

LA
PRESSERECETTE
LA DINDE
RAPIDE
PAGE 8VIN
DES BOUTEILLES
À OFFRIR
PAGE 6

GOURMAND

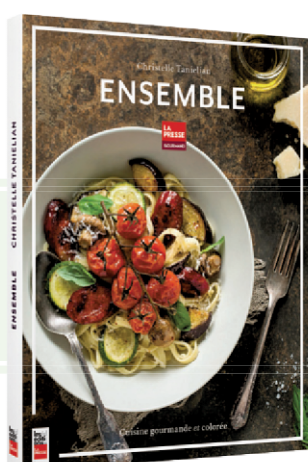
DESSERT
PAS TROP
TARD POUR
UNE BÛCHE
PAGE 9NOËL
KITSCH

Pain-sandwich, aspic, beignes: vous avez été nombreux à nous envoyer les recettes de vos Noëls d'enfance, que vous préparez encore aujourd'hui avec enthousiasme. Nous avons demandé à trois chefs de les réinventer. Mais nous vous proposons aussi des recettes d'époque. Noël est une fête remplie de souvenirs, en voici une bonne ration.

UN DOSSIER D'ÉMILIE BILODEAU,
EN PAGES 4 ET 5.



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

UNE CUISINE SAVOUREUSE AU QUOTIDIEN
de Christelle Tanielian

qui signe L'Atelier de cuisine du cahier Gourmand
de La Presse tous les samedis

Aussi auteure du blogue *Christelle is flabbergasting*



Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca
Aussi en format PDF et E-pub

les
édit
ons
LA
PRESSE

IMPRESSIONNEZ VOS CONVIVES!



gros pétoncles frais*
ou décongelés,
20-40 par lb
33,05/kg

ECONOMISEZ 2,50 \$/lb

14.99
lb

Pétoncles poêlés au beurre citronné aux fines herbes et aux noisettes

Portions : 5
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

	Huile de pépins de raisin le Choix du Président
10	Pétoncles géants de la Nouvelle-Écosse le Choix du Président, éponges
Au goût	sel et poivre du moulin
30 ml (2 c. à soupe)	Beurre de culture à la normande non salé PC Collection noire
2	branches d'estragon, effeuillées
1	petite branche de thym
3	feuilles de sauge
60 ml (¼ tasse)	noisettes, grillées et hachées jus de ½ citron

Préparation

- Couvrir le fond d'une grande poêle d'huile. Chauffer à feu moyen-vif. Bien assaisonner les pétoncles de sel et de poivre des deux côtés.
- Déposer les pétoncles un à un dans la poêle chaude. Cuire de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les pétoncles soient bien caramélisés. Retourner les pétoncles, puis ajouter le beurre et les fines herbes. Arroser fréquemment les pétoncles de beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que le beurre ait une belle couleur noisette. Ajouter les noisettes et le jus de citron. Retirer du feu.
- Servir les pétoncles nappés du beurre citronné aux fines herbes et garnis de noisettes. Accompagner le tout d'une purée de chou-fleur.

Remarque : Il est très important de bien éponger les pétoncles avant la cuisson. De cette façon, ils caraméliseront davantage. Il faut également retirer le muscle abducteur, situé sur le côté des pétoncles.



filet de bœuf entier
de choix**
emballage sous-vide
22,02/kg

MOINS QUE 1/2 PRIX

9.99
lb

Filet de bœuf rôti lentement à la moutarde au raifort, sauce aux cerises et Shiraz

Portions : 4 à 6
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 55 minutes + temps de repos

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe)	Huile de pépins de raisin le Choix du Président
1	rôti de filet mignon, environ 1 kg (2,2 lb)
Au goût	sel et poivre
45 ml (3 c. à soupe)	Moutarde préparée au raifort épicé PC Collection noire
2	oignons, coupés en quartiers
3	carottes
2	branches de céleri
8	gousses d'ail
4	branches de thym
250 ml (1 tasse)	vin rouge de bonne qualité (Shiraz de préférence)
45 ml (3 c. à soupe)	Gelée de vin cerises et Shiraz PC Collection noire
500 ml (2 tasses)	fond de veau
15 ml (1 c. à soupe)	Beurre de culture à la normande PC Collection noire

Préparation

- Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Bien assaisonner le rôti de sel et de poivre sur tous les côtés. Faire saisir le rôti pendant environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Déposer le rôti sur une assiette et le badigeonner de moutarde.
- Dans une rôtissoire, déposer les oignons, les carottes, le céleri, l'ail et les branches de thym. Déposer le rôti sur les légumes. Cuire jusqu'à ce que le rôti atteigne une température interne de 118 °F (245 °C), soit environ 45 minutes (cuisson saignante). Retirer du four, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 15 minutes.
- Retirer le rôti et les légumes de la rôtissoire. Réserver le jus de cuisson. Mettre la rôtissoire sur le feu et chauffer à feu moyen-vif. Déglacer avec le vin rouge et bien gratter les sucs de cuisson caramélisés au fond. Ajouter la gelée de vin, le fond de veau et le jus de cuisson réservé, et bien mélanger. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes. Retirer du feu, ajouter le beurre et mélanger. Servir le rôti de bœuf accompagné de la sauce et des légumes rôtis.

RABAIS DES FÊTES



filets de saumon de
l'Atlantique frais*
du Chili
15,41/kg

6.99
lb



queues de langoustines
26-30 par lb
surgelées
340 g

ECONOMISEZ 7,00 \$
7.99



groses crevettes blanches du
Pacifique PC^{MD}
31-40 par lb, cuites,
décorquées, surgelées
400 g

ECONOMISEZ 6,00 \$
8.99



saumon de l'Atlantique
fumé Bleumer
surgelé
300 g

ECONOMISEZ 6,00 \$
9.99

Loblaws

Provigo
Le Marché

provigo

À LA CARTE



Au Gros Jambon, le poulet frit est servi sur gaufre, avec sauce au sirop d'érable, moutarde de dijon et raifort.

PHOTO OLIVIER PONTBRIAND LA PRESSE



Beauty's propose un déjeuner classique: gaufres, crêpes, pancakes, œufs, milkshakes et autres classiques du matin.

PHOTO TIRÉE DE FACEBOOK

Bonnes adresses rétro

Voici trois adresses au goût du jour... avec un accent rétro. À visiter pendant les congés de fin d'année, pour un repas consistant et réconfortant. En vous souhaitant de délicieuses Fêtes rétro!

SARA BARRIÈRE-BRUNET

Landry & Filles: l'avenir est rétro

«La rôtissoire, c'est le destin!», lance Lise-Marie, l'une des filles de chez Landry & Filles. Le trio n'avait pas comme projet d'ouvrir une rôtisserie, mais c'est en visitant le local vacant de la rue Papineau que l'équipe a découvert l'appareil laissé là par un ancien resto portugais. Cette rôtissoire a permis d'insérer au menu des poulets entiers, de la ferme Les Voltigeurs: l'un laqué à l'érable et à la bière et l'autre aux fines herbes et citron confit. On complète la volaille (ou le chou-fleur, qui passe également un séjour à la rôtissoire) par des à-côtés, un mélange entre des

classiques, comme les petits pois et carottes au beurre à la menthe ou la purée de pommes de terre, et des propositions plus *funky*, comme les brocolis frits style César et le chou farci. Ce menu à l'âme snack-bar vient du chef Marc Landry, anciennement du resto Le Plaza. En plus de la carte habituelle, plusieurs plats et desserts du jour s'ajoutent au menu. Murs blancs, quelques affiches accrochées, bouteilles de sodas colorées, la déco s'anime de clins d'œil rétro pas clinquants. À compter de janvier, beaucoup de projets au menu. Des brunchs sûrement, peut-être des lunchs, des événements pop up et, pourquoi pas, le déjeuner? Le trio pétille, et cette effervescence est contagieuse.

