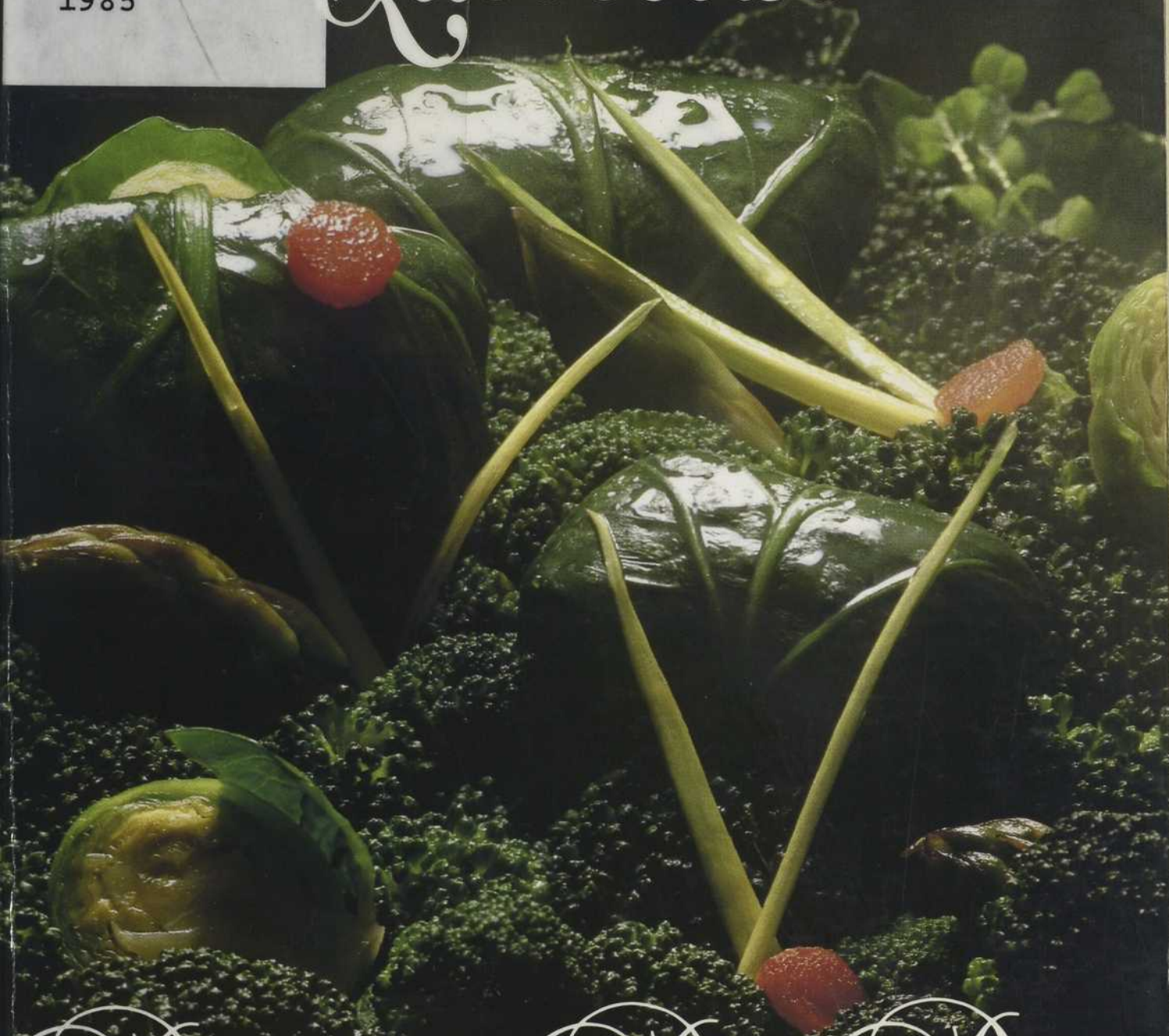


# La Fine Cuisine Québécoise

641.59714  
D444f  
1985



## Rollande Des Bois

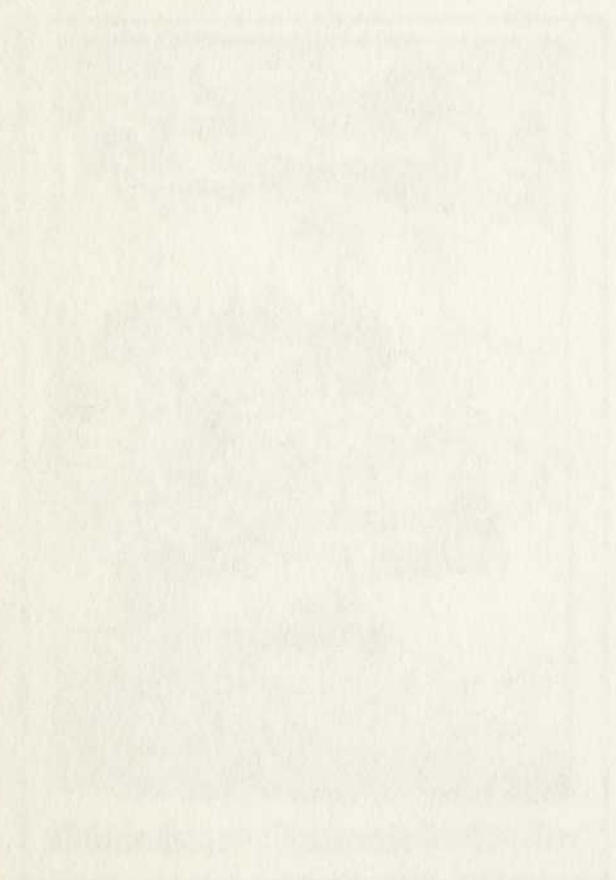
LIBRE  
EXPRESSION



Bibliothèque Nationale du Québec

*La Fine Cuisine  
Québécoise*

La Quinta  
Quinta



*Rollande Des Bois*

*La Fine Cuisine  
Québécoise*

LIBRE  
EXPRESSION



**DONNÉES DE CATALOGAGE AVANT PUBLICATION (CANADA)**

DesBois, Rollande

La fine cuisine québécoise / Rollande DesBois.

2-89111-205-9

I. Cuisine I. Titre

TX715D48 1985 641.5'14 C85-094016-8

Photo de la couverture:  
André Cornellier

Maquette de la couverture:  
France Lafond

Photocomposition et mise en pages:  
**lenmieux**

Tous droits de traduction et d'adaptation réservés;  
toute reproduction d'un extrait quelconque de ce livre  
par quelque procédé que ce soit, et notamment par photocopie  
ou microfilm, strictement interdite sans l'autorisation  
écrite de l'éditeur.

TX  
715  
D466 © Éditions Libre Expression, 1985

Dépôt légal:  
1er trimestre 1985

ISBN 2-89111-205-9

**D8501232**

---

---

## *Introduction*

À l'instar de tous les arts, la pratique de l'art culinaire peut être aussi une initiation à l'esprit d'observation, à l'amour de l'ouvrage bien fait, au respect de soi-même, à l'altruisme, au retour à la pureté originelle.

En guise d'introduction à ces quelque soixante recettes — recettes que je vous livre parce que je les préfère entre toutes et pour ce qu'elles recèlent d'amour et d'inspiration — j'ai pensé vous raconter, comme à des amis, mon cheminement... culinaire; cheminement fait de rencontres, d'observations, d'apprentissages, de découvertes tantôt fortuites tantôt organisées et planifiées, à partir d'une volonté grandissante d'apprendre, de comprendre l'art culinaire qui peut être «transcendant». C'est André Guillot qui nous le dit: «La cuisine est une technique d'exécution, l'art culinaire est un art d'inspiration et d'intuition...» Et il ajoute: «Réunir les deux aboutit à la cuisine transcendante.»

Reculons pour un moment dans le temps. En 1964, mon mari est affecté à Londres pour le Service des affaires publiques de Radio-Canada. Nous devons y passer cinq années. Ce fut notre premier apprentissage de vie à l'étranger.

---

---

Vous dirai-je que c'est à Londres que j'ai eu le coup de foudre pour la cuisine dite «européenne»? Les fenêtres de l'hôtel Mandeville où nous logions à notre arrivée donnaient sur les cuisines de la Cordon Bleu Cookery School, une école de cuisine française. J'ai vite découvert que le restaurant de cette école offrait, à l'heure du déjeuner, une cuisine continentale «à la française» extrêmement bien faite.

Pour meubler mes loisirs, je m'inscrivis donc aux cours de cuisine du «Cordon Bleu» et là, je me lie d'amitié avec une personne extraordinaire, madame Prévité, femme dynamique, excellent professeur, qui me convainc de m'inscrire, en 1967, au cours professionnel du Cordon Bleu Cookery School... Seule étudiante de langue étrangère, je réussis sans doute assez bien puisque je suis appelée, en avril 1968, à enseigner au Chelsea-Westminter Institute, expérience que je poursuivis jusqu'à notre retour à Montréal en septembre 1969. Je garde un souvenir ému de cette époque: les Anglais, travaillant avec beaucoup de méthode et de rigueur, m'ont inculqué leur sens inné de la précision et un insatiable désir de perfectionnement.

J'ajoute ici que je parvenais à concilier assez harmonieusement les études et le travail avec l'ensemble de mes obligations familiales. Les aînés poursuivaient leurs études dans des «boarding schools» anglais et deux filles au pair me remplaçaient au besoin auprès des plus jeunes. Mon travail me permettait de m'offrir des vacances en même temps qu'eux, moments de répit que nous passions sur les routes de France, nous familiarisant avec l'histoire et les moeurs du pays et côtoyant les Français à table, apprenant à les mieux connaître à travers ce geste consacré, cet acte social qui revêt tant d'importance pour eux.

En 1969, de retour au Canada, nous sommes transplantés cette fois à Ottawa. Pendant quatre ans, je donnerai donc des cours de cuisine au Ottawa Board of Education. Ce sera mon premier contact avec des élèves d'ici, à la fois enthousiastes et curieux. De quoi susciter en moi le

---

---

désir de poursuivre plus loin mes expériences culinaires. Les livres de cuisine des «grands maîtres» français deviennent en quelque sorte mes livres de chevet. Je me plais alors à confronter leur enseignement à celui que j'ai reçu à Londres.

En vérité, tout cela n'était qu'un début. Toujours à cause du travail de mon mari, je me retrouve à Paris en 1974, riche il est vrai de mon intérêt pour la gastronomie, mais aussi curieuse de pénétrer plus avant tous ses secrets. Je me plonge un jour dans le magazine *Gault et Millau*. On y propose un concours de pâte salée; je m'inscris et je leur sou mets une recette de «Côte d'agneau en cuirasse». Finalement, je me retrouve parmi les cinq gagnantes et je dois exécuter ma recette devant un jury composé de Raymond Oliver, Gaston Lenôtre et Odette Kahn... Autant dire que c'était pénétrer par la grande porte dans ce monde fascinant de la gastronomie française.

Grâce à madame Kahn, directrice de la revue *Cuisine et Vins de France*, je participe par la suite aux «Amitiés gastronomiques» qu'elle préside et dont les dîners agréables sont un ravissement pour l'oeil en même temps qu'une célébration de l'amitié.

Avec «La Chaîne des Rôtisseurs», confrérie gastronomique et touristique dont j'étais déjà membre depuis plusieurs années, je découvre un peu plus tard la cuisine régionale sous l'égide de son éminent chancelier, monsieur Jean Valby, Bourguignon imposant et apôtre de la bonne cuisine. Sous le signe de la bonne humeur, je déguste sur place des mets choisis, depuis l'Auvergne, le Puy-de-Dôme, Orléans, Dijon et Macon, le Gers, Nice, Avignon et, au-delà de la France, jusqu'en Israël et au Maroc.

Pendant quelques années, à titre de membre invitée aux réunions du «Comité national de la gastronomie française», j'ai eu tout le loisir d'observer des journalistes gastronomes, des producteurs, des restaurateurs, tous professionnels de la cuisine... Le but de ce comité: main-

---

---

tenir les grandes traditions culinaires. Une série de déjeuners en compagnie de convives triés sur le volet nous permet de faire un véritable tour de France gastronomique. En tête de liste, les spécialités des grandes régions: produits de la mer, légumes, fruits, beurres, viandes, fromages, foies gras, vins et alcools! J'apprends à me méfier des plats cuisinés... qui attendent, figés dans des sauces anémiques; je découvre l'importance de choisir des produits de qualité..., qualité et simplicité étant synonymes de bonne cuisine.

