



Gôûter le Québec

Recettes de produits régionaux

Québec 



Philippe Mollé
Chef cuisinier

Diplômé de l'École hôtelière d'Évreux, en France, Philippe Mollé possède une vaste expérience professionnelle tant dans le domaine de la cuisine qu'en ce qui a trait à la recherche alimentaire. Il a été directeur de recherche et chargé d'enseignement à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, de même que directeur de la restauration et chef des cuisines à l'Hôtel Vogue de Montréal.

*Manger, c'est aussi partager
le goût des autres et celui d'ici.*

Philippe Mollé

Depuis son arrivée au Québec en 1980, Philippe Mollé se fait un point d'honneur de mettre en valeur les produits québécois. Il est également un ardent promoteur du secteur de la transformation. Passionné d'agroalimentaire, Philippe Mollé n'hésite jamais à faire valoir les produits et les artisans de chez nous, nous entraînant par des chemins inédits d'une incomparable richesse gastronomique, pour le grand plaisir de nos sens.

Les produits du Québec, c'est bon pour la santé!

L'alimentation a des répercussions indéniables sur notre santé et notre qualité de vie. C'est pourquoi quiconque se préoccupe de ces questions gagnerait à découvrir ou redécouvrir les produits de chez nous.

Au Québec, nous sommes choyés, car nous pouvons nous approvisionner facilement et choisir parmi un large éventail d'aliments sains. Toutes les régions regorgent de produits de qualité.

Je vous recommande notamment nos délicieux petits fruits, ou encore notre gamme de légumes verts, pour leur goût et leurs nombreuses vertus, nos viandes et nos fromages réputés, notre lait ainsi que nos poissons et fruits de mer... Une corne d'abondance qui réserve une place de choix aux aliments santé.

Grâce aux produits de chez nous, il est facile d'adopter de saines habitudes alimentaires tout en profitant pleinement des plaisirs de la table en famille ou entre amis. Il n'y a pas d'âge pour bien se nourrir et prendre soin de ceux que l'on aime. L'équation est simple :

4 Produits du Québec

+

Plaisir

+

Équilibre

+

Variété

= Saine alimentation



Vas-y, fais-le pour toi!

www.vasy.gouv.qc.ca

Cuisses de poulet de grain farcies au cheddar et aux fines herbes

Pour 4 personnes

4	cuisses de poulet de grain
1	poitrine de poulet hachée
1	gousse d'ail hachée
30 ml	huile de tournesol
1	œuf entier
45 ml	fines herbes au choix
60 ml	cheddar râpé ou en cubes très fins
1	échalote française hachée
30 ml	alcool de pomme ou autre
250 ml	bouillon de volaille
60 ml	sirop d'érable
60 ml	crème à cuisson 15 %
Au goût	sel et poivre

Préparation

1. Faire désosser par votre boucher les cuisses de poulet sans les ouvrir (selon la technique du coulage de l'os). Mélanger le poulet haché et l'échalote et faire revenir le tout 3 minutes dans l'huile avec l'ail. Assaisonner et disposer dans un saladier.
2. Lorsque l'ensemble est tiède, ajouter le cheddar et l'œuf ainsi que les fines herbes et l'alcool. Assaisonner de nouveau. Garnir l'intérieur des cuisses de poulet avec l'appareil et disposer dans un plat allant au four. Verser le bouillon et le sirop d'érable et laisser cuire à couvert durant 50 minutes à 375°F.
3. Récupérer le jus restant et ajouter la crème; porter à ébullition et assaisonner de nouveau. Verser la sauce sur les cuisses. Servir avec une purée de rutabagas ou encore avec des betteraves cuites à l'eau et sautées au beurre.

Suggestion

Le poulet de grain peut être remplacé par des cuisses de faisan ou de poulet; le cheddar de la Trappe, par n'importe quel cheddar du Québec; l'alcool de pomme, par de l'hydromel.