4764, rue Papineau
landryetfilles.com



PHOTO FOURNIE PAR LANDRY ET FILLES

Josée-Ann Landry, sommelière et maître d'hôtel, Marc Landry, chef, et Lisa-Marie Veillette, gérante, forment une partie du personnel de Landry & Filles.

Gros Jambon

Dans le Vieux-Montréal, ce *diner* propose un menu très costaud: poutine, poulet frit, BLT. On le déguste attablé au comptoir, avec vue sur la cuisine

ouverte. Sur les murs, des affiches vieillottes; l'endroit inspire la nostalgie. Le macaroni au fromage vaut le détour (attention, c'est copieux!), tandis que le BLT au canard confit change pour le mieux de la formule classique.

286, rue Notre-Dame Ouest
facebook.com/legrosjambonmtl

Beauty's

Avant les smoothies, il y avait les milkshakes! On met les pieds chez Beauty's pour un déjeuner classique: gaufres, crêpes, pancakes, œufs et autres classiques du matin. Ce *diner* a pignon sur rue depuis 1942. Bref, une institution où casser la croûte le week-end comme la semaine.

93, avenue du Mont-Royal Ouest
beautys.ca

LU

Pour la « Belle-sœur » en soi...

MARIE-CHRISTINE BLAIS

«Édouard réagit en posant énergiquement sa fourchette dans l'assiette. «Môman, vous allez pas me faire une scène à la veille de Noël pour un morceau de tarte aux pommes.» «Certain que j'vas te faire une scène pour un morceau de tarte aux pommes! C'tait le morceau de tarte aux pommes du père Noël!»

Des citations comme celle-là, toutes tirées de l'œuvre de l'écrivain Michel Tremblay, la libraire Anne Fortin en a recensé plus de 400, dont 150 lui ont permis de concocter *Ainsi cuisinaient les belles-sœurs*: un beau livre consacré à l'histoire culinaire du Québec

urbain de 1913 à 1963, tel que racontée et «documentée» par les romans de Tremblay! Agrémenté d'un tas de recettes, d'illustrations, de photos d'époque, d'explications et même d'arbres généalogiques, il se lit d'ailleurs comme un roman. Dont le sous-titre aurait pu être: «Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la genèse du gâteau renversé aux ananas, du petit sandwich pas de croûte et de la sauce aux œufs!»

Car, pour bien faire, la propriétaire de la Librairie gourmande (au marché Jean-Talon) a aussi puisé dans sa propre collection de livres de recettes «canadiennes-françaises» d'époque. Et ainsi découvert que les racines de notre cuisine

sont essentiellement anglo-saxonnes: les petits gâteaux «moka», la sauce au thé, le *pound cake*, sans oublier notre amour des biscuits Social Tea et de la fameuse «sauce anglaise»...

Coloré, instructif, littéraire, culinaire et divertissant, *Ainsi cuisinaient les Belles-sœurs* permet donc de renouer à la fois avec notre cuisine kitsch, au sens noble du terme, et avec l'œuvre de Michel Tremblay. Même l'irascible Albertine aimerait ce livre...

Ainsi cuisinaient les belles-sœurs dans l'œuvre de Michel Tremblay, d'Anne Fortin, éd. Flammarion/Leméac, 192 p., 39,95\$



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

CINÉ-CADEAU

Ne ratez rien!

RAPPEL COURRIEL OU TEXTO



AUJOURD'HUI

9H

TINTIN ET LE TEMPLE DU SOLEIL

15H³⁰

LA BALLADE DES DALTON

18H³⁰

ASTÉRIX CHEZ LES BRETONS



SOUVENIRS FESTIFS

On les retrouve chaque année sur la table de Noël. Exclusivement. Des mets associés depuis toujours, dirait-on, aux Fêtes. Leur seule présence réveille une avalanche de souvenirs. Voici des classiques qui ont, contre toute attente, résisté à l'épreuve du temps et à des modes. Nous avons demandé à trois chefs de les réinventer... mais à vous de choisir si vous préférez rester fidèle à la recette d'époque.



Version Kitsch

LE PAIN SANDWICH



Version Kitsch

LES BEIGNETS AUX PATATES



LE PAIN SANDWICH

ÉMILIE BILODEAU

Ségué Lepage connaît très bien la recette de pain sandwich. Mais revisiter ce classique de Noël? Le chef du restaurant Le Comptoir charcuteries et vins admet qu'il s'agissait d'un défi de taille.

En plus de jouer avec les ingrédients, Ségué s'est donné la mission de s'attaquer à l'apparence du pain étagé en le recouvrant entièrement de jambon sec. Les garnitures de salade de pommes de terre, de hareng fumé, de pommes fondantes et de fromage de chèvre n'ont d'ailleurs rien à voir avec la recette que sa grand-mère préparait!

Le pain sandwich kitsch est quant à lui tiré du livret *D'excellentes recettes*, qui donne des conseils pour dresser une table, des trucs pour se remettre d'un accouchement et... des recettes! Ce livret a été publié dans les années 30.

Il ne s'agit d'ailleurs pas d'une recette de Noël, mais bien d'un pain sandwich «du dimanche soir».

RECETTES

PAIN SANDWICH POUR LE DIMANCHE SOIR, PARU DANS LE LIVRET D'EXCELLENTES RECETTES

Acheter un pain à sandwich et enlever complètement la croûte. Le couper en deux dans le sens de la longueur et couper dans le même sens chacune des parties.

REMPLISSAGE

Hacher ensemble 1/2 lb de jambon cuit et le contenu d'une petite boîte de piments. Délayer avec de la mayonnaise. Voilà pour le dessus et le dessous.

REMPLISSAGE DU MILIEU

2 œufs cuits durs, 4 petits cornichons aigres ou sucrés, mayonnaise pour mélanger. Voilà pour le milieu.

Bien recouvrir de beurre fondu chaque morceau de pain, ajouter le remplissage sans toutefois le laisser déborder. Recouvrir le pain de fromage à la crème légèrement délayé dans un peu de crème douce. Envelopper le tout dans un papier ciré et faire refroidir dans la glacière. Servir par tranches comme de la crème à la glace. Se mange avec fourchette.

Garnir de laitue ou de céleri au choix.

Requis: 3 petits fromages à la crème ou 1/2 lb de fromage pour le remplissage.

* Nous avons remplacé le fromage à la crème par du Cheez Whiz pour un effet encore plus kitsch!

PAIN SANDWICH REVISITÉ PAR SÉGUÉ LEPAGE

INGRÉDIENTS

Fromage de chèvre au hareng

- > 440 g de fromage de chèvre
- > 130 g de hareng (prévoir 250 g de harengs entiers)
- > 100 ml de crème 35%
- > 20 ml d'huile d'olive
- > 60 ml de ciboulette
- > Zeste de 1 citron
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

Défaire le hareng au robot culinaire et ajouter le fromage de chèvre. Mélanger jusqu'à ce que la garniture devienne homogène. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

Salade de pommes de terre

INGRÉDIENTS

- > 700 ml de pommes de terre fingerling cuites, en dés
- > 100 ml d'huile d'olive
- > 90 ml d'échalote
- > 30 ml de moutarde à l'ancienne
- > 90 ml de ciboulette
- > 10 ml de vinaigre de xères

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients.

Oignon mariné

INGRÉDIENTS

- > 100 ml de vinaigre de xères
- > 100 ml de sucre
- > 100 ml d'eau
- > 1 oignon rouge coupé en rondelles de 4 mm d'épaisseur

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le vinaigre, le sucre et l'eau.
2. Défaire les rondelles d'oignon. Verser le liquide et laisser tiédir à la température de la pièce.

Pomme fondante

INGRÉDIENTS

- > 3 pommes vertes en dés
- > 60 ml d'huile d'olive
- > 40 ml d'estragon frais haché
- > 1 oignon mariné, égoutté (recette ci-dessus)

PRÉPARATION

À feu doux, cuire les cubes de pomme dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils offrent une légère résistance. Hors du feu, ajouter l'oignon mariné et l'estragon.