Poursuivant toujours mon itinéraire gourmand, conseillée par quelques amis et encouragée par mon mari, je réussis en 1976 à suivre un cours intensif en pâtisserie et entremets chez Gaston Lenôtre. Au sein de cette école de perfectionnement en gastronomie, les produits de la plus haute qualité sont à l'honneur et les méthodes, on ne peut plus rigoureuses. À l'heure actuelle, la pâtisserie Lenôtre est, comme on le sait, célèbre dans le monde entier.

J'ai eu également le bonheur et la chance de participer à trois séminaires de cuisine animés par monsieur André Guillot, ce grand magicien du Vieux Marly, homme de rigueur pour qui la cuisine «transcendante» est la seule authentique. «Être gourmet exige des qualités gustatives et des dons de l'esprit», selon ses propres termes. Et ce ne sont pas là que des paroles: à Joucas, près d'Avignon, je l'ai vu s'affairer au fourneau et j'ai pu ainsi admirer la «nationale» cuire au sourire, les feuilletés s'envoler en légèreté, les sauces se lier voluptueusement sans beurre ni farine. Son credo: «la cuisine, art libéral, se doit de donner aux convives la plénitude de la joie.» Comment oublier son enseignement fondamental: le beau, c'est le bon. La cuisine doit être l'expression de la vérité; elle doit flatter le goût avant de flatter l'oeil... Elle devient transcendante quand son souvenir se prolonge au-delà de la dégustation.

Chacun sait, par expérience, qu'on ne peut parcourir les routes de France sans s'arrêter dans quelques-unes de

---

---

ses caves célèbres tant pour ses vins du pays que pour ses grands crus. Quel plaisir que de côtoyer le vigneron dans son travail, d'aller à la rencontre de cette matière vivante qu'est le vin! À la surprise de tous, je me retrouvai, en 1976, dans les vignes du Beaujolais, à vendanger en cette année de production exceptionnelle. J'ai pu observer la fragilité du vin et ses fulgurances, cette vie qu'il faut protéger, élever, guider jusqu'à maturité. Le vigneron n'a pas de repos. À son contact, on comprend mieux la tâche immense du vigneron, sa sagesse, sa sérénité, son courage. On prend conscience de la valeur «humanistique» du vin.

C'est avec un plaisir toujours renouvelé que je retourne en France chaque année. J'ai multiplié, entretemps, mes contacts avec ceux qui font la cuisine d'aujourd'hui: Jacques Maximin au Négresco (Nice), Roger Vergé au Moulin de Mougins, Gérard Vié aux Trois Marches à Versailles, Michel Rostang chez Michel Rostang à Paris, Jacques Lameloise au Restaurant Lameloise à Chagny. J'y ajoute de nombreuses expériences de dégustations, que ce soit chez Paul Bocuse, Marc Meneau, Henri Seguin, Les Troisgros, pour n'en nommer que quelques-uns. Je dois témoigner ici de leur sollicitude, à travers ces échanges amicaux, quant à leur perception de ce métier qu'ils honorent: alchimie difficile faite de rigueur et d'honnêteté. Le cuisinier moderne se présente comme une personne complète, pleine de talent, cultivée, rompue à la maîtrise de son art. Il lui faut un esprit équilibré et il doit pouvoir compter sur la compréhension de son environnement. Et puis... il a avant tout besoin d'être apprécié, aimé; sa cuisine se traduit dans l'assiette et c'est quand «l'autre» y répond qu'il se sent heureux.

Depuis que je suis revenue à Montréal, je poursuis mon enseignement. Au départ, j'ai dû m'ajuster aux conditions d'ici, tout en demeurant exigeante et rigoureuse dans le choix des produits, et j'ai essayé de tenir un langage honnête et précis sur les méthodes et les nominations

---

---

culinaires. (C'est aussi l'un des buts que poursuit la Commanderie des Cordons Bleus de France, délégation Canada.) Il n'y a qu'une définition pour la «qualité». Il nous faut être de plus en plus vigilants aux fourneaux. Le goût du bon a tendance à se perdre et la mémoire gustative, à s'effriter au contact des produits industriels.

En 1976, aux «Trouvailles de Clémence», à la télévision de Radio-Canada, j'ai présenté des recettes de «cuisine nouvelle». Timidement, cette cuisine se frayait un chemin dans notre mentalité.

Après dix-sept années d'enseignement, je suis toujours fascinée, de saison en saison par ce défi: améliorer ses connaissances, dépasser l'équilibre d'un repas pour y créer une harmonie qui ne peut venir que de l'amour qu'on y met, sentiment créateur et libérateur qui, souvent, nous mène à l'amitié... ces amitiés faites de générosité avec lesquelles nous prenons des kilos d'allégresse. La cuisine, art sensuel, n'acquiert ses lettres de noblesse qu'au moment où elle parle à l'esprit. C'est Jean Trémolières qui nous dit que «l'homme a besoin de donner un sens au pain qu'il mange».

---

---

## “Le bonheur dans l’assiette”

Ma cuisine des jours de fête, celle du bonheur et de l’amitié, se présente comme une cuisine simple, évolutive et généreuse.

*Simple* par le choix des ingrédients et par son exécution.

*Évolutive* par son approche, ses modes et durée de cuisson, ses mariages de saveurs, de couleurs et par l’infini respect pour la nature dont témoignent les produits qui la composent.

*Généreuse*, car toute cuisine bien faite est «générosité». Le temps, la fatigue, l’effort de créativité s’évanouissent à tout coup devant la joie et le plaisir de partager.

Entourés d’amis, autour d’une table bien mise, c’est la fête, c’est l’heure du partage. Et ce chaud souvenir habitera longtemps la mémoire d’un jour heureux.

Tout en respectant les principes de base, il est agréable de jouer avec les saveurs et, au nez du marché, d’apporter de nouvelles nuances. La cuisine devient alors personnalisée. Elle révèle quelque chose de l’exécutant, le premier ravi de ses découvertes.

La vie quotidienne et son rythme trépidant nous laissent de moins en moins de temps pour cuisiner. Nous tenons à manger «léger» et nous pensons «viande» et «poisson» apprêtés dans leur plus simple expression. Pourquoi pas? Accompagnés de salade et se terminant

---

par des fruits frais, ces repas légers répondent bien à l'hygiène alimentaire moderne. La fine cuisine, la convivialité tiennent alors lieu de loisir, et quel loisir! De plus en plus souvent, hommes et femmes prennent plaisir, innovation en tête et couteau en main, à couper, tailler, transformer, réduire, réaliser une cuisine raffinée, légère et alléchante; cuisine inspirée par le goût du travail bien fait, par la générosité, par le plaisir de faire plaisir.

La cuisine moderne est évolutive; par définition, elle s'adapte à notre mode de vie. Elle est marquée d'un goût prononcé pour la fraîcheur, pour les choses simples et naturelles. Voyons un peu comment réussir une telle cuisine:

- La cuisine doit se faire au nez du marché, selon la disponibilité des produits frais. Il n'est pas toujours vrai que fruits et légumes de deuxième qualité coûtent moins cher en définitive, car ils sont synonymes de pertes considérables. Il faut de plus les apprêter différemment, leur consacrer plus de temps afin de masquer leur manque de fraîcheur;
- La cuisson des poissons, de certaines viandes, ainsi que des légumes et des pâtes, doit être très brève. Il est difficile de préciser une durée de cuisson exacte. Les produits potagers, les viandes et les poissons s'altèrent très rapidement. En l'espace d'une journée, ce ne sera plus le même produit que la veille. La durée de cuisson indiquée dans une recette est toujours approximative. Il convient de la corriger, en plus ou en moins;
- On aurait intérêt à éliminer toutes les liaisons à base de farine. Le plus souvent, de telles liaisons masquent le goût des aliments et alourdissent l'estomac. Les «nouvelles» sauces sont plus claires et combien plus subtiles! Les réductions successives et «intuitives» servies en petites quantités rehaussent un plat et ont le mérite de laisser l'esprit léger. De telles sauces sont parfaitement dégraissées. Le choix et l'usage de certains ingrédients en fine cuisine — qui se veut digeste — étonnent

---

souvent bien des gens, à cause de l'emploi, même raisonné, du beurre, de la crème, du vin. Soyons précis: nous parlons alors d'une cuisine de fête, légère à des gens bien portants, et non d'une cuisine «minceur»;

- Parce que la créativité, l'inspiration sont à la mode du jour, ne doit-on pas abandonner la routine des accompagnements?

On redécouvre aujourd'hui les vertus de la cuisine à la vapeur.

- La tentation est grande, à partir des appareils électriques ou électroniques modernes, de prendre des raccourcis. D'accord, mais à la condition d'obtenir des résultats équivalents quant au goût, à la texture et à l'«à point» de la cuisson;
- Les desserts ont tendance à être allégés, moins sucrés et plus épicés; les pâtes, plus fines; les portions, plus petites;
- Les portions deviennent raisonnables. La générosité se retrouve au niveau du goût précis, de la qualité du produit. Tout cela est loin de «la grande bouffe». C'est plutôt la cuisine légère, simple et de qualité.

Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.

*Amuse-  
bouche*



# *Bouchées de kiwis au poivre vert*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 kiwis pelés et finement tranchés
- 12 canapés grillés
- 2 tranches de jambon de Bayonne coupées en julienne

## *Vinaigrette*

- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 3 c. à soupe d'huile végétale
- sel
- 1 c. à thé de poivre vert

Préparer la vinaigrette, ajouter le poivre vert. En arroser les tranches de kiwis et macérer pendant 1 heure. Déposer la préparation par cuillerées sur les canapés.

Garnir avec la julienne de jambon. Arroser légèrement de vinaigrette.

## *Note*

Vous serez surpris de la fraîcheur du kiwi en vinaigrette et de son heureux mariage avec le jambon.

---

# Mousse d'aubergines

---

*Pour 10 à 12 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 aubergines moyennes
- 2 gousses d'ail
- 3 à 5 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- le jus de 1/2 citron
- crudités

Déposer les aubergines dans une lèchefrite graissée. Faire cuire au four à 190°C (375°F) pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir, puis les couper en deux; retirer la pulpe.

Dans le mélangeur en marche, à grande vitesse, mettre les gousses d'ail, une à la fois, puis la pulpe d'aubergine. Ajouter l'huile, goutte à goutte, jusqu'à léger épaississement. Laisser tourner pendant 3 minutes. Saler, poivrer et arroser du jus de 1/2 citron. Déposer le tout dans une terrine et réfrigérer pendant 3 ou 4 heures. Servir la mousse d'aubergines accompagnée de crudités.

## *Note*

Peut-être aurez-vous le goût de déguster cette mousse avec une terrine de poisson?

Cette mousse peut être préparée deux jours à l'avance.

# *Petits choux aux oeufs de corégone*

---

*20 petits choux*

## *Ingrédients*

- 1 recette de pâte à choux façonnée en profiteroles\*

## *Garniture*

- 250 g (8 oz) de fromage à la crème
- 1 c. à soupe de lait
- sel et poivre du moulin
- 5 tranches de saumon fumé coupées en julienne
- 125 g (4 oz) d'oeufs de corégone
- aneth

Travailler le fromage à la crème avec 1 c. à soupe de lait pour l'assouplir. Saler et poivrer.

Ouvrir les petits choux. Déposer sur le fond 1 c. à soupe de fromage à la crème, puis un morceau de saumon fumé, 1 c. à café d'oeufs de corégone et l'aneth. Refermer à demi avec la partie supérieure des choux.

\* Pour la pâte à choux, voir la recette des pignatelles (recette suivante) en omettant le fromage et le jambon. Cuire cette pâte déposée par petites cuillerées sur une plaque à biscuits dans un four préchauffé à 190°C (375°F).

