

LE SOLEIL

LA BONNE TABLE

ZAZIE dans le Métro
Comédie burlesque
jusqu'au 1^{er} septembre
Réservation:
524-0555



CAHIER H LE SAMEDI 11 AOÛT 2001

LES FÊTES DE LA NOUVELLE-FRANCE



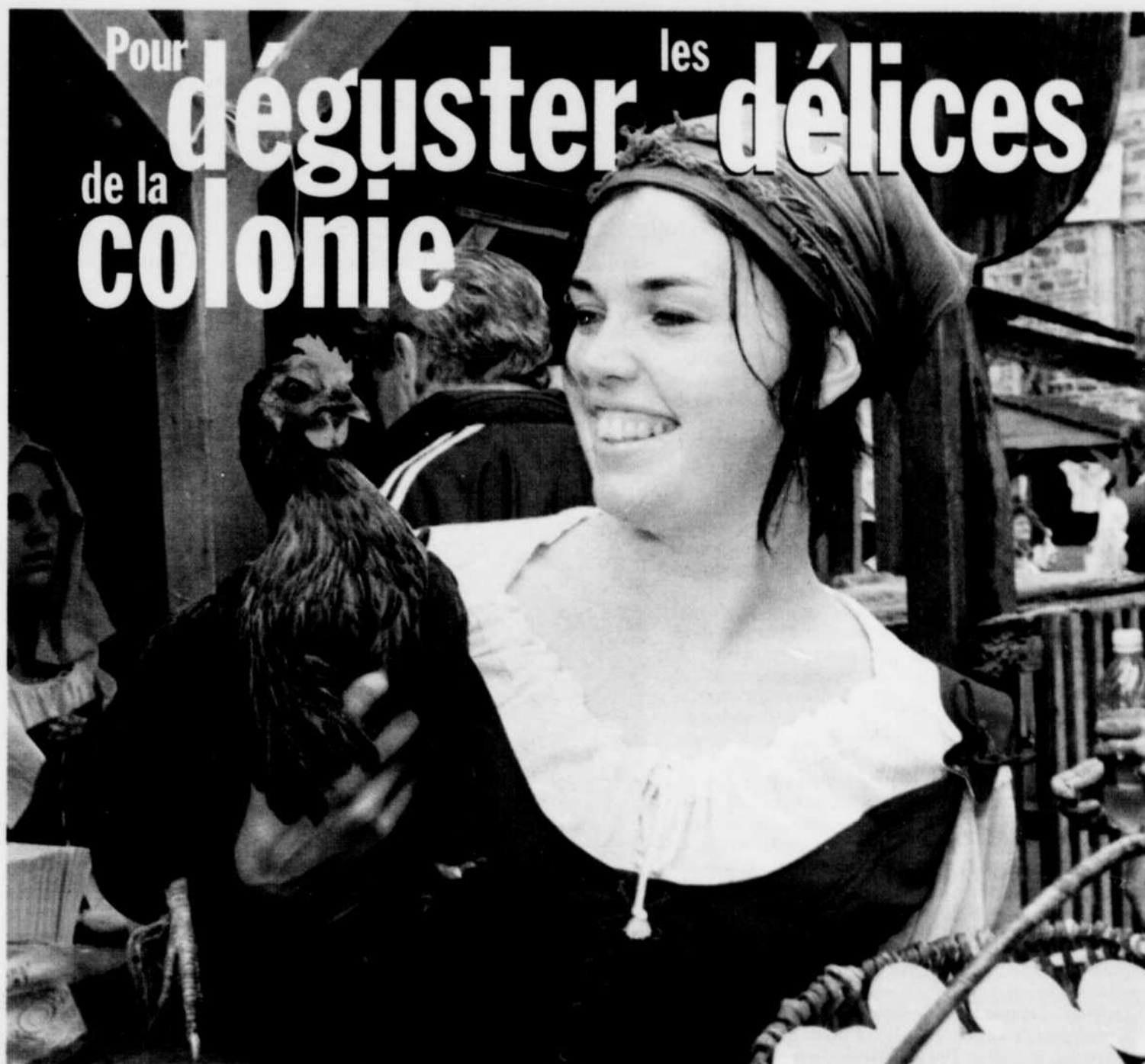
LE SOLEIL, CARL THÉRIAULT

Yves Roy, propriétaire de la micro-entreprise les « Herbes salées du Bas-du-Fleuve » de Sainte-Flavie, près de Mont-Joli.

