suc du miel et vous aurez sous la dent un mets absolument hors du conventionnel, de l'habituel, du déjà-vu.

Voir à ce que le fond brun soit de préparation récente: un détail qui a son importance.

Poussin jonquière

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Bleuet	250 g (1/4 kg)	750 g (3/4 kg)	• Laisser mijoter dans une casserole pendant 5 minutes les bleuets, l'eau, le sucre. Passer à la moulinette et garder cette purée au chaud.
Eau	100 ml	250 ml (1/4 l)	
Sucre	75 g	250 g (1/4 kg)	
• Poussin	8	25	• Assaisonner les poussins et les faire revenir au beurre. Cuire au four à 190°C pendant 30 minutes.
Sel et poivre			– Arroser régulièrement du jus de cuisson.
• Apéritif de bleuet	100 ml	250 ml (1/4 l)	• Retirer les poussins et les garder au chaud.
Fond brun de volaille	1 litre	3 litres	– *Pincer les sucs, dégraisser.*
(voir recette p. 190)			– *Déglacer* avec l'apéritif de bleuet.
Beurre			– Incorporer la purée de bleuets.
Farine tout usage			– Laisser cuire quelques minutes.
			– Ajouter le fond brun et laisser *réduire* du quart. *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*. Vérifier l'assaisonnement et passer la sauce au tamis.
			Servir les poussins nappés de sauce.

En cuisine québécoise, nul ennui

L'«ennui naquit un jour...» le proverbe vous est familier. En cuisine québécoise, la menace n'est point tellement redoutable. Disons même que l'ennui n'est pas aux portes puisque, chez nous, l'originalité ne cesse de faire échec à la sempiternelle répétition. Exemple: associer dans une même *délicieuse* recette (vingt tests l'ont démontré vingt fois) de la chair de poussin et des bleuets. Reconnaissez que ce n'est pas banal. Disons même, audacieux.

Au départ, c'est-à-dire lors des premiers essais, la recette était beaucoup plus élaborée. Un peu chargée, pour être précis. Dans une démarche de simplification, on en est arrivé aux bleuets (fruits) et à l'apéritif de bleuet. La célèbre liqueur-«apéro» (elle fait fureur) sert à déglacer et, bien entendu, parfume. La purée de bleuets s'incorpore nettement et franchement à la chair tendre et toute délicate des poussins. Durant la cuisson, s'accomplit une «transsubstantiation» fruit et volaille qui est une réelle merveille. On déguste et une fois de plus, on doit dire que «le Bon Dieu est bon pour ses enfants.»

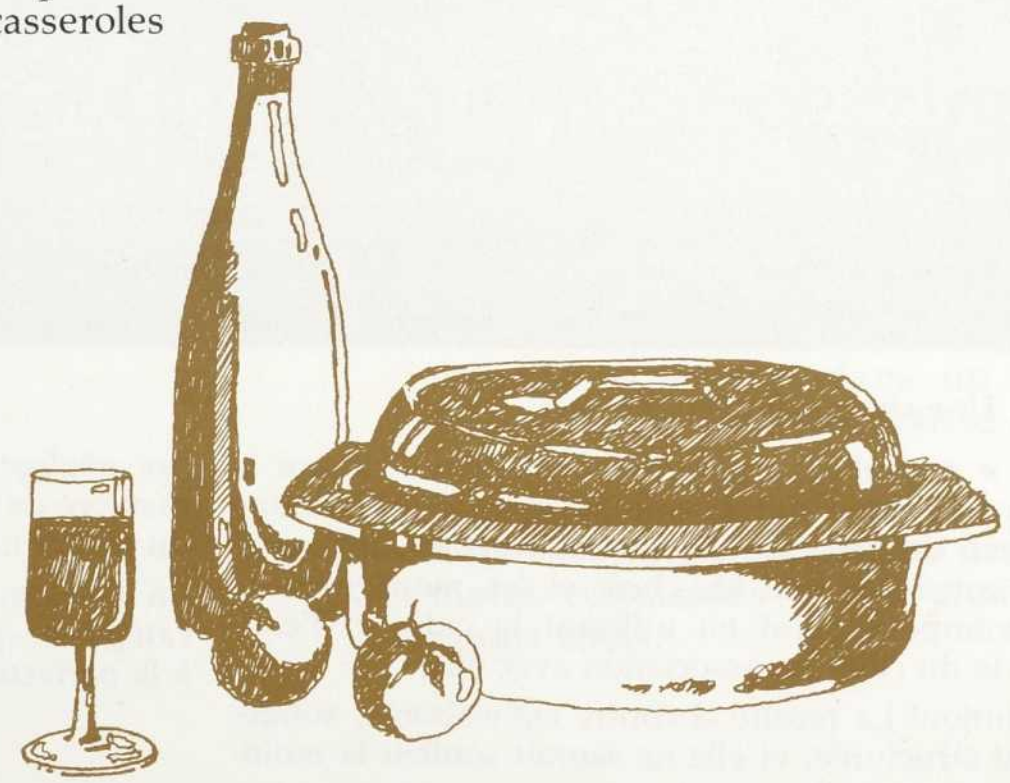
Au Québec, nous sommes choyés; mais le sait-on vraiment? La prochaine fois que vous ferez vos achats de viande, regardez bien. Regardez le boucher, regardez ses clientes et regardez les viandes qu'il leur propose. Le maître boucher est heureux, c'est visible; les clientes sont d'excellente humeur, cela aussi est visible. Et la viande, elle, est vraiment superbe, appétissante. C'est frais, c'est tendre, c'est «Extra».

Conséquemment, il ne faut point se surprendre du nombre important des recettes de viandes qui sont ici consignées. Exclusives, plusieurs d'entre elles sont inédites et toutes ont subi le test redoutable de l'examen collectif.

D'aucuns nous classent dans la catégorie des carnivores et ils n'exagèrent point. Au Québec, il y a deux saisons, «juillet et l'hiver» (nos excuses à Gilles Vigneault) et c'est la féroce froidure de la rude saison qui impose à l'homme québécois une alimentation quasi entièrement basée sur la viande, toutes les viandes, avec une priorité indiscutable pour le boeuf et le porc. Avec le temps, les casseroles ont pu changer de formes et l'électro-ménager transformer le labeur de la maîtresse de maison. Mais, hélas, l'hiver est chez nous éternel et viande il nous faudra toujours.

Il y a quelques siècles, Shakespeare fignolait cette pensée: «La nécessité est la meilleure des vertus». Combien juste et vrai. À partir de cette nécessité (la viande) nos ancêtres ont créé un plat présentement connu dans le monde entier... la tourtière. Vous pouvez rire: c'est lourd! Est-ce tellement raffiné? Continuez à rire. Puis, un jour, vous ferez comme nous tous: vous rendrez hommage à votre première pointe de tourtière et le tour sera joué. De la tourtière du Québec, la seule authentique, toujours vous conserverez une vive nostalgie. Rassurez-vous: de la tourtière du Québec, la recette ne sera jamais perdue.

De même pour beaucoup de bons plats (notamment une certaine «graisse de rôti»), absolument irréprochables et imbattables. Les recettes sont là... tous à vos fourneaux!





Une chair qui exige du tact

Le superbe verger québécois nous donne la pomme... qui donne le cidre... qui donne l'alcool de pomme. Or, la tendre chair des agnelets considère que les chefs et les ménagères ne se trompent point en utilisant le cidre et l'eau-de-vie du cidre en association avec elle.

Attention! La recette ci-contre est élaborée, solidement structurée, et elle ne saurait souffrir la moindre négligence. Une côtelette d'agneau, c'est une manière de bijou, une bouchée superfine qui exige du tact et une réelle habileté de maniement.

En conséquence, la recette, qui appartient à la catégorie «grande maison», exige d'être cuisinée à la perfection.

Côtelettes d'agneau au goût du verger

Préparation: 1 heure 30
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Côtelette d'agneau	18	75
Cidre sec	250 ml (1/4 l)	750 ml (3/4 l)
Alcool de pomme (Calvabec)	100 ml	250 ml (1/4 l)
Huile	30 ml	100 ml
Vinaigre	30 ml	100 ml
Échalote	3	12
Thym	1 pincée	1 c. à café
Clou de girofle	2	6
Feuille de laurier	1	3
Sel et poivre		

Méthode

- Faire mariner les côtelettes d'agneau pendant 4 heures, dans le cidre, l'alcool de pomme, l'huile, le vinaigre, les échalotes hachées et les assaisonnements.
- Retirer les côtelettes. Bien les égoutter. Conserver la marinade.
- Les faire griller le moment venu.

Champignons farcis

• Gros champignon	18	75
Oignon	1	3
Échalote	1	3

Champignons farcis

- Laver, égoutter puis équeuter les champignons.
- Faire revenir dans du beurre, les échalotes, les oignons et les queues de champignons finement hachées.
- Assaisonner.

• Compote de pommes *(voir recette p. 189)*	100 ml	250 ml (1/4 l)
Mie de pain en dés	3 tranches	10 tranches
Marinade		
Tomate concassée	250 ml (1/4 l)	1 litre
Sel et poivre		
Gousse d'ail	1	4

- Ajouter la compote de pommes.
- Laisser *réduire*. Ajouter la mie de pain trempée dans la marinade.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Farcir les têtes de champignon.
- Saupoudrer de chapelure et de beurre fondu.
- Cuire au four à 205°C pendant quelques minutes.
- Faire revenir les tomates concassées égouttées, dans un peu d'huile, sel et poivre et gousse d'ail hachée.

Servir les côtelettes garnies des tomates concassées et des champignons farcis.

Brochettes d'agneau «Billy Bee» aux quatre épices

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 35 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Cube d'agneau (gigot)	1,5 kg	5 kg	• Faire *mariner* les cubes d'agneau pendant 12 heures dans le vin rouge, le vinaigre de vin, le jus de citron, les épices et les assaisonnements.
Vin rouge sec	450 ml	1,5 litre	
Vinaigre de vin	50 ml	150 ml	
Jus de citron	1 citron	3 citrons	
Coriandre moulue	1 pincée	1 c. à café	
Cannelle en poudre	1 pincée	1 c. à café	
Poudre de curry	1 pincée	1 c. à café	
Gingembre	1 pincée	1 c. à café	
Épices mélangées	1 pincée	1 c. à café	
Sucre brun	1 c. à soupe	3 c. à soupe	
Sel et poivre			
• Abricot (moitié)	16	50	• Embrocher les cubes de viande en alternant avec les abricots et les oignons.
Oignon en quartier	2	6	
• Fond brun *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	1,5 litre	• Passer la marinade au tamis et la *réduire* d'un quart. Ajouter le fond brun et laisser *réduire*. *Lier* le fond de cuisson avec un *beurre manié*.
Beurre			
Farine tout usage			
• Riz pilaf *(voir recette p. 191)*			• Faire un riz pilaf auquel on a ajouté le safran avant la cuisson.
Safran	1 pincée	1 c. à café	
			Cuire les brochettes sur la grille.
			Servir sur un nid de riz pilaf au safran avec la sauce en saucière.

Des bouchées adorables

La coriandre, puis la cannelle et le gingembre vont apporter à cette brochette d'agneau un «fond» tout à fait oriental. C'est voulu et c'est fort adroit.

Au Québec, nous utilisons encore très mal les épices. En fait, nous les oublions. Dommage car cuisiner, c'est surtout et avant tout posséder la maîtrise des épices et connaître les propriétés de chacune.

Oublions les données trop savantes pour l'instant et disons que cette brochette d'agneau — la chair la plus tendre qui soit sur la terre des hommes et des femmes — parfumée aux quatre épices, doit offrir des bouchées «splendidement» adorables.

Sauté d'agneau au vin de bleuet grand-mère

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure 30



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Cubes d'agneau Sel et poivre	800 g	5 kg	• Assaisonner l'agneau et le faire revenir vivement au beurre et à l'huile. *Dégraisser.*
• Vin de bleuet	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	• Ajouter le vin de bleuet et laisser *réduire* quelques minutes. – Ajouter la sauce d'accompagnement et amener à ébullition. – Finir à couvert au four à 205°C jusqu'à cuisson complète de la viande (1 heure). Servir.
Sauce d'accompagnement			**Sauce d'accompagnement**
• Oignon Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	2 1 litre	10 5 litres	• *Blanchir* les oignons émincés. Bien les égoutter. – Faire une sauce Béchamel et la mélanger aux oignons. – Passer entièrement le tout à la *moulinette.*

Traitement surprenant, oui, madame!

Un mets de fête, un plat fin, un véritable festin. A-t-on besoin de dire combien l'agneau est une chair raffinée (même dans l'épaule, oui madame!). Et, si je traite cette chair au vin de bleuet (oui, madame, celà existe et comment!), j'obtiens une viande aromatisée dont la finesse surprendra. Ensuite, la sauce apportera aux cubes d'agneau exactement ce qu'il faut de piquant à cause de l'oignon.



Une douceur qui revient à la mode

La marinade à la bière est l'une des douceurs de la cuisine québécoise. On y avait recours autrefois; la formule est redevenue à la mode et c'est un grand succès.

Au beau pays de Charlevoix, on cuit à merveille l'entrecôte surtout à la suite du séjour de la viande dans de la bonne bière.

La recette est délicate, prière de la suivre avec attention. Surtout pas de précipitation. L'entrecôte n'est pas un bas morceau; elle exige d'être maniée sans brusquerie. D'ailleurs, ménagère et chef de qualité, travaillent toujours avec la plus grande correction. Cuisiner n'est pas une corvée... c'est un labeur aussi noble qu'utile.

Entrecôte charlevoisière

Préparation: 1 heure
Cuisson: 25 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Entrecôte	4	25
Bière	500 ml (1/2 l)	3 litres
Feuille de laurier	1	2
Thym	1 pincée	1 c. à café
Gousse d'ail	1	5
Sel et poivre		
• Oignon	1	6
Céleri (branche)	1	6
Champignon	125 g	750 g (3/4 kg)
Piment vert	1	6
Sel et poivre		
• Persil	1 c. à café	25 g
Ciboulette	1 c. à café	25 g
Échalote	1	6

Méthode

- Faire *mariner* pendant 8 heures les entrecôtes dans la bière et les assaisonnements.
  – Retirer la viande et l'égoutter.
  – Faire *réduire* la marinade de moitié et la passer au tamis.
- Cuire les entrecôtes dans du beurre. D'autre part, dans une autre sauteuse, faire revenir les légumes finement émincés. Assaisonner.
- Retirer les entrecôtes et *déglacer* avec la marinade réduite accompagnée des fines herbes hachées.
  – Laisser *réduire* pendant quelques minutes.

Servir les entrecôtes avec les légumes. Napper avec la marinade aux fines herbes.

Steak torpilleur

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 30 minutes



110

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Boeuf haché	750 g (3/4 kg)	4,5 kg
Sel et poivre		
Jaune d'oeuf	2	12
• Échalote sèche	2	12
Gousse d'ail	1	6
Brandy	50 ml	250 ml (1/4 l)
• Fond brun *(voir recette p. 190)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Champignon	50 g	250 g (1/4 kg)
Petit oignon	50 g	250 g (1/4 kg)

Méthode

- Mélanger le boeuf haché, le sel, le poivre et les jaunes d'oeufs. Façonner des petits steaks et les fariner par la suite.
- Cuire dans du beurre les steaks hachés et ajouter les échalotes et l'ail hachés au dernier moment.
  – Retirer les steaks. *Déglacer* au brandy.
- Ajouter le fond brun. Laisser *réduire* un peu, ajouter la sauce Béchamel. Laisser *mijoter* quelques minutes. Vérifier l'assaisonnement et passer au tamis.
  – Faire revenir dans du beurre, les champignons émincés et les petits oignons, les ajouter à la sauce avec les steaks hachés.
  – Laisser *mijoter* pendant quelques minutes et servir.

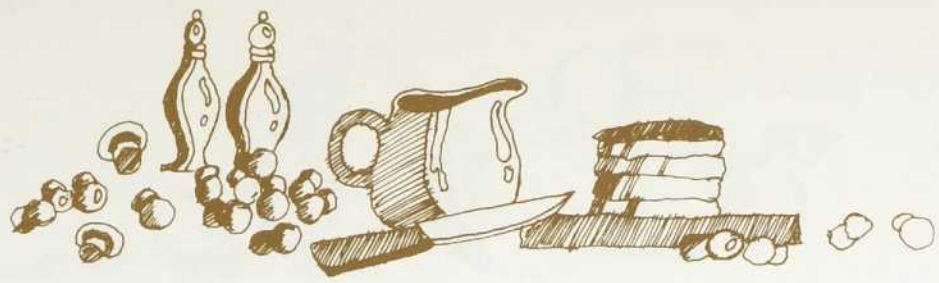
L'homme cuisine, aucun mal à cela

S'il fallait réunir toutes les recettes qui ont pour mission de donner du style au boeuf haché, nous aurions un ouvrage impressionnant. Pages et poids.

Depuis que l'homme cuisine la viande de boeuf, il ne cesse d'imaginer des préparations toujours plus appétissantes. Aucun mal à cela, n'est-ce pas? La présente recette, est, nous le concédons, fort alléchante. De préparation savoureuse, il en résultera un mets qui aura du «nerf» ce qui n'est pas une raison pour abuser du brandy.

Tournedos Taillon

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Échalote sèche	2	12	• Dans une poêle, faire revenir au beurre les échalotes hachées.
Sherry canadien	100 ml	500 ml (1/2 l)	– Ajouter le sherry et les champignons émincés, laisser *réduire.*
Champignon	100 g	600 g	
Fond brun	250 ml (1/4 l)	1 litre	– Ajouter le fond brun et *crémer.*
(voir recette p. 190)			
Crème à 15%	250 ml (1/4 l)	1 litre	– Laisser *mijoter* pendant quelques minutes. Vérifier l'assaisonnement. *Lier* au *beurre manié,* si nécessaire.
Sel et poivre			
Beurre			
Farine tout usage			
Tournedos	4	25	
• Brandy	50 ml	250 ml (1/4 l)	• Cuire les tournedos dans du beurre. Flamber au brandy. Napper de sauce.

Une fraternité étonnante

Le sherry canadien, le brandy et le tournedos, que voilà une charmante fraternité!

Assez étonnante, toutefois, penseront d'aucuns. D'accord, mais si la cuisine manque d'audace et s'en tient éternellement à ses formules éprouvées (et quand même anciennes), le progrès n'ira pas vite, vite!

Donc, il faut savoir innover; c'est précisément le cas ici.



Un lapin qui joue le jeu

Nous venons de redécouvrir la caille; il est temps de redécouvrir le lapin. Un plat fameux parce que la chair du lapin est remarquablement «versatile», si on veut bien nous permettre cette expression.

Par versatile, il faut comprendre que le lapin peut être cuit dans du cidre et des pommes — comme c'est le cas ici — où il peut «associer» le fumet de sa propre chair aux sucs et acides des ingrédients de cuisson.

Le lapin ne se rebiffe pas: il joue le jeu et le jus de pomme ne l'injurie pas. Tentez de faire la même chose avec du veau et le résultat risque d'être désagréable pour ne pas dire plus.

En France, au pays d'Orléans, la coutume est de terminer avec deux cuillerées de miel. La présente recette n'a pas retenu ce trait, mais il n'y a pas de mal à rappeler que la pomme et le miel ont enchanté l'homme depuis qu'il est sur la terre.

Lapin braisé aux pommes

Préparation: 1 heure
Cuisson: 2 heures



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Lapin en quartiers	1,5 kg	9 kg
Cidre sec	500 ml (1/2 l)	2 litres
Cannelle	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	3
• Sel et poivre		
Fond blanc *(voir recette p. 190)*	750 ml (3/4 l)	4 litres
Jus de pomme	100 ml	500 ml (1/2 l)
Pomme en quartiers	3	18
• Beurre		
Farine tout usage		

Méthode

- Faire *mariner* le lapin en quartiers pendant 24 heures dans le cidre, la cannelle et le laurier.
- Retirer le lapin, bien l'égoutter.
- Assaisonner le lapin et le faire colorer dans du beurre et de l'huile.
- *Dégraisser.*
- *Déglacer* avec la marinade.
- Ajouter le fond blanc, les pommes et le jus de pomme.
- Cuire au four à 190°C pendant 1h30 ou jusqu'à tendreté de la viande.
- Retirer le lapin.
- *Lier* le jus de cuisson au *beurre manié.*
- Laisser *réduire* la sauce jusqu'à consistance désirée et passer au tamis.
- Vérifier l'assaisonnement.