Agneau rôti du Bas-du-fleuve, chapelure d'herbes salées et jus de bière Bruegel

Pour 6 personnes

- 1 gigot d'agneau de 2,5 kg environ
- 125 ml herbes salées maison ou du commerce
- 2 têtes d'ail frais du Québec
- 750 ml bière blanche de Kamouraska (Bruegel)
- 45 ml moutarde à la bière
- 45 ml miel
- 45 ml chapelure de pain
- 30 ml huile de tournesol biologique
- Au goût sel et poivre

Jus d'agneau à la bière

- 1 carotte en dés
- 1 oignon en dés
- 1 os d'agneau du gigot



Préparation

1. Faire désosser le gigot et retirer les os suivant le principe du coulage de l'os. Assaisonner de sel et de poivre l'intérieur du gigot.
2. Mélanger les herbes salées, la chapelure et la moitié de l'ail haché.
3. Dans une plaque à four, ajouter l'huile et déposer le gigot. Faire colorer de 2 à 3 minutes l'agneau puis laisser refroidir. Badigeonner le gigot de moutarde mélangée au miel et saupoudrer ensuite la préparation de chapelure, d'ail haché et d'herbes salées. Cuire au four à 375°F et durant 50 minutes. Retirer le gigot, entourer de papier aluminium et réserver.

Préparation du jus d'agneau à la bière

1. Dans la même plaque à four, ajouter l'oignon, la carotte et les os du gigot désossé. Faire revenir durant 4 minutes et ajouter le restant d'ail grossièrement haché. Verser la bière, laisser réduire aux trois quarts du volume et filtrer ensuite le jus.
2. Découper les tranches de gigot et arroser de jus.

Suggestion

Servir avec une purée maraîchère constituée d'un mélange de pommes de terre, de carottes et d'épinards.

Pour 4 personnes (une tarte de 8 pouces)

Pâte Brisée au blé entier (pour 2 tartes)

- 250 g farine de blé entier de la Ferme Éliro
- 250 g farine tout usage
- 45 ml sucre à glacer
- 1 œuf (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 15 ml poudre à pâte
- 175 ml beurre ou gras végétal
- 125 ml eau

Tarte au cheddar fin

- 1 boule de pâte Brisée sucrée (voir ci-haut) ou 1 fond de tarte du commerce
- 100 g fromage cheddar doux Perron râpé
- 3 œufs entiers de grosseur moyenne
- 60 ml crème à 10 %
- 60 ml lait
- 15 ml féculé de maïs
- 45 ml miel

Crème de bleuets au miel

- 1 casseau de bleuets du Lac-Saint-Jean
- 45 ml miel
- 60 ml crème à cuisson 35 %
- 15 ml féculé de maïs
- 15 ml jus de citron

Tarte au cheddar fin et crème de bleuets au miel

Préparation de la pâte

- Mélanger les farines avec le sucre à glacer et la poudre à pâte. Incorporer du bout des doigts la matière grasse et l'œuf, puis ajouter le sel. Incorporer l'eau très froide petit à petit, faire une boule et réserver au frais 2 heures.
- Séparer la pâte en deux et en conserver une partie au congélateur pour une autre tarte.

Préparation de la tarte

- Étaler la pâte Brisée et en garnir un moule à tarte. Au mélangeur, battre les œufs entiers avec le miel et la féculé de maïs. Ajouter la crème et le lait.
- Dans un robot, ajouter le cheddar râpé et, à petite vitesse, verser le mélange d'œufs, de crème et de miel sans jamais trop travailler le mélange.
- Garnir le fond de tarte avec le mélange et cuire au four à 350°F de 40 à 45 minutes. Sortir du four et laisser refroidir au moins 2 heures.