# Pignatelles

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 4 c. à soupe de beurre doux
- sel
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 4 oeufs
- 125 ml (1/2 tasse) de jambon braisé en petits cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de gruyère en petits cubes
- huile pour la friture

Mettre dans une casserole l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel. Amener à ébullition puis ajouter la farine en une seule fois. Brasser énergiquement sur un feu doux jusqu'à ce que la pâte forme un bloc et se détache de la casserole. Laisser tiédir 3 minutes. Ajouter les oeufs un à un en brassant bien. Incorporer le jambon et le fromage. Chauffer l'huile jusqu'à 190°C (375°F) puis former de petites boules avec deux cuillères. Les jeter dans le bain d'huile bien chaud.

Cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et gonflées. Égoutter et servir.

## *Note*

Malheureusement, les pignatelles ne peuvent attendre. Il faut les consommer dès que vous pouvez les manger sans vous brûler les doigts.

# Tartelettes à l'oignon

---

---

12 tartelettes

## *Ingrédients*

- 250 g (1/2 lb) de pâte brisée (voir recette suivante)

## *Garniture*

- 4 poireaux moyens
- 2 oignons
- 1 c. à soupe de beurre
- 4 feuilles d'épinards équeutées
- 3 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 6 c. à soupe de crème 35%
- 1 c. à café de cayenne
- 2 c. à soupe de pignons

Préparer les poireaux. Les émincer finement. Émincer les oignons. Les mettre dans une sauteuse avec le beurre. Faire suer les oignons et le poireau doucement, environ 15 à 20 minutes. Ajouter les feuilles d'épinards ciselées, la ciboulette, 4 c. à soupe de crème et la cayenne. Faire réduire. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les pignons. Réserver au chaud.

Foncer de pâte brisée des mini-moules (4,5 cm). Faire cuire à blanc. Démouler et remplir de la garniture chaude. Fouetter la crème restante, en recouvrir le dessus des tartes et glacer sous le gril. Servir aussitôt.

## *Note*

N'oubliez pas d'abaisser la pâte brisée très finement. C'est un impératif dans la cuisine d'aujourd'hui.

---

# *Tartelettes à la crème de raisins verts*

---

---

*12 tartelettes*

## *Pâte brisée*

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- sel
- 6 c. à soupe de beurre doux
- 3 c. à soupe d'eau (environ)

Mettre la farine et le sel dans un bol, ajouter le beurre et à l'aide de deux couteaux, le couper en très petits morceaux. Ajouter l'eau et travailler le tout afin d'obtenir une pâte souple façonnée en boule.

Envelopper d'un papier et laisser reposer au froid au moins une heure. Abaisser la pâte à 0,3 cm (1/8 po) d'épaisseur. Découper en 12 rondelles égales et foncer des moules à tartelettes. Cuire les abaisses à blanc 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées dans un four préchauffé à 180°C (350°F).

---

## *Garniture*

- 180 g (6 onces) de fromage à la crème ramolli
- 12 raisins verts
- sel et poivre du moulin
- brins d'aneth

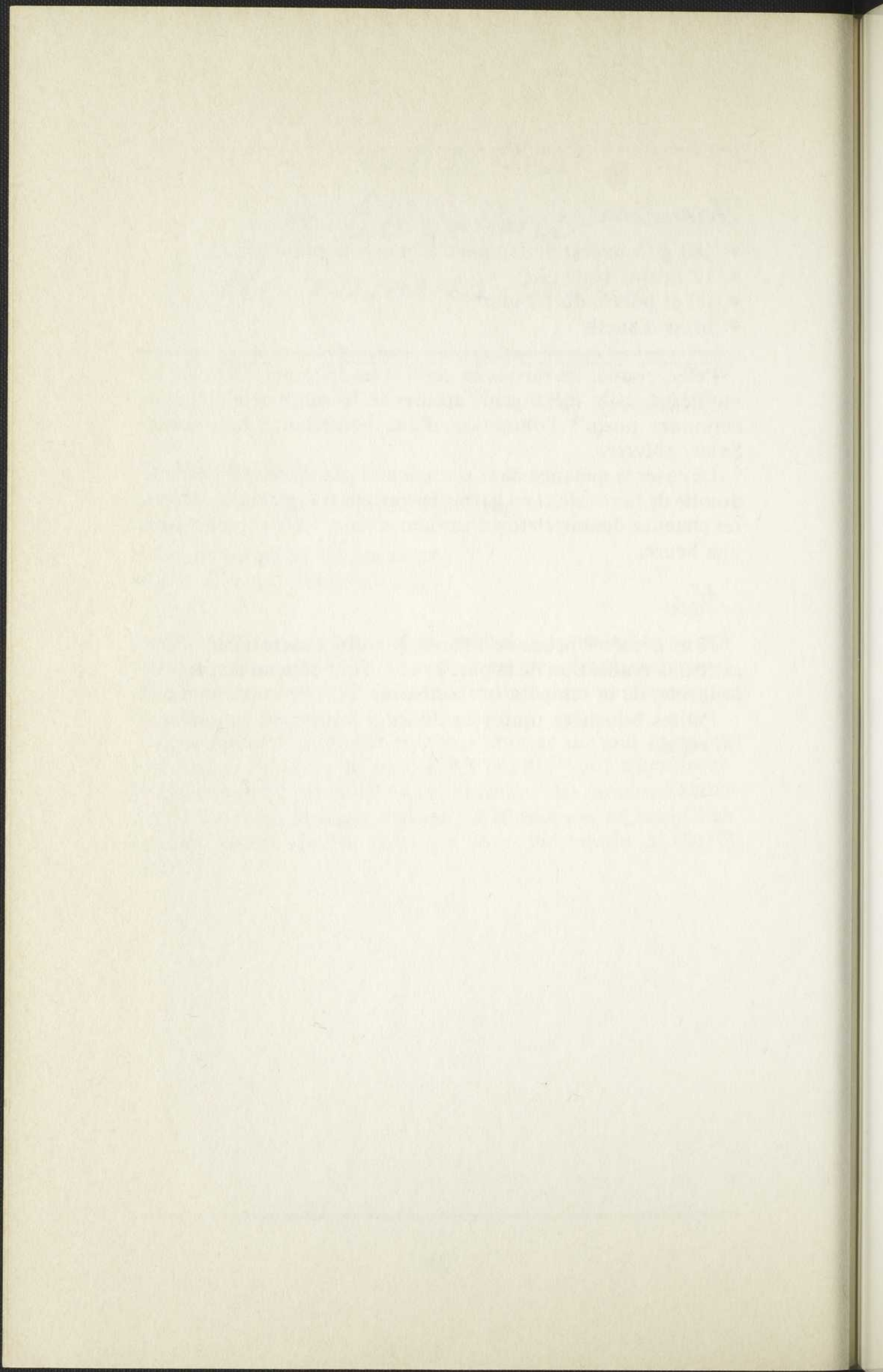
Peler, couper les raisins en deux et les épépiner. Déposer 12 moitiés dans le mélangeur, ajouter le fromage à la crème et actionner jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Saler, poivrer.

Déposer le mélange dans une poche à pâtisserie munie d'une douille de fantaisie et en garnir les tartelettes refroidies. Décorer chacune des tartelettes d'un demi-raisin. Réfrigérer environ une heure.

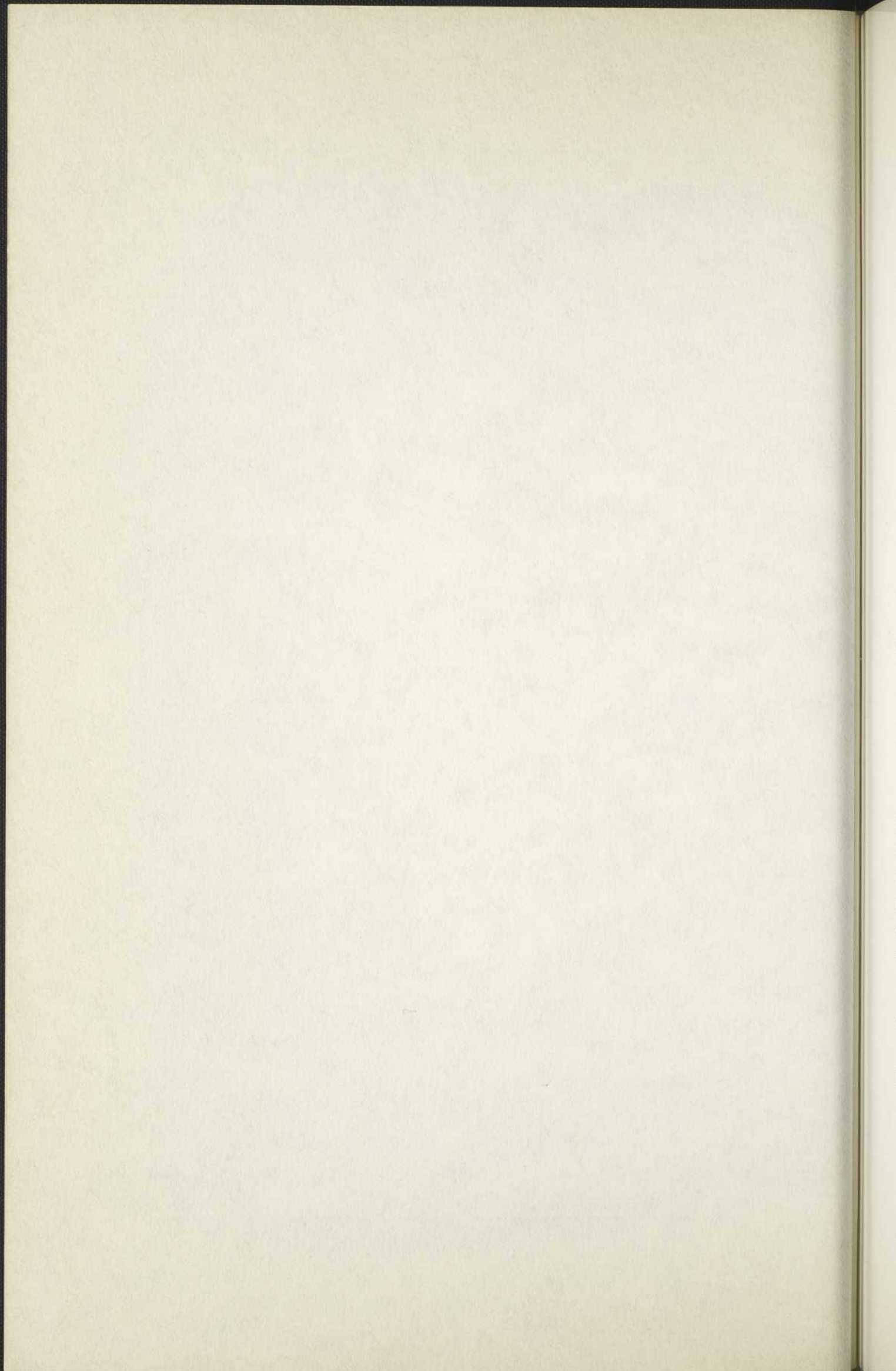
## *Note*

Je ne peux me prononcer sur la quantité exacte d'eau nécessaire à la réalisation de la pâte brisée. Tout dépend de l'état de la farine, de la température ambiante, et... de votre humeur!

Petites bouchées toutes en douceur pour bien commencer un repas.



*Potages*



# Consommé de gelée de betteraves

---

Pour 6 personnes

## Ingédients

- 1 1/2 l (6 tasses) de bouillon de poulet en gelée bien assaisonné
- 125 g (1/4 lb) de boeuf haché maigre
- 3 blancs d'oeufs et trois coquilles
- 2 ou 3 betteraves aux trois quarts cuites et coupées en quartiers
- sel et poivre du moulin

## Garniture

- Endive effilochée
- ciboulette
- zeste d'orange

Mettre le bouillon froid dans une casserole avec le boeuf haché, les blancs d'oeufs légèrement fouettés, les coquilles et les betteraves. Amener le tout au point d'ébullition en fouettant constamment. Ne plus toucher et laisser mijoter 12 minutes. Passer à l'étamine et vérifier l'assaisonnement. Laisser reprendre en gelée. Servir avec de l'endive effilochée, du zeste d'orange et de la ciboulette ciselée.

## Note

Si vous n'avez pas d'étamine, mettez 2 épaisseurs de mousseline humide dans le fond de votre tamis.