Servir les quartiers de lapin nappés avec la sauce. Décorer le plat avec des quartiers de pomme *glacés* au sucre

Tourtière au lièvre de La Tuque

Préparation: 1 heure
Cuisson: 3 heures 30



114

Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Lièvre (en cubes)	500 g (1/2 kg)	2 kg
Porc	350 g	1,5 kg
Lardon	150 g	500 g (1/2 kg)
Pomme de terre	350 g	1,5 kg
Oignon râpé	1	4
Épices à volaille	1 pincée	1 c. à café
Cannelle	1 pincée	1 c. à café
Feuille de laurier	1	3
Sel et poivre		
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		
Fond blanc de volaille *(voir recette p. 190)*	1 litre	3 litres

Méthode

• Couper les viandes et les pommes de terre en cubes. Ajouter les oignons et les assaisonnements.

• *Foncer* un moule graissé avec une *abaisse* de pâte brisée. Remplir avec les viandes, verser le fond de volaille. Recouvrir d'une *abaisse* de pâte brisée. Faire une incision dans la pâte pour laisser échapper la vapeur. Badigeonner la pâte d'un oeuf battu.

– Cuire au four à 235°C pendant 30 minutes, puis baisser le four à 180°C pour le reste de la cuisson (3h).

Servir.

Clin d'oeil de La Tuque

Un jour, on en arrive à se dire que la tourtière devrait être autre chose que sempiternellement... de la tourtière.

Notre voeu est exaucé, car voici la tourtière... avec du lièvre dedans. Les gens de La Tuque nous font un gentil clin d'oeil et la façon dont ils prononcent le mot «lièvre» en dit long sur le succès gustatif d'un plat régional qui, dans peu d'années, sera en vedette sur toutes les tables.

De nos jours, acheter du lièvre n'est plus un problème. Les bouchers, les traiteurs, les grandes maisons le présentent de façon «ad hoc» et la préparation en cuisine devient facile.

Celui qui n'a pas mangé du lièvre ignore tout de la cuisine fine.

Viande sauvage «Coureur des bois»

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*8 portions*
• Steak d'orignal (ronde)	8
Huile	150 ml
Vinaigre	50 ml
Thym	1 pincée
Oignon en quartiers	1
Sarriette	1 pincée

Sauce poivrade

• Marinade	150 ml
Poivre moulu	1 c. à soupe
Vin blanc sec	100 ml
Fond brun	500 ml (1/2 l)

(voir recette p. 190)

• Bacon	3 tranches
• Whisky blanc	100 ml
Beurre	
Farine tout usage	

Méthode

- Faire *mariner* pendant 2 heures les steaks dans l'huile, le vinaigre, le thym, l'oignon et la sarriette.
- Retirer les steaks de la marinade. Bien les égoutter.

Sauce poivrade

- Laisser *réduire* de moitié la marinade. Ajouter le poivre, le fond brun et le vin blanc.
- Laisser *réduire* un peu.

- Cuire les steaks dans une poêle avec le bacon. Assaisonner. Retirer la viande.

- Déglacer avec le whisky blanc et ajouter la sauce poivrade.
- Laisser *réduire* un peu. *Lier* au *beurre manié* si nécessaire.
- Passer au tamis.

Servir la viande avec la sauce poivrade.

Une entente cordiale

Les «coureurs» de notre époque sont magistralement motorisés et l'aventure de la chasse rejoint le sport électronique.

Mais, quand le gibier est là, la technique n'a plus rien à dire, rien à faire. Le cuisinier entre en scène. Un beau morceau d'orignal, cela se fait cuire comment?

La recette ci-dessus — les spécialistes ont chacun la leur — nous apparaît de la bonne et belle cuisine avec un charmant relent de folklore (le whisky blanc); un rappel de la cuisine classique (la sauce poivrade); un salut à la cuisine française (le vin blanc).

Entente très cordiale qui se traduira par un plat vigoureux.

Filet de porc montagnais

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
Filet de porc émincé	6	25
Sel et poivre		
Oignon	2	8
Pomme de terre	6	25
Eau		

Pâte à dumpling

Farine tout usage	100 g	350 g
Poudre à pâte	1/2 c. à café	2 c. à café
Sel	1 pincée	1 c. à café
Graisse végétale	25 g	100 g
Lait	100 ml	400 ml

Méthode

- Assaisonner et fariner les filets.
- Dans une poêle, faire revenir le porc dans du beurre et de l'huile.
- Ajouter les oignons et les pommes de terre émincés.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Recouvrir d'eau et porter à ébullition.
- Verser à la cuiller la pâte à «dumpling» dans la préparation et maintenir l'ébullition pendant 20 minutes.

Servir les filets de porc accompagnés du «dumpling» et des légumes. Saupoudrer de persil haché.

Pâte à dumpling

- Faire une pâte avec la farine, la poudre à pâte, le sel, la graisse et le lait.

Une habitude à s'y faire prendre

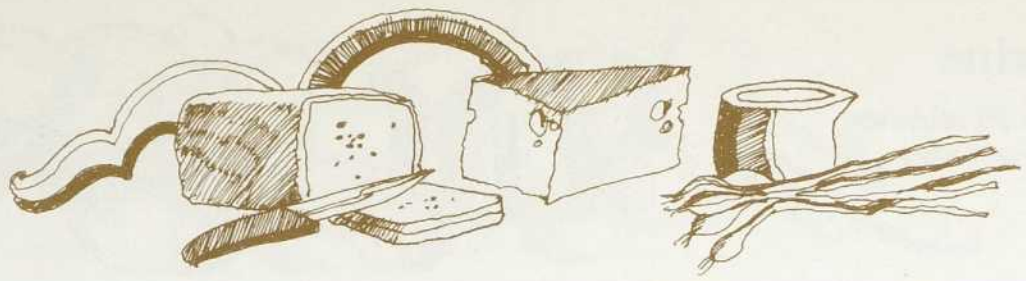
Les chefs qui ont connu une longue et superbe carrière vous diront: «On s'habitue à ses propres recettes; le plus difficile c'est d'y habituer les autres». L'humour de cette formule est évident; il reste que le postulat est réel.

Quoi de plus facile que le filet de porc? C'est ce que vous croyez. Le difficile, ici, sera de traiter le filet de porc avec une pâte afin d'obtenir un mets parfaitement lié, pas trop lourd et ayant du style.

Une habitude à prendre. Les autres, un jour, s'y habitueront comme vous.

Filet de porc québécois

Préparation: 1 heure
Cuisson: 20 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Filet de porc	8	50	• Faire sauter dans de l'huile et du beurre les filets de porc. – Retirer les filets et les garder au chaud.
• Échalote	4	20	• Faire revenir dans le même gras les échalotes et les champignons émincés. – *Déglacer* au brandy. – Assaisonner. *Crémer*. – Laisser *réduire* un peu.
Champignon	100 g	500 g (1/2 kg)	
Brandy	50 ml	250 ml (1/4 l)	
Sel et poivre			
Crème à 15%	500 ml (1/2 l)	2,5 litres	
• Fromage cheddar	4 tranches	25 tranches	• Dresser sur un plat en déposant, pour chaque portion, une tranche de filet de porc, une tranche de pâté de foie, une tranche de fromage, et terminer par une autre tranche de filet de porc. Gratiner au four.
Pâté de foie	4 tranches	25 tranches	

Servir les filets nappés de sauce.

Une viande qui exige beaucoup de doigté

Après le boeuf, le porc. Mais certains pensent que le porc l'emporte en popularité culinaire, au Québec.

Quoiqu'il en soit, il est demandé d'utiliser le porc avec beaucoup de doigté car il s'agit d'une viande qui n'accepte pas d'être traitée médiocrement. Dans le cas présent, le processus est sans reproche puisqu'on a même recours au foie gras pour donner le plus de relief possible à la préparation.

La pleurine

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Porc haché	750 g (3/4 kg)	4,5 kg
Oignon	50 g	250 g (1/4 kg)
Gousse d'ail	2	10
Sel et poivre		
Crépinette	200 g	1,250 kg
Sauce d'accompagnement		
• Oignon	75 g	500 g (1/2 kg)
Fond brun *(voir recette p. 190)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Sauce Béchamel *(voir recette p. 196)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre

Méthode

- Mélanger le porc aux oignons et à l'ail hachés.
- Assaisonner. Former des portions et recouvrir de crépinettes (coiffe).
- Faire dorer les pleurines dans de l'huile. Finir au four à 180°C pendant 20 minutes.
- Servir avec la sauce d'accompagnement.

Sauce d'accompagnement

- Faire revenir sans coloration les oignons hachés dans du beurre.
- Ajouter le fond brun et la sauce Béchamel. Laisser mijoter pendant 10 minutes.
Vérifier l'assaisonnement.

Le porc: parce que c'est ainsi

Dans le Bas du fleuve, à l'Isle-aux-Coudres, pour nommer une localité bien connue, l'expression «pleurine» est courante. Elle désigne la saucisse en coiffe. Ce canadianisme, merveilleusement conservé dans notre «parlure», recouvre une des plus fameuses recettes de la région.

Bien entendu, à base de porc. Des débuts de la colonie à nos jours, vous trouverez le porc. Et le porc — pas encore détrôné par le boeuf — aura toujours la vedette à la table québécoise.

Pourquoi? Parce que c'est ainsi. Les explications savantes sont aussi laborieuses que superflues.

On verra, à la lecture de la recette, que la «pleurine» est une préparation remarquablement soignée. On ne se trompe jamais à cuisiner comme les Anciens.

Médaillon de porc québécois

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Médaillon de porc	8 tranches	50 tranches
Sel et poivre		
Alcool de pomme (Calvabec)	50 ml	250 ml (1/4 l)
• Gousse d'ail	1	5
Moutarde sèche	1 c. à café	3 c. à soupe
Cidre sec	150 ml	750 ml (3/4 l)
Fond brun *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres
Beurre		
Farine tout usage		
Sel et poivre		

Méthode

- Assaisonner et fariner les médaillons de porc.
  - Faire revenir dans du beurre et de l'huile.
  - Flamber à l'alcool de pomme.
  - Retirer le porc et le garder au chaud.
- Dans la même sauteuse faire revenir l'ail haché et la moutarde.
  - *Déglacer* au cidre, laisser mijoter quelques minutes.
  - Ajouter le fond brun et laisser *réduire* du quart. *Lier* le fond de cuisson avec un *roux*.
  - Vérifier l'assaisonnement et passer au tamis.
  - Ajouter les médaillons à la sauce et laisser cuire quelques minutes.

Servir avec des quartiers de pomme *glacés* au four.

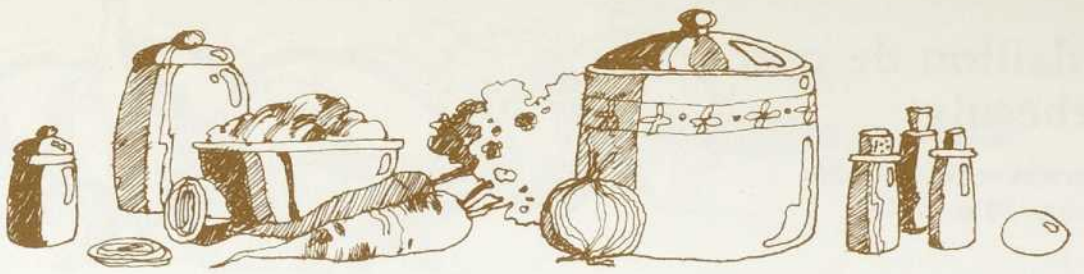
Une médaille en plus

La purée de pommes a toujours accompagné le porc, du moins en cuisine anglaise, qui n'est pas aussi médiocre qu'on s'amuse à le dire. Donc ne pas se surprendre de voir le cidre et l'eau-de-vie de pomme jouer, ici, un rôle de premier plan.

Pascal a écrit que «l'imagination est une seconde nature de l'homme». Que vient faire Pascal en cuisine, direz-vous? Il vient précisément démontrer qu'avec un brin d'imagination, il est toujours possible d'innover, de transformer, de créer. Dans le cas présent, on ravive une ancienne et fort conventionnelle façon de présenter le médaillon de porc, par le truchement du cidre et de la pomme du Québec qui ont, ne pensez-vous pas, le droit d'être mis en vedette.

Ragoût du Jour de l'An

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 2 heures 15



120

Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Patte de porc	3 kg	10 kg	• *Tronçonner* les pattes de porc et les faire *blanchir*. – Égoutter.
• Oignon	75 g	250 g (1/4 kg)	• Ajouter les oignons, les carottes et le céleri coupés en grosse *mirepoix* avec les pattes de porc. – Assaisonner. – Couvrir d'eau et cuire pendant 1h30.
Carotte	75 g	250 g (1/4 kg)	
Céleri	75 g	250 g (1/4 kg)	
Sel et poivre			
Épices mélangées	1 pincée	1 c. à café	
Eau			
• Porc haché	250 g (1/4 kg)	1 kg	• Mélanger le porc et le veau hachés, l'oeuf, les assaisonnements et la chapelure. – Former des boulettes, les fariner puis les faire revenir dans du beurre et de l'huile.
Veau haché	250 g (1/4 kg)	1 kg	
Oeuf	1	4	
Sel et poivre			
Épices mélangées	1 pincée	1 c. à café	
Chapelure	50 g	200 g	
• Farine grillée	100 g	400 g	• Ajouter la farine grillée délayée dans de l'eau, le poulet en morceaux, les boulettes de viande à la cuisson des pattes de porc. – Faire *mijoter* jusqu'à cuisson complète. – Ajouter de l'eau si nécessaire. – Vérifier l'assaisonnement. Servir.
Eau			
Chair de poulet cuite	450 g	2 kg	

Le ragoût, c'est la sauce

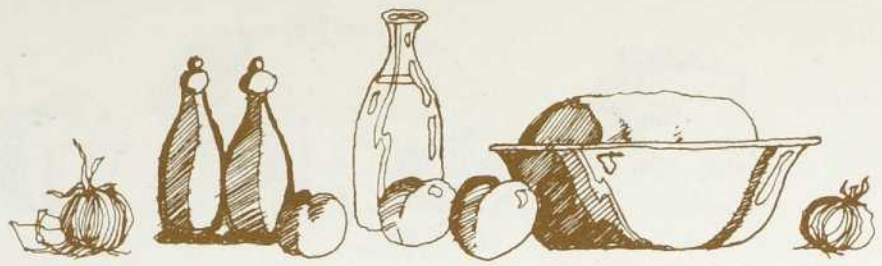
On s'étonnera peut-être de la présence du poulet dans le ragoût où dominent les pattes de porc — nos excuses aux puristes qui insistent, mais en vain, pour que nous disions pieds de porc — le veau et le porc hachés.
Consultez les petits cahiers noirs des ménagères d'antan et, à votre grande surprise, vous constaterez que le poulet a toujours été de la partie. C'est nous, les modernes, qui l'avons abandonné en route. À tort, du reste.

Avons-nous besoin de dire que le ragoût, c'est surtout et avant tout, la Sauce. Ici, à chacun selon sa maîtrise, son talent, son tour de main.

La petite touche qui donne au mets son «fini», vous ne la trouverez jamais dans un livre de recettes. Parce que tout talent est personnel et ne se traduit pas avec des mots.

Rôti de porc aux pêches

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 1h30



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Rôti de porc piqué à l'ail (1 kg)	1	6	• Faire colorer le rôti sur feu vif. – Assaisonner. – Cuire au four à 180°C pendant 1h30.
Sel et poivre			
Mirepoix	200 g	1 kg	– Ajouter la *mirepoix* 20 minutes avant la fin de la cuisson. – Retirer le rôti.
• Farine tout usage	25 g	150 g	• *Pincer les sucs.*
Sirop de pêche	150 ml	750 ml (3/4 l)	– *Dégraisser.*
Lait	250 ml (1/4 l)	1,5 litre	– Ajouter la farine, le sirop de pêche et le lait.
Sel et poivre			– Assaisonner et laisser *réduire* la sauce. – Passer au tamis fin.
• Demi-pêche en conserve	4	25	• Servir le rôti de porc tranché avec des demi-pêches. Présenter la sauce en saucière.

Où les contraires s'attirent

Dans les établissements les plus huppés, c'est actuellement la fureur! Le rôti de porc... aux pêches, oui, madame! C'est adorablement excellent.

Une loi naturelle veut que les contraires s'attirent, loi fréquemment appliquée en haute cuisine et sans préjudice pour les ingrédients en cause. La viande de porc et la pêche ont en commun un moelleux que la cuisson exalte.

En tout état de cause, respectez attentivement le déroulement de cette recette — elle exige un certain brio — et vous servirez un plat d'apparat qui vous vaudra de chaleureuses félicitations.



Un plat pour se sentir aux oiseaux

L'éminent Prosper Montagné, en son célèbre Dictionnaire, n'a pas trouvé grand chose à dire à propos de la canneberge, cette airelle des marais dont les baies sont agréablement acidulées.

De plus, la tradition a accolé les canneberges à la dinde conventionnelle et il semble que la canneberge n'en sortira jamais. Quand on est canneberge, un pareil sort apparaît plutôt pénible, frustrant.

Or voilà qu'ici, on ose associer les canneberges au rôti de porc. Bravo!

Insolite, curieux! Le caribou n'a pas l'air d'un intrus. Une recette qui surprendra les «anciens» (moi, vous savez, le porc, le soir), mais les jeunes seront aux oiseaux.

Rôti de porc aux canneberges

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 1 heure 30



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Rôti de porc piqué à l'ail (1 kg)	1	6	• Faire colorer le rôti sur feu vif. – Assaisonner.
Sel et poivre			– Mettre au four à 180°C pendant 1h30.
Mirepoix	200 g	1 kg	– Ajouter la *mirepoix* 20 minutes avant la fin de la cuisson. – Retirer le rôti.
• Caribou	50 ml	250 ml (1/4 l)	• *Pincer les sucs.*
Gelée de canneberge	75 g	350 g	– *Dégraisser* et conserver la graisse.
Fond brun *(voir recette p. 190)*	350 ml	2 litres	– *Déglacer* avec le caribou et la gelée de canneberge. – Ajouter le fond brun.
• Farine tout usage	25 g	150 g	• Faire un *roux* avec la graisse de rôti et la farine.
Graisse de rôti	25 g	150 g	
Canneberge	50 g	250 g (1/4 kg)	– *Lier* la sauce avec le *roux*. – Passer au tamis fin. – Ajouter les canneberges. – Faire *mijoter* pendant quelques minutes.

Trancher le rôti et napper les tranches de sauce. Servir.

Escalope de veau à l'orange

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Escalope de veau Sel et poivre	4	25	• Assaisonner et fariner les escalopes de veau et les cuire dans du beurre et de l'huile. – Retirer les escalopes et les garder au chaud.
• Oignon Échalote Champignon	1 50 g 100 g	6 250 g (1/4 kg) 500 g (1/2 kg)	• Dans la même sauteuse, faire revenir les oignons et les échalotes hachés puis les champignons émincés. – Retirer les légumes et les garder au chaud.
• Jus d'orange Fond brun *(voir recette p. 190)* Thym Poivre Beurre Farine tout usage	250 ml (1/4 l) 250 ml (1/4 l) 1 pincée	1,5 litre 1,5 litre 1 c. à café	• *Déglacer* la sauteuse avec le jus d'orange, verser le fond brun. – Ajouter le thym et le poivre. – Laisser *réduire* un peu et *lier* avec un *beurre manié*. – Passer au tamis. – Ajouter les légumes à la sauce. – Vérifier l'assaisonnement. – Dresser les escalopes puis napper avec la sauce. – Décorer avec quelques suprêmes d'orange.

Non, ce n'est pas une hérésie

La cuisine moderne — contemporaine si vous aimez mieux — a beaucoup retenu des recherches conduites par divers instituts d'alimentation. Les recherches ont porté sur l'utilisation plus généreuse du fruit en cuisine *chaude*.