Préparation de la crème de bleuets au miel

- Dans une casserole, porter à ébullition la crème et les bleuets et poursuivre durant 2 minutes. Diluer la féculé de maïs dans 15 ml d'eau et le jus de citron et ajouter au mélange pour l'épaissir. Passer le tout au robot et laisser refroidir.
- Découper la tarte en pointe et servir avec la crème de bleuets au miel.

Suggestion

La recette de pâte Brisée peut être faite entièrement avec de la farine tout usage et le cheddar doux peut être remplacé par du cheddar fort.

Sabayon au cassis et compote de fraises à la mistelle de pomme

Pour 4 personnes

8 jaunes d'œufs
60 ml sirop de cassis
60 ml crème à 35 %
15 ml sucre d'érable

Compote de fraises

3 tasses fraises lavées et équeutées
30 ml sirop d'érable
45 ml cidre
60 ml mistelle de pomme
2 ml cannelle



Préparation du sabayon

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sirop de cassis, puis cuire à feu moyen au bain-marie jusqu'à consistance d'un mélange onctueux. Fouetter la crème et ajouter un peu de sucre d'érable râpé. Ajouter délicatement au sabayon. Dresser en dôme la compote de fraises et verser sur le sabayon au cassis. Décorer à votre goût avec des fruits ou des feuilles de menthe.

Préparation de la compote de fraises

Dans une casserole à fond épais, mettre les fraises coupées en morceaux et verser la mistelle de pomme, le sirop, la cannelle et le cidre. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que la moitié du liquide s'évapore. Laisser reposer 10 minutes puis écraser grossièrement. Réserver.

Suggestion

On peut dresser ce dessert en cercle sur un fond de biscuit imbibé d'alcool de cassis. Ajouter la compote, lisser avec le sabayon et finir en caramélisant à la torche.

Émincé de cerf acidulé à la bière et à l'érable

Préparation

1. Dans une casserole, verser la bière, le vinaigre et le sirop d'érable.
Faire réduire aux trois quarts du volume. Réserver.
2. Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir vivement le cerf et l'oignon émincé. Assaisonner légèrement, puis ajouter l'ail et le bouillon épaissi.
Laisser cuire 2 ou 3 minutes et transférer le tout dans la casserole après la réduction. Ajouter les petits fruits, le miel et le beurre avant de servir.

Suggestion

Servir dans de petites cassolettes en terre cuite avec une garniture de purée de courge Butternut.
Le vinaigre de fruits est en vente et distribué dans différentes régions du Québec.

- Pour 4 personnes**
- 500 g émincé de cerf taillé en languettes
 - 45 ml huile végétale
 - 1 oignon émincé
 - 1 gousse d'ail haché
 - 125 ml bouillon de volaille épaissi à l'aide de fécule de maïs ou de farine
 - 15 ml miel de sarrasin
 - 175 ml bière ambrée de sarrasin des Bières de la Nouvelle-France ou bière brune
 - 60 ml sirop d'érable
 - 45 ml vinaigre de fruits
 - 30 ml beurre non salé
 - 12 mûres ou canneberges
 - 100 ml petits bleuets ou autres petits fruits
 - Au goût sel et poivre



Émincé de bœuf biologique,



Pour 4 personnes

- 500 g lanières de bœuf bio (œil de ronde ou contre-filet)
- 114 g champignons blancs en quartiers
- 30 ml huile de tournesol
- 30 ml beurre
- 125 ml canneberges fraîches ou surgelées
- 125 ml vin blanc sec
- 125 ml bouillon de bœuf épais avec un roux ou avec de la fécule de maïs
- 125 ml miel
- 60 ml échalote française hachée
- 1 gousses d'ail hachées
- 3 (1 sac de 250 g) poireaux tranchés réfrigérés des Cultures de chez nous
- 2 tasses crème à cuisson 15 %
- 125 ml œufs entiers
- 3 fromage Sir Laurier d'Arthabaska
- 80 g muscade
- 1 ml sel et poivre
- Au goût