Assemblage du pain sandwich

INGRÉDIENTS

- > 8-10 longues tranches de jambon sec (suffisamment pour couvrir le pain)
- > 1 carré blanc de la boulangerie Guillaume ou pain du marché

PRÉPARATION

1. Enlever la croûte du pain. Le couper sur la longueur en trois tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Beurrer les tranches de pain sur une surface.
2. Étendre la salade de pommes de terre sur la première tranche de pain. Couvrir de la deuxième tranche, et étendre dessus la moitié de l'appareil de chèvre et tout le mélange de pomme et d'oignon.
3. Poser la dernière tranche de pain sur le dessus. Presser légèrement le pain. Recouvrir entièrement le pain sandwich d'une fine couche du mélange de chèvre-hareng, puis l'envelopper de tranches de jambon en commençant par les extrémités, tout en repliant environ un pouce de jambon sous le pain. Recouvrir de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 4 heures. Au moment de servir, couper délicatement avec un bon couteau.



Version Kitsch

L'ASPIC



PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

LES BEIGNETS AUX PATATES

ÉMILIE BILODEAU

Les beignes, c'est la spécialité de la pâtisserie Crémy. Les beignets aux patates? Un peu moins, admet son propriétaire Rémy Couture.

«Le seul souvenir que j'ai des beignes aux patates, c'est d'en manger chez les Rochon, des amis, avant Noël. Mais je suis conscient qu'il y a plusieurs familles québécoises qui en font 12 douzaines pendant le temps des Fêtes», raconte-t-il.

Rémy Couture ne réinvente pas tout à fait la recette de beignets aux patates. Il mise plutôt sur une présentation originale pour les Fêtes. Le pâtissier dresse des beignets les uns par-dessus les autres afin de leur donner une forme d'arbre de Noël.

Disons qu'on est loin des beignes du livre *La cuisine raisonnée*, paru en 1946, qui ne contenait pas de sucre... pas plus que de trou au centre!

PRÉPARATION

Pour les beignes

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Cuire une grosse pomme de terre au four jusqu'à ce qu'elle soit molle au touché.
3. Laisser refroidir et extraire 1/2 tasse de purée.
4. Dans un grand bol, mélanger la purée de pommes de terre, les œufs, le beurre fondu et le sucre.
5. Incorporer la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et mélanger avec les mains.
6. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur de 1 à 4 heures.

POUR LA CUISSON

1. Étaler la pâte à 2 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau et de farine.
2. Couper les beignes de différentes grosseurs (4, 3, 2, et 1 po) et faire un trou avec un emporte-pièce plus petit.
3. Cuire les beignes dans de l'huile à 180 °C (350 °F) de chaque côté jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.
4. Déposer les beignes cuits sur une assiette avec papier absorbant.

Pour le glaçage

1. Dans un bol, mélanger le sucre à glacer et le beurre de pistache.
2. Incorporer un tout petit peu d'eau pour avoir une texture lisse.
3. Glacer les beignes en les reversant dans le glaçage ou à l'aide d'une cuillère.
4. Empiler les beignes glacés de différentes grosseurs les uns par-dessus les autres et décorer avec des fruits confits, du maïs soufflé, etc.

RECETTE

BEIGNETS AUX POMMES DE TERRE PARUS DANS LA CUISINE RAISONNÉE

INGRÉDIENTS

- > 8 à 10 pommes de terre
- > 1 c. à table de beurre
- > 1/2 tasse de lait chaud
- > 1 tasse de farine
- > 4 œufs

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre, en préparer une bonne purée avec le lait et le beurre; battre quelques minutes, ajouter les jaunes d'œufs fouettés, la farine; laisser refroidir la préparation. Au moment de la cuisson, ajouter les blancs d'œufs en neige. Faire cuire par cuillerées en pleine friture.

BEIGNES AUX PATATES PAR RÉMY COUTURE

INGRÉDIENTS

- > 1 œuf
- > 1/2 tasse de sucre
- > 2 c. à soupe de beurre fondu
- > 1/2 tasse de purée de pommes de terre froide
- > 1 tasse 1/4 de farine tout usage
- > 1 c. à thé de poudre à pâte
- > 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- > 1/2 c. à thé de sel fin

Glaçage

- > 1 tasse de sucre à glacer
- > 2 c. à soupe de beurre de pistache
- > Eau

L'ASPIC

ÉMILIE BILODEAU

Le chef du restaurant Majestique, Dominic Lalonde, n'avait jamais préparé un aspic de sa vie... jusqu'à ce qu'on lui lance le défi.

«Le seul Jell-O que je connaissais en plat principal, c'était de la gelée d'atocas servie avec la dinde. L'aspic ne faisait pas partie de nos mœurs familiales. C'est pour ça que le défi était plutôt intéressant», raconte-t-il.

Pour accompagner le repas traditionnel de Noël, il a donc concocté quatre sortes de gelée: aux canneberges, aux pommes, au sapin et à l'argousier. Au lieu de figer les liquides dans un

grand moule, il a créé des étages colorés dans des verrines.

«Je crois que ça peut apporter un kick intéressant à la dinde, à la tourtière ou même à une farce. Ces gelées vont super bien avec les terrines de foie gras ou de lapin et les charcuteries, aussi», explique-t-il.

Dominic Lalonde ne voulait pas préparer un aspic qui aurait le goût de la tourtière. Étrange comme idée? Et pourtant. Lorsqu'on feuillette *La nouvelle encyclopédie de la cuisine* de Jehane Benoit, la liste de recettes d'aspic est longue. Il y en a aux tomates, au poisson et certains sont préparés avec des ris de veau, du poulet ou du jambon.

Il y en a pour tous les goûts, quoi!

RECETTES

ASPIC AUX TOMATES PARU DANS LA NOUVELLE ENCYCLOPÉDIE DE LA CUISINE

INGRÉDIENTS

- > 1 enveloppe de gélatine non aromatisée
- > 1 3/4 tasse de jus de tomate
- > 1/4 c. à thé de sel
- > 1 c. à thé de sucre
- > 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
- > 1/2 c. à thé de basilic
- > 2 c. à soupe de jus de citron

Saupoudrer la gélatine sur 1/2 tasse de jus de tomate pour la reconstituer. Mettre sur un feu lent et remuer pour dissoudre la gélatine. Retirer du feu et ajouter la 1 1/4 tasse de jus de tomate qui reste ainsi que les assaisonnements. Verser dans un moule de deux tasses ou dans des moules individuels. Réfrigérer pour faire prendre. Démouler pour servir, garnir de verdure, de concombre tranché et d'olives noires. Accompagner de mayonnaise.

ASPICS PAR DOMINIC LALONDE

Aspic au sapin

INGRÉDIENTS

- > 10 feuilles de gélatine (ou 2 1/2 sachets de gélatine en poudre*)
- > 1 litre (4 tasses) d'eau
- > 2 tasses d'aiguilles de sapin
- > 1 tasse de sucre

PRÉPARATION

1. Faire gonfler les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter les aiguilles de sapin, couvrir, retirer du feu et laisser infuser 15 minutes. Filtrer au chinois et mélanger avec la gélatine égouttée.
3. Verser dans des petits pots en verre, des ramequins ou un moule à gâteau. Réfrigérer 1 heure. Pour un aspic étagé, remplir le tiers du pot.

Aspic à la canneberge

INGRÉDIENTS

- > 10 feuilles de gélatine ou 2 1/2 sachets de gélatine en poudre
- > 1 litre (4 tasses) d'eau
- > 4 tasses de canneberges fraîches ou congelées
- > 75 ml de sucre

PRÉPARATION

1. Faire gonfler les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et les canneberges. Cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 minutes. Filtrer au chinois et mélanger avec la gélatine égouttée à l'aide d'un fouet.
3. Verser sur l'aspic au sapin gélifié en laissant un tiers du pot vide. Réfrigérer 1 heure.