Nous connaissons tous le canard à l'orange, dont on a abusé. Le veau, présenté en fines escalopes, peut être aromatisé du jus d'une orange et ce n'est pas un sacrilège, pas une hérésie; c'est une innovation tout à fait délectable.

Les escalopes ont été assez longtemps apprêtées «à la milanaise» et nous pensons que personne ne nous reprochera d'abandonner certaines préparations (anciennes quand même) pour aller franchement dans le sens d'une orientation «jeune cuisine».

Médaillon de veau

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 45 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Courgette	175 g	1 kg	• Faire revenir au beurre à l'ail les courgettes et les champignons émincés.
Champignon	150 g	750 g (3/4 kg)	– Laisser cuire pendant quelques minutes.
			– Retirer de la sauteuse et garder au chaud.
• Médaillon de veau	8	50	• Faire revenir dans la même sauteuse les médaillons de veau farinés et assaisonnés, les cuire pendant quelques minutes et les retirer.
			– Garder au chaud.
• Oignon	50 g	250 g (1/4 kg)	• Toujours dans la même sauteuse, faire revenir les oignons hachés.
Vin blanc sec	100 ml	500 ml (1/2 l)	– *Déglacer* avec le vin blanc.
Sel et poivre			
Fond brun de veau	350 ml	2 litres	– Ajouter le fond brun de veau. *Lier* avec un *roux*.
(voir recette p. 190)			– Laisser *réduire*.
Beurre			– Vérifier l'assaisonnement.
Farine tout usage			

Pour servir, déposer les médaillons de veau sur le lit de légumes et napper avec la sauce.

Française, orientale, plus un goût de chez nous

Dans toutes les cuisines du monde, on répète aux apprentis: «On gagne ses médailles à faire cuire les médaillons».
Ce n'est pas une boutade un peu lourde. C'est une vérité technique qui, l'expérience aidant, se révèle indiscutable. Un médaillon réussi, c'est souvent de la très haute virtuosité.

Mais encore faut-il qu'on opère sur une base sérieuse, c'est-à-dire avec une recette qui ne soit pas banale. Lisez bien celle-ci. Du fait de la courgette, elle présente un caractère oriental; elle est très française grâce au vin blanc, et les oignons lui donnent un petit goût de chez nous qui n'est sûrement pas désagréable.

À tous... bonnes médailles.

Paupiettes de veau à la crème citron

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 1 heure



126

Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
Farce		
• Oignon	75 g	400 g
Mie de pain en dés	5 tranches	30 tranches
Lait	100 ml	500 ml (1/2 l)
Raisin sec	25 g	150 g
Ananas en cubes	100 g	500 g (1/2 kg)
Pomme (fruit)	1	6
Oeuf	1	6
Sel et poivre		
Thym		
Sauce crème citron		
• Zeste de citron	1 citron	6 citrons
Eau	100 ml	500 ml (1/2 l)
Sauce crème	400 ml	2,5 litres
(voir recette p. 196)		
Escalope de veau		
• Escalope de veau	8	50
Sel et poivre		
Panure à l'anglaise		

Méthode

Farce

- • Faire revenir sans coloration les oignons hachés dans du beurre.
- – Tremper le pain dans le lait, presser pour en extraire l'excédent.
- – Mélanger les oignons, le pain, les raisins, l'ananas tranché, les pommes émincées, l'oeuf et les assaisonnements.
- – Cuire au four dans un bain-marie à 165°C pendant 30 minutes.

Sauce crème citron

- • Faire *blanchir* une *julienne* de zestes de citron.
- – Préparer la sauce crème.
- – Ajouter l'eau de cuisson et le zeste de citron à la sauce crème.
- – Laisser *mijoter* un peu et garder au chaud.

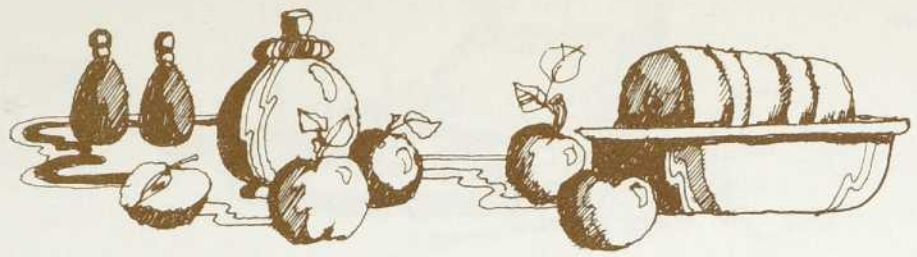
Escalope de veau

- • Couvrir les escalopes d'une mince couche de farce, les rouler en *paupiette* attachée avec un cure-dent.
- – Assaisonner.
- – *Paner à l'anglaise* et les colorer à la poêle dans du beurre et de l'huile.
- – Finir la cuisson au four à 180°C pendant 15 minutes.

Servir les escalopes nappées de sauce crème citron.

Rôti de veau Rougemont

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Rôti de veau (1 kg)	1	6	• Assaisonner, moutarder, *barder* et ficeler le rôti de veau.
Sel et poivre			
Moutarde préparée			
Barde de lard	250 g (1/4 kg)	1,5 kg	
• Pomme Mc Intosh	3	18	• Faire colorer le veau dans du beurre. – Finir la cuisson au four à 180°C pendant 1 heure. – Ajouter les pommes en quartiers 20 minutes avant la fin de la cuisson.
• Caribou	100 ml	500 ml (1/2 l)	• Retirer le rôti. Garder au chaud.
Fond blanc de veau *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	– *Dégraisser* le fond de cuisson. – *Déglacer* avec le caribou. – Ajouter le fond blanc. – Faire *réduire* de moitié. – Vérifier l'assaisonnement. – Passer au tamis.
Sel et poivre			
			Servir le rôti de veau tranché. Napper avec la sauce. Garnir de quartiers de pommes (fruit) *glacés* au sucre.

Un plat qui n'est jamais trop soigné

Un gastronome, superbe vétéran de la bonne table, nous disait récemment: «Pour goûter un bon rôti de veau, je ferais des milles à pied».

Et le cher homme ne badinait pas, car un bon rôti de veau, parfaitement réussi, c'est aussi merveilleux que rare!

Dans la présente recette, on a affronté diverses difficultés et les solutions apparaissent fort habiles et correctes. La présence des pommes McIntosh justifie l'appellation «Rougemont», mais on notera l'importance de la méthode lorsqu'on arrive au déglaçage. Le caribou est demandé.

Création québécoise, le caribou se vend très bien, fait l'objet de recherches culinaires et multiplie les applications agréables.

Un rôti de veau ne sera jamais trop soigné et les recherches devront toujours être encouragées.



Classique et originale

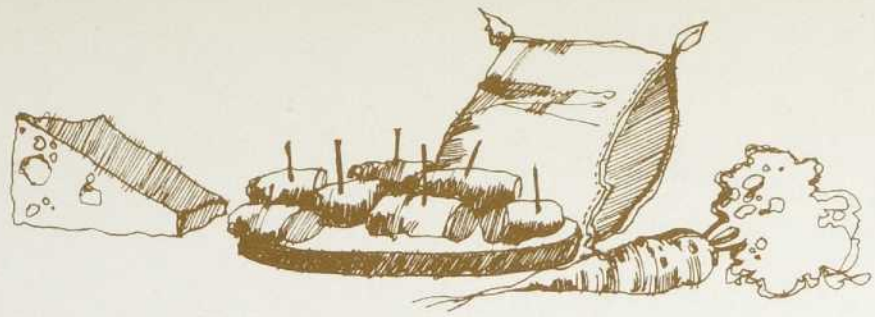
Le mot paupiette veut dire «en forme de gros bouchon». Le célèbre Prosper Montagné dans son non moins célèbre Dictionnaire, ne signale que deux préparations de paupiettes, toutes deux à base de viande de veau. Il y a donc place pour de la nouveauté.

La présente recette respecte les éléments de base, mais utilise le fromage cheddar, innovation extrêmement intéressante.

En un mot, le classicisme avec une pointe d'originalité.

Paupiettes de veau Églantine

Préparation: 45 minutes
Cuisson: 35 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Escalope de veau	4	25	• Déposer une tranche fine de fromage sur chaque escalope. Rouler en *paupiette* et piquer avec un cure-dent.
Fromage cheddar	4	25	
Sel et poivre			– Assaisonner.
• Fond brun *(voir recette p. 190)*	500 ml (1/2 l)	3 litres	• Dans une sauteuse, colorer au beurre les *paupiettes*.
Thym	1 pincée	1 c. à café	– Ajouter le fond brun et le thym. – Couvrir et laisser *mijoter* pendant 20 minutes. – Retirer les *paupiettes*.
• Beurre Farine tout usage			• *Dégraisser*. – *Lier* la sauce au *beurre manié,* si nécessaire. – Cuire pendant quelques minutes. – Passer au tamis fin.
• Carotte tournée	175 g	1 kg	• Ajouter à la sauce les carottes cuites et les *paupiettes*. – Laisser *mijoter* pendant quelques minutes.
• Riz pilaf *(voir recette p. 191)*			• Servir les *paupiettes* nappées de sauce sur un lit de riz pilaf.

Chapitre 7
Les desserts

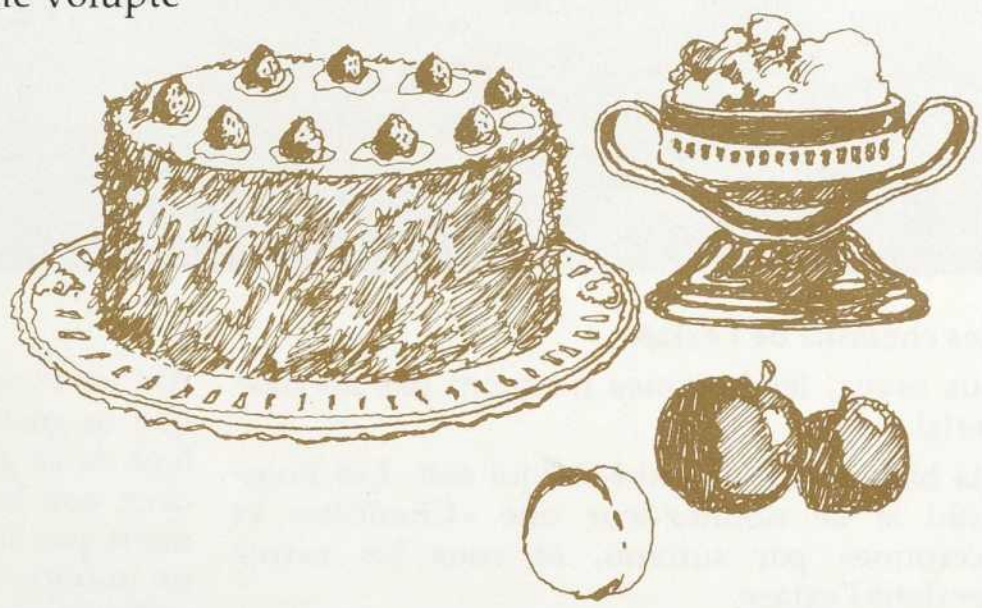
Au temps d'autrefois, le dernier service du repas — qui comporte les fromages, les entremets de douceur, les corbeilles de fruits et les triomphes de la pâtisserie — versait dans l'ostentatoire et, disons-le, parfois dans la vulgarité. Trop est toujours trop.

Au temps d'aujourd'hui, le dessert est un plat charmant, souvent une délectable surprise ou encore cette petite chose inédite qui doit faire la délectation de tous les convives. Ah! comme il avait raison, le bon «prince» Curnonsky qui ne cessait de répéter «Faites simple. Ne courez pas après le chef-d'oeuvre. En cuisine, le génie finit par être détestable».

D'autant plus que des fraises avec du sucre, une crème pâtissière au citron, une génoise au chocolat sont parfois plus merveilleux aux lèvres que les soufflés savants (qui ratent) et les savarins tellement «étudiés» qu'ils en deviennent ridicules. Entre nous, terminer un repas en douceur, ce n'est pas mettre une fusée de la Nasa en orbite. Un dessert, c'est une occasion de se faire plaisir, de s'offrir une joie gustative délicate, de savourer uniquement pour le plaisir de savourer. Une volupté qui ne vous conduira pas en enfer.

Les hommes n'aiment pas les desserts. Qu'ils disent! Les ménagères — elles sont toutes adorables — nous font un petit clin d'oeil. Oh! si elles pouvaient parler, ces «chers monsieurs» seraient rapidement confondus.

Bon, n'en faisons pas un drame. Les hommes ont de ces pudeurs qu'il faut savoir comprendre. Et les femmes ont de ces talents qu'elles savent utiliser à bon escient. Le gâteau marbré, le baba noyé dans un rhum costaud, les charlottes aux amandes, la tarte aux myrtilles ou, tout simplement, les bons éclairs au chocolat, ont réjoui aussi bien les petits bonshommes que les petites filles. Car, voyez-vous, nous sommes toujours des enfants et c'est sans doute cette vérité toute pure qui rend la vie si belle, si étonnante.





Les chemins de l'extase

Vous savez, les hommes n'aiment pas les desserts!

Voilà la blague la plus imbécile qui soit. Les hommes, oh! là là! donnez-leur une «Charlotte» et «beauceronne» par surcroît, et vous les verrez plonger dans l'extase.

Le rajout des fraises dans la présente recette est une gâterie qui sera accueillie avec révérence et enthousiasme, inutile de le préciser.

Ah! les bons amis de la Beauce, faudrait pas croire que la gastronomie les laisse indifférents! Parlez-leur de ce gâteau roulé à l'érable et vous comprendrez que les clichés, du genre «les hommes n'aiment pas les desserts» n'ont pas leur place dans un monde qui sait que le «sucré» appartient au raffinement de la civilisation. Même réflexe devant la crème fouettée à l'érable.

Charlotte beauceronne

Préparation: 1 heure 30



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Lait	300 ml	600 ml
Sucre blanc	100 g	200 g
Jaune d'oeuf	4	8
Sirop d'érable	225 ml	450 ml
• Gélatine en poudre	25 g	50 g
• Crème à 35%	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)
Fraise fraîche	75 g	175 g
• Gâteau roulé à l'érable *(voir recette p. 192)*		

Méthode

- Chauffer le lait et la moitié du sucre. Faire mousser les jaunes d'oeuf avec le reste du sucre et le sirop d'érable. Verser le lait bouillant dans cet *appareil*.
- Remettre sur le feu pour laisser épaissir; prendre garde de ne pas laisser bouillir
- Ajouter la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude. Laisser refroidir.
- Incorporer la crème fouettée et les fraises coupées grossièrement.
- Verser cet *appareil* dans un moule *foncé* avec des tranches de gâteau roulé à l'érable, d'une épaisseur de 1 centimètre.
  Réfrigérer pendant plusieurs heures.
- Démouler.
- Décorer la charlotte de fraises et de crème fouettée à l'érable.
- Saupoudrer de sucre d'érable râpé servir.

Crème fouettée à l'érable		
• Sirop d'érable	150 ml	300 ml
Crème à 35%	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)

Crème fouettée à l'érable

- Refroidir le sirop d'érable. Fouetter la crème à moitié puis ajouter graduellement le sirop d'érable.
  Fouetter jusqu'à consistance.

Fromagerie aux fraises

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 1 heure 10



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Chapelure (biscuit Graham)	100 g	200 g	• Mélanger bien le beurre, le sucre et la chapelure.
Beurre	100 g	200 g	– *Foncer* entièrement un moule avec ce mélange.
Sucre blanc	100 g	200 g	
• Fromage à la crème	750 g (3/4 kg)	1,5 kg	• Mettre en crème le fromage et le sucre.
Sucre blanc	150 g	300 g	
Oeuf	4	8	– Ajouter les oeufs, le citron râpé et la vanille.
Vanille	1/2 c. à café	1 c. à soupe	
Zeste de citron râpé	1/2 citron	1 citron	– Verser cette préparation dans le moule.
			– Faire cuire au four à 180°C pendant une heure.
• Crème sûre	500 ml (1/2 l)	1 litre	• Mélanger la crème sûre et le sucre.
Sucre blanc	75 g	150 g	– Étendre sur le gâteau sortant du four et remettre au four pendant 5 minutes.
Fraise fraîche			– Laisser refroidir.
			– Décorer de fraises fraîches.
			– Saupoudrer de sucre et servir.

Une formule heureuse

Le fromage à la crème n'a pas été «inventé» uniquement pour tartiner une brioche ou un morceau de pain. Ce qui serait une vocation assez médiocre, n'est-ce pas?

De plus en plus, les spécialistes recherchent des utilisations très élaborées et voient leurs efforts couronnés de fort jolis succès.

Les «fromageries» sont de plus en plus en vogue et ici, l'emploi des fraises est une heureuse formule dont personne ne se plaindra.

Danoise au fromage et aux bleuets

Préparation: 1 heure
Cuisson au four: 30 à 35 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Sucre blanc	100 g	200 g
Sel	1 pincée	2 pincées
Farine tout usage	375 g	750 g (3/4 kg)
Oeuf	6	12
Graisse spéciale «pufflake»	60 g	125 g
Lait froid	200 ml	400 ml
Levure	30 g	60 g
• Beurre	250 g (1/4 kg)	500 g (1/2 kg)
Graisse végétale	50 g	100 g
• Fromage cottage	225 g	450 g
Fromage à la crème	225 g	450 g
• Bleuet	150 g	300 g

Méthode

- Faire la détrempe en mélangeant ensemble le sucre, le sel, la farine, les oeufs, la graisse végétale et le lait froid dans lequel on a dissout la levure. Mélanger jusqu'à homogénéité des ingrédients.
  Laisser reposer au froid pendant 15 minutes.
- *Abaisser* la pâte et incorporer la graisse végétale et le beurre mélangés ensemble. Donner 6 tours simples selon la technique de la pâte feuilletée (*voir recette p. 194*).
  Entre chaque double tour, la pâte doit reposer 15 minutes au réfrigérateur. Une fois les tours terminés, envelopper la pâte dans un plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, mélanger les deux fromages.
- *Abaisser* la pâte danoise et couper des triangles de la taille des croissants. Déposer au centre des triangles, les fromages et les bleuets. Rouler comme des croissants.

– Laisser reposer les danoises dans un endroit chaud et humide pendant 30 minutes pour faire doubler le volume. Badigeonner la pâte d'un oeuf battu.

– Faire cuire au four à une température variant entre 190°C et 205°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



Un petit chef-d'oeuvre

Une coupe de grand style! Les ingrédients sont riches, voire luxueux, mais leur amalgame a été étudié avec grand soin.

Le bleuet, perle combien délicate et savoureuse, mérite d'être traité avec finesse et l'imagination des spécialistes de la fine cuisine doit être au service d'un petit fruit illustrant comme pas un notre cher pays.

La recette ici présentée est une sorte de petit chef-d'oeuvre.

Et vive le bleuet!

Congère aux perles bleues du Lac-Saint-Jean

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Crème glacée à la vanille	1 litre	2,5 litres	• Bien refroidir un bol et les batteurs d'un malaxeur électrique.
Bleuet	175 g	425 g	– Déposer la crème glacée dans un bol froid et battre à petite vitesse jusqu'à consistance molle.
Apéritif de bleuet (ex. Dubleuet)	50 ml	125 ml	– Incorporer les bleuets et l'apéritif de bleuet.
			– Verser dans un contenant et remettre au congélateur jusqu'à durcissement.
• Sirop de bleuets congelés	500 ml (1/2 l)	1,250 litre	• Préparer un sirop de bleuet assez concentré et y ajouter, l'apéritif de bleuet.
Apéritif de bleuet	50 ml	125 ml	Servir dans une coupe à parfait givrée, en alternant la crème glacée et le sirop de bleuet.
• Crème à 35%			• Finir d'une rosette de crème fouettée et saupoudrer d'un peu de chapelure de langues de chat.
Langue de chat (biscuit sablé)			Servir avec des langues de chat.