sauce canneberges et gratin de poireaux Sir Laurier

Préparation

1. Faire chauffer ensemble le beurre et l'huile, puis faire revenir les lanières de bœuf avec les champignons 3 ou 4 minutes. Assaisonner. Disposer dans un plat allant au four et ajouter le bouillon épaissi. Cuire au four durant 20 minutes à 375°F.
2. Dans une autre casserole, ajouter les canneberges au vin blanc et laisser réduire aux trois quarts à feu doux. Retirer le bœuf de son plat et en égoutter le jus; réserver la viande et les champignons. Réduire le jus avec les canneberges et le miel jusqu'à l'obtention d'une sauce de bonne consistance. Passer la sauce au chinois et réserver avec les lanières.
3. Dans un saladier, mélanger l'ail haché, les poireaux surgelés, les œufs et la crème à cuisson. Assaisonner et ajouter la muscade. Disposer dans un plat à gratin et répartir sur le dessus les morceaux de Sir Laurier d'Arthabaska (sans la croûte). Gratin au four de 30 à 40 minutes à 375°F. Faire réchauffer ensemble la sauce aux canneberges, le boeuf et les champignons. Distribuer le gratin dans les assiettes et servir autour l'émincé de bœuf en sauce.

Note

Afin de gratiner le dessus, on peut passer au grill durant une minute à 500°F avant de servir.

Suggestion

Vous pouvez choisir de ne pas passer la sauce au chinois et de laisser les canneberges entières. Le Sir Laurier d'Arthabaska peut être remplacé par un Migneron ou un Pied-de-Vent. À défaut de bœuf biologique, on peut utiliser du bœuf de bonne qualité ou encore du gibier (chevreuil, cerf rouge ou bison). Les poireaux des Cultures de chez nous sont en vente dans les épiceries.

Tourte de canard et d'agneau au vin de l'Orpailleur et à la fleur d'ail

Pour 4 à 6 personnes

2	cuisse de canard confites et désossées
125 ml	agneau préalablement cuit
500 ml	vin blanc de l'Orpailleur
125 ml	bouillon au choix (volaille ou bœuf)
1/2	oignon haché
1	blanc de poireau haché
1	casseau de champignons café
30 ml	fleurs d'ail Le Petit Mas
45 g	fromage Bleu bénédictin
45 ml	huile de tournesol biologique Champy
1 ml	muscade
1 ml	cannelle
1	souçon de clou moulu
1	feuilles de pâte phyllo
2	beurre fondu
45 ml	sel et poivre
Au goût	

Préparation

1. Dans une casserole, chauffer l'huile et faire suer le poireau et l'oignon durant 3 minutes. Ajouter le canard et l'agneau découpés en gros dés, les fleurs d'ail ainsi que les champignons tranchés. Verser le vin blanc et le bouillon, puis les épices. Assaisonner et laisser cuire très doucement durant 30 minutes. Par la suite, ajouter le fromage bleu et rectifier l'assaisonnement. Laisser ensuite refroidir complètement.
2. Prendre un cercle à gâteau ou un moule à tarte de 8 à 10 pouces et étaler au fond les feuilles doublées de pâte phyllo. Garnir l'intérieur du cercle à gâteau ou du moule à tarte de la préparation au canard et à l'agneau. Badigeonner le tour de beurre fondu et refermer la pâte sur le dessus de façon à couvrir le tout. Badigeonner de nouveau de beurre et cuire à 350°F durant 30 minutes environ. Servir lorsque le tout est encore tiède.

Suggestion

Il est possible d'utiliser un restant de gigot ou encore un morceau d'épaule cuit au four. Quant à la pâte phyllo, elle peut être remplacée par de la pâte à bric. La tourte peut aussi être faite au moyen d'une pâte brisée classique ou d'une pâte feuilletée.