Aspic à la pomme

INGRÉDIENTS

- > 10 feuilles de gélatine ou 2 1/2 sachets de gélatine en poudre
- > 1 litre (4 tasses) d'eau
- > 5 pommes Cortland
- > 75 ml de sucre

PRÉPARATION

1. Faire gonfler les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, les pommes coupées en quatre et le sucre. Cuire à feu moyen pendant 15 minutes. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 minutes. Filtrer au chinois et mélanger avec la gélatine égouttée à l'aide d'un fouet.
3. Verser sur l'aspic aux canneberges gélifié et réfrigérer 1 heure.

Aspic à l'argousier

INGRÉDIENTS

- > 10 feuilles de gélatine ou 2 1/2 sachets de gélatine en poudre
- > 1 litre (4 tasses) d'eau
- > 2 tasses de baies d'argousier
- > 75 ml de sucre

PRÉPARATION

1. Faire gonfler les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
2. Dans une casserole à feu moyen, chauffer l'eau, les baies d'argousier et le sucre jusqu'à ce que les baies commencent à éclater. Retirer du feu et filtrer au filtre à café. Mélanger avec la gélatine égouttée à l'aide d'un fouet.
3. Verser dans des petits pots. Réfrigérer 1 heure.

* Dans le cas de la gélatine en poudre, diluer 1 c. à soupe de gélatine dans 2 c. à soupe d'eau. Puis, verser dans la casserole une fois qu'elle est retirée du f

VOS RECETTES KITSCH

Même si on sait que le pain sandwich est kitsch, cette recette ravit encore de nombreuses familles à Noël. C'est ce que nous avons pu constater en lisant vos nombreuses versions de pain garni. Aspics, galettes roses, tranches lounge, etc. Voici d'autres recettes rétro préparées par les lecteurs de *La Presse*.

Retrouvez les recettes envoyées par nos lecteurs à www.lapresse.ca/kitsch

REMERCIEMENTS: L'équipe de Gourmand aimerait remercier Kitsch à l'os, Kitschy-Koo, Michel Barrette Antique (marché Saint-Michel) et Ares.

La Vougeraie, et d'autres vins à offrir



JACQUES BENOIT

Propriété bourguignonne réputée, le Domaine de la Vougeraie a opté dès 1999 pour la biodynamie.

Couvrant à l'heure actuelle une superficie de 43 hectares, réunissant pas moins de... 33 appellations, tout le vignoble est ainsi cultivé selon cette méthode de culture depuis 2007, soulignant au cours de sa visite récente au Québec son régisseur Pierre Vincent, qui en est aussi le vinificateur.

Méthode considérée comme ésotérique par certains, mais, reconnaît-on, qui « marche » et donne de bons résultats.

« C'est comme la culture biologique. Ça permet d'avoir des vignes en pleine santé. C'est l'essentiel », dit-il.

Car, comme le veut l'adage, c'est seulement avec de bons raisins qu'on peut faire de bons et grands vins.

Arrivé à la Vougeraie en 2006, en remplacement du Québécois Pascal Marchand, Pierre Vincent a modifié le style des vins. En gros, ils sont moins denses, moins concentrés, tout en s'affichant avec de très belles textures.

Une de ses règles: pour éviter d'extraire trop de tannins, il pige peu (c'est le pigeage, qui consiste à enfoncer dans le moût les matières solides qui s'agglomèrent à la surface de la cuve). Puis, si la rafle (la partie boisée des grappes) est mûre, il vinifie une partie des fruits en vendanges entières, avec la rafle et sans fouler le raisin. Cela donne, dit-il, davantage de complexité et de profondeur.

La SAQ a acheté 12 crus de la Vougeraie, tous du grand millésime 2012. J'en ai goûté neuf, en compagnie de Pierre Vincent. Seul bémol: il n'en reste déjà que très peu...

Cinq de ces vins (des rouges) m'ont semblé particulièrement remarquables. À savoir le Savigny-les-Beaune, d'une finesse qui n'est pas si commune dans cette appellation (70,50\$, 12356725, 17/20); le Vougeot Clos du Prieuré, ample, complexe (102\$, 12356776, 17,5/20), à Signature; le Chambolle-Musigny, distingué, très serré, très long, et qui est un grand vin (113,25\$, 12356813, 18/20); le Corton Clos du Roi, autre grand vin, dense, parfaitement harmonieux, d'une vigne de 75 ans (168\$, 12356952, 18,2/20, à Signature) et, enfin, majestueux, le Charmes-Chambertin Mazoyères, compact, équilibré (219\$, 12356961, 18,5/20, à Signature).

Tous ont un fruit très pur, et tiendront la route au moins sept ou huit ans, et 10 ou 15 ans pour les trois derniers.

Œnologue, Pierre Vincent a été nommé vinificateur de l'année 2014 par la revue *Decanter*. Bref, des vins à offrir ou à s'offrir, comme les autres ci-contre.



Médoc 2010
Château Patache d'Aux
25\$ (11338226)

Vin toujours fiable, ce bordeaux rouge, goûté à l'aveugle, se montre égal à lui-même dans ce grand millésime. Le bouquet, d'assez bonne ampleur, très clairement bordelais, se présente avec des notes de fruits rouges, mais aussi de tabac. Un peu plus que moyennement corsé, fin, il a de beaux tannins bien enrobés. « Top vin de côtes de bordeaux? », ai-je noté. 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet franc et 3% Petit Verdot, avec élevage en fûts. Très bon. 13,5% (216 caisses). Garde: 2014-2018.

17



Pouilly-Fumé 2012
La Moynerie Michel Redde et Fils
26,90\$ (962340)

Vin de Sauvignon blanc, de la Loire, non boisé, son caractère variétal fait montre, au nez, d'une retenue exemplaire. Bouquet distingué, donc, marqué par une légère note minérale, avec, en complément, une bouche tout aussi distinguée, toute en finesse, d'une très bonne persistance. Bref, la grande élégance. Accompagnera notamment les huîtres avec succès. Excellent. 13% (78 caisses). Garde: 2014-2019?

18



Vacqueyras 2010
Cuvée Vincila Domaine Montvac
28\$ (12268590)

Superbe vin rouge du sud de la vallée du Rhône, très bien coloré, il a de quoi faire la leçon à bon nombre de Châteauneufs-du-Pape... La couleur est soutenue, le bouquet large, généreux, complexe, relevé par des notes de cuir et de raisins secs, genre... gâteau aux fruits. La bouche suit, corsée, dense, avec des tannins serrés et les mêmes arômes qu'au nez. 60% Grenache et 40% Syrah, avec élevage en fûts et en cuves. Grand Vacqueyras. 14% (128 caisses). Garde: 2014-2020.

18



Vin de Pays des Bouches-du-Rhône 2011
Les Grands Carmes de Château Simone
51,75\$ (11822430)

Vin blanc d'une couleur dorée, d'un domaine réputé d'Aix-en-Provence, son bouquet, harmonieux, aux notes peu appuyées d'abricot, avec aussi une nuance rappelant discrètement le miel, est irrésistible. Tendre en bouche, équilibré, d'un charme certain, son boisé, bien lié à l'ensemble, demeure en retrait. 80% Clairette, 10% Ugni blanc et 10% Viognier, ce vin étant vinifié et élevé en petits foudres de chêne. Magnifique. Accompagnera les poissons en sauce, les viandes blanches, les fromages. 13,5% (50 caisses). Garde: 2014-2019?

18



Toscana 2012
IGT Promis Ca'Marcanda Gaja
48,75\$ (746941)

Les vins rouges du Piémont d'Angelo Gaja coûtent une fortune... Celui-ci, de Toscane, est vendu à « très petit prix » si on se place du point de vue de Gaja. La couleur est soutenue, le bouquet, de bon volume, abonde en notes de fruits noirs genre bleuets et mûres. La bouche n'est pas en reste, bien en chair, aux saveurs également de fruits noirs, avec de l'éclat et des tannins bien enrobés. 55% Merlot, 35% Syrah et 10% Sangiovese, l'élevage étant fait en fûts neufs et de réemploi. Savoureux. 13,5% (112 caisses). Garde: 2014-2019.