# Crème cressonnière aux huîtres

---

*Pour 4 à 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 12 huîtres
- sel et poivre du moulin
- 500 ml (2 tasses) de vin blanc sec
- 6 échalotes émincées
- 500 ml (2 tasses) de crème 35%
- 1 botte de cresson
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet dégraissé
- 2 c. à soupe de beurre doux
- 1 c. à soupe d'échalotes émincées
- 2 gousses d'ail réduites en crème

Ouvrir les huîtres. Mettre leur eau filtrée, le vin et les échalotes dans une casserole et cuire sur feu modéré jusqu'à réduction à environ 1 tasse. Passer au chinois. Remettre sur le feu; ajouter la crème et laisser réduire de moitié (1 1/2 tasse).

Blanchir les feuilles de cresson dans de l'eau bouillante salée, environ 1 minute. Égoutter et rafraîchir sous l'eau froide. Extraire le plus d'eau possible. Mettre le cresson au mélangeur avec le bouillon de poulet et réduire en purée. Verser le tout dans la réduction de crème. Bien mélanger.

Faire sauter rapidement les échalotes et l'ail dans le beurre. Égoutter sur un papier, ajouter aux huîtres. Partager le mélange d'huîtres dans 6 tasses bien chaudes, puis verser la crème de cresson. Garnir d'une feuille de cresson.

## *Note*

Crème nerveuse au goût acidulé. N'hésitez pas à bien la réduire, ce qui lui donnera aussi du velouté et accentuera son goût.

---

# *Crème d'avocats*

*(froide)*

---

---

*Pour 6 à 8 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 avocats moyens et bien mûrs
- 4 c. à soupe de crème sure
- sel et poivre du moulin
- 4 à 6 gouttes de tabasco
- jus de 1/2 citron
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de boeuf dégraissé
- 6 grains de coriandre
- 4 c. à soupe de crème fouettée

Peler les avocats. Retirer les noyaux. Passer la chair au mélangeur avec la crème sure, les assaisonnements et le jus de citron. Incorporer la crème et le bouillon. Passer au tamis de nylon. Écraser les grains de coriandre et les ajouter. Servir bien frais avec une cuillerée de crème fouettée.

## *Note*

Selon la grosseur des avocats, vous ajouterez plus ou moins de bouillon, pour lui donner une belle consistance crémeuse.

En réduisant la recette de moitié, vous pourrez la servir comme sauce d'accompagnement sur des suprêmes de volaille ou des filets de poisson froid.

# *Potage purée de cailles à l'ancienne \**

---

---

*Pour 8 personnes*

## *Ingrédients*

- 30 g (1 oz) de champignons (cèpes, ou champignons chinois déshydratés)
- 4 cailles
- sel et poivre du moulin
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de pépins de raisins
- 6 c. à soupe de beurre doux
- 2 c. à soupe de carotte
- 2 c. à soupe d'oignon
- 2 c. à soupe de céleri
- 60 g (2 oz) de champignons blancs
- 2 gousses d'ail non épluchées
- 7 c. à soupe de porto
- 1 1/2 l (6 tasses) de fond blanc
- 3 tranches de pain rassis
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 2 c. à soupe de cognac
- le jus de 1/2 citron

---

Faire tremper à l'eau tiède les cèpes ou les champignons chinois. Lever les suprêmes de cailles, les saler, les poivrer et les couvrir d'huile de pépins de raisins. Garder en attente. Découper les cuisses, concasser les carcasses.

Dans une casserole, mettre le beurre, ensuite les carottes, l'oignon et le céleri coupés en brunoise, enfin les champignons blancs, l'ail, les cuisses et les carcasses des cailles. Assaisonner légèrement, étuver 10 minutes.

Mouiller avec le porto. Faire réduire de moitié. Ajouter les cèpes, le fond blanc, cuire 1 heure. Ajouter le pain rassis, cuire encore 10 minutes. Retirer les os les plus gros. Broyer le tout au mélangeur. Passer au tamis. Pendant ce temps, cuire les suprêmes sous le gril du four 3 minutes, puis découper en filets ou en cubes.

Réchauffer le potage, ajouter la crème, le cognac flambé, quelques gouttes de jus de citron. Poivrer généreusement et servir sur les suprêmes de cailles.

\* D'après une recette d'André Guillot qui est un merveilleux cuisinier! Homme de rigueur, surnommé «La Sorbonne de la cuisine», il n'a cessé pendant des années de partager généreusement le fruit de son expérience avec des cuisiniers aujourd'hui étoilés.

# *Soupe de moules aux filaments de poireau et de safran*

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 32 moules
- 125 ml (1/2 tasse) de sauternes
- 2 c. à soupe d'huile
- 3 poireaux moyens
- 500 ml (2 tasses) de bouillon léger, dégraissé
- sel et poivre
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 3 tomates, pelées et épépinées
- une pincée de safran
- garniture: un petit poireau

---

Bien nettoyer les moules, les mettre dans une sauteuse avec le sauternes, couvrir et cuire de 3 à 4 minutes. Dès qu'elles sont ouvertes, arrêter la cuisson. Les décortiquer, sauf 4, qui seront réservées pour la garniture. Filtrer le jus de cuisson, réserver.

Mettre l'huile dans une sauteuse, ajouter les poireaux émincés (partie blanche seulement) et la pomme de terre pelée et coupée en cubes. Cuire sans dorer pendant 3 minutes puis ajouter le bouillon, les tomates, le sel et le poivre. Couvrir et continuer la cuisson pendant 20 minutes. Passer le tout au mélangeur afin d'obtenir une purée fine, ajouter le jus de citron, la crème et le jus de cuisson des moules. Passer le tout au tamis.

Chauffer 1/2 tasse de ce potage, ajouter une pincée de safran et laisser infuser 10 minutes. Remettre le tout dans la casserole, réchauffer.

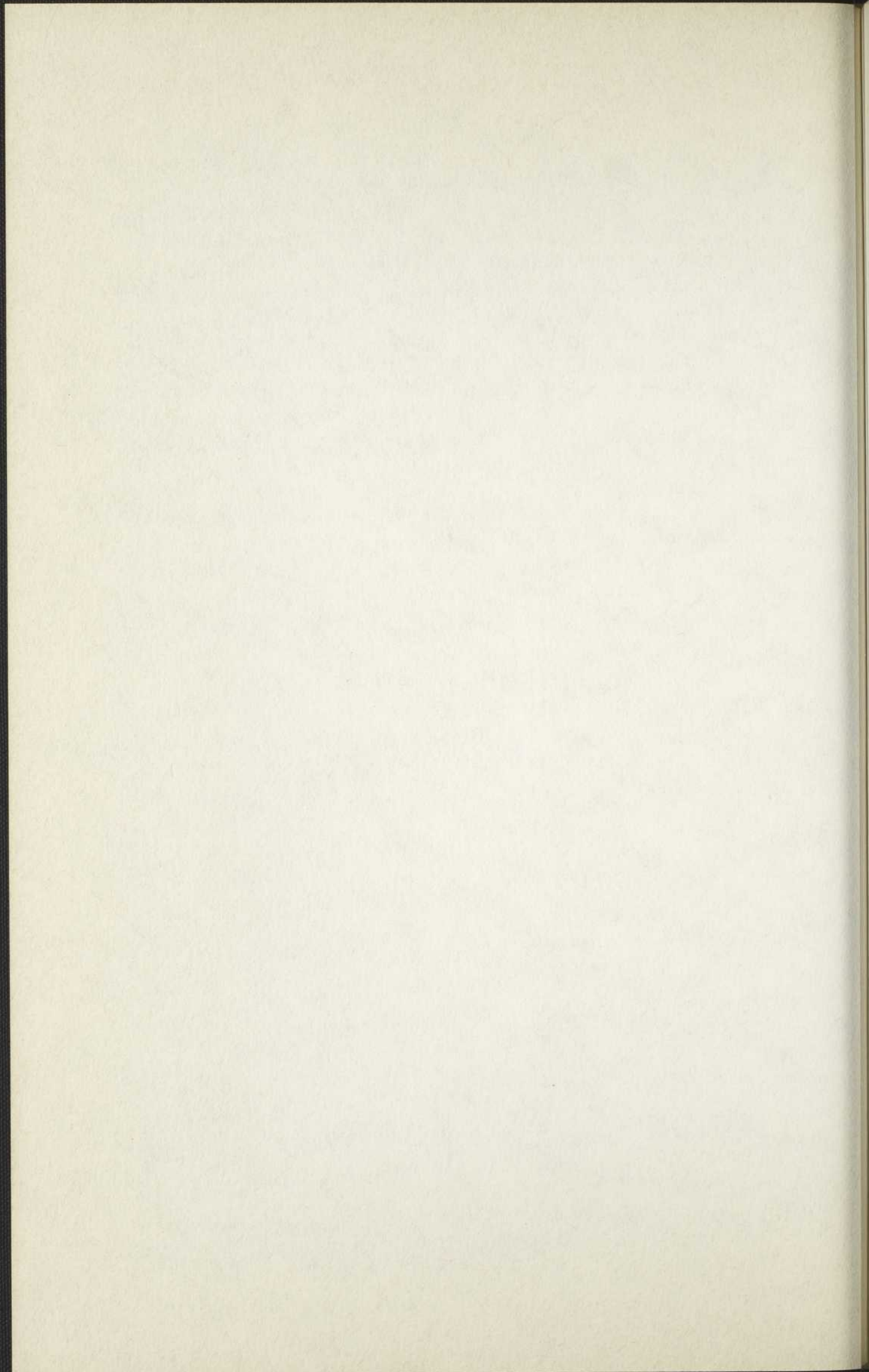
Répartir les moules décortiquées dans quatre assiettes à soupe chaudes et servir le potage.

Garnir d'une moule entière et de minces filaments de poireau cru.

### *Note*

Le bouillon peut être de poulet ou de poisson, au choix.

Goûtez bien le potage de moules avant de le servir et relevez-en le goût s'il y a lieu.



*Petites  
entrées  
chaudes  
et froides*

et  
choix  
entre  
les

# *Esturgeon fumé aux pommes acidulées*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingédients*

- 1 pomme pelée, coupée en quartiers et finement tranchée
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- le jus de 1/2 citron
- 250 g (1 1/2 lb) d'esturgeon fumé
- poivre du moulin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- 2 c. à soupe de ciboulette hachée  
ou  
2 c. à soupe de queues de ciboule ciselée

Pocher les tranches de pomme, 1 minute, dans l'eau bouillante additionnée du jus de 1/2 citron.

Bien essuyer l'esturgeon fumé et le couper en fines tranches. Les disposer sur 6 assiettes, en alternant avec les tranches de pomme. Poivrer, arroser d'huile et parsemer de ciboulette ou de ciboule.

Servir avec de la gelée de betteraves.

## *Note*

Facultatif: garnir l'assiette de gelée de betteraves (page 27) découpée en cubes.

Cette recette peut aussi se faire avec du haddock (aiglefin fumé).

---

# *Fonds d'artichauts frais à la mousse de foies de volaille*

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 6 gros artichauts cuits dans un fond blanc
- 1 citron
- 500 g (1 lb) de foies de volaille
- 2 c. à soupe de beurre doux
- 4 échalotes sèches
- 250 g (1 tasse) de beurre ramolli
- sel et poivre
- 2 c. à soupe de cognac
- 2 c. à soupe de porto blanc

---

Faire cuire les artichauts pendant 40 minutes environ dans beaucoup d'eau bouillante salée à laquelle on aura ajouté 1 c. à soupe de farine délayée dans un peu d'eau froide et une tranche de citron. Égoutter, laisser refroidir. Effeuillez les artichauts. Retirer les fonds; bien les parer.

Nettoyer les foies. Les faire revenir doucement dans le beurre avec les échalotes finement hachées. Cuire pendant 3 à 4 minutes. Les foies doivent rester roses. Égoutter et tiédir. Passer le tout au mélangeur. Ajouter le beurre ramolli, le sel, le poivre, le cognac et le porto. Passer au tamis fin. Mettez le tout dans une terrine. Réfrigérer.

Avant de garnir les fonds d'artichauts, amener la mousse de foies à la température de la pièce pour la rendre plus souple. Garnir en dôme les fonds au moyen d'une poche à douille cannelée.