« HERBES
SALÉES DU BAS-
DU-FLEUVE »

**L'Italie
parfumée
d'aromates de
Sainte-Flavie**

« Le produit est d'usage universel, autant pour les viandes, les salades, la sauce béchamel, les pommes de terre ou les sandwiches aux tomates, Il y en a qui en mettent même avec du homard en conserve ou pour faire mariner du harang », décrit Jean-Yves Roy. Les « Herbes salées du Bas-du-Fleuve » sont accessibles chez les marchés d'alimentation de Loblaws et de Métro, de Toronto aux provinces maritimes. Page 2



LE SOLEIL, STEVE DESCHENES

« Ils sont beaux les cocos », criait cette marchande (M^{me} Stéphanie Gagnon), mais les boulettes cochonnes que l'on pouvait acheter au comptoir d'à côté n'étaient pas à dédaigner non plus.

« Les paysans de Nouvelle-France y sont fort à leur aise et je souhaiterais une aussi bonne cuisine à toute notre noblesse délabrée de France », écrivait le baron de La Hontan lors de son passage à Québec vers 1650. Vous pourrez goûter à quelques délicatesses culinaires de Nouvelle-France en vous présentant au marché de la Place de Paris, aujourd'hui et demain et Pierre Champagne lève le voile sur la gastronomie de l'époque en page 3.

HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

De Sainte-Flavie aux tables italiennes

La récolte 2001 de la microentreprise alliera qualité et abondance

CARL THÉRIAULT

Collaboration spéciale

■ SAINTE-FLAVIE – À Montréal, le réputé traiteur Philippe De Vienne les incorpore dans ses vinaigrettes maison. À Milan, elles rehaussent les pâtes pour le bon plaisir des consommateurs italiens. Les Allemands s'y initient aussi.

Au Québec, qui dit herbes salées, se réfère maintenant aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve.

« Le produit est d'usage universel, autant pour les viandes, les salades, la sauce béchamel, les pommes de terre ou les sandwiches aux tomates. Il y en a qui en mettent même avec du homard en conserve ou pour faire mariner le hareng », décrit Jean-Yves Roy, propriétaire de la microentreprise les Herbes salées du Bas-du-Fleuve, de Sainte-Flavie, près de Mont-Joli.

Plus prosaïquement, les Herbes salées du Bas-du-Fleuve sont facilement accessibles sur les tablettes des marchés d'alimentation de Loblaw's et de Métro, de Toronto aux provinces maritimes.

La demande est bonne, excellente même. Les stocks de la saison 2000 sont presque à sec.

La récolte de l'été 2001 alliera qualité et abondance, ponctue Jean-Yves Roy.

NEUF INGRÉDIENTS

Neuf ingrédients, des fines herbes aux légumes, composent la recette: le cerfeuil, le persil, la sarriette, mais aussi du céleri, de l'oignon, du poireau, de la ciboulette, de la bette à carde ou des épinards et du panais.

Chaque composante de la recette est salée à un dosage spécifique. L'agencement final du produit doit correspondre à un certain degré de sel, sans déroger de la recette.