17

Les bulles en Fête!

Disponibles dans les SAQ

Wine Spectator
91

CHAMPAGNE BRUT
Producteur: **Pol Roger**
France, Champagne
Code SAQ: 51953
Prix: **60,25\$**

CONDE DE HARO CAVA
METODO TRADICIONAL
BRUT VINTAGE 2010
Producteur: **Bodegas Muga**
Espagne, Rioja
Code SAQ: 12396794
Prix: **20,20\$**

CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE BLANCS BRUT
Producteur: **Vitteaut-Alberti**
France, Bourgogne
Code SAQ: 12100308
Prix: **23,70\$**

NOVA 7, 2013
Producteur: **Benjamin Bridge**
Mousseux Canadien
Canada, Nouvelle-Écosse
Code SAQ: 12133986
Prix: **26,25\$**

Une sélection **Balthazard**
Complice de vos moments depuis vingt ans!

La recommandation de la semaine

Bordeaux 2010 Merlot Christian Moueix

Les Moueix, propriétaires de nombreux et prestigieux domaines, à Pomerol et à Saint-Émilion, élaborent aussi, entre autres, ce bordeaux rouge, avec des fruits et un peu de moûts achetés aux quatre coins du Bordelais. Le résultat est étonnant, compte tenu du fait que ce vin, de Merlot seulement, et élevé quelques mois en foudres de chêne, a déjà cinq ans. Or, il tient la route, et très bien! Passablement coloré, son bouquet ne manque ni de nuances (thé noir, fruits rouges, etc.) ni de charme. Un peu plus que moyennement corsé, ses tannins sont aimables, avec encore là des arômes de thé, mais aussi de cuir, et une assez bonne persistance. Très réussi. 13,5% (2025 caisses). Garde: 2014-2015.

18,05\$ (369405)

16,2



VIN

Un barolo abordable pour Noël

Les barolos sont des vins pour les gens patients. Il faut généralement attendre plusieurs années pour que leurs tannins soient moins durs en bouche. Ce sont aussi des vins pour les gens aisés, car ces rouges du Piémont, en Italie, coûtent rarement moins de 35\$. La cuvée 2010 de la maison Batasiolo fait exception à ces deux règles.

Sous sa robe moyennement intense, son nez s'ouvre sur des notes de rose, d'épices douces et de cerises noires. Comme c'est presque toujours le cas avec les vins à base de niebbiolo, ses tannins sont

massifs en bouche. Ils laissent toutefois une impression soyeuse sur les papilles, qui est fort agréable. On goûte les fruits noirs, le cuir et la rose. C'est long et délicieux. Pour en profiter au maximum, mettez-le en carafe quelques heures avant le souper et accompagnez-le d'une pièce d'agneau ou d'une viande mijotée. 13,5%

– Karyne Duplessis Piché, collaboration spéciale

Beni di Batasiolo Barolo 2010,
29,65\$ (10856777)



À OFFRIR

Des alcools d'exception

Pour l'amie ou l'oncle amateur de spiritueux, voici quelques bouteilles qui susciteront l'enthousiasme à Noël.

ÈVE DUMAS

Le charme des vieux armagnacs

Au mois d'octobre, nous avons eu le bonheur de goûter aux armagnacs Dartigalongue, lors d'une visite à la SAQ Signature du directeur commercial de cette maison, Benoît Hillion.

En activité depuis 1838, la maison familiale a choisi comme devise « Par Armagnac toujours debout ». Si elle continue de produire d'aussi élégants spiritueux, elle ne devrait pas s'écrouler de sitôt!

En matière de rapport qualité-prix, les armagnacs offrent encore une féroce compétition à bien d'autres spiritueux. Un 25 ans d'âge à 103\$? Ce n'est pas dans la catégorie des whiskies qu'on trouvera ça!

C'est d'ailleurs ce Bas Armagnac hyper-gourmand, bien pâtissier avec ses notes d'orange, d'érable et de caramel, qui a fait danser nos papilles avec le plus de sensualité. Plus puissant, avec ses 48 % alc./vol., le millésimé 1986 (126\$) n'en est pas moins d'une belle élégance, avec une finale plus florale.

Des 10 cépages autorisés dans l'appellation Armagnac, Dartigalongue en utilise 3: l'ugn blanc, le baco blanc,



PHOTOS FOURNIES PAR LA SAQ, LA MAISON DARTIGALONGUE ET ST. GEORGE SPIRITS

Le rhum Zacapa 23 ans, les armagnacs Dartigalongue, ainsi que le NOLA, sont toutes d'excellentes bouteilles à offrir aux amateurs d'alcool à Noël.

« qui donne de beaux rancios en vieillissant », nous explique M. Hillion, et un peu de folle-blanche. Le vin blanc est ensuite distillé, puis vieilli en « pièces », en barriques de 400 litres.

La SAQ Signature (Montréal et Québec) tient actuellement quatre produits de la maison Dartigalongue. À découvrir.

Meilleur que du bonbon

Oubliez Kahlua, Tia Maria et toutes ces liqueurs de café trop sucrées. La distillerie californienne St. George Spirits, dont nous connaissons désormais les

excellents Gins (Botanivore et Terroir, épuisés à la SAQ) et le délicieux bourbon (Breaking & Entering, toujours offert!), nous gâte avec son irrésistible NOLA.

St. George a choisi des grains éthiopiens (Yirgacheffe), torréfiés par Jewel Box Coffee Roasters, puis infusés à froid pour extraire un maximum de

En matière de rapport qualité-prix, les armagnacs offrent encore une féroce compétition à bien d'autres spiritueux. Un 25 ans d'âge à 103\$? Ce n'est pas dans la catégorie des whiskies qu'on trouvera ça!

Microdistillation et microtorréfaction s'unissent avec raffinement pour cet hommage à La Nouvelle-Orléans et à son traditionnel café glacé sucré,

corps, mais un minimum d'astringence. S'ajoutent la chicorée, la vanille de Madagascar et le sucre de canne biologique (un peu

d'alcool aussi, évidemment!) qui, une fois mariés, donnent une liqueur gourmande, mais sans lourdeur aucune. NOLA n'est offerte qu'en importation privée pour l'instant (caisses de six très jolies bouteilles), en passant par l'agence Rézin. Trouvez-vous des amis ou de la parenté pour partager un carton.

NOLA de St. George Spirits, 750 ml, 25% alc./vol., 59,40\$ la bouteille.
En importation privée chez Rézin
rezin.com

Un rhum

Récemment, au Slang labo à manger, le mixologue invité Sam Dalcourt a passé la soirée à faire des cocktails à base de rhum Zacapa 23 ans. Beaucoup n'avaient jamais bu d'aussi bons daiquiris! Et le bartender ne s'en tenait pas qu'aux classiques des Caraïbes: Manhattan au rhum, Old Fashioned au rhum, etc.

Ce produit du Guatemala est élevé en solera, système inventé en Espagne pour faire vieillir le xérès et parfois utilisé pour la maturation des rhums. Ici, le distillat a connu les fûts de bourbon ET de xérès. Le résultat est donc un assemblage de rhums de 6 à 23 ans d'âge.

Des notes de cassonade, d'épices et de chocolat noir en font un spiritueux assez complexe pour être siroté nature, en digestif, ou pour élever la barre de n'importe quel cocktail à base de rhum.