Soupe froide ou chaude de melon et épinards confits à l'érable

Préparation

1. Éplucher le melon et retirer tous les pépins à l'intérieur. Découper en gros morceaux le melon et réserver. Passer au robot le pain grillé avec la crème et la moitié du melon. Assaisonner, ajouter le reste du melon et assaisonner de nouveau. Ajouter les tomates en dés et réserver au froid.
2. Chauffer l'huile de tournesol, faire tomber les épinards et l'ail 1 minute, puis égoutter. Dans une autre casserole, verser le sirop d'érable et ajouter les épinards. Cuire doucement durant 30 minutes et laisser ensuite refroidir. Garnir le fond des bols à soupe d'épinards confits à l'érable, assaisonner de nouveau la soupe de melon froide et verser sur les épinards. Servir en ajoutant des dés de fromage Oka sur le dessus.

Suggestion

Pour servir la soupe chaude, faire chauffer à feu doux le mélange de tomates et de melon et ajouter les épinards légèrement cuits au micro-ondes. Terminer avec le fromage.

Pour 4 personnes

- 1 beau melon du Québec
- 2 tranches de pain grillé sans croûte
- 30 ml huile de tournesol biologique
- 60 ml crème à cuisson 15 %
- 2 tomates des champs rouges
ou jaunes émondées et en dés
- 2 tasses feuilles d'épinard équeutées et lavées
- 1 gousse d'ail haché
- 175 ml sirop d'érable
- 45 g fromage Oka à l'ancienne coupé en dés
- Au goût sel et poivre

Tuiles de fromage Allegretto, rillettes d'esturgeon et tombée de tomates et de pleurotes

Pour 4 personnes

- 150 g fromage Allegretto bien sec et râpé
- 1 blanc d'œuf
- 15 ml ciboulette ou estragon haché
- 150 g esturgeon fumé
- 60 ml crème sure
- 30 ml mayonnaise
- 15 ml vinaigre de cidre
- 45 ml huile de tournesol
- 8 pleurotes bleus
- 2 tomates coupées en dés
- 1 gousse d'ail haché
- 1 petit oignon haché
- 1 sel et poivre
- Au goût



Préparation

1. Bien mélanger le fromage râpé et le blanc d'œuf.
2. Faire chauffer une plaque à four ou un tapis à biscuit au préalable, puis étaler avec une cuillère 8 portions de fromage et d'œuf et laisser cuire au four à 375°F. Surveiller la cuisson de près et retirer les tuiles lorsqu'elles prennent une coloration dorée. Les poser sur une surface arrondie comme une bouteille.
3. Passer au robot l'esturgeon, la crème sure, la mayonnaise et le vinaigre de cidre. Assaisonner, ajouter la ciboulette puis réserver.
4. Dans une poêle, chauffer l'huile et faire revenir l'oignon et les pleurotes 2 minutes. Ajouter la tomate et l'ail, puis assaisonner. Garnir les tuiles de rillettes d'esturgeon et les accompagner de la tombée de tomates et de pleurotes.

Suggestion

À défaut de fromage Allegretto, on peut utiliser l'excellent cheddar Le Cru du clocher. Les pleurotes bleus peuvent aussi être remplacés par d'autres champignons.

Filet de maquereau, compote de canneberges et de salicornes et copeaux de Pied-de-vent

Pour 4 personnes

4	filets de maquereau fumés au poivre
1 tasse	canneberges fraîches
1	pomme McIntosh pelée et coupée en dés
45 ml	miel ou sirop d'érable
1 ml	cannelle
1 ml	muscade
1	oignon émincé finement
1 tasse	salicorne
50 g	copeaux de fromage Pied-de-vent



Préparation de la pâte

1. Dans une casserole, mettre le miel ou le sirop d'érable et les oignons et faire revenir durant 4 minutes à feu doux. Ajouter les canneberges, la pomme et les épices. Laisser cuire doucement de 25 à 30 minutes. Laisser ensuite refroidir la compote protégée par un couvercle.
2. Prendre la salicorne et la blanchir 30 secondes à l'eau bouillante, puis la refroidir aussitôt. Disposer dans chacune des assiettes une part de salicorne et ajouter sur le dessus la compote de canneberges froide. Mettre un filet de maquereau par assiette et décorer avec les copeaux de fromage Pied-de-vent.