Gâteau aux bleuets de Saint-Félicien

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 45 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Beurre	50 g	100 g
Graisse végétale	50 g	100 g
Sucre blanc	175 g	350 g
• Oeuf	2	4
Eau	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)
Lait en poudre	25 g	50 g
Farine à pâtisserie	250 g (1/4 kg)	500 g (1/2 kg)
Poudre à pâte	25 g	50 g
• Bleuet	250 g (1/4 kg)	500 g (1/2 kg)

Méthode

- Ramollir le beurre, le mélanger au gras et au sucre, travailler à la spatule pour obtenir une pâte lisse.
- Ajouter les oeufs, l'eau, le lait en poudre, puis en dernier lieu, la farine et la poudre à pâte tamisées.
- Graisser les moules et déposer au fond un papier brun. Couvrir le fond de bleuets. Ajouter la pâte (remplir au 3/4 du moule).
- Cuire au four à 165°C pendant 40 à 45 minutes.

Servir le gâteau nappé de gelée de bleuet.

Gelée de bleuet

• Jus de bleuet	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)
Sucre blanc	50 g	100 g
Fécule de maïs	25 g	50 g

Gelée de bleuet

- Chauffer le jus de bleuet et le sucre. Ajouter la fécule diluée dans un peu d'eau. Porter à ébullition jusqu'à épaississement du mélange.

Un classique aux «perles bleues»

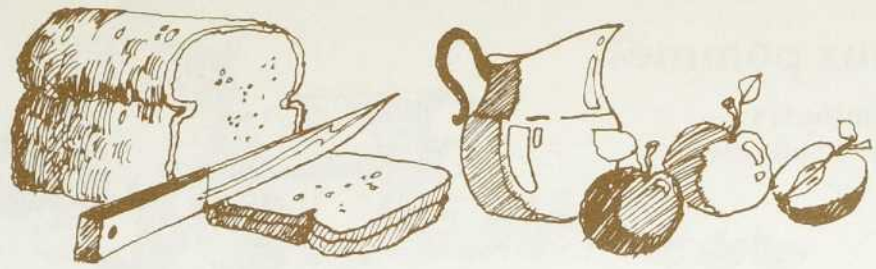
C'est le gâteau classique, dont les bleuets constituent le plus bel ornement.

En cuisine, la petite histoire devra raconter un jour comment nos amis du «Royaume» ont fait en sorte que les «perles bleues» soient sur toutes les tables et offertes sous diverses présentations.

Les pommes du Québec ont acquis partout des places d'honneur. Nos bleuets se devaient d'en faire autant. C'est arrivé.

Charlotte Saint-Hilaire

Préparation: 50 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Pomme	8	20
• Beurre	175 g	425 g
Sucre en poudre	275 g	700 g
Cannelle en poudre	1 c. à café	25 g
Gélatine en poudre	25 g	60 g
• Mie de pain	10 tranches	25 tranches

Méthode

- Éplucher, épépiner les pommes, les détailler en lamelles. Les mettre dans une casserole avec le beurre, le sucre et la cannelle.
- Cuire sur le feu en remuant délicatement jusqu'à mi-cuisson. Retirer du feu et ajouter la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude, en continuant de remuer.
- Couper en deux parties égales des tranches de pain grillées.

– Beurrer un moule à charlotte et le *foncer* avec des tranches de pain trempées dans le lait. Verser *l'appareil* aux pommes dans le moule et couvrir de tranches de pain trempées.

– Réfrigérer quelques heures et démouler. Napper avec la gelée de pomme.

Servir.

Gelée de pomme

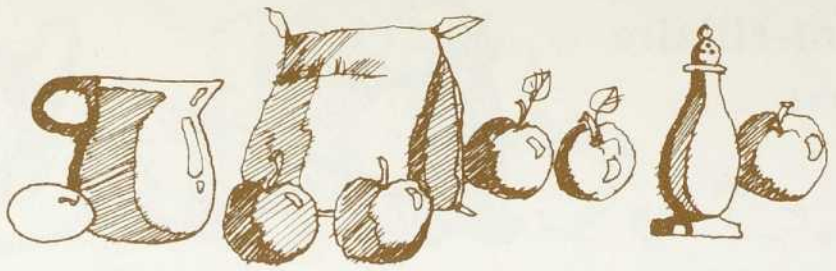
• Eau	250 ml (1/4 l)	550 ml
Jus de pomme	250 ml (1/4 l)	550 ml
Sucre brun	175 g	425 g
Fécule de maïs	25 g	50 g
Colorant alimentaire rouge		
Muscade	1 pincée	2 pincées
Cannelle	1 pincée	2 pincées

Gelée de pomme

- Amener à ébullition l'eau, le jus de pomme et le sucre brun. Épaissir avec la fécule de maïs diluée dans l'eau, ajouter le colorant, la muscade et la cannelle.

Cocottes aux pommes

Préparation: 20 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Farine tout usage	200 g	500 g (1/2 kg)
Sucre blanc	125 g	300 g
Sel	1 pincée	2 pincées
Cannelle	1 pincée	2 pincées
Poudre à pâte	1 c. à soupe	25 g
Pomme	6	15
Lait	200 ml	500 ml (1/2 l)
Oeuf	2	5
Beurre mou	175 g	425 g
• Crème sûre	150 ml	250 ml (1/4 l)
Oeuf	1	3

Méthode

• Tamiser les ingrédients secs. Ajouter le lait, l'oeuf et le beurre. Battre au malaxeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

– Ajouter les pommes coupées finement. Bien mélanger.

– Verser dans des moules à «muffins».

• Mélanger la crème sûre et l'oeuf battu. Étendre le mélange sur chaque gâteau. Saupoudrer de sucre et de noix de Grenoble hachées.

– Faire cuire au four à 190°C pendant 40 minutes.

Démouler et garnir de crème glacée.

Le secret: l'habileté

Charmante recette. Elle offre tout dans sa simplicité classique. Elle exige quand même une certaine habileté pour obtenir un bon résultat.

Le secret: couper les pommes aussi finement qu'il est techniquement possible de le faire.

Couronne aux pommes et aux fraises

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 45 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Sucre blanc	175 g	450 g
Graisse végétale	100 g	250 g (1/4 kg)
Oeuf	2	5
Compote de pommes *(voir recette p. 189)*	200 ml	500 ml (1/2 l)
Farine à pâtisserie	225 g	550 g
Cannelle	1 pincée	2 pincées
Clou de girofle moulu	1 pincée	2 pincées
Poudre à pâte	1 c. à café	1 c. à soupe
Fraise fraîche	200 g	550 g

Méthode

- Mélanger le sucre et la graisse.
- Ajouter les oeufs battus et la compote de pommes et enfin les ingrédients secs tamisés.
- Ajouter la poudre à pâte et les fraises en dernier lieu.
- Bien mélanger.

- Verser dans un moule graissé en forme de couronne.
- Cuire au four à 165°C pendant 45 minutes.

Avant de servir, saupoudrer le gâteau de sucre en poudre.

Une merveilleuse association

L'association pommes-fraises a toujours été heureuse. Notez qu'il s'agit ici de fruits frais pour les fraises et de sauce (purée) pour la pomme.

Être prudent dans l'utilisation de la cannelle et du clou de girofle: s'en tenir, scrupuleusement, à la quantité indiquée.



D'une crêpe à l'autre, une trinité délectable

De la crêpe Suzette, qui fut imaginée pour plaire à la bonne amie d'un certain Prince de Galles, à la crêpe bretonne, à la crêpe québécoise, il y a tout un monde. Et pourtant, l'«esprit» de la formule est toujours le même: réussir un mets exquis qui s'impose surtout par une trouvaille de l'imagination.

Avec le mot «verger» on est déjà en situation ... comme on dit au théâtre. Ensuite le déroulement est rapide: des pommes tranchées, de la gelée de pomme, du cidre. Voilà trois ingrédients irréprochables. Ne pas réussir de bonnes crêpes avec de tels éléments serait une malchance, comme la chose n'est vraiment pas possible!

Puis, en grande finale... l'alcool de pomme.

Note à retenir: ne pas utiliser de beurre salé. C'est avec le beurre doux qu'on fait la meilleure cuisine.

Crêpes du verger

Préparation: 15 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Appareil à crêpes *(voir recette p. 189)*			• Faire cuire les crêpes.
• Pomme tranchée	4	12	• Déposer les tranches de pomme sur les crêpes.
Cannelle			– Saupoudrer de cannelle et les dorer au four.
• Sucre brun	50 g	200 g	• Faire fondre le sucre brun dans le beurre, ajouter le cidre et la gelée de pomme.
Beurre doux	50 g	200 g	
Cidre doux	150 ml	450 ml	
Gelée de pomme commerciale	150 ml	450 ml	
• Alcool de pomme (Calvabec)	50 ml	150 ml	• Rouler les crêpes et les faire tremper dans cet *appareil*.
			– Flamber à l'alcool de pomme.
			Servir avec de la crème glacée.

Crêpes aux pommes

Préparation: 20 minutes



144

Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Appareil à crêpes *(voir recette p. 189)*		
Pomme (fruit)	2	6
• Sucre brun	175 g	525 g
Jus de pomme	150 ml	450 ml
Cannelle	1 pincée	2 pincées
Beurre	50 g	125 g
Pomme	1	3

Méthode

- Mélanger à votre appareil à crêpes de fines tranches de pomme.

– Cuire les crêpes et garder au chaud.

- Mélanger le sucre brun, le jus de pomme et la cannelle. Faire cuire pendant 5 minutes, ajouter le beurre et les pommes coupées en dés fins.

Napper les crêpes de cette glace.

Servir.

En cuisine, il n'y a pas d'indulgence

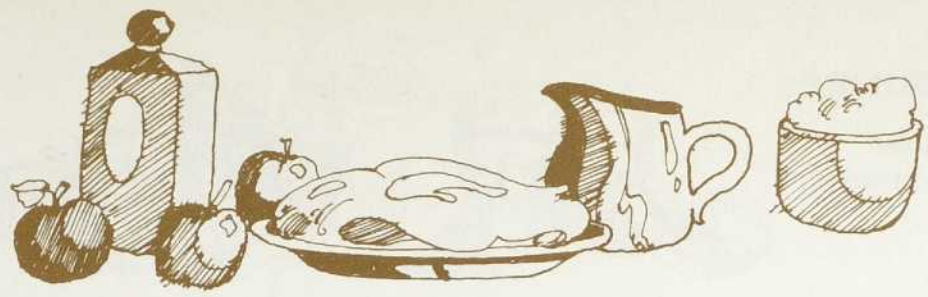
Cette préparation n'est pas aussi conventionnelle qu'elle en a l'air. Une bonne crêpe aux pommes exige pas mal de virtuosité pour être réussie à la perfection.

Curieux à dire, en cuisine on exige *toujours* la perfection, alors qu'ailleurs l'indulgence est de mise. Ainsi le veut le métier!

Mais revenons à nos pommes. Si vous utilisez la pomme du Québec, toutes les chances sont de votre côté: vos crêpes fondront dans la bouche de vos convives. Dans la vôtre aussi, bien entendu.

Crêpe Lulu

Préparation: 20 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Beurre doux	25 g	150 g
Sucre blanc	25 g	150 g
Crème à 35%	50 ml	250 ml (1/4 l)
Muscade	1 pincée	3 pincées
Liqueur de café	50 ml	250 ml (1/4 l)
• Appareil à crêpes *(voir recette p. 189)*		
Compote de pommes *(voir recette p. 189)*	250 ml (1/4 l)	1,5 litre
Alcool de pomme (Calvabec)	50 ml	250 ml (1/4 l)

Méthode

- Faire fondre dans une poêle le beurre et le sucre. Ajouter la crème, la muscade et la liqueur de café.
- Faire cuire des crêpes minces et les garnir de compote de pommes. Rouler les crêpes, les déposer dans le sirop chaud.
- Flamber à l'alcool de pomme.

Servir, saupoudrées de sucre à la crème ou de sucre en poudre.

Un hommage rare: la perfection

Nous ignorons qui est la gentille Lulu, mais nous sommes sûrs que l'hommage des petites crêpes faites en son honneur ne manquera pas de lui être agréable.

Prenez note de tous les ingrédients de cette recette: la perfection!

S'il existe une dame capable de résister à cette tentation, il faudra nous communiquer son nom afin qu'on puisse aller lui remettre sans délai un billet d'entrée au paradis.

Délice aux pommes

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 50 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Eau	100 ml	250 ml (1/4 l)
Oeuf	2	5
Sucre blanc	100 g	250 g (1/4 kg)
Farine à pâtisserie	100 g	250 g (1/4 kg)
Lait en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vanille	3 gouttes	6 gouttes
Poudre à pâte	1 c. à soupe	50 g
• Compote de pommes *(voir recette p. 189)*	250 ml (1/4 l)	600 ml
Gelée de pomme		
• Jus de pomme	500 ml (1/2 l)	1,250 litre
Beurre	25 g	50 g
Sucre blanc	100 g	250 g (1/4 kg)
• Jaune d'oeuf	2	5
Fécule de maïs	50 g	100 g

Méthode

- Bien mélanger tous les ingrédients en ajoutant la poudre à pâte en dernier lieu.
- Verser la moitié de la pâte dans un moule graissé et fariné, ajouter la compote de pommes puis le reste du mélange à gâteau.

– Cuire au four à 180°C pendant 50 minutes.

Gelée de pomme

- Amener à ébullition les 2/3 du jus de pomme, le beurre et la moitié du sucre.
- Mélanger dans un autre bol, les jaunes d'oeufs, le reste du jus et du sucre et la fécule de maïs diluée dans l'eau.
  Ajouter ce mélange au sirop bouillant. Laisser bouillir. Remuer jusqu'à épaississement.

Servir le gâteau recouvert de gelée de pomme.

Un délice sans prétention

Certains maîtres d'hôtel abusent de l'expression «délice» qu'ils accommodent à n'importe quelle sauce. Le procédé est prétentieux et pédant.

Dans la recette ci-dessus, aucune prétention, bien au contraire. C'est la présentation classique et populaire (dans le bons sens du terme) de la pomme utilisée pour obtenir un apprêt qui a bon goût.

Frobecpomme

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 30 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Margarine molle	100 g	325 g
Fromage à la crème	175 g	500 g (1/2 kg)
Farine tout usage	150 g	450 g
Sucre blanc	50 g	150 g
Poudre à pâte	25 g	50 g
• Gelée de pomme (commerciale)	400 ml	1,2 litre

Méthode

- Bien mélanger à la spatule la margarine et le fromage.
- Ajouter la farine, le sucre et la poudre à pâte.
- Diviser le mélange en deux.
- *Foncer* le fond d'un moule rond graissé avec la première partie.
- Déposer la gelée de pomme.
- Ajouter le reste du mélange en tassant bien.
- Cuire à 180°C au four pendant 30 minutes.

Servir.

À l'intention expresse des gourmands

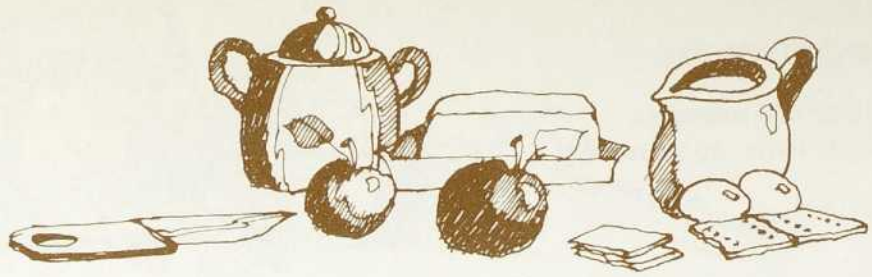
Il faut être de son temps, comme dirait l'autre. Réflexion qui ne manque pas de justesse ni d'à-propos.

La présente recette eut été impensable il y a dix ans. C'était alors le «haro» sur la margarine, le fromage à la crème n'avait pas encore fait sa percée et nos pommes ne retenaient guère l'attention des cuisiniers.

Subitement, tout a changé. Pour le mieux, car le présent gâteau au fromage à la gelée de pomme est une gâterie qui fera la joie de tous les braves gens, c'est-à-dire de ceux qui tiennent la gourmandise pour le plus doux des péchés.

Gâteau au fromage, aux pommes et au sirop d'érable

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 1 heure 15



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Chapelure de biscuit d'avoine (biscuit Graham)	100 g	250 g ((1/4 kg)	• Mélanger la chapelure avec le beurre et le sucre.
Beurre	100 g	250 g (1/4 kg)	– *Foncer* un moule graissé avec ce mélange.
Sucre blanc	50 g	125 g	– Cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.
• Fromage à la crème	225 g	550 g	• Battre le fromage à la crème, puis ajouter le sucre et la farine.
Sucre blanc	25 g	75 g	
Farine tout usage	1 c. à café	1 c. à soupe	– Incorporer les jaunes d'oeufs et le sirop d'érable.
Jaune d'oeuf	2	5	
Sirop d'érable	150 ml	350 ml	– Bien mélanger.
Crème à 35%	100 ml	250 ml (1/4 l)	– Ajouter graduellement la crème et les blancs d'oeufs montés en neige.
Blanc d'oeuf	2	5	
			– Verser dans le moule.
			– Faire cuire au four dans un bain-marie à 160°C pendant 1 heure.
Pomme émincée	2	6	Garnir avec des pommes pochées et napper de sirop d'érable.
Sirop d'érable			

Véritable harmonie gustative

Depuis près de trois siècles, l'Autriche et la France dominent le monde de la pâtisserie. Ce n'est que justice, car les créateurs y ont été nombreux et souvent leur invention a atteint le génie.

Parfaitement d'accord. Mais, la pâtisserie québécoise n'est pas obligée de s'en tenir au classicisme immuable. À notre tour de créer.

Unissez dans la même harmonie gustative, comme c'est le cas ici, le fromage, les pommes et le sirop d'érable du Québec et vous obtenez un gâteau pouvant rivaliser avec les triomphes de la pâtisserie française ou viennoise. Mettons-nous à l'oeuvre: il n'est pas trop tard.

Gâteau aux pommes du mont Saint-Grégoire

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 45 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Beurre	75 g	175 g
Graisse végétale	75 g	175 g
Sucre blanc	175 g	450 g
Oeuf	1	3
Lait	150 ml	350 ml
Poudre à pâte	1 c. à soupe	30 g
Farine à pâtisserie	225 g	550 g
• Sirop d'érable	150 ml	400 ml
Pomme	3	7

Méthode

- Mélanger le beurre, la graisse et le sucre puis ajouter les oeufs, le lait et les ingrédients secs tamisés.

- Dans un moule graissé, déposer en alternance une couche de pommes tranchées, une couche de pâte; arroser de sirop d'érable.
- Recommencer la même opération en terminant par une couche de pommes.
- Saupoudrer de sucre.

- Faire cuire au four à 180°C pendant 45 minutes.

Servir.

La marque de chez nous

Si le coeur vous en dit — et si le portefeuille est à l'avenant — vous pouvez très bien terminer votre repas avec un excellent foie, bien gras et admirablement truffé. Et que grand bien vous fasse!

Mais nous sommes un bon nombre à croire qu'un gâteau aux pommes (du Québec), ce n'est pas mal non plus. Certes, ce n'est pas à monter au ciel ou à se lancer par terre... mais cela se mange gentiment et, le sirop d'érable aidant, ce naïf dessert portant la marque de chez nous, se digérera comme un charme.

Autre vertu: les pommes ne sont pas un danger pour la ligne!

Gâteau champêtre

Préparation: 30 minutes



150

Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Biscuit sec	600 g	1,200 kg
Compote de pommes *(voir recette p. 189)*	550 ml	1,500 litre
Confiture de fraises (commerciale)	400 ml	800 ml
Essence de ratafia	50 ml	100 ml
Rhum	100 ml	250 ml (1/4 l)

Méthode

- Dans un moule graissé, placer un rang de biscuits, un rang de compote de pommes, un rang de biscuits, un rang de confiture, et ainsi de suite jusqu'au haut du moule. Entre chaque lit, arroser d'essence de ratafia et de rhum.
- Finir par un rang de biscuits.
- Poser sur le gâteau une assiette alourdie d'un poids.

Laisser reposer de 3 à 4 heures au réfrigérateur.

Démouler au moment de servir.

Une collation de choix

Charmant exercice de virtuosité culinaire. La question: «Que peut-on faire avec des pommes»?