Rhum Zacapa, Sistema Solera 23, 750 ml, 80,25\$ (11638333)

Nouvelles bulles d'ici pour fêter

Le rosé québécois le plus vendu dans la province est maintenant effervescent. En effet, une partie de la cuvée 2012 du Champs de Florence, du domaine du Ridge, a été mise de côté il y a deux ans afin d'élaborer un mousseux selon la même méthode que celle utilisée en Champagne. Après 18 mois d'attente, les bulles sont prêtes et vous ne serez pas déçu. Avec ses arômes nets, c'est l'un des meilleurs rosés mousseux d'ici. Dans le verre, les bulles sont abondantes. On sent les jujubes à la framboise, la meringue et le biscuit. La bouche est festive avec des notes de fraise. La finale est légèrement sucrée. C'est rond et crémeux. À l'apéritif avec des bouchées de saumon, vos invités seront sous le charme! Berthelot-Paradis, rosé brut: En vente au domaine, au Marché des saveurs du marché Jean-Talton à Montréal, au kiosque Vins et cidres d'ici du marché du Vieux-Port de Québec et au Salon des métiers d'art de Montréal. 30\$ l'unité ou 150\$ la caisse de six. domaineduridge.com

— Karyne Duplessis Piché, collaboration spéciale



PHOTO FOURNIE PAR LE DOMAINE DU RIDGE

Loison
Panettone • Pandoro
Tout simplement unique

IRIS
Importing & Distributing inc.
Les Importations et Distributions inc.

9821, avenue Lausanne
Montréal, QC H1H 5A6
514-324-5935
www.irisimport.com

Jérôme Ferrer
GRAND CHEF
RELAIS & CHATEAUX

EUROPEA

GRANDS TABLES D'HONNEUR
HONNÊTES & GOURMANS

Le temps des fêtes

LE CHEF JÉRÔME FERRER S'INVITE À VOTRE TABLE !

Le coffret menu signature

Pour 6 à 8 personnes à 300\$ Soit 37,50\$ par personne

À emporter

- Le ballotin de foie gras maison, 250gr
- Le cappuccino de homard aux copeaux de truffe
- Le ragôut de boulettes de mon enfance, sauce tomate aux olives et porcins
- Fricassée de fèves de Lima au romarin
- Le coffret gourmand de 12 macarons
- 8 menus imprimés pour votre table

(Un petit livret explicatif sera intégré pour le réchauffement du plat)

Boxing Day

Les brasseries du groupe Europea

Menu en 3 services pour 2 personnes
Souper pour 2 au Beaver Hall et Andiamo

~~195\$~~ VENDU 120\$!

Forfait Évasion gourmande

Lunch + Afternoon tea
Pour 2 personnes:

~~165\$~~ VENDU 100\$!

Certificat Cadeau

Menu en 3 services (incluant taxes et service)

100\$ de la brasserie, Montréal, QC

Certificat Cadeau

Menu en 3 services (incluant taxes et service)

100\$ de la brasserie, Montréal, QC

Certificat Cadeau

Menu en 3 services (incluant taxes et service)

100\$ de la brasserie, Montréal, QC

Certificat Cadeau

Menu en 3 services (incluant taxes et service)

100\$ de la brasserie, Montréal, QC

Commandez maintenant: 514 397-9161 www.europea.ca

GOURMAND

RECETTE

La dinde rapide

ÈVE DUMAS

Une dinde (de 15 lb) cuite en moins de deux heures? Oui, c'est possible! nous apprenait Michelle Marek, tout récemment. Depuis plusieurs années, la cochef du Labo culinaire de la Société des arts technologiques ne perd plus de temps et fait cuire son volatile à haute température.

Cette découverte, nous l'avons faite à l'occasion du Bordel de Noël, un souper organisé par l'agence d'importation de vin Œnophile. L'objectif? Trouver le meilleur vin pour accompagner la dinde. Au terme de l'exercice, c'est le délicieux Fleur de savagnin du Domaine Labet qui a remporté le plus de votes. Mais c'est la bête de M^{me} Marek qui était la vraie vedette de la soirée. Elle a même su convertir ceux et celles qui considéraient la dinde comme le plus insignifiant des oiseaux comestibles.

La chef a fait la découverte de cette technique de cuisson il y a plusieurs années, lorsqu'elle a décidé d'organiser un repas de l'Action de grâce à la toute dernière minute. C'est la recette de Barbara Kafka, dans le livre

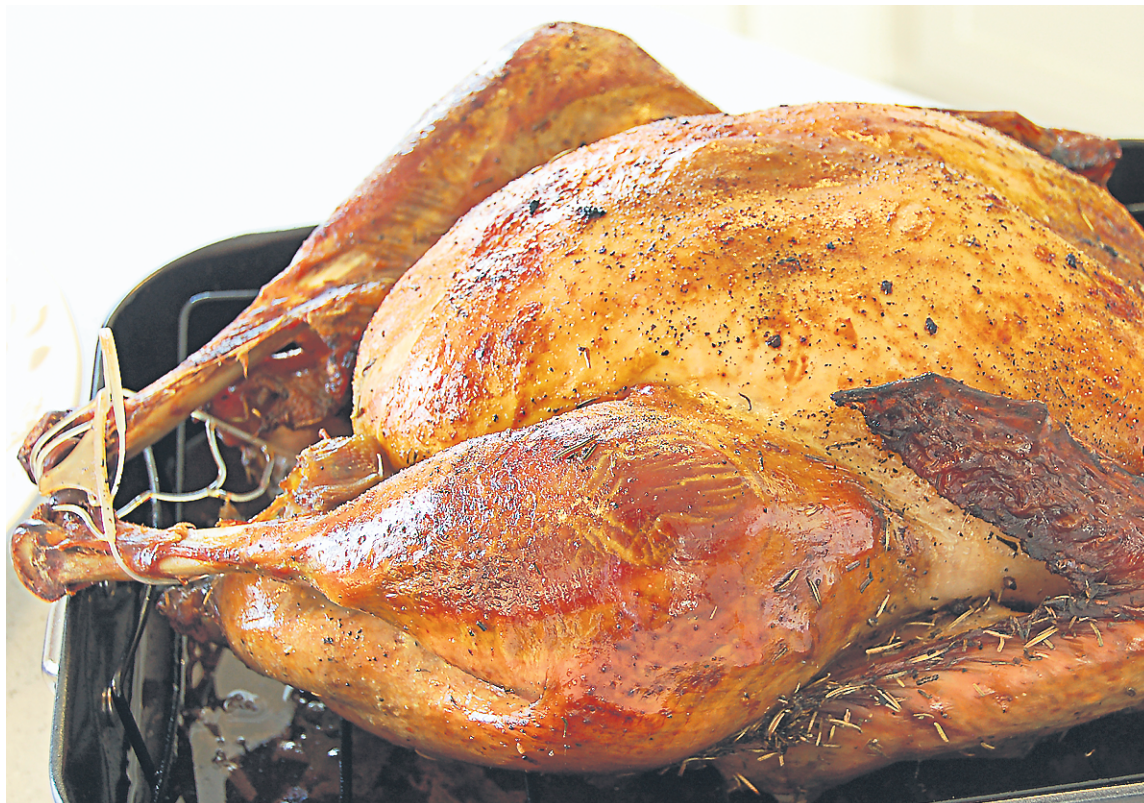


PHOTO THINKSTOCK

The Man Who Ate Everything, de Jeffrey Steingarten, qui lui a sauvé la vie.

La voici, traduite puis légèrement adaptée du blogue *An Endless Banquet*, où Michelle Marek a publié la recette en... 2007!