« Tous ceux qui nous imitent ne peuvent arriver à faire

« Tout ceux qui nous imitent ne peuvent compétitionner avec autant de fines herbes produites à des coûts acceptables »

un produit avec autant de fines herbes à des coûts acceptables », dit le producteur-transformateur. Mais en récolte, il ne faut pas que je manque mon coup dans l'une des productions du maillon de la pro-

duction. Comme le panais qu'on doit produire parce qu'il est inabordable à l'achat. Deux livres de panais coûtent jusqu'à 3\$. Et on ne peut jouer au yo-yo avec la standardisation du produit. »

Les Herbes salées du Bas-du-Fleuve sont disponibles en trois formats: le contenant de 4 litres pour le secteur commercial, les 250 et 500 millilitres.

Le contenant de 500 ml représente maintenant 65 % des ventes de l'entreprise.

« Avant, je vendais à 80 % dans le format de 250 ml, j'étais presque un commerçant de pots avec peu de profits. Les ventes se déplacent maintenant jusqu'en été alors qu'au cours des dernières années, elles se concentraient entre les mois d'octobre et de mai. Je pense que cela démontre une habitude différente de consommation des gens. »



Jean-Yves Roy, propriétaire de la microentreprise.

COLLABORATION SPÉCIALE, CARL THÉRIAULT



Linda Roy et la coupe du persil.

COLLABORATION SPÉCIALE, CARL THÉRIAULT

RESTAURANT
La Gamelle
 Cuisine méditerranéenne et libanaise
 Table d'hôte
2 pour 29.95\$
 Spécial du jour à partir de 8.95\$
 À découvrir
 3188, chemin Ste-Foy, Ste-Foy (Québec)
 659-1336

BUISTRO
 RESTAURANT • BAR
 du 6 au 19 août
 (inclusivement)
Festival des Pâtes 2 pour 1 9.99\$

Crème Basilic Alfredo
 Tomates et pesto
 Carbonara Vangole
 Arrabiata
 Alberto Sicilienne

3440, ch. des Quatre-Bourgeois
 Carrefour La Pêrade, Sainte-Foy
 Réservez-tôt 659-1322

LES FÊTES DE LA NOUVELLE-FRANCE

La colonie à la conquête du palais des nobles

Fromage, légumes, poisson, gibiers, agneau, sirop d'érable, nos paysans étaient de vrais gastronomes, de quoi faire rougir la mère patrie

PIERRE CHAMPAGNE

PChampagne@lesoleil.com

QUÉBEC – « À cause de l'abondance des gibiers, des poissons, des fruits et des légumes autochtones, en plus des importations européennes, le régime alimentaire des habitants de la Nouvelle-France était beaucoup plus équilibré et de bien meilleure qualité que celui que l'on retrouvait dans la mère patrie, de sorte que nos gens étaient plus robustes et en bien meilleure santé ».

C'est ce qu'affirme l'historien Alain Laberge, professeur d'histoire de Nouvelle-France à l'Université Laval et membre du conseil d'administration des Fêtes de la Nouvelle-France, qui se tiennent cette fin de semaine dans la vieille cité de Québec.

Contrairement à ce qui se passait sur le continent européen, où la chasse surtout était réservée à la noblesse française ou anglaise, tout le monde ici avait accès aux ressources de la forêt et à celles du fleuve, des rivières et des lacs qui, à cette époque étaient fort giboyeuses. Les saumons remontaient toutes les rivières du fleuve Saint-Laurent et la forêt, toujours proche, regorgeait elle aussi de gibiers à poil et à plume.

Mais les mœurs gastronomiques amérindiennes n'ont pas vraiment influencé l'ordinaire et les richesses agroalimentaires américaines les plus connues, comme la patate, le maïs et la tomate, n'étaient pas au menu du temps de la Nouvelle-France, affirme le professeur d'histoire.

Tous les habitants avaient aussi leur potager dans lesquels ils cultivaient des fruits et des légumes qui étaient à la mode du temps. Pas de patate, mais des navets, des choux en quantité, des betteraves, des herbes et des épices comme le thym, le persil, la marjolaine, le laurier, etc.