La réponse: «Un gâteau qui embaume le verger et qui, en outre, grâce aux fraises, devient un morceau de choix au moment de la collation».

Rhum et ratafia servent de point d'orgue à cette charmante symphonie.

La pommaquoise

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*
• Pomme	4
• Beurre	25 g
Sucre blanc	25 g
Cidre	150 ml
Raisin sec	25 g
Alcool de pomme (Calvabec)	50 ml
• Crème glacée à la vanille	
Cannelle	

Méthode

- Couper les pommes pelées en tranches d'un centimètre d'épaisseur.
- Faire un léger sirop avec le beurre, le sucre et le quart du cidre.
  - Ajouter les raisins.
  - Laisser *réduire* un peu.
  - Ajouter les pommes et le reste du cidre.
  - Laisser *réduire* jusqu'à cuisson des pommes et flamber à l'alcool de pomme.
- Servir dans une coupe avec de la crème glacée à la vanille, napper, saupoudrer légèrement de cannelle.

  N.B. Ce dessert se fait pour un nombre limité de personnes seulement.

L'ancien et le nouveau

Un dessert qui utilise à la fois les pommes et le raisin sec ne devrait pas éprouver beaucoup de mal à se faire une clientèle.

C'est une recette très ancienne à laquelle on ajoute des éléments nouveaux, c'est-à-dire le cidre sec non mousseux et l'alcool de pomme au moment de flamber.

Un conseil, toutefois; utiliser les meilleures pommes. Un dessert, quel qu'il soit, ne supporte jamais la médiocrité.



Des pommes qui moussent la joie

La mousse, surtout si elle est «aux pommes», aura toujours l'approbation unanime et joyeuse de la table familiale.

Une recette heureuse et sans complexe.

La mousse aux pommes

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*
• Jus de pomme	150 ml	900 ml
Pomme en dés	3	18
Sucre blanc	75 g	450 g
Gélatine en poudre	1 c. à soupe	75 g
• Jaune d'oeuf	1	6
• Blanc d'oeuf	1	6
Crème à 35%	150 ml	900 ml
• Pomme émincée	1	6

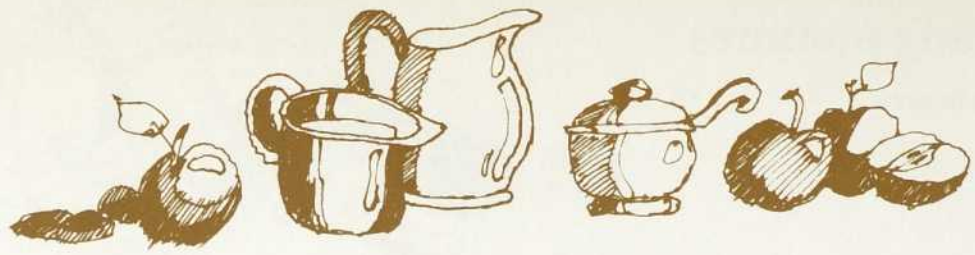
Méthode

- Porter à ébullition le sucre, le jus de pomme et les pommes. Retirer du feu puis ajouter la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude. Mélanger.
- Verser le mélange sur le jaune d'oeuf en remuant énergiquement dans un bain-marie froid.
- Dès que le mélange devient consistant incorporer le blanc d'oeuf monté en neige et la crème fouettée.
- Verser dans des moules individuels en déposant un morceau de pomme pochée au fond.
  - Réfrigérer plusieurs heures.
  - Démouler.

  Servir renversé dans des coupes à champagne.

Pommes au four

Préparation: 20 minutes
Cuisson au four: 20 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Pomme	6	25
• Amande	75 g	275 g
Sucre blanc	25 g	100 g
Sirop d'érable	50 ml	200 ml
Essence d'amande	1 goutte	3 gouttes
Eau	1 c. à café	50 ml
Beurre	25 g	100 g
Chapelure de pain	50 g	200 g
Sucre	25 g	100 g

Méthode

- Mélanger les amandes écrasées, le sucre, le sirop d'érable, l'essence d'amande et l'eau.
- Rouler les pommes pelées et épépinées dans un mélange de chapelure de pain, de sucre et de beurre fondu.

– Remplir les pommes de cette préparation.
– Cuire au four à 220°C pendant 20 minutes.

Servir les pommes chaudes nappées de sirop d'érable.

Sans elles, la vie est incomplète

Si vous connaissez en notre territoire un dîneur qui n'a jamais savouré une pomme au four, il faudra découvrir cet individu et lui offrir ce dessert. Une vie n'est pas complète sans cette mignonne douceur de bouche.

Un nombre incalculable de plats somptueux disparaîtront dans l'oubli et l'indifférence avant qu'on abandonne la pomme au four. Un meilleur dessert, il n'en existe pas.

Pommes de printemps

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 20 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Pomme	8	25
Sirop d'érable		
Sucre d'érable	125 g	375 g
• Gélatine aromatisée à la framboise	150 g	450 g
Eau	250 ml (1/4 l)	750 ml (3/4 l)

Méthode

- Creuser et épépiner les pommes, puis les remplir de sirop d'érable et de sucre d'érable râpé.
- Cuire au four à 205°C pendant 40 minutes.
- Laisser refroidir. Éplucher les pommes.
- Dissoudre la gelée de framboise dans l'eau bouillante mélangée au sirop de cuisson des pommes.
- Déposer les pommes froides dans des coupes individuelles. Remplir de gelée. Réfrigérer pendant 2 heures.

Servir les pommes garnies de crème fouettée et de noix de Grenoble.

Une petite fête culinaire

Entre nous, voici un dessert «riche». Une gâterie comme il n'est pas possible de s'en offrir souvent.

Attention: la vie se vit quand on est en vie, pas vrai? Alors les petites fêtes culinaires n'ont rien à voir avec la gourmandise. Des pommes au sirop d'érable, pourquoi pas, je vous le demande?

Toutefois, la présente recette n'est pas pour les débutants. La mise en oeuvre exige beaucoup d'adresse, une réelle maîtrise, et surtout une habileté d'exécution fort développée.

Essayer d'éplucher des pommes refroidies et vous verrez que ce n'est pas simple du tout.

Pouding aux pommes et tapioca

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 15 minutes



Ingrédients	*4 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Tapioca minute	50 g	300 g	• Chauffer le lait et le tapioca. Ajouter le sucre et le sel. Dès que le tapioca est tendre, retirer du feu.
Lait	400 ml	2,5 litres	
Sucre blanc	75 g	500 g (1/2 kg)	
Sel	1 pincée	1/2 c. à café	
• Pomme	4	25	• Dans des *cocottes* individuelles en faïence, déposer les pommes émincées saupoudrées de cannelle. Verser le mélange dessus.
Cannelle			– Cuire au four à 190°C pendant 15 minutes.
			Servir.

On peut l'imiter, non le surpasser

Oui, tous les enfants du monde ont savouré le pouding au tapioca mais, en notre cher Québec, il a toujours été un peu meilleur qu'ailleurs, parce que maman avait l'art d'y ajouter des pommes.

Puis, les pommes du Québec — ce n'est pas la peine de toujours le répéter — sont imbattables. C'est ainsi qu'avec des pommes, du tapioca, du sucre et du sel, du lait et de la cannelle, il est possible de confectionner un dessert qu'on ne cesse d'imiter, mais qu'on ne parviendra jamais à surpasser.

Ah! le charme des choses simples.

Roulade aux pommes

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 30 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Farine à pâtisserie	250 g (1/4 kg)	750 g (3/4 kg)
Poudre à pâte	25 g	75 g
Sel	1 pincée	3 pincées
Beurre	100 g	300 g
Lait	100 ml	300 ml
Pomme	8	25
Sucre brun		
Cannelle		
• Sirop d'érable		

Méthode

- Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Incorporer le beurre fondu.
- Bien mélanger.
- Ajouter le lait et former une pâte.
- *Abaisser* la pâte et lui donner une forme rectangulaire. Badigeonner de beurre fondu.
- Couvrir de tranches de pommes. Saupoudrer de sucre brun et de cannelle.
- Enrouler cette *abaisse* et la couper en rondelles de 2 centimètres d'épaisseur.
- Placer les rondelles sur une plaque beurrée, les arroser de sirop d'érable chaud.
- Cuire au four à 190°C pendant 30 minutes.

  Servir chaud.

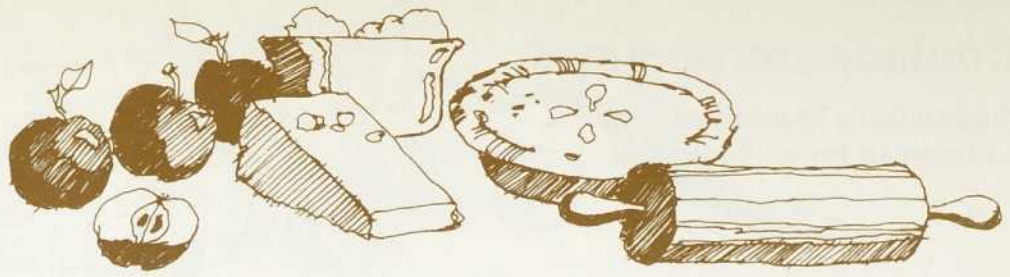
La patience... lisse

Recette sans surprise. Le succès réside dans la manière de façonner les rouleaux et ce, à partir d'une pâte parfaitement lisse.

La pâte lisse... exercice de longue patience.

Tarte de Saint-Benoît-du-Lac

Préparation: 20 minutes
Cuisson au four: 35 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		
• Pomme	4	12
Farine tout usage	1 c. à soupe	50 g
Sucre blanc	100 g	250 g (1/4 kg)
Cannelle	1 pincée	2 pincées
Jus de citron	1/2 citron	1 1/2 citron
Beurre	25 g	75 g
• Fromage cheddar doux		

Méthode

- *Foncer* un moule à tarte graissé avec une *abaisse* de pâte brisée. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
- Déposer les pommes tranchées sur la pâte cuite. Mélanger les ingrédients secs et en saupoudrer les pommes.
- Arroser avec le citron et parsemer de noisettes de beurre.
- Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.
- Couvrir de tranches de fromage et gratiner au four.

Servir chaud.

Vive l'authenticité

Les bonnes vieilles mamans, et il en reste plusieurs (nous en prenons tellement soin), vont revivre les joies d'autrefois.

La tarte aux pommes avec tranches de fromage... que de fois, que de fois!

Elles avaient bien raison, ces braves femmes, car cette tarte-là, quand on en fera une meilleure (pour la table familiale, s'entend), il faudra nous le dire.

La recette ci-dessus est authentique. Pas un mot à changer. Absolument pas.

Brioche amérindienne

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 30 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Graisse spéciale «pufflake»	75 g	150 g
Sirop d'érable	200 ml	450 ml
Oeuf	2	5
Sel	1 pincée	1/2 c. à café
Lait	100 ml	250 ml (1/4 l)
Essence d'érable	2 gouttes	4 gouttes
Levure	15 g	50 g
Farine tout usage	225 g	550 g
• Beurre	150 g	375 g
• Confiture de fraises (commerciale)	50 g	125 g

Méthode

- Faire la détrempe en mélangeant ensemble la graisse, le sirop d'érable, les oeufs, le sel et le lait dans lequel on a dissout l'essence d'érable et la levure.
  En dernier lieu ajouter la farine.
  Mélanger jusqu'à homogénéité des ingrédients.
  Laisser reposer pendant 30 minutes.
- *Abaisser* la pâte et incorporer le beurre. Donner 2 tours simples selon la technique de la pâte feuilletée *(voir recette p. 194)*. Entre chaque tour simple, la pâte doit reposer 15 minutes au réfrigérateur. Une fois les tours terminés, envelopper la pâte dans un plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
- *Abaisser* la pâte à 1 centimètre d'épaisseur en lui donnant une forme rectangulaire. Couvrir d'une mince couche de confiture de fraises. Rouler la pâte et la trancher en rondelles de 2 centimètres de largeur.
- Laisser reposer les brioches dans un endroit chaud et humide pendant 30 minutes pour faire doubler le volume. Badigeonner la pâte d'un oeuf battu mélangé avec du lait.
- Faire cuire au four à une température de 190°C pendant 30 minutes. Badigeonner de sirop d'érable à la sortie du four.

Servir.



Une trouvaille surprenante

Une gâterie bien sympathique, et puis la saison de la rhubarbe est tellement courte. Voici un emploi appétissant de cette plante potagère dont les jeunes pousses étaient, autrefois, consommées en guise d'asperges.

L'addition du sirop d'érable est une trouvaille qui ne manquera pas de surprendre les papilles oh! combien agréablement.

Anneau à la rhubarbe parfumée au sirop d'érable

Préparation: 10 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Graisse végétale	75 g	200 g
Sucre blanc	200 g	500 g (1/2 kg)
Oeuf	2	5
• Lait	50 ml	125 ml
Farine à pâtisserie	200 g	500 g (1/2 kg)
Poudre à pâte	1 c. à café	1 c. à soupe
Sel	1 pincée	2 pincées
Vanille	1/2 c. à café	1 c. à soupe
Rhubarbe cuite	500 g (1/2 kg)	1,250 kg

Méthode

• Mélanger au malaxeur la graisse végétale, le sucre et les oeufs.

• Incorporer le lait, les autres ingrédients et les cubes de rhubarbe.

– Verser le mélange dans un moule graissé et fariné, en forme d'anneau. Cuire au four à 190°C pendant 40 minutes.

Gelée de sirop d'érable

• Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	600 ml
Fécule de maïs	1 c. à café	25 g
Sucre blanc	100 g	250 g (1/4 kg)
Sel	1 pincée	2 pincées
Jus de rhubarbe	1 c. à café	1 c. à soupe
Vanille	3 gouttes	5 gouttes
Beurre	25 g	50 g

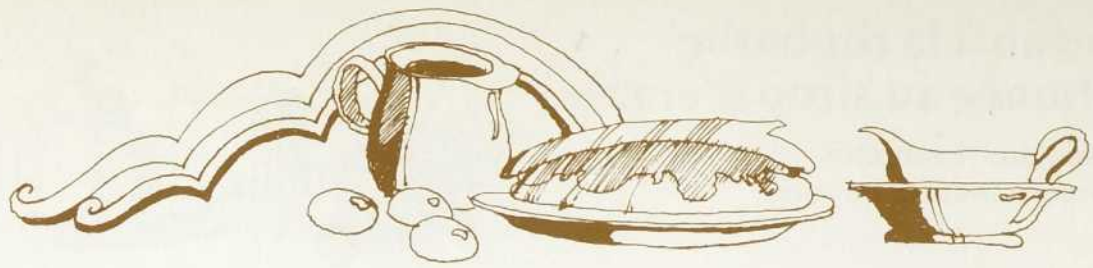
Gelée de sirop d'érable

• Ajouter au sirop d'érable chaud, la fécule de maïs diluée dans l'eau, le sucre et le sel. Cuire jusqu'à bonne consistance.
Incorporer le jus de rhubarbe, la vanille et le beurre.

Napper le gâteau de cette gelée de sirop d'érable et servir.

La crêpe Robert

Préparation: 1 heure 30



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Appareil à crêpes *(voir recette p. 189)*			• Faire cuire de minces crêpes.
Garniture			**Garniture**
• Jaune d'oeuf	2	5	• Faire mousser les jaunes d'oeufs.
Sirop d'érable	200 ml	500 ml (1/2 l)	– Amener à ébullition le sirop d'érable et le verser sur les jaunes d'oeufs tout en fouettant.
Gélatine en poudre	25 g	60 g	– Ajouter la gélatine gonflée avec un peu d'eau chaude.
			– Refroidir.
• Crème à 35%	200 ml	500 ml (1/2 l)	• Incorporer la crème fouettée et les blancs d'oeufs montés en neige au mélange refroidi.
Blanc d'oeuf	2	5	– Verser sur une plaque et laisser prendre au réfrigérateur.
Gelée d'accompagnement			**Gelée d'accompagnement**
• Lait	150 ml	400 ml	• Faire bouillir les deux-tiers du lait avec la moitié du sucre.
Sucre blanc	50 g	125 g	
• Jaune d'oeuf	3	7	• Mélanger le reste du lait, le reste du sucre, les jaunes d'oeufs, la fécule de maïs et la liqueur d'érable.
Fécule de maïs	25 g	50 g	
Liqueur d'érable	50 ml	150 ml	– Verser sur le lait bouillant.
Confiture de fraises	100 g	250 g (1/4 kg)	– Cuire jusqu'à ce que le mélange ait une consistance lisse.
			Présentation
			Déposer sur une crêpe une couche de garniture. Couvrir d'une crêpe. Tartiner de confiture de fraises. Couvrir d'une autre crêpe. Napper avec la gelée.
			Servir.

Couronne québérable

Préparation: 40 minutes
Cuisson au four: 35 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Sucre d'érable	175 g	425 g
Sucre blanc	175 g	425 g
Beurre	175 g	425 g
Farine à pâtisserie	200 g	500 g (1/2 kg)
Poudre à pâte	25 g	60 g
Sel	1 pincée	2 pincées
Lait	250 ml (1/4 l)	600 ml
• Blanc d'oeuf	6	15

Méthode

- Mettre en crème le sucre d'érable, le sucre granulé et le beurre.
- Ajouter les ingrédients secs et le lait.
  Bien mélanger.
- Incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus en neige.
- Cuire au four dans un moule graissé en forme de couronne à 180°C pendant 35 minutes.

Gelée d'érable

• Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	600 ml
Crème à 15%	500 ml (1/2 l)	1,250 litre
Gélatine en poudre	25 g	60 g

Gelée d'érable

- Chauffer le sirop d'érable avec la crème. Lorsque le sirop frémit, ajouter la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude. Bien mélanger.
- Démouler le gâteau refroidi. Nettoyer le moule et couvrir de gelée le fond du moule. Remettre le gâteau dans le moule et le couvrir entièrement de gelée.
- Réfrigérer, puis démouler.
- Décorer de noix et de sucre d'érable.

Servir.

Un équilibre parfait

Les ménagères d'autrefois avaient réellement du mal à réussir le gâteau à l'érable. Trop massif, granuleux, mal lié, bref, il offrait un défi difficile à relever.

Cette époque est révolue. Après une longue série de tests (en cuisine) la recette parfaitement *équilibrée* a été découverte. La voici.

L'expression «couronne» n'est pas exagérée, car il s'agit, en effet, du superbe couronnement d'un patient labeur.



Le paradis des bonnes choses

Voici la recette «maison» absolument idéale. Simplicité de la formule, ingrédients toujours accessibles, méthode sans complication, le gâteau à l'érable est l'exercice que tout débutant doit pouvoir réussir les yeux fermés, pourrait-on dire.

La crème au beurre à l'érable est sûrement la plus riche crème qu'on puisse imaginer. De quoi aller tout droit au paradis des bonnes choses.

Gâteau à l'érable et aux noix

Préparation: 1 heure
Cuisson au four: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
Gâteau à l'érable		
• Graisse végétale	125 g	250 g (1/4 kg)
Farine à pâtisserie	225 g	450 g
Sucre brun	225 g	450 g
Sel	2 pincées	1/2 c. à café
Poudre à pâte	1 c. à soupe	25 g
Sirop d'érable	150 ml	300 ml
Lait	100 ml	200 ml
Essence d'érable	2 gouttes	4 gouttes
Oeuf	2	4
Noix de Grenoble	50 g	100 g
Crème au beurre à l'érable		
• Sucre blanc	225 g	450 g
Sirop d'érable	150 ml	300 ml
Eau	150 ml	300 ml
Oeuf	3	6
Beurre	275 g	550 g
Graisse végétale	175 g	350 g
Liqueur d'érable	2 c. à café	50 ml

Méthode

Gâteau à l'érable

• Mélanger la graisse et la farine.
– Ajouter le sucre brun, le sel, la poudre à pâte et ensuite tous les ingrédients liquides.
– Bien mélanger et ajouter, en dernier lieu, les noix enfarinées.