Dinde à haute température

INGRÉDIENTS

- > 1 dinde de 15 lb, à température ambiante
- > Sel et poivre
- > 2 oignons, coupés en 2

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à température maximale (soit environ 285 °C ou 550 °F).
2. Déposer la dinde dans une grosse rôtissoire. Saler et poivrer la cavité et y insérer les oignons. Enfourner la dinde et faire cuire pendant 15 minutes. Retirer la dinde du four et, avec une cuillère de bois ou des pinces, secouer légèrement la bête pour la décoller du fond. Remettre au four et répéter cette opération aux 20 minutes.
3. Normalement, la peau ne devrait pas brûler, mais si votre four est petit et que vous remarquez que la dinde commence à noircir, couvrir d'un papier d'aluminium.
4. Pour déterminer si la dinde est prête, prendre la température des cuisses avec un thermomètre à viande. Elle devrait atteindre 175 °F à 180 °F. Une dinde de 15 lb prendra un peu moins de 2 h à cuire*.
5. Laisser la dinde reposer pendant 10 minutes avant de la découper. Il devrait rester assez de jus de cuisson dans la rôtissoire pour faire une sauce.

* Voici le temps de cuisson approximatif pour d'autres formats de dinde: 9-10 lb = 1 h 15 minutes; 12 lb = 1 h 20; 20 lb = environ 3 h. Au Bordel de Noël, Michelle Marek a nourri une dizaine de convives avec une dinde de 11 lb.

À NOTRE GOÛT



PHOTOS FOURNIES PAR KEN'S FRUITCAKE

Les fruits et les noix biologiques des gâteaux de Ken Ilasz macèrent de cinq semaines à un an dans différents alcools. Les gâteaux sont présentés dans un coffre hermétique.



Les épatants gâteaux aux fruits de Ken

PHILIPPE LÉPINE

Le gâteau aux fruits, on adore ou on déteste. Mais les recettes de Ken Ilasz ont de quoi faire chavirer même les moins grands amateurs de ce classique des Fêtes.

Cerises, canneberges et infusion d'hibiscus, poire, figue, pavot et infusion à la nigelle ou encore chocolat de Bahia, gingembre et sirop d'érable figurent parmi la dizaine de variétés concoctées par le pâtissier d'origine ukrainienne.

Adaptés d'une recette de sa grand-mère, ses gâteaux moelleux et bien épicés ravissent les goûteurs grâce à la qualité des ingrédients: ils ne contiennent que des fruits et des noix biologiques, pas de sulfites ni d'arômes artificiels. Le tout macère de cinq semaines à un an dans différents alcools.

Les gâteaux artisanaux de Ken, qui ont la réputation d'être les meilleurs du Québec, font fureur jusqu'au Japon, où ils sont vendus à prix d'or.

On peut se les procurer (au commerce ou en ligne) en paquets de deux ou de six pour maximiser l'expérience gourmande. Vous vous laisserez tenter par la version 100 % végétarienne du « Classique » au sirop d'érable ou par les nouveaux et croustillants bâtonnets de gâteau frits dans une pâte à l'eau d'érable.

4293, rue de Brébeuf, Montréal

kensfruitcake.com

LU

Si le cocktail m'était conté

ÈVE DUMAS

Comme l'indique son titre, le livre *Élixirs: une petite histoire illustrée des cocktails* se veut plus historique que pratico-pratique, bien qu'il soit également riche en recettes.

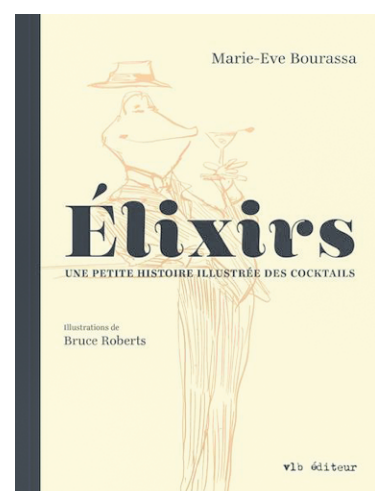
L'auteure Marie-Eve Bourassa s'est surtout amusée à déterner les jolis panoplies de la boisson en est particulièrement bien pourvu! – concernant l'origine de certains cocktails, la prohibition, la culture tiki, etc.

Les illustrations de Bruce Roberts apportent une touche rétro à l'ensemble, tout à fait seyante. On aurait peut-être apprécié quelques références – d'où proviennent-elles, ces truculentes histoires, finalement? –, question de pouvoir titiller encore plus notre curiosité à propos des cocktails.

Élixirs: une petite histoire illustrée des cocktails, de Marie-Eve Bourassa, illustrations de Bruce Roberts, VLB éditeur, 240 p., 29,95 \$.



PHOTO HUGO-SEBASTIEN AUBERT, LA PRESSE



DESSERT

La bûche de la dernière heure

Un dessert, ça urge! Le temps presse et, à l'évidence, vous n'aurez pas le temps de préparer ce qu'il faut pour contenter les becs sucrés. Pas de panique, voici quatre endroits où s'emparer d'une bûche de Noël digne des plus beaux réveillons.

PHILIPPE LÉPINE

Crémy

Connu pour ses beignes copieux, le pâtissier Rémy Couture élabore chaque année un excentrique menu de Noël. Il récidive encore avec, entre autres, sa délirante bûche Foie Gras: un biscuit au pain d'épice nappé d'une bavaroise au foie gras de canard, d'une gelée d'argousier et garni de kumquats et fenouils confits. Faites vite, une réservation est nécessaire pour se la procurer à temps! Ceux qui préfèrent l'option chocolatée seront conquis par la plus « traditionnelle » Rocky Road, qui dissimule sous une décadente garniture de « crumble », brownie et guimauves grillées un gâteau red velvet accompagné d'une mousse au chocolat noir et d'un pot de caramel à verser sur le tout sans retenu.

Prix de la bûche Foie Gras:
4 à 6 personnes: 40 \$
8 à 10 personnes: 68 \$
12 à 15 personnes: 100 \$
2202, avenue du Mont-Royal E.
cremypatisserie.com

L'armoire à glace

Un petit rafraîchissement sur la table à sucreries? Pourquoi pas! Les artisans de L'armoire à glace qui confectionnent des desserts givrés toute l'année proposent trois parfums de bûches à base de leurs gelatos maison. Coup de cœur pour celle à la glace au lait de poule et sorbet à la canneberge déposés sur un biscuit « crumble » de cornets gauffrés. Un concassé de biscuits meringue, des bonshommes de guimauve et un biscuit au beurre coiffent à merveille ce réconfort glacé. Bon à savoir: un supplément de 5 \$ permet de se procurer une version sans lactose.

Prix de toutes les bûches:
6 portions: 28 \$
10 portions: 38 \$
6220, rue Saint-Hubert
larmoireaglaces.ca

Première Moisson

Si vous passez chercher votre pain frais chez Première Moisson, l'exotique bûche signature « Acrobatie de saveurs » vous fera assurément de l'œil. Un pain de Gènes au citron, biscuit Joconde, couvert d'une mousse de nougat, de marmelade d'ananas, fourrés d'un mélange de noix caramélisées enrobé de chocolat au lait. L'ensemble est laqué d'un vibrant glaçage à la mangue et fruit de la passion et paré d'un masque théâtral en chocolat. De quoi revigorer tous les convives malgré la saison froide. À l'achat du dessert – inspiré du Cirque du Soleil qui fête ses 30 ans – 20 \$ sont remis à la Tablee des Chefs qui intervient dans les milieux défavorisés.

Prix de la bûche Acrobatie de saveurs:
46,95 \$ pour 8 à 10 portions
premieremoisson.com

Les givrés

Incontournables glaciers de Montréal, Les givrés ont encore une fois mis au point quelques bombes glacées pour la période des Fêtes, dont la surprenante « Bûche Bagel ». De la crème glacée au fromage à la crème parsemée de croûtons de bagel, avec un cœur à la gelée de fraise repose sur une génoise à la vanille. Le tout est recouvert d'un sorbet à la fraise et agrémenté joliment d'un mini bagel. Même si elle rappelle votre petit-déjeuner préféré, il n'en restera certainement pas pour le lendemain matin. Les commandes en ligne sont acceptées.