Tant et si bien qu'à son arrivée à Québec en 1651, Simon Denys manifeste son étonnement devant la prodigalité des habitants. « Ils nous offrent choux, beurre, lait, navets, prunes et poulets. Il ne nous manque que du vin et de l'eau-de-vie, que l'on m'a promise avec des anguilles, contre de l'argent ». Pour sa part, le baron de La Hontan renchérit en écrivant : « Les paysans y sont fort à leur aise et je souhaiterais une aussi bonne cuisine à toute notre noblesse délabrée de France ».

BOULETTES COCHONNES

Elles sont courtes, très courtes, trop courtes, les Fêtes de la Nouvelle-France. Trois ou quatre jours, ce n'est pas suffisant, semble-t-il, pour que les restaurateurs de la région entrent dans la danse et offrent certaines recettes



« Ils sont beaux les cocos », crie ce marchand, pendant que l'historien Alain Laberge sonde la vieille ville.



Les belles dames des Fêtes, version 1998.

d'époque à leur distinguée clientèle. Même à place Royale, en plein cœur de la fête, aucun restaurant n'a cru bon préparer quelques plats qui étaient pourtant si bien décrits dans *Le Cuisinier français*, publié en 1670 ou dans *Le Cuisinier royal et bourgeois*, publié en 1691, comme l'esturgeon à la Sainte-Menehould ou le potage de perdrix au chou.

Par contre, ceux qui se rendront à place Royale aujourd'hui et demain trouveront un marché public parrainé par l'Union des producteurs agricoles de la région de Québec. C'est là qu'ils pourront déguster les délices de la colonie, à raison de 1 \$ par assiette en espèces sonnantes et trébuchantes. De petites assiettes de dégustation évidemment. Comme nouveauté de l'année, on propose, par exemple, le faisand de la Nouvelle-France, le coq du village à l'érable, les boulettes cochonnes et les douceurs du palais aux petites fruits.

En faisant le tour de ces stands agroalimentaires, où de

ces gloriolles culinaires, vous en apprendrez beaucoup en prenant la peine de lire les renseignements qui sont inscrits sur des pavillons flottant devant chaque devanture.

« Ce sont les seigneurs qui exploitaient les érabes à la fin du XVII^e siècle. On exportait une grande quantité de pain de sucre en France où les nobles s'en régalaient. À cette époque, le sirop d'érable servait également de colle », racontent les acériculteurs.

Les producteurs de moutons affirment : « En 1671, la colonie possède assez de moutons pour subvenir aux besoins de la population. »

Cette même année, Talon écrit au roi que la colonie peut déjà se passer des lards de La Rochelle.

En 1749, peut-on lire sur un autre pavillon, on faisait du fromage à plusieurs endroits sur l'île d'Orléans et ce fromage était considéré comme le meilleur...

CHEZ BOISDON

Les restaurants n'existaient pas encore, au moment de la conquête. En fait, c'est en 1765, sur la rue des Poulies, à Paris, que le premier véritable restaurant ouvre ses portes. On y servait des restaurants, d'où le nom et un restaurant, c'était un genre de ragoût ou de soupe consistante. Il y en avait pour tous les goûts.

Cependant, on retrouve cette fin de semaine, sur la Place de Paris, l'auberge Chez Boisdon, « premier aubergiste de Nouvelle-France ». C'est en effet le 19 septembre 1648 que le Conseil souverain autorise le it Jacques Boisdon à « tenir boutique de pâtisserie à Québec et hostellerie pour tout allans et venans ».

L'acte est signé par le gouverneur d'Alleboust. L'auberge chez Boisdon n'est cependant, de nos jours, ni une auberge ni une pâtisserie. C'est une taverne commanditée par Belle Gueule. Vous commandez vos petites bouchées dans les stands de l'UPA, sur la Place de Paris, et vous allez vous désaltérer chez Boisdon, le bien nommé, juste à côté.