Si désiré, décorer de cornichons en éventail ou de lamelles d'olives noires. Entourer les fonds d'artichauts de gelée d'aspic.

### *Note*

Pour la gelée d'aspic, prendre 1 tasse de bouillon bien dégraissé et ajouter, au besoin, un peu de gélatine neutre.

Entrée élégante et qui peut attendre un peu.

# Oeufs de caille en cocotte à la crème de sirop d'érable

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 4 c. à soupe de crème 35%
- 12 oeufs de caille frais

Faire chauffer séparément le sirop d'érable et la crème. Réchauffer 6 coquetiers en porcelaine et les déposer dans une lèchefrite remplie d'eau chaude jusqu'au 2/3 des coquetiers. Verser dans chacun d'eux 1 c. à thé de sirop et 2 c. à thé de crème. Casser deux oeufs de caille par coquetier et cuire 5 minutes dans un four à 200° C (400° F). Éteindre le four et verser encore 1 c. à thé de crème chaude dans chacun des coquetiers. Couvrir à l'aide d'un papier d'aluminium et laisser reposer 1 minute. Servir accompagné de mouillettes au beurre de noisettes.

## *Mouillettes au beurre de noisettes*

- 2 c. à soupe de noisettes grillées et épluchées
- 75 ml (1/3 tasse) de beurre doux, ramolli
- 3 tranches de pain, sans les croûtes

À l'aide du mélangeur, réduire les noisettes en poudre. Ajouter le beurre et bien mélanger. Couper les tranches de pain en quatre bâtonnets et les tartiner avec le beurre de noisettes légèrement ramolli. Faire griller au four et servir chaud.

## *Note*

Entrée originale, agréable et douce pour célébrer le temps des sucres.

---

# *Petites crêpes de maïs aux épinards et au saumon fumé*

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingédients*

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- sel et poivre du moulin
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf
- 200 à 225 ml (7/8 tasse) de lait
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 125 ml (1/2 tasse) de maïs en grains, bien égouttés
- 125 ml (1/2 tasse) d'épinards cuits, bien égouttés
- 100 g de saumon fumé
- 1 c. à soupe d'huile
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre clarifié

Mettre la farine et le sel dans une terrine. Au centre, déposer l'oeuf et le jaune d'oeuf, y ajouter la moitié du lait. Bien mélanger et battre un moment. Ajouter le reste du lait, poivrer. Verser le beurre fondu et refroidi. Laisser reposer une heure au frais.

Au moment de faire cuire les crêpes, ajouter au mélange le maïs, les épinards hachés et le saumon fumé coupé en morceaux. Bien mélanger.

Dans un grand poêlon, mettre 1 c. à soupe d'huile et y déposer des petites portions de pâte en les espaçant. Cuire une ou deux minutes sur feu moyen. Les transférer sur une plaque et finir la cuisson au four à 180° C (350° F) pendant 3 minutes. Les garder au chaud au fur et à mesure qu'elles sont prêtes.

Servir les crêpes arrosées de beurre clarifié (2 par personne).

## *Note*

Attention: il faut garder la pâte à crêpes assez épaisse.

---

# Mousse de pétoncles au foie gras

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 500 g (1 lb) de pétoncles
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf
- 500 ml (2 tasses) de crème 35% (environ)
- 1 c. à soupe de porto blanc
- sel et poivre du moulin
- cayenne
- 1 c. à soupe de beurre
- 150 g (5 onces) de foie gras

Bien éponger les pétoncles et les mettre dans le mélangeur avec une pincée de sel, puis réduire en purée. Ajouter l'oeuf et le jaune d'oeuf. Bien mélanger. Ajouter le porto blanc, le poivre et la cayenne. Incorporer peu à peu 1 1/2 tasse de crème. Vérifier l'assaisonnement. Passer au tamis fin.

Remplir à moitié 6 ramequins beurrés. Découper le foie gras en tranches et le déposer sur la mousse. Couvrir le foie gras avec le reste de la mousse de pétoncles. Taper les ramequins sur la table pour bien tasser la préparation.

Déposer les ramequins dans un bain-marie d'eau chaude, couvrir d'un papier et cuire au four à 190°C (375°F) pendant 20 à 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de les démouler.

---

## *Sauce*

- 2 échalotes finement hachées
- 4 c. à soupe de porto blanc
- 4 c. à soupe de vin blanc
- sel et poivre du moulin
- 1 c. à soupe de glace de viande ou de poisson
- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35%

Chauffer les échalotes, le porto et le vin blanc dans une casserole et réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une cuillerée à thé de liquide. Ajouter la crème et la glace de viande et faire réduire, à forte ébullition, jusqu'à consistance crémeuse. Saler, poivrer.

## *Service*

Démouler les mousses sur 6 assiettes chaudes, napper légèrement de sauce, partager les mousses en deux afin de laisser entrevoir le foie gras à l'intérieur.

Garnir, si désiré, de quelques feuilles de mâche.

## *Note*

Tous les ingrédients de la mousse doivent être bien froids.

Après avoir incorporé 1 1/2 tasse de crème, il serait bon de faire cuire une petite portion de mousse dans un ramequin afin d'en vérifier la consistance. Si elle est trop ferme, ajouter alors un peu plus de crème.

C'est une entrée pour un grand soir! Le mariage presque parfait des pétoncles et du foie gras est étonnant.

La cuisine est aussi «générosité»: générosité du geste, générosité des saveurs.

# Mousse de poivrons doux au coulis de tomates

---

---

Pour 6 personnes

## Ingédients

- 3 lb (1,5 kg) de poivrons rouges
- 4 c. à soupe d'huile végétale
- 1/2 c. à thé de sucre
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 1 enveloppe de gélatine (7 g) type Knox
- 2 c. à soupe d'eau froide
- le jus de 1/2 citron
- sel et poivre du moulin

Couper les poivrons rouges en deux et en retirer les graines. Couper la chair des poivrons en dés et déposer dans une casserole. Ajouter l'huile, saler et poivrer. Couvrir et cuire à feu doux pendant 25 minutes environ.

Verser dans une passoire pour laisser égoutter parfaitement pendant 30 minutes.

Déposer les dés de poivrons égouttés dans le mélangeur, ajouter le sucre et le vinaigre de cidre et broyer à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et homogène. Passer au tamis au-dessus d'un bol en inox.

Saupoudrer la gélatine dans une petite casserole et ajouter 2 c. à soupe d'eau froide. Laisser gonfler quelques minutes puis faire fondre à feu doux. Ajouter la gélatine au mélange de poivrons rouges.

Mettre des glaçons et de l'eau froide dans un récipient et y déposer le bol de purée de poivrons. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit à demi pris.

---

---

Fouetter la crème et l'incorporer délicatement. Arroser d'un filet de jus de citron. Verser dans un plat beurré de 1 litre et laisser prendre pendant 4 heures au réfrigérateur.

### *Coulis de tomates*

- 6 tomates bien rouges
- 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet dégraissé
- pluches d'estragon
- sel et poivre du moulin

Mettre tous les ingrédients, sauf les pluches d'estragon, dans le mélangeur, et broyer pendant 2 minutes. Passer au tamis. Si nécessaire, ajouter un peu plus de bouillon de poulet pour obtenir la consistance d'une sauce claire.

Déposer un peu de coulis de tomates dans 6 assiettes, et au centre des assiettes, disposer la mousse de poivrons doux moulée à la cuiller.

Garnir de pluches d'estragon.

### *Note*

Si aujourd'hui vous avez le «goût pointu», cette mousse un peu acide répondra à votre attente.

# *Salade tiède de torti aux copeaux de poulet et d'avocat*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 200 g (7 oz) de torti
- 2 tomates
- 1 avocat
- 2 suprêmes de poulet
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- sel et poivre du moulin
- persil plat, basilic

Échauder les tomates, les couper en quatre, retirer les graines et l'eau de végétation. Couper la chair en julienne.

Déposer les suprêmes de poulet dans un plat, les saler, les poivrer et les couvrir de crème. Garder au froid pendant 4 heures.

Au moment du repas, faire cuire les torti «al dente». Égoutter. Peler les avocats et les découper en demi-tranches, arroser de jus de citron.

Bien éponger les suprêmes de poulet, les détailler en copeaux, les aplatir légèrement et les mettre dans un papier d'aluminium. Faire cuire à la vapeur pendant 3 à 4 minutes. Préparer la vinaigrette.

---

## *Vinaigrette*

- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- sel et poivre du moulin

## *Service*

Mettre les torti tièdes dans un grand plat, arroser de vinaigrette, bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement. Garnir avec les juliennes de tomates, les copeaux de poulet, les morceaux d'avocat et des feuilles de persil et de basilic. Servir tiède.

## *Note*

Si les torti ont été cuits un peu à l'avance, il est facile de les réchauffer rapidement dans de l'eau bouillante.

Au gré de votre fantaisie, vous ferez la salade soit avec des torti, soit avec des fusilli ou des coquillettes.

# *Terrine de fromage blanc aux asperges fraîches et aux baies roses*

---

---

## *Ingredients*

- 1 concombre anglais
- 300 g (10 oz) de fromage ricotta frais
- 1 c. à thé de jus d'oignon
- sel et poivre du moulin
- 2 enveloppes de gélatine type Knox
- 150 ml (2/3 tasse) de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de sucre
- 2 c. à thé de baies roses
- 150 ml (2/3 tasse) de crème 35%
- 500 g (1 lb) d'asperges fraîches pelées et cuites
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigrette
- 1 c. à thé de paprika

---

Peler et épépiner le concombre. Le couper en petits dés, le saler et le laisser dégorger pendant 30 minutes. Travailler le fromage avec le jus d'oignon, saler et poivrer. Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Verser le bouillon de poulet bouillant sur la gélatine et brasser. Laisser tiédir. Incorporer ce liquide au fromage, ajouter le vinaigre, le sucre et les baies roses.

Incorporer le concombre bien égoutté et la crème à demi fouettée quand le mélange de fromage est à demi pris. Verser le tout dans un petit moule à pain préalablement tapissé de papier en alternant avec des rangées d'asperges coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po). Couvrir et réfrigérer pendant 4 heures. Démouler, retirer le papier et découper en tranches. Servir avec la vinaigrette préparée.

### *Note*

Une terrine aux couleurs éclatantes du printemps.

Attention à la cuisson des asperges; elles doivent rester croquantes.

# *Terrine maison à la julienne d'orange confite au poivre noir*

---

---

*Pour 8 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 petit oignon
- 1 c. à soupe de beurre
- 375 g (3/4 lb) de foie de porc haché
- 375 g (3/4 lb) de chair à saucisse
- 375 g (3/4 lb) de gras de porc haché
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre
- 2 c. à soupe de cognac
- 1 c. à soupe de porto
- 1 c. à thé de fines herbes ciselées
- julienne d'orange
- 250 g (1/2 lb) de noix de veau
- 1 feuille de laurier

---

Hacher finement l'oignon et le faire suer avec le beurre dans une petite casserole. Laisser refroidir.

Dans un bol, mélanger le foie de porc, la chair à saucisse et le gras de porc haché. Ajouter l'oignon cuit et l'ail réduit en purée. Assaisonner de sel et de poivre. Parfumer avec le cognac et le porto. Ajouter les fines herbes. Bien travailler le tout à la main.

Déposer la julienne d'orange dans le fond de la terrine. Mettre la moitié de la farce dans la terrine. Déposer la noix de veau coupée en lanières sur la farce, dans le sens de la longueur. Remplir avec le reste de la farce. Déposer la feuille de laurier sur le dessus.

Fermer le couvercle et luter\*.

Cuire au bain-marie pendant 1 h 15 à 1 h 30 environ, à 180° C (350° F). Retirer le couvercle et déposer un poids sur la terrine (675 g - 1 1/2 lb). Laisser reposer jusqu'au lendemain.

Si désiré, remplir la terrine avec une gelée d'aspic. Laisser prendre et démouler.

### *Julienne d'orange*

- 2 oranges
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 2 c. à soupe de poivre concassé

Lever le zeste des oranges et le couper en julienne. Mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre; cuire doucement à découvert pendant 15 minutes. Laisser tiédir. Rouler les zestes dans du poivre concassé.