Prix de toutes les bûches:
6 portions: 27,50 \$
12 portions: 41 \$
3807, rue Saint-Denis
lesgivrés.ca



PHOTOS FOURNIES PAR CRÉMY ET L'ARMOIRE À GLACE

Ceux qui veulent se délecter de la bûche Foie Gras de Crémy (à gauche) doivent s'y prendre à l'avance, puisqu'une réservation est nécessaire pour se la procurer. Pour les amateurs de gelato, il faut plutôt se tourner vers L'armoire à glace, qui propose trois parfums de bûches à base de leur crème glacée italienne maison (à droite).

EN KIOSQUE MAINTENANT

RICARDO

RECEVOIR SANS STRESS
POUR LE BRUNCH
DES RECETTES À FAIRE LA VEILLE

13 SOUPES D'HIVER
aux saveurs du terroir canadien

MANGER QUAND ON A LE RHUME

DESSERTS MARBRÉS
gâteaux, biscuits, carrés, pouding
... beaux et bons, ils font de l'effet!

+

VOYAGER DANS LE SUD
TOUT-INCLUS
POUR FOODIES

UN CAPPUCCINO?
NON! UNE PANNA COTTA,
UN SURPRENANT DESSERT
POUR LE BRUNCH

ABONNEZ-VOUS au magazine Ricardo

16 NUMÉROS pour 69,99 \$ (taxes en sus)

ET RECEVEZ

UNE CUILLÈRE EN BOIS D'ÉRABLE À BOUT
POINTU DE LA COLLECTION RICARDO.

POUR PROFITER DE CETTE OFFRE, VISITEZ
ricardocuisine.com/abonnementricardo
ou téléphonez au : 1 866 807-5522

Offre valable jusqu'à épuisement des stocks.

LE MAGAZINE RICARDO,
LA CUISINE QU'ON AIME



conçue avec un
bout pointu pour
racler les bols et
les casseroles

CUISINEZ AVEC RICARDO
EN SEMAINE DÈS 11 H

ICI RADIO-CANADA  TÉLÉ



L'atelier de cuisine

AU COURS DES PROCHAINES SEMAINES, DES RECETTES POUR COMPOSER VOTRE MENU DES FÊTES.

L'agneau de Noël



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Je viens de ce que j'appelle « une famille aux origines toutes mélangées »: arméniennes, libanaises, syriennes... Pour compliquer la donne, je suis née en France et je vis aujourd'hui au Québec!

Par la force des choses, la dinde n'a jamais été la reine incontestée des tables de Noël de mon enfance. Elle faisait quelques apparitions, mais partageait souvent la scène avec une quantité incroyable de mezzés et de savoureux plats à base d'agneau ou de bœuf qui lui volaient très souvent la vedette. Aujourd'hui, la tourtière (oui, la vraie, celle du Lac!) et les ragoûts de boulettes se chargent de lui régler son compte. Vraiment pas facile, la vie de volatile.

On comprendra pourquoi, pour mon menu des Fêtes, j'ai préféré un beau gigot d'agneau rôti avec de l'ail, du citron et de l'origan, qui réveillent si bien sa saveur.

Vous êtes de ceux qui trouvent que l'agneau « goûte la laine » ? Je vous encouragerai mille fois à y regoûter pour changer d'avis sur la bête (surtout l'agneau du Québec, si vous pouvez!). Après tout, la dinde ne « goûte pas les plumes » et, la magie de Noël aidant, il se pourrait bien que vous aimiez l'agneau sans le savoir!



GIGOT D'AGNEAU RÔTI À L'AIL, À L'ORIGAN ET AU CITRON

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 oignons, pelés et coupés en quatre
- > 1 gigot d'agneau (du Québec, si possible) d'environ 2 kg (4 lb) avec l'os, paré
- > 6 gousses d'ail, dégermées et coupées en 2
- > 2 têtes d'ail entières, le dessus tranché
- > 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
- > 1 citron, coupé en 2 et le jus et les zestes de 1 citron
- > 2 c. à thé d'origan
- > 1/2 c. à thé de flocons de piment fort
- > Sel de mer et poivre du moulin

PRÉPARATION

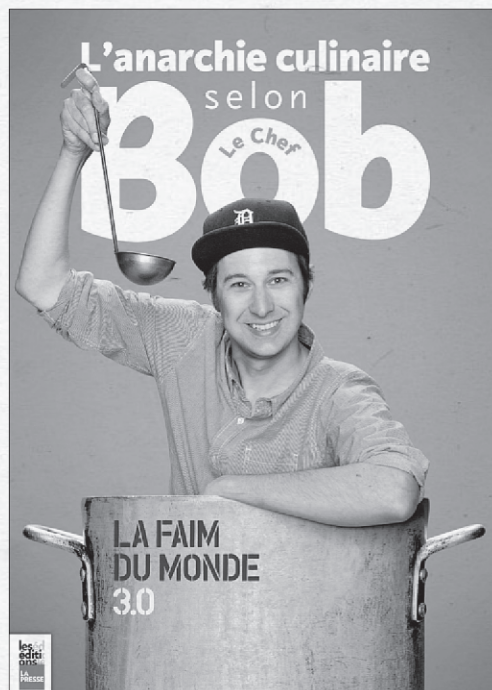
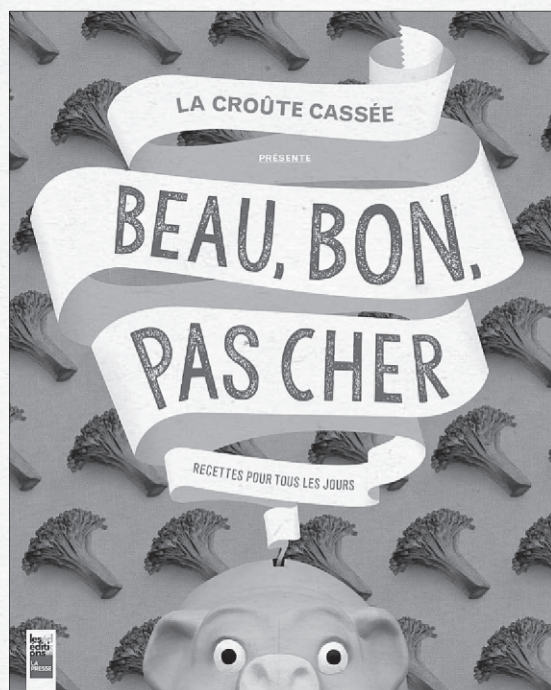
1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un plat à rôti à bords d'environ 6-8 cm de haut, disposer les oignons.

3. À l'aide d'un petit couteau tranchant, inciser la viande à plusieurs endroits et insérer les demi-gousses d'ail.
4. Disposer le gigot d'agneau sur les oignons. Répartir les têtes d'ail et le citron coupé en deux autour de la viande. Mélanger l'huile d'olive, les zestes et le jus de citron, l'origan et les flocons de piment. Arroser généreusement et masser la viande à la main pour bien l'enrober. Saler, poivrer.
5. Rôtir au four pendant 1 h 15 min en surveillant la cuisson. Pour une cuisson rosée, le thermomètre inséré au cœur du gigot, sans toucher à l'os, doit afficher 55 °C (130 °F).
6. Retirer du four, disposer le gigot sur une planche à découper et laisser reposer la viande 15 minutes sous un papier aluminium avant de la trancher.
7. Pour servir, maintenir l'os avec un linge et découper le gigot en tranches. Servir arrosé du jus de cuisson déglacé.

Note: Pour déglacer le jus de cuisson: porter 125 ml (1/2 tasse) d'eau ou de bouillon à ébullition et verser dans le fond du plat. Bien gratter à l'aide d'une cuillère en bois pour récupérer tous les sucs de cuisson, filtrer au chinois ou au tamis fin et réserver au chaud.

ACCESSOIRES: ARTHUR QUENTIN, V DE V, WEST ELM MONTRÉAL

DES IDÉES DE CADEAUX ORIGINALES



Offerts en librairie ou sur
editionslapresse.ca

Aussi en format PDF et E-pub

leséd
éditions
lapresse
LA PRESSE