Suggestion

Le fromage Pied-de-vent peut être remplacé par un fromage Oka ou un autre fromage du même type, alors que le maquereau peut être remplacé par n'importe quel poisson fumé. À défaut de salicornes, on peut utiliser une julienne de cornichons sucrés.

Mise en valeur des produits suivants : vin Le Ricaneux, sarrasin du moulin de Saint-Roch-des-Aulnaies, sucre d'érable, fromage Mi-Carême et cheddar de la Fromagerie de l'Île-aux-Grues.

Galettes de sarrazin au Mi-Carême, sucre d'érable et Ricaneux

Pour 4 personnes

Pâte à galettes

250 ml	farine de sarrasin
2,5 ml	poudre à pâte
1	œuf entier
1	pincée de sel
1 tasse	eau (environ)
30 ml	beurre noisette fondu

Finition

8	galettes déjà cuites
250 g	fromage Mi-Carême
15 ml	feuilles de livèche ou
	feuilles de céleri hachées
30 ml	sucre d'érable râpé
60 ml	vin Le Ricaneux
60 ml	cheddar
Au goût	sel et poivre

Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter l'œuf et le sel, puis petit à petit incorporer l'eau pour faire un mélange lisse. La quantité d'eau peut varier de 100 ml selon la farine utilisée. Finir de mélanger avec le beurre noisette et réserver pendant deux heures.

Confection des galettes

Dans une poêle antiadhésive, verser un peu d'huile, faire cuire les galettes des deux côtés et les réserver pour la garniture.

Finition

Écraser le fromage grossièrement et mélanger avec la livèche et la moitié du vin Le Ricaneux. Garnir le centre des galettes d'une noix du mélange et ajouter le cheddar de la même façon en le répartissant. Refermer les galettes et disposer sur un plat à four. Répartir sur le dessus le sucre d'érable râpé et cuire à 350°F durant 4 minutes. À la fin, badigeonner avec du vin Le Ricaneux restant et servir aussitôt.

Suggestion

Le vin Le Ricaneux est en vente en tant que produit de spécialité dans certaines succursales de la SAQ. D'autre part, on peut ajouter dans la garniture du jambon, de la dinde ou encore du magret de canard comme celui du Canard Goulu, de Saint-Apollinaire. Enfin, le fromage Mi-Carême peut être remplacé par un brie de Vaudreuil par exemple.



Salade d'oie confite et fondue au Victor et Berthold

Pour 4 à 6 personnes

2	cuisses d'oie confites
2 tasses	haricots verts équeutés
8	petites betteraves blanches ou jaunes
1	échalote grise hachée
1	gousse d'ail haché
250 ml	vin blanc au choix
60 ml	vin fortifié La Fortune
200 g	fromage Victor et Berthold sans croûte, coupé en dés
30 ml	beurre
15 ml	estragon haché
1 ml	noix de muscade
15 ml	fécule de maïs
Au goût	sel et poivre



Préparation

1. Faire cuire séparément les haricots et les betteraves à l'eau bouillante salée et refroidir ensuite.
2. Retirer la chair autour des os des cuisses d'oie et disposer dans un plat à four sur les betteraves en tranches. Cuire à 350°F durant 15 minutes, puis réserver la préparation recouverte de papier aluminium dans le four éteint.
3. Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc, ajouter tout en remuant le fromage Victor et Berthold jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Diluer la fécule de maïs dans le vin fortifié et ajouter à la fondue.
4. Chauffer le beurre et faire revenir les haricots avec l'échalote; assaisonner et ajouter l'estragon et l'ail. Disposer dans chacune des assiettes les haricots, le morceau d'oie et les petites betteraves. Servir en trempette à part, dans de petits bols, la fondue au Victor et Berthold.