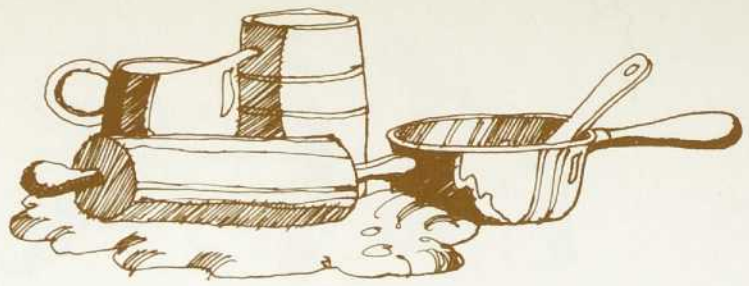
– Verser le mélange dans un moule graissé et enfariné.
– Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.
Démouler et servir le gâteau glacé avec la crème au beurre à l'érable.

Crème au beurre à l'érable

• Cuire au four à 120°C, en se servant d'un thermomètre, l'eau, le sucre et le sirop d'érable.
Battre les oeufs, y ajouter le sirop cuit en battant continuellement jusqu'à refroidissement complet.
– Mélanger le beurre et la graisse et les ajouter au mélange refroidi.
– Bien mélanger et aromatiser à la liqueur d'érable. Servir.

Délice de l'érablière

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 45 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
Appareil à l'érable		
• Sirop d'érable	200 ml	500 ml (1/2 l)
Crème à 35%	100 ml	250 ml (1/4 l)
Fécule de maïs	2 c. à café	1 c. à soupe
• Pâte feuilletée *(voir recette p. 194)*		
• Gâteau éponge *(voir recette p. 193)*	1	2

Méthode

Appareil à l'érable

- Faire chauffer le sirop d'érable, la crème et la fécule (délayée dans un peu d'eau) à feu doux en remuant constamment. Laisser bouillir pendant deux minutes.
- Faire une *abaisse* de pâte feuilletée rectangulaire.
- Placer au centre le gâteau. Recouvrir de l'appareil à l'érable. Badigeonner les bords de la pâte feuilletée à l'oeuf battu. Recouvrir d'une autre *abaisse*.
  - Badigeonner de nouveau à l'oeuf battu.
  - Laisser reposer la pâte avant la cuisson.
  - Cuire au four à 205°C pendant 45 minutes. Badigeonner de sirop d'érable, après cuisson.

Servir.

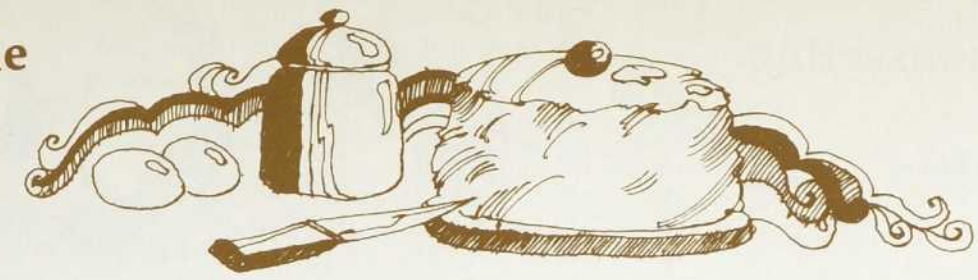
Si vous aimez les «dimensions nouvelles»

Dans la grande pâtisserie, les «délices» ont toujours occupé une place de premier plan. Avec la recette ci-dessus dite «de l'érablière», l'utilisation du sirop d'érable apporte une «dimension nouvelle» (pour employer une locution à la mode) à la préparation classique d'un feuilleté.

En Europe, certains considèrent que notre sirop est trop mielleux, autrement dit trop riche. Au Québec, le sirop d'érable correspond à notre besoin de «chaleur» (lisez calories) au sortir de l'hiver. Preuve éloquente de l'intelligence de la nature. Conséquemment, les délices de l'érable s'inscrivent de plus en plus dans le catalogue de la pâtisserie fine «québécoise».

Gâteau au sirop d'érable

Préparation: 40 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Beurre	75 g	200 g
Sucre blanc	50 g	125 g
Oeuf	2	5
Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	600 ml
Farine à pâtisserie	275 g	675 g
Soda à pâte	1 pincée	2 pincées
Poudre à pâte	1 c. à thé	1 c. à soupe
Gingembre	1 pincée	2 pincées
Eau	100 ml	250 ml (1/4 l)

Méthode

- Mettre en crème le beurre et le sucre; incorporer les oeufs et le sirop d'érable.
- Ajouter les autres ingrédients secs tamisés, puis l'eau.
- Bien mélanger.
- Verser dans un moule graissé et fariné.
- Cuire au four à 165°C pendant 40 minutes.

Glacer le gâteau et servir.

Le raffinement à peu de frais

Nous avons bien raison d'utiliser largement notre sirop d'érable, ce superbe ingrédient qui assure à tout gâteau une qualité de goût qui surprend même les plus fines fourchettes.

La recette ci-dessus ne se veut pas fastueuse et coûteuse. Son équilibre a été logiquement calculé et cela nous vaut une préparation raffinée.

Gâteau mousseline érablière

Préparation: 1 heure



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
Mousse à l'érable		
• Sirop d'érable	150 ml	350 ml
Gélatine en poudre	1 c. à soupe	50 g
Jaune d'oeuf	2	5
Crème à 35%	250 ml (1/4 l)	600 ml
Crème mousseline		
• Lait	150 ml	350 ml
Sucre blanc	75 g	175 g
Jaune d'oeuf	2	5
Gélatine en poudre	1 c. à soupe	50 g
Crème à 35%	150 ml	350 ml
Finition		
• Gâteau éponge *(voir recette p. 193)*	1	2
Liqueur d'érable		

Méthode

Mousse à l'érable

• Faire bouillir le sirop d'érable. Ajouter la gélatine gonflée. Retirer du feu. Fouetter les jaunes d'oeufs et les mélanger au sirop chaud. Fouetter jusqu'à refroidissement. Ajouter la crème fouettée et mélanger.

Crème mousseline

• Chauffer le lait et mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et la gélatine gonflée. Retirer du feu et lorsque refroidi, ajouter la crème fouettée et mélanger.

Finition

• Trancher horizontalement le gâteau en deux. Arroser les parties de liqueur d'érable. Sur la partie inférieure, étendre la mousse à l'érable et sur la partie supérieure, recouvrir de crème mousseline.

Servir froid.

Un monde de délicatesse

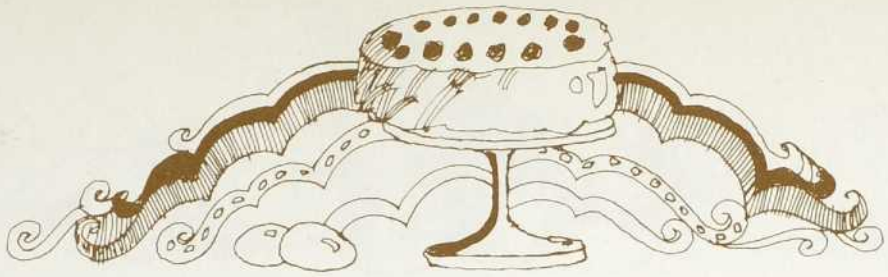
L'importance du texte ne doit pas vous jeter dans l'épouvante. Certes, la recette apparaît longue, complexe et peut-être l'est-elle à certains égards. Mais, à l'épreuve, ce n'est pas aussi ardu qu'il le paraît.

Il reste qu'un gâteau mousseline (le qualificatif le dit) est d'une texture extrêmement délicate. Mousse et crème sont des mots qui retrouvent leur sens absolu notamment en cuisine.

Nous sommes au monde du délicat et il faut procéder avec des touches à la fois adroites et expertes pour obtenir le résultat souhaité. C'est difficile mais avec un peu d'aplomb, il n'y aura pas de problème.

Gâteau printanier à l'érable

Préparation: 1 heure 30



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*	*Méthode*
Garniture			**Garniture**
• Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	600 ml	• Faire bouillir le sirop d'érable pendant 5 minutes. Verser en mélangeant sur les jaunes d'oeufs battus. Chauffer au bain-marie, en fouettant jusqu'à épaississement.
Jaune d'oeuf	2	5	
• Crème à 15%	100 ml	250 ml (1/4 l)	• Verser dans un malaxeur et battre jusqu'à refroidissement. Ajouter la crème 15% en continuant de fouetter, puis la liqueur d'érable et la crème fouettée.
Liqueur d'érable	50 ml	150 ml	
Crème à 35%	350 ml	850 ml	
• Amande effilée	100 g	250 g (1/4 kg)	• Répartir le mélange dans deux moules. Ajouter dans l'un les amandes effilées. Congeler pendant 24 heures.
Finition			**Finition**
• Gâteau éponge *(voir recette p. 193)*	1	2	• Trancher à l'horizontale le gâteau en trois parties. Mouiller les parties avec la liqueur d'érable.
Liqueur d'érable			
Crème à 35%			Démouler les mélanges congelés et les insérer entre les parties du gâteau. Masquer et décorer de crème fouettée.
			Servir.

Il ne faut pas le prendre à la légère

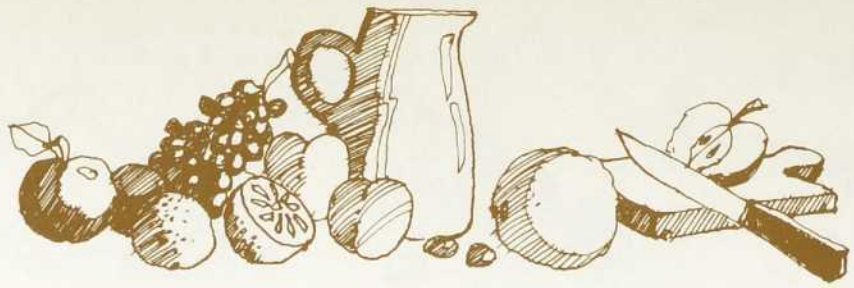
Il faut reconnaître que nous sommes devant un gâteau d'apparat.

Et puis, au diable l'avarice! Mais la recette est délicate à conduire et demande du doigté. Au moment de «remonter» le gâteau, il faut savoir s'y prendre, sans hésitation et sans maladresse.

Le «numéro» n'est pas à conseiller aux débutants.

La gigue

Préparation: 20 minutes



170

Ingrédients — *4 portions*

- Beurre 25 g
  Sucre brun 25 g
  Jus de fruit 150 ml
  Macédoine de fruits frais 350 g
  Liqueur d'érable 100 ml
- Crème glacée à l'érable

Méthode

- Faire fondre dans une poêle le beurre et le sucre brun. Verser le jus de fruit. Laisser *réduire* pendant 5 minutes.
  Ajouter les fruits. Flamber avec la liqueur d'érable.
- Servir sur la crème glacée à l'érable.

N.B. Cette recette est pour un nombre limité de personnes seulement.

La chaleur de l'érable

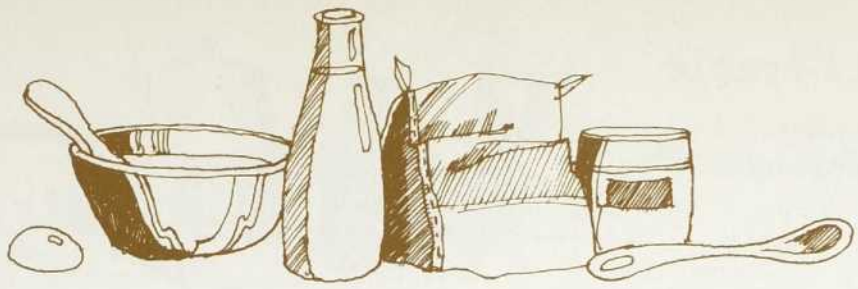
À certains experts de la table, la macédoine de fruits frais suffirait. C'est un dessert complet à leur avis.

Avis que nous retenons. Mais il est permis d'aller un peu plus loin et d'utiliser avec talent toute la chaleur de la liqueur d'érable.

Le résultat est «La gigue». M'est avis que, dans quelques années, au menu, on trouvera ce mot et la popularité de ce dessert au Québec et partout ailleurs sera alors un fait accompli. Les bonnes choses trouvent toujours preneurs.

Gloutonnerie à l'érable

Préparation: 2 heures
Cuisson au four: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
Meringue à l'érable		
• Blanc d'oeuf	2	4
Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)
Crème pâtissière		
• Lait	300 ml	600 ml
Sucre blanc	50 g	100 g
Jaune d'oeuf	2	4
Fécule de maïs	25 g	50 g
Beurre	25 g	50 g
Vanille	2 gouttes	4 gouttes
Glace à l'eau		
• Sucre à glacer	70 g	150 g
Eau	100 ml	225 ml
Pâte feuilletée		
• *(voir recette p. 194)*		

Méthode

Meringue à l'érable

• Monter les blancs d'oeufs en neige, mélanger au sirop chaud jusqu'à consistance et refroidissement.

Crème pâtissière

• Chauffer les 3/4 du lait avec la moitié du sucre.
– Mélanger les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre et la fécule avec le reste du lait.
Incorporer les deux mélanges, ajouter la vanille et le beurre, verser en remuant dans le lait chaud sucré.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange se remette à bouillir. Retirer du feu et laisser refroidir.
– Mélanger la meringue à l'érable à la crème pâtissière.

Glace à l'eau

• Faire chauffer le sucre et l'eau. Glacer immédiatement.

Pâte feuilletée

• Dans une *abaisse* de pâte feuilletée découper des rectangles de 5 centimètres par 7 centimètres. Cuire au four à 205°C pendant 30 minutes.
– À la sortie du four, couper les rectangles en deux, dans le sens horizontal.

Glacer la partie inférieure du mélange, crème pâtissière, meringue et la partie supérieure de la glace à l'eau. Superposer les deux parties et servir.

Médaillon à l'érable

Préparation: 40 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Beurre	175 g	350 g
Farine tout usage	125 g	250 g (1/4 kg)
Sucre brun	100 g	200 g
• Sucre brun	150 g	300 g
Sirop d'érable	500 ml (1/2 l)	1 litre
Oeuf	4	8
Beurre	75 g	150 g
Sel	1 pincée	1/4 c. à café
Farine tout usage	15 g	25 g
Vanille	1/2 c. à café	1 c. à café
Noix de Grenoble	50 g	100 g

Méthode

- Mélanger le beurre, le sucre brun et la farine. *Foncer* un moule graissé avec ce mélange.
- Cuire au four à 180°C pendant 5 minutes.
- Mélanger le sucre brun et le sirop d'érable, cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- Verser sur les oeufs battus.
- Incorporer le beurre, le sel, la farine, la vanille et les noix hachées.
- Verser ce mélange dans le moule.
- Cuire au four à 180°C pendant 35 minutes et servir.

Contre la tristesse

Deux recettes de médaillon. Une première formule assez simple et fort rapide. Une seconde formule plus élaborée. Dans les deux cas, on obtient des «douceurs» qui rendent la vie moins morose.

En France, en Normandie notamment, lorsque les recettes ci-dessus comportent du lait, les médaillons se nomment «niniches». Avis aux intéressés.

Mousse des Bois-Francs

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Sirop d'érable	300 ml	600 ml	• Amener à ébullition le sirop d'érable, ajouter la gélatine diluée dans un peu d'eau chaude.
Gélatine en poudre	1 c. à soupe	25 g	
• Jaune d'oeuf	4	8	• Fouetter les jaunes d'oeufs et verser dessus doucement le sirop chaud. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.
• Crème à 35%	450 ml	900 ml	• Incorporer ensuite la crème fouettée et en dernier lieu, ajouter les blancs à demi-montés et la liqueur d'érable.
Blanc d'oeuf	5	10	
Liqueur d'érable	50 ml	100 ml	
• Riz cuit	150 g	300 g	• Mélanger le riz à la mousse. Verser dans un moule graissé, réfrigérer jusqu'à consistance ferme. Démouler.
• Pomme en quartiers	4	8	• Cuire les quartiers de pomme dans le sirop d'érable. Déposer les quartiers autour de la mousse.
Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)	– Napper de sirop d'érable.

Une recette simple, irremplaçable

Un reflet de notre enfance. Les pommes au riz avec le sirop d'érable, le tout finement amalgamé dans une recette qui a fait ses preuves depuis on ne sait combien de décennies.

La recette, qui appartient à la plus lointaine tradition, méritait d'être reprise. Du reste, elle ne sera jamais perdue, oubliée, parce qu'elle nous apparaît irremplaçable.

«Faites simple», disait Escoffier. On ne doit pas cesser de le redire après lui.

Les petits glaciers

Préparation: 1 heure 30



174

Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*
• Jaune d'oeuf	8	20
Sirop d'érable	100 ml	250 ml (1/4 l)
• Blanc d'oeuf	8	20
Sucre blanc	200 g	500 g (1/2 kg)
• Lait	500 ml (1/2 l)	1,250 litre

Méthode

- Battre les jaunes d'oeufs en mousse avec le sirop d'érable.
- Battre les blancs d'oeufs en neige.
  – Ajouter le sucre. Bien mélanger.
- Chauffer le lait dans une grande casserole.
  – Laisser tomber les blancs d'oeufs par cuillerée dans le lait chaud.
  – Quand les boules ainsi formées sont bien gonflées, les retourner pour faire cuire l'autre côté.
  – Les retirer ensuite du lait et les garder au chaud.
  – Lorsque tous les blancs sont cuits, ajouter les jaunes au lait chaud.
  – Brasser jusqu'à l'obtention d'une belle crème dorée.
  – Verser sur les blancs d'oeufs.

  Servir chaud ou froid.

Plus faciles à manger qu'à faire

Lisez bien: «Brasser vivement en évitant toute ébullition jusqu'à l'obtention d'une belle crème dorée».

La chose paraît d'une simplicité enfantine. Faudrait vous voir à l'oeuvre. C'est à cause de telles exigences techniques que réussir des «petits glaciers» ne peut pas être et ne sera jamais l'affaire de tout le monde ou de n'importe qui.

Ceci dit, des petits glaciers au sirop d'érable, ne cessez jamais de nous en faire. Nous, on aime!

Tarte à la bise

Préparation: 20 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*6 portions*	*25 portions*
• Fécule de maïs	25 g	100 g
Eau	150 ml	600 ml
Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	1 litre
Raisin sec	200 g	800 g
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		

Méthode

- Mélanger la fécule de maïs et l'eau froide.
- Ajouter au sirop d'érable et aux raisins secs.
- Amener à ébullition, en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais.
- Refroidir.
- *Foncer* un moule à tarte graissé avec une *abaisse* de pâte brisée.
- Verser le mélange et garnir le dessus de bandes de pâte entrecroisées. Faire cuire au four à 220°C pendant 40 minutes.

Servir.

L'enfance retrouvée

Autre reflet de notre enfance. Du sirop et des raisins: il n'en fallait pas plus pour nous combler de joie.

À notre époque, qui n'en finit plus de se dire moderne, la toute simple tarte au raisin-sirop d'érable ne vas pas détrôner les gloires de la pâtisserie riche. Bien sûr que non.

Et puis après? Un verre de lait, un beau morceau de cette tarte-là et il n'est plus nécessaire de vous poser des questions sur la vie et le bonheur des hommes.

Le trèfle québécois

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
Crème pâtissière à l'érable		
• Sirop d'érable	250 ml (1/4 l)	500 ml (1/2 l)
Sucre blanc	40 g	75 g
Lait	750 ml (3/4 l)	1,5 litre
• Jaune d'oeuf	4	8
Fécule de maïs	40 g	75 g
Gélatine en poudre	1 c. à soupe	25 g
Garniture		
• Pomme cuite coupée en lamelles	4	8
Noix hachée	50 g	100 g
Gâteau éponge *(voir recette p. 193)*		
Liqueur d'érable		

Méthode

Crème pâtissière à l'érable

- Faire chauffer le sirop d'érable, la moitié du sucre, et les trois-quarts du lait.
- Mélanger les jaunes d'oeufs, le reste du sucre, la fécule de maïs diluée, le reste du lait et la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude.

– Verser dans le lait frémissant.
– Bien mélanger et retirer du feu dès l'ébullition.

Garniture

- Verser la crème encore chaude dans un moule à charlotte graissé en alternant avec les pommes, les noix et les cubes de gâteau arrosés de liqueur d'érable.