### *Note*

La julienne d'orange confite et le poivre concassé donnent une touche d'originalité à cette terrine maison.

\* Luter: sceller avec un mélange de farine et d'eau.

# Salade au fromage chaud

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 oeufs
- sel et poivre du moulin
- 1 c. à soupe d'huile
- 250 g (1/2 lb) de camembert
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure fraîche
- 500 ml (2 tasses) d'huile végétale
- mélange de laitues (boston, trévisse et mâche) en quantité suffisante
- vinaigrette (1 c. à soupe de vin blanc, 4 c. à soupe d'huile, sel et poivre)
- 125 ml (1/2 tasse) de croûtons dorés

Casser les oeufs dans une assiette, saler, poivrer et ajouter l'huile. Couper le camembert en 8 portions égales. Tourner les morceaux dans les oeufs battus, puis dans la chapelure et les faire frire dans l'huile chaude à 190° C (375° F) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter sur du papier absorbant. Laver les laitues et les assaisonner avec la vinaigrette. Disposer joliment dans 4 assiettes, déposer 2 tranches de fromage chaud et garnir de croûtons.

## *Note*

Choisissez un camembert de haut goût.

Notez que la vinaigrette est faite au vin blanc pour mieux rencontrer le goût du vin choisi comme accompagnement.

*Poissons,  
mollusques  
et crustacés*

*[Faint, illegible handwriting, likely bleed-through from the reverse side of the page.]*

# *Filets de truites cuits à l'unilatérale \**

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 3 truites fraîches de 250 g (8 oz)
- 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisins
- 250 g (1/2 lb) de champignons «café» pelés
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- jus de 1/2 citron
- sel et poivre au goût
- cerfeuil ou aneth au goût
- 125 g (4 oz) de pois gourmands cuits à la vapeur

Lever les filets sur chacune des truites (ou demander au poissonnier de le faire). Placer les filets entre 2 feuilles d'aluminium et les aplatir légèrement avec un large couteau. Les déposer ensuite sur une plaque à biscuits huilée. Saler, poivrer et badigeonner avec un peu d'huile.

Mettre les champignons coupés en quartiers, la crème, un filet de jus de citron, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur. Réduire le tout en purée. Tartiner les filets de truite avec la purée de champignons. Placer le tout dans un four préchauffé, réglé sur «gril», le plus près possible de la source de chaleur. La cuisson est très rapide: 2 à 3 minutes.

Servir un filet par personne. Garnir de cerfeuil ou d'aneth. Disposer joliment les pois gourmands dans l'assiette.

## *Note*

Pour les personnes très pressées, une recette ultra-rapide.

\* «Cuisson à l'unilatérale» veut dire cuit d'un seul côté. Si la base du filet ne vous semble pas cuite à point, déposer la plaque quelques secondes sur le dessus de la cuisinière.

---

# *Copeaux de doré aux oeufs d'esturgeon*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 750 g (1 1/2 lb) de filets de doré frais
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
- 2 échalotes hachées
- brins d'aneth

Parer et nettoyer les filets de poisson, puis les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Aplatir les «copeaux» de poisson avec le plat d'un large couteau. Saler, poivrer et déposer dans un plat allant au four. Ajouter les échalotes puis arroser de vin blanc. Couvrir le plat d'un papier d'aluminium et faire cuire au four préchauffé à 190°C (375°F) de 7 à 10 minutes.

Passer le liquide de cuisson au tamis et réserver les morceaux de poisson au chaud.

---

## *Sauce*

- le liquide de cuisson du poisson
- 2 c. à soupe de crème 35%
- 150 g (5 oz) de beurre doux froid
- 6 c. à soupe d'oeufs d'esturgeon
- sel et poivre du moulin

Réduire le liquide de cuisson à feu vif jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 4 c. à soupe de liquide. Ajouter la crème, saler, poivrer, et faire réduire de nouveau de moitié.

Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer à la sauce en agitant la casserole pour émulsionner la préparation. Vérifier l'assaisonnement et au dernier moment, hors du feu, ajouter les oeufs d'esturgeon.

## *Service*

Répartir les copeaux de doré dans 6 assiettes chaudes et napper légèrement avec la sauce. Décorer chaque assiette de brins d'aneth. Servir immédiatement.

## *Note*

Selon la saison, vous pouvez employer tout autre poisson: loup, saumon, etc. Le temps de cuisson variera selon l'épaisseur des copeaux.

Les oeufs d'esturgeon peuvent aussi être remplacés par des oeufs de saumon ou de corégone.

# *Crevettes aux trois melons*

---

*Pour 8 personnes*

## *Ingrédients*

- 24 grosses crevettes fraîches
- 1 ou 2 choux bien verts
- 1 morceau de cantaloup, de melon miel et de pastèque
- brins d'aneth
- sel et poivre au goût
- 500 ml (2 tasses) de bouillon léger de poulet

Décortiquer les crevettes, les saler, les poivrer. Détacher les feuilles de chou, les blanchir à l'eau bouillante salée et les rafraîchir à l'eau froide. Enlever la nervure centrale. À l'aide de la cuillère parisienne, façonner 40 boules avec les trois melons. Envelopper 16 crevettes dans 16 feuilles de chou et en garder 8 au naturel. Cuire les crevettes à la vapeur d'eau additionnée d'aneth, de sel et de poivre pendant 4 minutes. Pocher les boules de melon dans le bouillon de poulet.

---

## *Beurre blanc*

- 2 échalotes hachées
- 4 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 c. à soupe de vin blanc sec
- 4 c. à soupe de crème 35%
- 250 ml (1 tasse) de beurre doux
- sel et poivre au goût
- cerfeuil ou persil

Mettre dans une casserole les échalotes hachées, le vinaigre et le vin blanc. Réduire des trois quarts à feu vif. Ajouter la crème et réduire de moitié. Ajouter le beurre petit à petit, en remuant constamment avec un fouet. Quand le beurre est complètement fondu, retirer du feu. Saler et poivrer. Passer au chinois et garder au chaud. Au moment de servir, napper chaque assiette d'un peu de beurre blanc.

Déposer dessus 2 crevettes enroulées dans le chou, 1 crevette nature et 5 boules de melon. Parsemer de cerfeuil ou de persil.

## *Note*

Prenez soin de choisir des melons bien à point.

La recette pourrait aussi se faire avec le cantaloup et le melon de miel seulement.

L'adjonction de la crème dans le beurre blanc le stabilise et lui permet d'attendre.

Vous préparez la «vapeur» à votre goût: aneth, céleri ou carottes.

Crevettes, chou, melons: une harmonie de couleur et de goût.

# *Esfeuillade de morue au goût d'anchois*

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 1,5 l (6 tasses) d'eau froide
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin blanc
- sel et poivre du moulin
- 1 bouquet garni
- 1 kg (2 lb) de filets de morue fraîche
- 250 g (1/2 lb) de haricots verts très fins, cuits «al dente» (croquants)

Dans une lèchefrite, mettre l'eau froide, le vinaigre, le sel, le poivre et le bouquet garni. Y déposer les filets de morue fraîche, couvrir, amener à frémissement sur feu moyen; dès le premier bouillon, baisser le feu à doux et cuire ainsi 5 à 8 minutes. Au bout de ce temps, retirer les filets de morue de l'eau de cuisson et les égoutter. Réserver. Préparer la sauce.

---

## *Sauce*

- 2 poivrons rouges
- 500 g (2 tasses) de crème sure
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
- sel et poivre du moulin
- 3 filets d'anchois

Placer les deux poivrons entiers sous le gril du four jusqu'à ce qu'ils soient bien rôtis. Les laisser refroidir, puis les peler, les épépiner et les hacher finement. Mettre la crème sure dans le bol du mélangeur, ainsi que l'huile d'olive, le vin blanc sec, du sel, du poivre, les filets d'anchois et les poivrons hachés. Réduire le tout en purée au mélangeur, à grande vitesse. Vérifier l'assaisonnement.

Déposer les filets de morue sur un plat de service en les effeuillant légèrement; garnir de haricots verts et les napper de sauce. Servir.

## *Note*

En entrée, ou en plat principal, accompagner d'une bonne salade verte!

Entrée: pour 6 personnes. Plat de résistance: pour 4 personnes.

# *Morue aux couleurs et à l'arôme du jardin*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 kg (2 lb) de filets de morue fraîche coupés en portions
- un peu de jus de citron
- concassé de tomates
- 125 g (1/4 lb) de champignons coupés en lamelles
- 5 c. à soupe de beurre doux
- 2 gousses d'ail non pelées
- 30 gousses d'ail non pelées (3 têtes)
- 175 ml (3/4 tasse) d'huile
- sel et poivre du moulin
- 1 brindille de thym frais, pour la décoration

Déposer la morue dans un plat. Saler et poivrer. Arroser d'un peu de jus de citron et laisser reposer une heure. Pendant ce temps, préparer le concassé de tomates.

## *Concassé de tomates*

- 1 kg (2 lb) de tomates bien rouges
  - 2 c. à soupe d'huile d'olive
  - 2 échalotes émincées
  - 2 gousses d'ail non pelées
  - 1 bouquet garni
  - 2 c. à soupe de basilic ciselé
  - sel et poivre du moulin
-

---

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes, puis dans de l'eau glacée. Les peler, les couper en deux, retirer les graines et l'eau de végétation. Hacher grossièrement. Dans une poêle, à feu doux, chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir les échalotes sans les laisser colorer. Ajouter les morceaux de tomates, 2 gousses d'ail et le bouquet garni. Saler et poivrer. Cuire à découvert, à feu doux, pendant 45 minutes, puis retirer le bouquet garni et l'ail. Ajouter le basilic. Réserver au chaud.

Dans une seconde casserole, faire sauter rapidement, à feu vif, les lamelles de champignons dans 2 c. à soupe de beurre doux. Retirer du feu et ajouter la gousse d'ail écrasée. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Blanchir trois fois de suite les 30 gousses d'ail non pelées. Pour ce faire, les couvrir d'eau froide salée, puis faire bouillir de 2 à 3 minutes. Changer l'eau chaque fois en la salant de nouveau. Après la troisième opération, rincer et égoutter les gousses d'ail, et bien les sécher.

Faire chauffer 1/2 tasse d'huile. Quand l'huile est bien chaude, y faire rôtir les 30 gousses d'ail non pelées jusqu'à ce qu'elles soient tendres et colorées. (Si l'ail est jeune, le garder tel quel, sinon retirer la première pellicule avant de le faire rôtir.) Réserver au chaud.

Bien essuyer la morue. Dans une poêle, chauffer, à feu vif, 3 c. à soupe de beurre. Y faire cuire la morue de 5 à 8 minutes, selon l'épaisseur. Servir dans chacune des assiettes le concassé de tomates, les lamelles de champignons, puis la morue. Garnir avec les gousses d'ail rôties et une brindille de thym frais.

### *Note*

Cuisez le poisson avec beaucoup de rigueur: tout juste ce qu'il faut.

Recette remplie de parfums d'automne, alors que les tomates sont en abondance et que l'ail nouveau est arrivé.

Par contre, en hiver, quand les tomates sont souvent «anémiées», ajoutez 3 c. à soupe de concentré de tomates.

---

# *Pâtes fraîches aux crevettes et aux rubans de légumes*

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 350 g (12 oz) de tagliatelle
- sel
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 carottes
- 2 courgettes non pelées
- sel et poivre du moulin
- 10 queues de persil
- 1 oignon
- 1 tranche de citron
- 16 grosses crevettes

## *Sauce*

- 180 ml (2/3 tasse) de court-bouillon
- 1 c. à soupe de basilic frais haché
- 60 ml (1/4 tasse) de crème 35%
- 200 ml (3/4 tasse) de beurre froid coupé en morceaux
- sel et poivre au goût

## *Garniture*

- 10 pointes d'asperges cuites «al dente» (croquantes)
  - 10 feuilles de persil plat
-

---

Couper les carottes et les courgettes en rubans très minces (2 mm - 1/10 po). Les blanchir rapidement à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir. Les couper en deux dans le sens de la longueur.

Verser de l'eau dans une grande casserole; ajouter le sel, les queues de persil, l'oignon coupé et le citron. Amener à ébullition et mijoter pendant 10 minutes. Tiédir.