Suggestion

L'oie peut être remplacée par du canard confit et le fromage Victor et Berthold, par du fromage Oka. Le vin fortifié La Fortune peut être remplacé par un cidre de glace ou encore par une mistelle de prunes.

Gratin de citrouille au jambon, à la crème d'hydromel

Pour 4 à 6 personnes

1	petite citrouille épluchée et épépinée
2	gousses d'ail
200 g	jambon découpé en dés ou en lanières
375 ml	crème épaisse à cuisson 35 %
125 ml	hydromel La Cuvée du diable
45 ml	miel de trèfle et de menthe Anicet Desrochers
125 g	fromage Windigo râpé
Au goût	sel et poivre

Préparation

1. Découper la chair de citrouille en petits dés et la cuire à l'eau salée durant 8 minutes. Égoutter et refroidir aussitôt.
2. Pocher les dés de jambon dans le mélange de crème et d'hydromel durant 4 minutes à feu doux. Filtrer la crème et l'incorporer à un nouveau mélange comprenant l'œuf, le miel et le fromage Windigo. Assaisonner.
3. Prendre 4 plats à gratin et les frotter avec les gousses d'ail. Garnir de jambon le fond des plats. Ajouter la citrouille et verser la préparation de crème à l'hydromel. Gratiner au four à 375°F durant 30 minutes, puis servir aussitôt.

Suggestion

Le jambon d'Au Petit Poucet peut être remplacé par un autre jambon de qualité et le miel de trèfle et de menthe, par du miel d'une autre région. L'hydromel La Cuvée du diable est en vente à la SAQ. Le fromage Windigo peut aussi être remplacé par un bon cheddar.

Longe de porc braisée aux pommes et aux petites cerises de terre

Préparation

1. Faire des incisions sur le pourtour de la longe de porc et y insérer de petits morceaux d'ail. Faire chauffer une plaque à four avec l'huile et le beurre et colorer durant 3 minutes le porc sur toutes les faces; assaisonner. Ajouter l'oignon et les dés de carottes puis cuire au four à 375°F pendant 20 minutes. Verser ensuite le bouillon, le cidre et le bouquet garni et faire cuire 5 minutes. Ajouter les pommes et cuire de nouveau, toujours à la même température, durant 30 minutes. Retirer le porc et le bouquet garni et laisser reposer le porc sur un papier d'aluminium.
2. Pendant ce temps, réduire la garniture et le jus avec les cerises de terre. Filtrer le jus restant et assaisonner de nouveau la garniture et la viande. Disposer dans des assiettes la garniture, les pommes, les légumes et les cerises de terre. Faire chauffer le jus et ajouter le cidre de glace. Découper le porc en tranches et répartir sur la garniture; arroser de jus et décorer de fines herbes.

Suggestion

Les cerises de terre peuvent être remplacées par des canneberges.
Les pommes Cortland peuvent aussi être changées pour des pommes McIntosh ou Golden Russet.

Pour 4 personnes
1,5 kg longe de porc du Québec
8 pommes Cortland pelées et coupées en quartiers
3 gousses d'ail émincé
1 oignon émincé
3 carottes coupées en dés
1 bouquet garni
45 ml huile végétale (huiles naturelles d'Amérique)
15 ml beurre
500 ml cidre doux Michel Jodoin
250 ml bouillon de volaille
60 ml cerises de terre
60 ml cidre de glace La Face Cachée de la Pomme
Au goût sel et poivre

www.mapaq.gouv.qc.ca



**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 

Crédits photos MAPAQ :
Paul Breton, Éric Labonté, Marc Lajoie,
Michel Langlois, Olivier Malenfant,
Micheline Tardif, Réal Thériault,
le Conseil de l'industrie laitière du Québec inc.,
et l'Association laitière de la chèvre du Québec.