Le premier véritable restaurant de Québec n'ouvrira ses portes qu'une centaine d'années plus tard, en 1739, rue Saint-Pierre. Un cafetier du nom de Pierre Hévé, qui prétend être à la fine pointe de la mode parisienne, lancera l'affaire, mais il devra rapidement fermer ses portes. Le café ne lève pas. Puis, viendra la conquête.

Tout commence à l'apéro

Nous voici pratiquement arrivés au terme de ces chroniques consacrées aux accords mets et vins. Ce samedi et le prochain, je me ferai un plaisir de répondre à vos nombreuses questions et remarques qui ont suivi la parution de ces derniers articles. Commençons par un reproche consécutif à un fâcheux oubli!



Jérôme-Henri
Dejardin
jdejardin@look.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE
SANTÉ

de proposer, à l'apéro, un liquoreux. Le champagne brut demeure un grand seigneur

à ce stade du repas, mais n'oublions pas les créments, tout comme les vins doux naturels. Homards et huîtres raffolent du vin blanc! Oui, mais lesquels? Disons pour simplifier que, bien qu'ayant des amours communs (chablis, Pouilly-Fuissé et champagne), ils possèdent aussi quelques chasses gardées. Les premiers admettront les blancs ayant séjourné dans le bois alors que les secondes se donneront uniquement et passionnément à un *Entre-Deux-Mers*, *Gros Plant du Pays Nantais* ou encore un *Muscadet de Sèvre et Maine*. Lorsqu'ils proviennent de la même région, les plats et les jus de la terille s'accordent très souvent naturellement. L'explication en est toute simple.

Les traditions gastronomiques des régions se sont forgées au cours des siècles et ont su se mouler parfaitement aux spécificités des cépages indigènes.

Restons encore un instant dans le domaine très varié des entrées. Avec la canicule qui a prévalu jusqu'à ces derniers jours, le melon semble avoir fait l'unanimité. Pour cette délicieuse cucurbitacée, verte ou jaune, un porto (jeune) ou un pineau des Charentes amplifiera à souhait tout le pouvoir de séduction de sa chair sucrée.

Pour la pizza, froide, préalablement découpée en amuse-gueules, un rosé tel le *Marqués de Cáceres* décrit plus bas, méritera largement le sourire ravi de vos convives.

Pour la tourtière, consommée chaude ou froide, je reste un inconditionnel d'un saucerre, blanc ou rouge. Ce dernier, plus rare, se boit après une légère mise en glace. La SAQ en propose potentiellement trois, parmi lesquels je pointe un *Domaine de la Moussière Génération XIX 1998*, *Alphonse Melot* (SAQ spécialité 863 282, 750 ml, 38,75 \$), mais aussi un *Les Baronnie* 1999, *Henri Bourgeois* (SAQ spécialité 966 341, 750 ml, 22,50 \$).

Quant aux saucerres blancs, ils sont au nombre de 12 (trois en régulier, 9 en spécialité); relevons un *Château de Sancerre 1998*, *Marnier-Lapostolle* (SAQ rég 164 582, 750 ml, 22,60 \$) et l'incontournable *Alphonse Melot* avec son *Domaine de la Moussière Cuvée Edmond Veilles vignes 1998* (SAQ spécialité 712 786, 750 ml, 38,50 \$). Comme annoncée plus haut, le coup de cœur fut espagnol! Je lui dois beaucoup, à ce Rioja. En début de semaine dernière, il me sauva de justesse d'une cruelle déshydratation, bien vite soulagée grâce à une judicieuse mise en

glace. Un tempranillo à 80%, soutenu par un 20% de grenache, sans aucun vieillissement en barriques. Sous le corail de la robe se pressent les arômes combinés de fraises et de groseilles, qui n'en font jamais trop, mais ne se laissent pas oublier. (SAQ spécialité 904 672, 750 ml, 13% alc/vol, 12,95 \$).