Mettre les crevettes dans ce court-bouillon, amener au point d'ébullition et pocher pendant 4 minutes. Retirer les crevettes et les décortiquer. Passer le court-bouillon au chinois. En mesurer 2/3 de tasse.

Verser le court-bouillon dans une casserole, ajouter le basilic. Amener au point d'ébullition et réduire de moitié. Ajouter la crème et réduire encore de moitié. Ajouter peu à peu le beurre en remuant constamment avec un fouet. Saler et poivrer.

Pocher les pâtes dans l'eau bouillante salée avec l'huile pendant 4 à 5 minutes. Égoutter sans rafraîchir.

Dans une grande casserole, mélanger délicatement les pâtes, les légumes et les crevettes avec deux fourchettes. Ajouter la sauce. Bien brasser.

Verser dans un plat, décorer avec dix pointes d'asperges cuites et quelques feuilles de persil plat.

### *Note*

Jouez avec les ingrédients: amusez-vous à remplacer les crevettes par des moules ou des médaillons de homard et le basilic par de la citronnelle, du gingembre ou du coriandre.

# *Salade tiède de pétoncles au beurre d'orange*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 18 gros pétoncles
- sel et poivre du moulin
- 1 filet de jus de citron
- 250 g (1/2 lb) de saumon frais
- 3 c. à soupe d'huile
- 2 oranges
- 3 fonds d'artichauts frais et cuits dans un blanc\*
- 4 c. à thé de jus de citron
- 175 ml (3/4 tasse) de jus d'orange
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre doux froid
- 2 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe de beurre doux

## *Vinaigrette*

- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou de cidre
- 6 c. à soupe d'huile de noix
- 6 c. à soupe d'huile végétale
- sel et poivre du moulin
- mâche, trévisse, salade boston

---

Enlever le muscle des pétoncles. Bien essuyer les pétoncles et les couper en deux sur l'épaisseur, si nécessaire. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron. Réserver au frais pendant 30 minutes.

Couper le saumon en julienne, saler et poivrer; mariner 30 minutes dans l'huile.

Prélever le zeste d'une orange; le couper en fine julienne et le blanchir. Peler complètement les oranges et les détailler en quartiers. Les mariner dans l'huile.

Détailler les fonds d'artichauts en rondelles. Les arroser de jus de citron. Saler et poivrer.

Faire réduire le jus d'orange de moitié; ajouter le beurre coupé en morceaux.

Chauffer l'eau et le beurre et étuver les pétoncles pendant 1 minute.

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la vinaigrette, arroser les laitues préparées.

Dans 6 assiettes, disposer joliment les laitues assaisonnées de vinaigrette, les fonds d'artichauts et les pétoncles. Arroser avec le beurre d'orange chaud.

Parsemer la julienne de saumon.

Décorer avec les quartiers d'orange et la julienne de zeste d'orange.

### *Note*

Harmonieuse et fraîche, cette salade plaira aux invités les plus exigeants.

\* Les artichauts cuits dans un blanc, c'est-à-dire dans une eau bouillante salée additionnée d'une cuillerée de farine diluée dans 1/4 tasse d'eau froide, de 3 c. à soupe d'huile et d'une tranche de citron.

Une minute de cuisson, c'est tout ce qu'il faut pour garder les pétoncles bien tendres.

# *Sauté de lotte aux champignons chinois et au parfum de gingembre*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 750 g (1 1/2 lb) de lotte
- 125 g (1/4 lb) de champignons chinois, bruns de préférence
- 3 c. à soupe d'huile
- 250 g (1/2 lb) de pois gourmands, épluchés
- 1 gousse d'ail réduite en crème
- 2 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 2 c. à soupe de vin de riz ou de sherry
- 2 c. à soupe de sauce aux huîtres
- poivre du moulin
- 12 feuilles de coriandre

---

Enlever la fine pellicule qui recouvre la lotte ainsi que l'arête centrale. Vous avez donc deux filets. Les découper en cubes. Saler et poivrer. Garder en attente. Mettre 6 champignons dans un récipient; recouvrir d'eau chaude et laisser reposer une demi-heure. Égoutter et enlever les parties dures des champignons et détailler en fines lisières. Bien assécher.

Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile, ajouter les champignons et les faire sauter 3 minutes. Ajouter l'ail, les pois gourmands et le jus du gingembre râpé. Bien mélanger sur feu vif. Déglacer avec le vin de riz, ajouter les morceaux de lotte et cuire de 2 à 3 minutes. Ajouter la sauce aux huîtres et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement. Décorer de coriandre et servir.

### *Note*

Attention à la cuisson très courte de chacun des éléments. Peut servir 4 personnes si vous l'offrez en plat principal. Vous pouvez aussi l'accompagner d'un peu de riz. Recette dépaysante mais combien savoureuse!

Faint, illegible text at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.

Second block of faint, illegible text in the middle of the page.

Faint, illegible text at the bottom of the page.

*Viandes et  
volailles*

Memorandum  
of  
the  
Committee

# Steaks à la purée d'huîtres

---

---

Pour 4 personnes

## *Ingrédients*

- 6 huîtres
- 2 c. à soupe de porto
- 3 c. à soupe de beurre doux
- 4 steaks (filet, contrefilet, entrecôte)
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%

Passer les huîtres au mélangeur avec 2 c. à soupe de porto. Dans une sauteuse, saisir les morceaux de boeuf dans 1 c. à soupe de beurre. Cuire selon votre goût. Retirer du poêlon et garder au chaud. Jeter le gras de cuisson.

Mettre la purée d'huîtres dans la sauteuse, ajouter la crème, mélanger et faire réduire de moitié.

Incorporer le restant de beurre en continuant à mélanger. Saler si nécessaire, poivrer. Passer la sauce au tamis et en napper les steaks. Servir immédiatement.

## *Note*

Vous avez dégusté des huîtres la veille? Il vous en reste? C'est une bonne façon d'employer celles qui ont résisté à votre gourmandise.

# *Aiguillettes de canard et mousse de foies de volaille*

---

*Pour 3 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 canard de barbarie de 1,5 kg (3 lb)
- sel et poivre du moulin
- huile de pépins de raisins
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 champignons
- 4 c. à soupe de porto
- 120 ml (1/2 tasse) de vin rouge
- 3/4 l (3 tasses) de bouillon dégraissé
- 1 c. à soupe de poivre vert
- 3 c. à soupe de beurre doux

## *Mousse*

- 2 c. à soupe de beurre doux
  - 1 échalote finement hachée
  - 250 g (1/2 lb) de foies de canard et de volaille
  - 1 gousse d'ail
  - 1 oeuf
  - 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
  - sel et poivre du moulin
-

---

Lever à cru les deux suprêmes de canard et les deux cuisses. (Réserver les cuisses pour un usage ultérieur.) Assaisonner les suprêmes de canard, les déposer dans un plat et les arroser d'huile de pépins de raisins.

Mettre la carcasse dans une casserole avec les légumes pelés et coupés grossièrement. Faire dorer doucement pendant 20 à 25 minutes. Déglacer avec le porto; réduire presque à sec. Ajouter le vin rouge, réduire de moitié; couvrir tous les éléments avec le bouillon. Amener au point d'ébullition, couvrir et mijoter doucement pendant 1 1/2 heure. Couler et réduire du tiers. Bien dégraisser la sauce. Infuser 1 c. à soupe de poivre vert dans la sauce. Monter la sauce avec 3 c. à soupe de beurre.

### *Mousse*

Cuire doucement l'échalote dans le beurre. Refroidir. Passer au mélangeur les foies bien parés, les échalotes et l'ail réduit en crème; ajouter l'oeuf, puis la crème petit à petit. Passer au tamis fin. Vérifier l'assaisonnement. Verser la mousse dans de petits ramequins beurrés et cuire au bain-marie au four à 180° C (350° F) pendant 20 à 25 minutes.

### *Cuisson des suprêmes de canard*

Bien égoutter et essuyer les suprêmes de canard. Les saisir rapidement dans 2 c. à soupe de beurre et finir la cuisson au four à 200° C (400° F) pendant à peu près 5 minutes. Retirer du four, couvrir et garder en attente 3 minutes.

### *Service*

Découper les morceaux de canard en aiguillettes fines, dans le sens de la longueur. Les déposer en éventail dans des assiettes chaudes. Servir la mousse de volaille dans la même assiette et arroser les aiguillettes de sauce.

### *Note*

Le canard de barbarie est bien en chair et ses suprêmes sont d'un beau rouge: il ne faut pas trop les cuire.

Les suprêmes découpés en aiguillettes, tel qu'indiqué dans la recette, sont plus juteux que découpés en escalopes.

---

# Boeuf à la ficelle

---

*Pour 5 ou 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 kg (2 lb) de filet de boeuf
- gros sel
- 500 g (1 lb) de petites carottes
- 6 petits navets blancs
- 2 oignons
- 3 blancs de poireaux
- bouquet garni
- 2 l (8 tasses) d'eau
- sel et poivre du moulin

Parer le filet de boeuf et le ficeler en gardant un long bout de ficelle aux deux extrémités. Frotter la pièce de viande de gros sel. Laisser en attente pendant 30 minutes.

Peler les carottes, les garder entières. Peler les navets, les couper en quatre et les tailler en forme d'olives. Peler les oignons et les couper en quatre. Laver les blancs de poireaux, les garder entiers. Préparer le bouquet garni.

Mettre l'eau dans un faitout. Amener à ébullition, saler. Ajouter les légumes, le bouquet garni et cuire pendant 10 minutes. Les retirer de l'eau et les garder au chaud. Plonger la viande dans le bouillon, l'attacher aux poignées de faitout afin qu'elle ne touche pas au fond. Laisser venir à ébullition et calculer 7 minutes par livre.

Cuire doucement. Retirer la ficelle autour de la viande, l'envelopper et la laisser reposer au chaud pendant 5 minutes. Pendant ce temps, réchauffer les légumes.

Servir avec une sauce au raifort.

---

## *Sauce raifort*

- 90 g (3 oz) de raifort frais râpé
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de cuisson
- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35%
- sel et poivre du moulin
- 2 c. à soupe de persil haché

Mettre le raifort et le bouillon dans une casserole. Mijoter pendant 15 minutes.

Passer au tamis fin.

Ajouter la crème au bouillon et faire réduire d'un tiers. Saler et poivrer. Ajouter le persil haché.

## *Service*

Découper le filet de boeuf, le servir dans des assiettes bien chaudes et l'entourer de légumes.

## *Note*

Recette remplie de santé avec son filet de boeuf cuit sans gras.

# *Jambonneaux de volaille sauce au citron*

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 4 cuisses de poulet
- 1 l (4 tasses) de bouillon de poulet dégraissé
- aneth
- 2 c. à soupe d'huile
- 4 champignons blancs coupés en quatre
- 1 oignon haché
- 250 g (1/2 lb) de ris de veau dénervé
- 125 g (4 oz) de veau
- sel et poivre du moulin
- 2 c. à soupe d'armagnac
- 5 c. à soupe de bouillon de poulet
- 12 feuilles d'épinards
- 2 c. à soupe de crème 35%
- 24 pointes d'asperges cuites

## *Sauce au citron*

- 3 jaunes d'oeufs
  - 60 ml (1/4 tasse) de bouillon de poulet
  - 60 ml (1/4 tasse) de crème 35%
  - 2 c. à soupe de jus de citron
  - ciboulette ciselée
-

---

Faire chauffer l'huile, ajouter les champignons et l'oignon; cuire doucement. Ajouter les ris de veau, le morceau de veau, le sel et le poivre. Cuire 2 minutes et ajouter l'armagnac; réduire de moitié, puis ajouter le bouillon de poulet. Couvrir et finir la cuisson pendant 15 minutes. Ajouter les feuilles d'épinards coupées en julienne. Retirer du feu et refroidir.

Désosser les cuisses de poulet (cuisses et pilons) en prenant garde de ne pas briser la peau. Assaisonner l'intérieur de la cavité. Couper tous les éléments de la farce en petits cubes et mouiller avec 2 c. à soupe de crème. Vérifier l'assaisonnement et farcir les cuisses de poulet avec cette farce. Ficeler, piquer la peau avec une fourchette. Préparer une eau parfumée à l'aneth et cuire les cuisses de poulet à la vapeur pendant 20 minutes.