– Terminer par la crème.
– Réfrigérer plusieurs heures.
– Démouler dans l'eau chaude.
– Décorer avec de la crème fouettée et quelques noix entières.

Servir.

Une méthode qui a fait ses preuves

Morceau de bravoure de la grande pâtisserie. La méthodologie n'a pas varié depuis des décennies. La suivre avec soin, car rater une crème pâtissière à l'érable ressemble à une catastrophe.

La rédaction de la méthode est précise, claire. Pour se tromper, il faut vraiment le faire exprès.

La bagatelle

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Sucre blanc	250 g (1/4 kg)	500 g (1/2 kg)
Fécule de maïs	50 g	100 g
Sel	1 pincée	2 pincées
Lait	1 litre	2 litres
• Jaune d'oeuf	4	10
• Vanille	4 gouttes	1/4 c. à café
Beurre	25 g	50 g
• Confiture de fraises		
Gâteau éponge		
(voir recette p. 193)		
Cidre doux		
Crème à 35%		

Méthode

- Mélanger le sucre, la fécule de maïs et le sel dans un bain-marie.
- Délayer avec un peu de lait pour obtenir un mélange lisse.
- Ajouter graduellement le reste du lait.
- Laisser cuire en brassant jusqu'à épaississement.
- Verser la préparation chaude, par petites quantités, sur les jaunes d'oeufs battus, en remuant constamment.
- Continuer la cuisson pendant 3 minutes.
- Retirer du feu, ajouter la vanille et le beurre.
- Servir dans des coupes sur un fond de confiture de fraises et de morceaux de gâteau imbibés de cidre. Décorer avec de la crème fouettée.

Une collation inoubliable

Le commerce, qui a tout mis en boîte nous a malheureusement privé de ces bonnes choses qui, faites à la maison, possédaient un goût inoubliable. Impossible du reste à imiter, copier, etc.

La recette ci-dessus nous offre l'occasion de retrouver une des plus vénérables formules de ces gâteaux si appétissants lors de la collation de quatre heures.

Collation? Quel mot charmant remplacé par le stupide «coffee-brake». Ô civilisation!

Délice des rois

Préparation: 30 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Datte hachée	225 g	450 g
Zeste d'orange	1 orange	2 oranges
Zeste de citron	1 citron	2 citrons
• Lait	300 ml	600 ml
Sucre blanc	100 g	200 g
Gélatine en poudre	25 g	50 g
• Jaune d'oeuf	4	8
Crème à 35%	300 ml	600 ml
Vanille	4 gouttes	1/2 c. à café

Méthode

- Cuire les dattes dans l'eau avec les zestes.
- Chauffer le lait et le sucre.
  Ajouter au lait chaud la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude.
- Retirer du feu.
- Ajouter les jaunes d'oeufs tout en fouettant.
- Refroidir, puis ajouter la crème fouettée additionnée de vanille.
- Verser dans un moule rond graissé, le remplir à moitié.
- Couvrir d'une couche de dattes et ajouter le reste du mélange.
- Terminer par une couche de dattes.
- Réfrigérer jusqu'à consistance ferme (4 à 5 heures).
  Démouler et servir garni de crème fouettée.

L'enfance de l'art

D'aucuns penseront que ces délices sont l'enfance de l'art, l'ABC de la pâtisserie. Oui, dans un sens.

Par ailleurs, il faut un solide talent, une longue habitude du métier, pour réussir sans bavure, sans anicroche et sans faille, ces gâteaux enrichis de dattes dont le goût est animé par la présence des oeufs et de la crème.

L'enfance de l'art, sauf qu'il faut, au départ, être artiste.

Gâteau aux carottes

Préparation: 20 minutes
Cuisson au four: 50 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Carotte râpée	150 g	450 g
Oeuf	2	6
Huile végétale	200 ml	600 ml
Sucre blanc	225 g	675 g
Farine tout usage	225 g	675 g
Poudre à pâte	2 c. à café	1 c. à soupe
Sel	1 pincée	1/4 c. à café
Cannelle	1 pincée	1/4 c. à café
Essence de citron	2 gouttes	4 gouttes

Méthode

- Ajouter l'huile aux oeufs battus.
- Bien mélanger et ajouter le sucre tout en battant.
- Ajouter en une fois tous les ingrédients secs tamisés, puis l'essence de citron.
- Ajouter en dernier lieu les carottes râpées.
- Bien mélanger.
- Verser le mélange dans un moule graissé et fariné.
- Cuire au four à 180°C pendant 50 minutes.

Glace au fromage

• Fromage à la crème	75 g	200 g
Beurre	75 g	200 g
Oeuf	1	3
Sucre en poudre	225 g	675 g
Vanille	2 gouttes	1/4 c. à café

Glace au fromage

- Mélanger le fromage et le beurre.
- Ajouter les oeufs, le sucre et la vanille.
- Bien mélanger tous les ingrédients.

Servir le gâteau garni de la glace au fromage.

Un retour qui ne doit pas surprendre

À notre époque de pizzas multicolores et invraisemblables, un gâteau aux carottes ne doit pas surprendre.

Il suffit de bien connaître la carotte, ses nombreuses vertus nutritives, pour s'empresser de faire une large place à cette racine potagère aromatique et rafraîchissante.

Le plat a été connu et populaire dans la décennie '30. Y revenir n'est pas une fantaisie inutile. La carotte, à notre avis, vaut tous les piments du monde.

Gâteau aux tomates

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*12 portions*	*25 portions*
• Soupe aux tomates	300 ml	600 ml
Beurre	125 g	250 g
Sucre blanc	200 g	400 g
Raisin sec	100 g	200 g
Noix râpée	50 g	100 g
Clou de girofle moulu	1/2 c. à café	1 c. à café
Cannelle	1/2 c. à café	1 c. à café
Muscade	1/2 c. à café	1 c. à café
Vanille	1 c. à café	1 c. à soupe
• Soda à pâte	1/2 c. à café	1 c. à café
Farine tout usage	250 g	500 g (1/2 kg)
Poudre à pâte	2 c. à café	4 c. à café
Sel	1 pincée	2 pincées

Méthode

• Mélanger le beurre et le sucre d'abord, puis ajouter la soupe aux tomates. Incorporer les raisins secs, et les noix râpées, le clou de girofle, la cannelle, la muscade et la vanille. Bien mélanger. Et ensuite ajouter le soda à pâte, la farine, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.

• Verser le mélange dans un moule graissé et fariné. Faire cuire au four à 190°C de 35 à 40 minutes.

Après refroidissement, glacer le gâteau. Servir.

Heuseusement sorti de l'oubli

D'aucuns pourraient appeler ce gâteau «Le survenant» et le mot ne manquerait pas d'à-propos. En effet, voici la remise à l'honneur d'une très ancienne recette fort populaire dans la décennie'20 mais que nous avions un peu oubliée. À tort.

Les produits à la tomate ayant été largement popularisés, il est désormais facile — à partir de la commerciale soupe, bien faite et qu'on trouve partout — d'entreprendre la réalisation de la présente recette.

Le mot réalisation n'est pas trop fort, car il faut ici une réelle maîtrise. Le résultat récompensera le labeur et le gâteau aux tomates, qui est une sorte de petite merveille, sera remis au premier rang. Il le mérite.

Pouding La québécoise

Préparation: 45 minutes
Cuisson au four: 1 heure



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Pomme en quartiers	250 g (1/4 kg)	750 g (3/4 kg)
Fraise	100 g	300 g
Bleuet	100 g	300 g
• Farine tout usage	75 g	225 g
Poudre à pâte	1 c. à café	25 g
Lait	200 ml	600 ml
Oeuf	1	3
Beurre fondu	25 g	75 g
Vanille	4 gouttes	1 c. à café
Glace		
• Lait	350 ml	1 litre
Sucre blanc	100 g	300 g
Vanille	4 gouttes	1/2 c. à café
Jaune d'oeuf	3	6
Fécule de maïs	25 g	75 g

Méthode

• Déposer les fruits, sucrés au goût, au fond d'un moule.

• Incorporer la farine et la poudre à pâte tamisées au lait battu avec l'oeuf et la vanille. Ajouter le beurre fondu. Verser le mélange sur les fruits.

– Cuire au four à 205°C jusqu'à ce que la pâte soit bien levée, puis à 180°C pendant 45 minutes.

Glace

• Porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.

– Mélanger le restant du sucre, les jaunes d'oeufs et la fécule de maïs diluée, dans une casserole.
– Verser dessus le lait en ébullition. Cuire en remuant jusqu'à épaississement.

Servir le pouding nappé de cette glace refroidie.

La Sainte-Trinité... québécoise

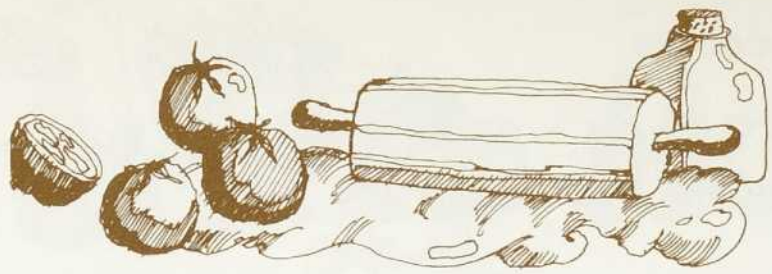
La cuisine anglaise propose tout un comptoir de poudings aux parfums les plus divers. Il est grandement temps que la cuisine québécoise fasse le nécessaire pour présenter un pouding ayant la saveur du Québec.

C'est fait! Notez que, pour ne pas verser dans l'excès de folklore, il ne sera pas question ici de sirop d'érable. D'abord et avant tout, des fruits frais. Pour le reste, le processus est classique, sans surprise et sans mauvaise surprise, surtout.

Le lait, le froment, le beurre: la Sainte-Trinité culinaire.

Tarte aux tomates

Préparation: 15 minutes
Cuisson au four: 40 minutes



Ingrédients	*8 portions*	*25 portions*
• Pâte brisée *(voir recette p. 194)*		
• Tomate tranchée	750 g (3/4 kg)	2,250 kg
Sucre brun	200 g	600 g
Tapioca minute	50 g	125 g
Sarriette	1 pincée	3 pincées

Méthode

- *Foncer* un moule à tarte graissé et fariné d'une *abaisse* de pâte brisée.
- Déposer dans un moule en alternance une couche de tomates, une couche de sucre brun et de temps à autre, un peu de tapioca et de la sarriette, jusqu'à épuisement complet des produits.
- Parsemer le tout de noisettes de beurre et couvrir d'une *abaisse* de pâte brisée badigeonnée d'oeuf battu avec du lait.
- Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

Servir.

Le tapioca a la vedette

Ceux qui appartiennent à l'autre génération — ne disons pas laquelle — retrouveront, non sans émotion, le tapioca.

C'était le bon temps, et le tapioca était présent dans tous les desserts de l'époque. Et, ma foi, ce n'était pas mal du tout.

La mode «rétro» sans doute, remet le tapioca en vedette. Excellente idée. Dans la recette ci-dessus, allié aux tomates, le tapioca ne se sentira pas dépaysé.

Tourbillon de neige

Préparation: 45 minutes



Ingrédients	*10 portions*	*25 portions*	*Méthode*
• Lait	1 litre	2,5 litres	• Chauffer la moitié du lait avec le sucre.
Sucre blanc	100 g	250 g (1/4 kg)	
• Jaune d'oeuf	4	10	• Dans le reste du lait, délayer les jaunes d'oeufs, la fécule de maïs et la vanille.
Fécule de maïs	25 g	75 g	
Vanille	2 gouttes	1/2 c. à café	– Lorsque le lait frémit, ajouter ce mélange tout en fouettant.
Riz cuit	50 g	125 g	– Continuer à remuer jusqu'à consistance.
			– Incorporer alors le riz cuit. Déposer le mélange dans des coupes allant au four.
• Pomme en lamelles	3	8	• Dans un poêlon, faire fondre du beurre, y dorer les pommes, ajouter le sucre, le jus de citron et le zeste.
Sucre	100 g	250 g (1/4 kg)	
Jus de citron	1 citron	2 citrons	
Zeste de citron	1 citron	2 citrons	
Liqueur d'érable	50 ml	150 ml	– Flamber à la liqueur d'érable et en garnir les coupes.
Meringue			**Meringue**
• Blanc d'oeuf battu	4	10	• Recouvrir de meringue, dorer au four à 180°C pendant quelques minutes.
Sucre blanc	100 g	250 g (1/4 kg)	
			Servir.

Un flambage nécessaire

Le phénomène du flambage est fréquemment remis en question. Entendons-nous: l'excès se fait dans les salles à manger où parfois les abus sont réels. Un mets flambé n'est pas meilleur et, souvent, hélas, il s'agit uniquement d'une mise en scène. Et coûteuse comme l'on sait.

À la maison, c'est autre chose et il n'y a rien à redire sur l'emploi d'un peu de liqueur d'érable. L'idée, ici, est de faire échec à la trop vive pénétration (acide) du citron.

La cuisine, c'est avant tout une affaire de dosage.

Chapitre 8
Les boissons

Depuis une dizaine d'années, le barman n'a pas fait preuve d'un éclatant génie inventif. Loin de nous la pensée de lui imputer quelque blâme: celui-ci pourrait s'adresser plutôt à la clientèle, mais, là encore, on serait malvenu d'être sévère. On est comme on est, et personne, au moment de l'apéritif, n'entend se mettre martel en tête pour commander une décoction d'une étourdissante originalité.

Il reste que diverses recherches en matière de mélanges, à la fois agréables et savants, ont donné de sérieux résultats. La preuve est faite que le cocktail peut être tout différent de ce qu'il est présentement et conserver son intérêt gustatif et ses qualités apéritives. Et ce, en utilisant des alcools, liqueurs et eaux-de-vie provenant de *nos* pommes, de *nos* bleuets.

Dans chaque cas, la distillation est absolument sans le moindre reproche — les tests sont d'une extrême rigueur — et le dosage des mélanges a fait l'objet d'une expertise sans complaisance.

Messieurs-dames à votre santé!







Ces mélanges ont «le goût du Québec»

Le premier est peut-être la traduction québécoise d'un café à l'irlandaise; mais ce ne sera pas le premier Irlandais que nous assimilons. Et, remplacer le whisky par la liqueur d'érable, c'est une bien délectable trahison.

Le deuxième, avec son nom et son «p'tit blanc», possède un air «bien de chez nous». Avis, cependant, aux palais délicats: il est simple, mais costaud.

Quant au troisième, en éveillant le souvenir d'un de nos premiers véritables poètes, il veut nous faire apprécier l'harmonie d'un mélange auquel Nelligan aurait peut-être consacré une «Romance».



Chagrin d'érable

Ingrédients	*1 portion*
• Liqueur d'érable	50 ml
Café instantané	2 c. à café
Lait chaud	250 ml (1/4 l)
• Crème à 35%	
Sucre d'érable râpé	

Méthode

- Chauffer le verre.
- Ajouter la liqueur d'érable et flamber.
- Verser le café au lait.
- Garnir de crème fouettée.
- Saupoudrer de sucre d'érable râpé.

Servir.

La marmotte

Ingrédients	*1 portion*
• Crème de bleuet	25 ml
P'tit blanc (whisky blanc)	50 ml

Méthode

- Remplir le verre à «old fashioned» avec de la glace et un pic.
- Ajouter la crème de bleuet et le p'tit blanc.
- Mélanger le tout et servir.

Nelligan

Ingrédients	*1 portion*
• Sucre de fruits	1 c. à café
Jus de citron	50 ml
Cubes de glace	
Alcool de pomme (Calvabec)	50 ml
• Cidre mousseux demi-sec	

Méthode

- Dans un verre à mélanger, mettre le sucre, le jus de citron, la glace puis l'alcool de pomme.
- Brasser vigoureusement, passer puis verser dans un verre à collins.
- Allonger le mélange de cidre mousseux.

Servir avec un serpentin de citron.



Appareil à crêpes minces

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 5 minutes

Pour 500 ml (1/ 2 l)

Ingrédients

• Farine tout usage	225 g
Sucre blanc	2 c. à soupe
Sel	1 pincée
Lait	500 ml (1/2 l)
Oeuf	2
Beurre fondu	50 ml

Méthode

• Mélanger dans un grand bol, la farine le sucre et le sel. Ajouter peu à peu le lait en fouettant ou en brassant avec une cuillère en bois. Incorporer les oeufs un à un. En dernier lieu, ajouter le beurre fondu.

Remarque: omettre le sucre pour les crêpes salées.

– Cuire chaque crêpe dans le fond d'une petite poêle chaude avec un peu de beurre ou de graisse. Dorer des deux côtés.

Compote de pommes

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 20 minutes

Pour 500 ml (1/ 2 l)

Ingrédients

• Pomme	10
Eau	250 ml (1/4 l)
• Sucre blanc	
Cannelle	1 pincée

Méthode

• Peler et épépiner les pommes. Couper les pommes en morceaux. Faire cuire les pommes dans l'eau jusqu'à tendreté.

• Sucrer au goût et ajouter la cannelle. *Réduire* les pommes en compote et servir.



190

Fond blanc
(de boeuf, veau ou volaille)

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 4 à 5 heures

Pour 1 litre

Ingrédients

- Os ou carcasse concassée
  Parure de viande 1 kg
- Eau froide 2,5 litres
  Mirepoix 400 g
  Gros sel
  Bouquet garni 1

Méthode

- *Blanchir* les os et les parures de viande puis les rafraîchir à l'eau courante. Déposer les éléments nutritifs dans une casserole.
- Mouiller à l'eau froide et adjoindre la *mirepoix*, le sel et le *bouquet garni*.

– Porter à ébullition et laisser cuire doucement à petit feu et à découvert pendant 4 à 5 heures, en *écumant* fréquemment. *Dégraisser*.
Passer le jus de cuisson à *l'étamine*.
Conserver au froid jusqu'à son utilisation.

Fond brun
(de boeuf, veau, volaille)

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 4 à 5 heures

Pour 1 litre

Ingrédients

- Os ou carcasse
  Parure de viande 1 kg
  Mirepoix 400 g
  Purée de tomates 100 ml
- Eau froide 2,5 litres
  Bouquet garni 1
  Gousse d'ail 1

Méthode

- Faire colorer les os concassés au four (sans gras) et les parures. Adjoindre la *mirepoix* et la faire revenir avec les os. Ajouter la purée de tomates, cuire quelques minutes.
- Verser dans une marmite. Couvrir d'eau froide. Adjoindre le *bouquet garni* et l'ail.

– Porter à ébullition et cuire lentement de 4 à 5 heures en *écumant* fréquemment. *Dégraisser* et passer au tamis. Conserver au froid jusqu'à son utilisation.



Fumet de poisson

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 30 minutes

Pour 1 litre

Ingrédients

- Arête de poisson 1 kg
  Parure de poisson
  Mirepoix 400 g
  Champignon 50 g
- Eau froide 1,5 litre
  Jus de citron 1 citron
  Sel et poivre
  Bouquet garni 1

Méthode

- Faire revenir à l'huile sans coloration, la *mirepoix,* les champignons, les arêtes concassés grossièrement et les parures.
- Verser l'eau froide et le jus de citron. Assaisonner et ajouter le *bouquet garni.*
  Laisser cuire à feu doux et à découvert pendant 30 minutes. *Écumer* à l'occasion.

– Passer le fumet au tamis. Conserver au froid jusqu'à son utilisation.

Riz pilaf

Préparation: 5 minutes
Cuisson: 30 minutes

Pour 500 g (1/ 2 kg)

Ingrédients

- Oignon 1
  Riz à longs grains 225 g
  Eau ou fond de volaille 500 ml (1/2 l)
  Sel et poivre
  Feuille de laurier 1/2

Méthode

- Faire revenir sans coloration dans du beurre l'oignon haché, ajouter le riz, puis mouiller avec l'eau ou le fond de volaille.
  Assaisonner, commencer l'ébullition sur le feu et finir au four à 180°C pendant 15 à 17 minutes.

– Retirer du four et vérifier si le liquide est absorbé.