Ce mercredi, c'est avec beaucoup de plaisir que je profitai d'une première pluie qui me permit de retrouver les plaisirs d'une bonne assiette de fromages. Au rendez-vous, quelques pointes de camembert, de brie et de gorgonzola, qui demeure sans aucun doute un des grands fromages italiens.

Dans mon verre, un *Casalferro 1998*, *Barone Ricasoli*. Un Toscan de haute tenue, contrôlant la douceur de ses tanins avec la superbe autorité que l'on reconnaît aux fils de la vigne née dans cette région bénie des dieux, bachiques et autres; 90% de Sangiovese, 10% de merlot qui vieillissent 18 mois en barriques de chênes français. Un vin qui, une fois libéré dans le verre, ne jure que par le mot intensité. Que vous soyez viandes, rouges ou blanches, ou comme moi, fromage à pâte fermentée.

Barone Ricasoli, Casalferro 1998 (SAQ spécialité 880 211, 13% alc/vol, 750 ml, 38 \$).

LES CONSEILS DE JOSIANE

Les artichauts, quel délice!

■ Très proche du chardon, l'artichaut serait apparu vers le début du XV^e siècle. La partie que nous mangeons est un ensemble de fleurs en boutons. Si nous laissons ces boutons venir à maturité, ils produiraient de superbes fleurs bleues. L'artichaut est abondamment cultivé en France, en Italie et en Espagne, qui, à eux trois, regroupent près de 80% de la production mondiale. L'artichaut fournit de l'inuline, un glucide complexe partiellement assimilable, bénéfique pour la flore intestinale. Il renferme également une quantité appréciable de potassium, de magnésium, de calcium et de fer, ainsi que des vitamines du complexe B et de la vitamine C. Pour choisir un artichaut entier frais, assurez-vous qu'il soit lourd et compact, d'un vert brillant, exempt de taches noirâtres au bout des feuilles. Ces dernières doivent être cassantes, bien serrées entre elles et non entrouvertes, ce qui signifie qu'elles sont bien fraîches. Lavez les artichauts à l'eau vinaigrée ou additionnée d'une poignée de gros sel. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, complètement immergés (pour empêcher

qu'ils noircissent), pointes vers le haut et maintenez l'ébullition pour toute la durée de la cuisson. Comptez 30 à 40 minutes de cuisson, retirez-les et placez-les feuilles vers le bas pour faciliter l'évacuation de l'eau. Une fois refroidis, les artichauts se dégustent une feuille à la fois, dont on grignote le bout charnu en la tirant entre les dents. On peut tremper le bout de la feuille dans une vinaigrette ou une mayonnaise. Puis, progressivement, on atteint le cœur,

qui forme un cône dont on doit retirer le foin, avant de le manger nappé de sauce, avec couteau et fourchette. Un régal!

La cuisine d'été

■ L'été est une période de l'année où on n'a envie que d'une chose: faire relâche. Y compris pour le choix de plats que l'on cuisine au quotidien. Voici une boîte à idées de recettes fraîches, simples, rapides, savoureuses et santé, il va de soi.

Menu-vedette de la semaine

Cœurs d'artichauts vinaigrette
Saumon grillé à l'orange
Riz parfumé au jasmin
Légumes en juliennes à la vapeur (carottes, rabioles, pois mange-tout)
Litchis et mandarines

Saumon grillé à l'orange

Rendements: 2 portions

INGRÉDIENTS

- 2 darnes de saumon de 150 g (5 oz) chacune
- 1 ml (1/4 c. à thé) de quatre-épices moulu
- 15 ml (1 c. à table) de graines de sésame
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre haché finement
- 5 ml (1 c. à thé) de coriandre fraîche hachée
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange
- 30 ml (2 c. à thé) de jus d'orange
- 1 gousse d'ail, émincée

PRÉPARATION

- Saupoudrer de chaque côté des darnes le quatre-épices et les graines de sésame. Saisir à feu vif de chaque côté. Réduire à feu moyen. Ajouter le zeste, le gingembre, la coriandre et l'ail. Verser le jus d'orange et laisser cuire le saumon jusqu'à la cuisson voulue.