192

Gâteau roulé à l'érable

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 10 minutes

Pour 1 gâteau

Ingrédients

- Blanc d'oeuf 3
  Jaune d'oeuf 3
  Sucre blanc 110 g

- Farine tout usage 60 g
  Fécule de maïs 1 1/2 c. à soupe
  Poudre à pâte 1 c. à soupe

Méthode

- Monter en neige les blancs d'oeufs en ajoutant graduellement la moitié du sucre. Faire mousser les jaunes d'oeufs en ajoutant graduellement l'autre moitié du sucre. Amalgamer les deux mélanges.

- Enfin, avec une cuillère en bois, mélanger délicatement à cet *appareil* la farine, la fécule et la poudre à pâte tamisées.

  Verser dans une plaque graissée et farinée. Cuire au four à 205°C pendant 10 minutes.

  Après refroidissement garnir le gâteau de crème fouettée à l'érable et le rouler dans un linge humide. Découper des tranches de 1 centimètre d'épaisseur et *foncer* le moule à charlotte.

(Voir recette Charlotte beauceronne p. 133)



Gâteau éponge

Préparation: 30 minutes
Cuisson au four: 45 minutes

Pour 1 gâteau de 20 cm de diamètre.

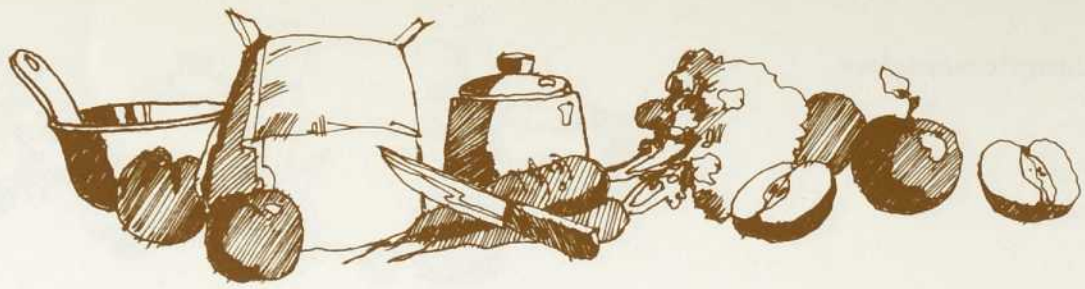
Ingrédients

• Farine à pâtisserie	100 g
Poudre à pâte	1 c. à café
Sel	½ c. à café
• Blanc d'oeuf	3
Sucre blanc	200 g
Jaune d'oeuf	3
Eau froide	3 c. à soupe
Jus de citron	1 c. à soupe
• Zeste de citron	1 citron

Méthode

- Tamiser les ingrédients secs avant de les mesurer et tamiser de nouveau pour bien les mélanger ensemble.
- Monter en neige ferme les blancs d'oeufs avec un malaxeur en ajoutant graduellement la moitié du sucre. Faire mousser les jaunes d'oeufs avec l'eau, le jus de citron en ajoutant graduellement l'autre moitié du sucre, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.
  Incorporer les deux mélanges en pliant la pâte (on ne bat jamais une préparation après que les blancs montés y ont été ajoutés).
- Mélanger les ingrédients secs de la même manière, en pliant la pâte, pour éviter de briser les bulles d'air. Ajouter le zeste de citron.

  Verser la pâte dans un moule non graissé et faire cuire au four à 190°C pendant 45 minutes.



194

Pâte brisée

Préparation: 20 minutes

Pour 500 g (1/2 kg)

Ingrédients

• Farine tout usage	350 g
Graisse végétale	150 g
Eau froide	100 ml
Sel	1 1/2 c. à café

Méthode

• Mélanger la farine et la graisse végétale. Lorsqu'on obtient un mélange ayant l'apparence de sable, mettre en fontaine. Ajouter au centre l'eau et le sel.

– Former la pâte, sans trop pétrir. Écraser la pâte par petites quantités avec la paume de la main en poussant devant soi. La réunir ensuite en une seule boule lisse, sans la travailler.

Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur avant d'utiliser.

Pâte feuilletée

Préparation: 1 heure 30

Pour 1 kg

Ingrédients

• Graisse spéciale «pufflake»	340 g

Détrempe

• Farine tout usage	450 g
Beurre	110 g
Sel	10 g
Eau glacée	280 ml

Méthode

• Placer la graisse dans le réfrigérateur.

Détrempe

• Mélanger la farine et le beurre. Lorsqu'on obtient un mélange ayant l'apparence de sable, faire une fontaine. Ajouter au centre l'eau et le sel. Former la pâte sans trop pétrir, façonner en boule, faire une incision en croix dessus (3 à 5 cm de profondeur) et laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur. Recouvrir d'un linge humide.

Ouvrir l'incision et *abaisser* la pâte en forme de croix en amincissant les



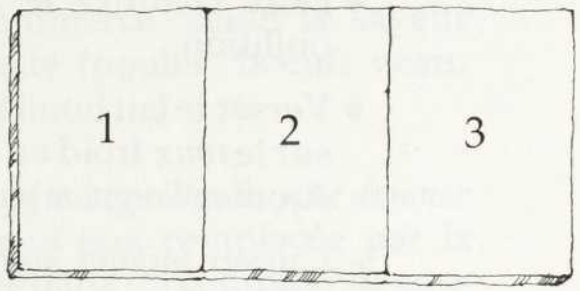
Pâte feuilletée (suite)

quatre côtés. Placer le gras réfrigéré au milieu et rabattre la pâte par dessus (comme une enveloppe) de façon à former un cube.

Tourage

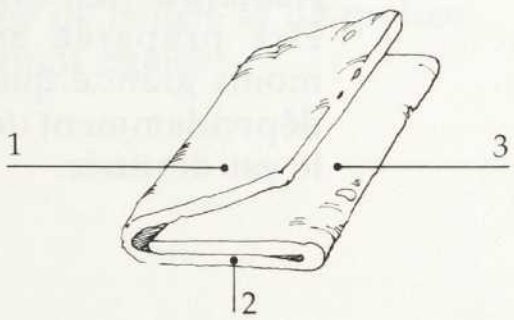
Donner deux tours simples.

Opération I



Le tour simple consiste à *abaisser* la pâte à 1 cm d'épaisseur en lui donnant la forme d'un rectangle deux fois plus long que large.

Opération II



Replier le rectangle en trois parties égales.

- Recommencer l'opération I et II et laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes. Cette opération constitue deux tours simples.
- Répéter les mêmes opérations 3 fois et laisser toujours reposer au froid entre chaque opération.
- *Abaisser* la pâte feuilletée à une épaisseur de 5 à 10 millimètres d'épaisseur, lui donner les formes désirées et laisser reposer au froid jusqu'à utilisation (minimum 24 heures).

N.B. Pour faire une pâte feuilletée, il est recommandé que la température de la pièce soit de 15°C.



196

Sauce Béchamel

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 minutes

Pour 1 litre
Ingrédients

- Beurre 75 g
  Farine tout usage 75 g
- Lait 1 litre
- *Oignon piqué* 1
  Sel 1 c. à café

Méthode

- Préparer un *roux* avec le beurre fondu et la farine. Laisser refroidir.
- Faire chauffer le lait au point d'ébullition.
- Verser le lait bouillant graduellement sur le *roux* froid en remuant au fouet. Ajouter *l'oignon piqué* et le sel.
- Laisser *mijoter* pendant 20 à 25 minutes. Passer au tamis.
  Réserver pour usage ultérieur.

Remarque: La sauce Béchamel peut être préparée avec une plus ou moins grande quantité de *roux,* dépendamment de l'usage auquel elle est destinée.

Pour 1 litre
Ingrédients

- Sauce Béchamel 650 ml
  Crème à 15% 350 ml

Méthode

- Même procédé que la sauce Béchamel à laquelle on ajoute la crème à 15%.

Liste des substituts

- Le fond blanc, le fond brun ou le fumet de poisson peut être remplacé, en mélangeant avec de l'eau,
  — un bouillon
  — une base
  — un concentré liquide ou déshydraté
  — un consommé
  vendu dans le commerce, selon la saveur exigée par le recette (poulet, boeuf, veau, poisson etc.).

- *La pâte feuilletée, la pâte à brioche, la pâte danoise ou la pâte brisée* peut être remplacée par la même pâte achetée dans un comptoir de produits congelés.

- *La graisse spéciale «pufflake»* peut être remplacée par un mélange de beurre et de graisse végétale à proportions égales.

Tableau des abréviations

g	gramme
kg	kilogramme
l	litre
ml	millilitre
c. à café	cuiller à café
c. à soupe	cuiller à soupe
mn	minute
h	heure
°C	degré Celsius

Mesures de poids

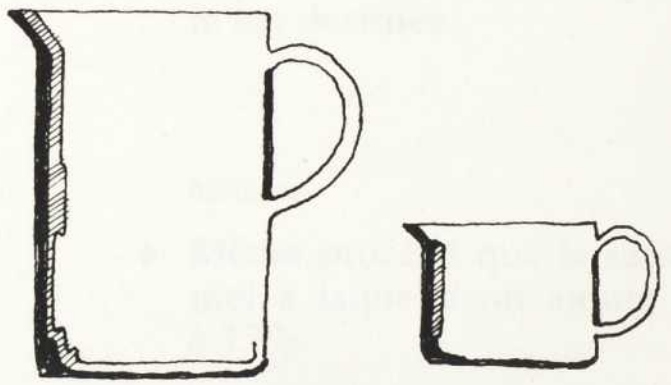
1 c. à thé	5 g
1 c. à soupe	15 g
1 once	30 g
1 tasse	230 g
1 livre	454 g

50 g	1,8 once
100 g	3,5 onces
150 g	5,3 onces
200 g	7,1 onces
250 g	8,8 onces
300 g	10,6 onces
1 kg (1000 g)	35,3 onces 2,2 livres

Mesures de capacité

1 c. à café	5 ml
1 c. à soupe	15 ml
1 once	30 ml
1 tasse (8 onces)	230 ml

50 ml	1,8 once
100 ml	3,5 onces
150 ml	5,3 onces
200 ml	7,1 onces
250 ml	8,8 onces
300 ml	10,6 onces
1 litre (1000 ml)	35,3 onces ($4^3/_8$ tasses)



litre tasse

Température du four

Celsius (°C)	Fahrenheit (°F)
120	250
130	265
140	285
150	300
160	320
170	340
180	355
190	375
200	390
210	410
220	430
230	445

Mesures de poids et de volume comparées

Ingrédients	Poids	Volume
Beurre	225 g	1 tasse
Chapelure	56 g	1 tasse
Farine tout usage	127 g	1 tasse
Farine à pâtisserie	100 g	1 tasse
Fécule de maïs	7 g	1 c. à table
Fromage Cheddar (râpé)	115 g	1 tasse
(à la crème)	226 g	1 tasse
Gélatine	21 g	1 c. à table
Graisse	170 g	1 tasse
Noix de Grenoble (écalées)	115 g	1 tasse
Raisins (secs)	181 g	1 tasse
(de Corinthe)	151 g	1 tasse
Riz (non cuit)	198 g	1 tasse
(cuit)	56 g	1 tasse
Sucre blanc	191 g	1 tasse
Sucre brun	149 g	1 tasse

Lexique des termes culinaires employés

Abaisse
Terme de pâtisserie généralement employé pour désigner une partie de pâte aplatie au rouleau à une épaisseur déterminée, suivant l'usage auquel elle est destinée.

Abaisser
Étaler à l'aide d'un rouleau une pâte ou une composition quelconque (pâte feuilletée, brisée, etc.).

Aiguillette
Tranche, mince et longue, d'un morceau de viande.

Appareil
Mélange des ingrédients préalablement décrits.

Bain-marie (cuire au)
Cuire un mets en plaçant le récipient qui le contient dans une marmite ou une plaque renfermant de l'eau que l'on porte à ébullition.

Badigeonner
Enduire de beurre fondu ou d'oeufs battus au moyen d'un pinceau.

Barder
Envelopper une pièce de viande d'une mince tranche de lard gras pour la nourrir de gras et l'empêcher de sécher pendant la cuisson.

Beurre manié
C'est en fait un *roux* sans cuisson préalable qui s'emploie en fin de cuisson d'une préparation (sauce, ragoût, etc.) et remplit la même fonction que le *roux*, soit celle de *lier*. Est utilisé surtout dans les préparations rapides et qui nécessistent une liaison au dernier instant.

Blanchir
Placer une viande dans l'eau, la faire bouillir jusqu'à ébullition, puis rafraîchir immédiatement à l'eau froide. On effectue cette opération dans le but de prévenir la formation d'écume sur un ragoût ou sur un bouilli. On peut aussi blanchir certains fruits pour leur enlever la pelure plus rapidement.

Bouquet garni
Élément aromatique composé:
Céleri (branche)
Thym (branche)
Persil (branche)
Oignon piqué

Brider
Opération consistant à passer avec une aiguille à brider une ficelle maintenant les cuisses et les ailes d'une volaille ou d'un gibier de plume pour lui garder sa forme.

Chapelure
Pain séché et pulvérisé pour saupoudrer certaines préparations culinaires.

Cocotte
Plat en terre cuite ou en fonte émaillée.

Colorer
Donner de la couleur à une viande ou à un fond de cuisson en la faisant cuire à feu vif pendant quelques minutes.

Court-bouillon
Se compose d'eau salée, de vinaigre ou jus de citron, de *mirepoix*, d'un *bouquet garni* et de poivre en grains. Faire bouillir tous les ingrédients ensemble pendant 20 à 30 minutes.

Crémer
Ajouter de la crème à un apprêt.

Déglacer
Dissoudre, avec un peu de liquide, les sucs de viande qui se sont caramélisés au fond du plat de cuisson.

Dégraisser
Enlever l'excès de graisse qui s'est formé en nappe à la surface d'un liquide, consommé, sauce ou autre. On dit aussi dégraisser un morceau de viande, c'est-à-dire supprimer une partie de la graisse de couverture d'une viande de boucherie.

Dorer
Appliquer les oeufs battus sur les tartes ou pâtisseries à l'aide d'un pinceau avant la cuisson. Ou encore passer certains éléments au four pour les brunir. Se dit alors: colorer au four.

Écumer
Enlever l'écume avec une écumoire.

Étamine
Coton à fromage.

Étuve
Appareil destiné à obtenir une température déterminée, supérieure à celle du milieu ambiant (endroit chaud et humide).

Faire revenir (avec ou sans coloration)
Faire prendre couleur ou non à la viande ou aux légumes en les faisant cuire dans un gras à feu plus ou moins vif.

Foncer
Couvrir le fond d'un moule avec de la pâte, des bandes de lard, etc.

Fond blanc
À base de viandes et d'os non rissolés.

Fond brun
À base de viandes rouges et d'os préalablement rissolés.

Fontaine
Tas de farine au centre duquel on creuse un trou pour y mettre du liquide, oeufs, lait, eau, etc.

Garniture
Aliments qui servent à garnir un mets ou augmenter la portion.

Glacer
En pâtisserie, couvrir un gâteau d'une glace, ou encore saupoudrer de sucre en poudre et placer au four pour brunir. En cuisine, couvrir un mets, au moyen d'un pinceau, de beurre fondu ou d'oeufs battus pour lui donner une teinte dorée ou brune au four.

Gratiner
Dorer les mets au four ou à la salamandre, après les avoir saupoudrés de fromage râpé ou de chapelure.

Herbes salées
Carotte, vert de poireau, échalote verte, navet coupés en brunoise et un peu de sarriette. Mariner pendant 2 à 3 jours dans du gros sel.

Jardinière
Ensemble de légumes coupés en forme de bâtonnets (largeur 6 mm, longueur 1 cm).

Julienne
Viandes ou légumes coupés en lanières de la grosseur d'un spaghetti et d'une longueur d'environ 5 centimètres.

Lardons
Morceaux de lard gras, de grosseurs diverses que l'on introduit dans les viandes, volailles et gibiers à l'aide de l'aiguille à piquer. On appelle aussi lardons des morceaux de lard taillés en dés, plus ou moins gros, *blanchis* et rissolés que l'on ajoute à certaines préparations, telles que civet de lièvre, ragoût de boeuf, etc.

Lier
Opération culinaire qui consiste à épaissir une sauce ou liquide en y ajoutant soit un *roux*, soit de la fécule ou de la farine.

Macérer
Laisser tremper une substance dans un liquide pour en extraire la saveur. Exemple: légumes, viandes, fruits dans le vinaigre, le vin ou l'alcool.
— Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool afin qu'ils soient bien imbibés et en prennent le goût.

Mariner
Laisser tremper une substance dans un liquide pour l'attendrir et lui donner plus d'arôme.

Mijoter
Faire cuire doucement et lentement à petit feu.

Mirepoix
Mélange de légumes coupés grossièrement pour la préparation d'une sauce ou d'un composé (carotte, céleri, oignon, poireau).

Moulinette (passer à la)
Broyeur ménager servant à faire passer à l'état liquide les aliments contenus dans les soupes, les potages et les sauces.

Mouiller
Ajouter de l'eau, du bouillon ou d'autres liquides, pendant la cuisson d'un mets pour en augmenter le volume.

Oignon piqué
Oignon piqué d'un clou de girofle et d'une feuille de laurier.

Paner
Passer l'aliment à la farine, ensuite dans les oeufs battus mélangés avec du lait et enfin à la chapelure, avant de le faire frire.

Paner à l'anglaise (panure à l'anglaise)
Couvrir de *chapelure* divers aliments (filets de poissons, escalopes, côtelettes, etc.) préalablement assaisonnés et trempés dans des oeufs battus avec un peu d'huile, de sel et de poivre avant de les faire frire ou de les sauter au beurre.

Panne
Graisse de rognons de porc fondue.

Parer
Supprimer les parties (abats, os, arêtes, peau, graisse) non utilisables ou qui nuisent à la préparation correcte des aliments.

Passer au tamis
Couler un consommé, une sauce ou tout autre liquide au tamis ou à *l'étamine* pour le rendre propre et lisse.

Paupiette (façonner en)
Couper en escalope une viande telle que veau, porc, boeuf ou autre, d'une dimension d'environ 3 centimètres de largeur, par 10 centimètres de longueur puis farcir, rouler et attacher.

Pincer les sucs
Se dit de l'opération consistant à faire colorer certaines substances restant dans un fond de cuisson avant de les mouiller avec du bouillon ou tout autre liquide.

Pocher
Cuire dans un liquide, sans faire bouillir, dans un récipient à découvert.

Quatre épices
Mélange de poivre blanc, de clou de girofle pulvérisé, de muscade râpée et de gingembre.

Quenelle
Farce de viande ou de poisson liée aux oeufs en forme de boulette ou de bâtonnet.

Réduire
Action de réduire par évaporation, le volume d'un liquide, particulièrement d'une sauce. On fait réduire les sauces et les fonds pour en augmenter la saveur et aussi pour les rendre plus consistants. En outre, par la réduction, on obtient des sauces brunes plus brillantes.

Roux
Mélange de beurre ou autre corps gras et de farine cuit plus ou moins longtemps suivant l'emploi, et la couleur désirée de la sauce. (roux blanc, roux brun).

Tronçonner
Couper un aliment en biais d'environ 1 centimètre, en morceaux plus longs que larges.

Composition typographique: Mono-Lino
Quadrichromie et films: Acme Litho Inc.
Achevé d'imprimer à Québec
le vingt-huit novembre mil neuf cent soixante-dix-sept
sur les presses lithographiques de Charrier et Dugal Ltée



Abritant sous un même toit l'école hôtelière et un hôtel d'application, l'I.T.H.Q. dispense des cours de niveau secondaire en cuisine professionnelle, en pâtisserie-boulangerie et en service de restaurant, et des cours de niveau collégial en techniques hôtelières, en techniques de gestion de service alimentaire et en techniques touristiques. De plus, des cours de formation professionnelle sont dispensés aux adultes. Sur le plan international, l'I.T.H.Q. a la responsabilité de l'organisation pédagogique de deux centres de formation hôtelière en Afrique occidentale, l'un au Mali, l'autre en Côte d'Ivoire.

L'I.T.H.Q. qui relève du ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche, forme des professionnels du gîte, de la restauration et du tourisme, appelés à perpétuer la réputation d'hospitalité et de bonne chère que connaît le Québec jusqu'au-delà de ses frontières.

Imprimé au Québec