Prêts à déguster.

L'Amarelle
RESTAURANT - TRAICER
Déjeuners fruités
Dîners d'affaires
Tables d'hôte en soirée
(418) 627-5526
8000, boulevard Henri-Bourassa
Charlesbourg (Québec), G1G 4C7
Fermé les lundis et mardis

HOTEL CLARENDON
DUFOUR
Le Charles Baillargé
Tartare de truite au citron vert
Mélange de salade, haricots verts et lardons
Saumon mariné et thon fumé en corolle
Rognons de veau sautés aux oignons caramélisés
Bavarois de chèvre et duxelles de champignons
L'inspiration du moment
Fettuccine à l'ail rôti, pignons de pin, tomates et pesto
Blanc de volaille, fenouil grillé et sauce pimentée
Médallions de veau au vin blanc et persil fou
Escalope de flétan à la fleur de guérande
Pavé de filet de bœuf au poivre mignonnette
Côtelettes d'agneau et ses asperges aux herbes
Défilé de magret de canard aux griottes et porto
Trilogie de fruits de mer aux petits légumes
À partir de 19⁹⁵
DIMANCHE 11h À 13h30
ADULTES 12,95\$ ENFANTS 5,95\$ (3 À 12 ANS)
57, rue Ste-Anne, Vieux-Québec
692-2480

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Bouchées croquantes énergiques

Donne 12 tasses (3 litres)

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 t. (375 ml) de céréales de riz croustillant
- 1 1/2 t. (375 ml) d'anneaux d'avoine grillé
- 1 1/2 t. (375 ml) de petits carrés de blé grillé

- 1 t. (250 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 1/2 t. (125 ml) de graines de tournesol grillées et salées
- 1/3 t. (75 ml) de germe de blé grillé
- 1/3 t. de flocons de noix de coco
- 1/3 t. (75 ml) de miel
- 3 c. à soupe (45 ml) de cassonade tassée
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale



OCEAN SPRAY

Source: Ocean Spray

- 2 paquets (170 g chacun) de canneberges sèches sucrées

PRÉPARATION

– Préchauffer le four à 350°F (180°C). Combiner les ingrédients secs dans un grand bol à mélanger et mettre de côté.

– Dans un autre bol à mélanger, combiner le miel, le sucre et l'huile. Faire chauffer au four à micro-ondes pendant 1 à 2 minutes à puissance MAXIMALE ; bien mélanger.

– Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien humectés. Étendre le mélange uniformément sur deux plaques à biscuits légèrement graissées.

– Faire cuire au four pendant 5 minutes, puis mélanger délicatement. Faire cuire encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré.

– Laisser refroidir le mélange complètement avant de le retirer de la plaque. Ajouter les canneberges sèches sucrées Craisins® (Ocean Spray). Verser dans un grand contenant hermétique.



LES PRODUCTEURS DE DINDONS DU QUÉBEC

Fajitas de dindon aux piments

Donne 4 portions

Préparation : 15 minutes

Macération : 3 à 4 heures

Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 3/4 lb (375 g) de poitrine ou hauts de cuisse de dindon désossés sans peau
- 3 c. à table (45 ml) d'huile végétale
- 1/4 t. (60 ml) de jus de citron
- 1 gousse d'ail émincée
- 1/2 c. à thé chacun (2 ml) de poudre de chili et d'origan séché
- 1/4 c. à thé chacun (1 ml) de thym et de cumin
- 1 pincée chacun de poivre et de sucre
- 1 ou 2 piments forts Jalapeno ou 1/2 c. à thé de sauce Tabasco
- 1 oignon rouge moyen en lamelles
- 1 poivron rouge ou vert en lanières
- 8 tortillas de 6 po (15 cm) de diamètre
- sel au goût

- sauce salsa et crème sure

PRÉPARATION

– Couper le dindon en languettes de 2 po x 1/2 po (5 cm x 1 cm). Dans un plat, mélanger 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale, le jus de citron, l'ail, le chili, l'origan, le thym, le cumin, le poivre, le sucre et les piments. Ajouter le dindon et laisser macérer au réfrigérateur, 3 à 4 heures.

– Dans un poêlon, verser 1 c. à soupe (15 ml) d'huile et y dorer les languettes à feu vif 2 minutes. Incorporer l'oignon et le poivron. Faire sauter de 2 à 3 minutes.

– Réchauffer les tortillas quelques minutes au four conventionnel ou quelques secondes au four à micro-ondes. Déposer le mélange de dindon dans les tortillas. Saler et rouler les tortillas. Accompagner de sauce ou d'un mélange moitié salsa et moitié crème sure.

Source: Les producteurs de dindons du Québec



HIPPODROME DE QUÉBEC

tout l'monde y gagne!

• CHEVAUX • RESTO • LOTERIE VIDÉO



SPECTACLES DE COURSES
En piste à Québec
dimanche 18h30 et jeudi 19h
Interpistes sur écrans géants, par satellite
tous les jours dès 13h

SALON LOTERIE VIDÉO
Le plus grand choix à Québec
avec 100 appareils
OUVERT 7 JOURS SUR 7
9h à 3h a.m.

À VOLONTÉ

Buffet gastronomique

Fumante de nos souprières

Jambon à l'ancienne
Légumes cuits
Patate
Melon et proscuitto
Chou rouge
Scoobi do

Plats chauds:

Mini-brochettes de filet de porc
Lanières de poulet poivre et citron
Sauté de veau marenco
Roulades de jambon aux asperges
Saucisses épicées à la poêle
Foie de veau à la lyonnaise
Fargots de sole et de carottes au citron
Gratiné de légumes

Gourmandises maison

Café, Thé ou Tisane

19,95\$ taxes et service en sus

EN PRIME
2,00\$ en argent
de pari pour tenter
votre chance.

Spécial KIR
3\$

Réservations:
524-5283

1-532-2206

Disponible les
jeudis et dimanches
exclusivement

Pain doré aux framboises

4 portions

INGRÉDIENTS

- 6 c. à table (90 ml) de vinaigre de vin rouge au jus de framboise
- 6 tranches épaisses de pain
- 1/2 lb (225 g) de framboises
- 2/3 t. (165 ml) de sucre à glacer
- 1/4 lb (60 g) de beurre
- 2/3 t. (160 ml) de lait
- 2 œufs

PRÉPARATION

– Chauffer le lait et ajouter 1/3 t. (80 ml) de sucre. Dissoudre le sucre en re-

muant. Bien battre les œufs. Tremper les tranches de pain rapidement dans le lait, puis dans les œufs. Laisser égoutter tout excès de liquide.

– Faire fondre le beurre dans une poêle et y dorer les tranches de pain des deux côtés. Retirer les tranches de pain de la poêle et réserver.

– Dans la même poêle, faire caraméliser le sucre restant et ajouter les framboises. Les enrober de sucre et retirer immédiatement de la poêle.

– Disposer les framboises sur les tranches de pain doré. Déglacer le jus de framboises et le sucre restés dans la poêle avec le vinaigre.

– Laisser réduire le liquide, puis verser sur le pain doré et servir.

Source: Maille

BAnQ NUMÉRIQUE

Page(s) manquante(s) ou non-numérisée(s)

Veillez vous informer auprès du personnel de BAnQ
en utilisant le formulaire de référence à distance, qui se trouve en ligne :

https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire_reference/index.html

ou par téléphone **1-800-363-9028**

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 