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, mettre les jaunes d'oeufs, le bouillon de poulet, la crème et le jus de citron. Fouetter le tout jusqu'à l'obtention d'une mousse. Saler, poivrer et ajouter la ciboulette ciselée.

Napper de sauce 4 assiettes chaudes, y déposer les cuisses de poulet découpées en rondelles et décorer avec les pointes d'asperges.

### *Note*

Avez-vous employé les suprêmes de poulet pour une autre recette? Alors voici une façon agréable d'utiliser les cuisses.

Attention à la préparation de la sauce. L'eau du bain-marie ne doit pas bouillir.

Vous pouvez aussi parfumer l'eau de cuisson à votre goût: persil, céleri, cresson, etc.

# *Julienne de foie de veau à l'échalote et au miel*

---

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 600 g (1 1/4 lb) de foie de veau tranché et bien paré
- 2 c. à soupe de farine
- 6 c. à soupe de beurre doux
- 4 échalotes hachées
- 4 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de miel
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- le jus de 1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 1 laitue boston préparée
- 2 c. à soupe de persil

---

Couper les tranches de veau en julienne de la grosseur du petit doigt, les essuyer et les enfariner avec 2 c. à soupe de farine.

Mettre 2 c. à soupe de beurre dans une sauteuse, ajouter les échalotes et les cuire doucement pendant 3 minutes. Déglacer avec le vinaigre de vin, ajouter le miel, laisser réduire et caraméliser.

Dans une autre sauteuse, mettre 4 c. à soupe de beurre doux et sauter rapidement le foie de veau. Répéter l'opération 2 ou 3 fois. Égoutter le foie et l'ajouter à la première sauteuse. Assaisonner, arroser de vin blanc; réduire de nouveau. La cuisson du foie de veau doit être rapide, de 3 à 4 minutes. Retirer la viande du poêlon, l'égoutter, la garder au chaud.

Mettre dans la sauteuse 3 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de vinaigre de vin, le jus de 1/2 citron et 1 gousse d'ail. Chauffer 1 minute. Retirer la gousse d'ail. Mettre la laitue dans un bol et l'arroser avec la vinaigrette chaude. Bien mélanger. Répartir la laitue dans 4 assiettes chaudes et disposer les juliennes de foie de veau sur le dessus. Garnir de persil.

### *Note*

En plat principal pour 4 personnes et en entrée pour 6 personnes.

Peut aussi se faire avec des foies de volaille.

# *Mignons de porc à l'embeurrée de chou*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 kg (2 lb) de filet de porc bien paré
- 250 ml (1 tasse) d'huile de pépins de raisins
- sel et poivre du moulin
- 1 chou vert
- 150 g (5 oz) de poitrine fumée
- 1 poivron rouge
- 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- 200 ml (3/4 tasse) de beurre doux
- 3 c. à soupe d'eau
- 1 gousse d'ail réduite en crème

Assaisonner les filets de porc, les déposer dans un plat et les arroser avec l'huile de pépins de raisins. Réfrigérer pendant une journée.

Effeuille le chou et blanchir les feuilles pendant 2 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, les égoutter et bien les assécher. Retirer la côte centrale et découper les feuilles finement.

Retirer la couenne de la poitrine fumée et découper celle-ci en lardons. Les blanchir pendant 5 minutes en commençant la cuisson à l'eau froide.

Vider le poivron de ses graines, le découper en cubes et le cuire doucement dans l'huile pendant 20 minutes. Passer le poivron au mélangeur et garder en attente.

---

## *L'embeurrée*

Mettre le chou et les lardons dans une sauteuse avec 3 c. à soupe de beurre. Remuer 3 minutes sur feu moyen. Ajouter 3 c. à soupe d'eau et l'ail. Mélanger et retirer du feu. Ajouter petit à petit le beurre restant. Il faut que l'embeurrée soit chaude mais non bouillante.

Égoutter les mignons de porc, les trancher en morceaux de 1/2 pouce et les sauter dans 2 c. à soupe de beurre, 3 minutes de chaque côté. Couvrir et laisser reposer au chaud 3 minutes.

Partager l'embeurrée dans 6 assiettes chaudes. Poser dessus les mignons de porc et décorer avec la purée de poivron rouge.

## *Note*

La mise en place est très importante. Au dernier moment, il ne vous restera qu'à terminer l'embeurrée et à faire cuire les mignons de porc.

La cuisson du chou doit être très courte et très rapide.

# *Noisettes de veau à la crème de rhubarbe et aux dés de tomates*

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 4 noisettes de veau (1 1/4 à 1 1/2 po d'épaisseur) coupées dans le filet mignon
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- sel et poivre du moulin
- 500 g (1 lb) de rhubarbe pelée et coupée en tronçons de 1 po
- 1 pomme pelée et coupée en quartiers
- 6 c. à soupe de crème 35%
- 2 c. à soupe de beurre doux
- 250 ml (1 tasse) de bouillon léger, dégraissé
- sel et poivre du moulin
- 1 tomate pelée, épépinée et coupée en petits dés

Dans un plat, saler, poivrer et couvrir les noisettes de veau d'une tasse de crème. Laisser reposer pendant 4 heures (maximum 24 heures) au réfrigérateur.

---

## *Sauce*

Dans une grande sauteuse, laisser suer quelques minutes la rhubarbe et la pomme, ajouter la crème et le sel. Cuire rapidement sur feu vif, à découvert, afin que le liquide s'évapore. Passer au mélangeur, puis au chinois. Prélever 3/4 de tasse de la préparation pour la sauce.

Bien égoutter les noisettes, réserver la crème. Faire cuire les noisettes dans un poêlon avec 2 c. à soupe de beurre, 4 à 5 minutes de chaque côté. Les retirer du poêlon, les couvrir et les garder au chaud.

Jeter le gras de cuisson, ajouter 1 tasse de bouillon et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème réservée, puis le jus de viande écoulé des noisettes. Réduire légèrement.

Ajouter la crème de rhubarbe. Bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement et laisser réduire jusqu'à consistance crémeuse.

Napper quatre assiettes chaudes avec la sauce, déposer les noisettes et garnir avec les petits dés de tomates préalablement chauffés et assaisonnés.

## *Note*

Soyez attentif au choix du veau. Choisissez-le d'un rose pâle et avec une texture très fine.

Au goût, l'acidité de la rhubarbe rappelle celle de l'oseille.

# *Poulet de grain parfumé à l'estragon et cuit à la vapeur*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 poulets de grain de 1,5 kg à 2 kg (3 lb à 4 lb) chacun
- 500 ml (2 tasses) de crème 35%
- les pluches de 3 à 4 branches d'estragon frais
- 1 l (4 tasses) de bouillon de poulet (fait avec les carcasses et les pilons)
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 2 branches de céleri hachées grossièrement
- 2 carottes hachées grossièrement
- 1 oignon entier
- feuilles de céleri
- le jus de 1 citron
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre doux froid
- sel et poivre blanc du moulin
- 1 couscoussier

---

Lever à cru les quatre suprêmes des poulets et enlever la peau. Détacher les cuisses et n'utiliser que la partie supérieure. Enlever la peau des hauts de cuisses et retirer les os.

Couvrir le fond d'un plat de la moitié de la crème 35%. Saler et poivrer. Déposer les morceaux de poulet, saler et poivrer de nouveau, et verser le reste de la crème. Parsemer de quelques pluches d'estragon. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures. (maximum 24 heures)

Préparer un bon bouillon avec les carcasses et les pilons. Couler le bouillon, puis le laisser réduire du quart, à feu assez vif. Verser environ 4 tasses de ce bouillon dans la partie inférieure d'un couscoussier. Y ajouter le vin blanc, le bouquet garni, les morceaux de céleri, de carottes et l'oignon. Amener à ébullition.

Bien goûter les morceaux de poulet. Couler la crème et la réserver. Retourner les morceaux de poulet et faire adhérer quelques pluches d'estragon (en réserver 7 ou 8 pour la décoration).

Dans la partie supérieure du couscoussier, faire un lit de feuilles de céleri, y déposer les morceaux de poulet et les laisser cuire à la vapeur, de 10 à 12 minutes, selon leur grosseur. (Les feuilles de céleri protégeront le poulet d'une chaleur trop intense.)

Retirer les morceaux de poulet et les garder au chaud. Couler le bouillon et le dégraisser. À feu assez vif, faire réduire ce bouillon jusqu'à l'obtention de 1/2 tasse de liquide. Ajouter la crème réservée et le jus de citron. Laisser réduire, à feu vif, jusqu'à épaississement, et incorporer le beurre froid. Remuer constamment jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Vérifier l'assaisonnement.

Dans 6 assiettes, déposer un suprême de poulet escalopé. Napper de sauce à la crème et décorer avec l'estragon. Servir aussitôt.

### *Note*

Ce plat, qui se sert d'habitude chaud, est aussi délicieux froid, sans sauce, sur une salade bien assaisonnée.

---

# *Sauté d'agneau minute Côte d'Azur*

---

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingédients*

- 16 noisettes d'agneau
- moutarde de Dijon
- sel et poivre du moulin
- huile de pépins de raisins
- 2 c. à soupe de beurre doux
- 85 ml (1/3 tasse) de porto
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de légumes
- 5 c. à soupe d'huile d'olive

## *Garniture*

- 2 zucchinis en julienne
- 2 poivrons rouges pelés et coupés en julienne
- 1 oignon finement tranché
- 2 tomates pelées, épépinées et hachées grossièrement
- 2 gros champignons hachés
- 100 g (3 1/2 oz) d'olives noires dénoyautées
- 4 gousses d'ail en crème
- 3 c. à soupe de beurre
- 4 branches de persil italien

---

Tartiner les noisettes d'agneau de moutarde de Dijon. Saler, poivrer et couvrir d'huile de pépins de raisins. Réfrigérer pendant 4 heures. Égoutter et essuyer les noisettes. Sauter rapidement les noisettes d'agneau dans 2 c. à soupe de beurre, les retirer du poêlon et les garder au chaud. Jeter le gras de cuisson. Déglacer le poêlon avec du porto et réduire à 2 c. à soupe. Ajouter le bouillon et réduire de moitié. Garder en attente.

Mettre de l'huile dans une autre sauteuse; sauter rapidement les zucchini, le poivron rouge, l'oignon, les tomates, les champignons, les olives et l'ail. Déposer dans des assiettes chaudes. Disposer par-dessus les noisettes d'agneau. Réchauffer la sauce en attente, amener au point d'ébullition, ajouter le beurre puis le jus de cuisson des noisettes. Verser sur les noisettes. Garnir avec le persil italien.

### *Note*

Vous pouvez aussi réaliser cette même recette avec du porc ou du veau.

# *Suprêmes de faisan au jus de grenade*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 2 faisans
- 150 ml (2/3 tasse) d'huile de pépins de raisins
- sel et poivre du moulin

## *Sauce*

- les carcasses des faisans
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 oignons hachés
- 2 carottes hachées
- 1 poireau haché
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 bouquet garni
- 125 ml (1/2 tasse) de porto
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de volaille dégraissé
- 3 grenades
- poivre et sel

Lever les 2 filets et les 2 cuisses de chacun des faisans. Réserver les cuisses pour usage ultérieur. Saler et poivrer les suprêmes de faisan, puis les déposer dans un plat. Les arroser d'huile de pépins de raisins, couvrir le plat d'un papier. Réfrigérer un ou deux jours.

Concasser les carcasses des faisans et les déposer dans une grande casserole avec un peu d'huile. Ajouter les légumes hachés grossièrement et dorer le tout pendant 25 à 30 minutes à feu moyen. Déglacer au porto à feu vif en raclant le fond de la casserole. Faire réduire le liquide de moitié.

---

---

Ajouter le vin rouge dans la casserole et laisser réduire de moitié sur un feu vif. Couvrir avec le bouillon de volaille, ajouter la gousse d'ail, le bouquet garni et poivrer. Couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux entre 1 1/2 et 2 heures. Le liquide doit frémir légèrement. Passer le bouillon au chinois. Laisser refroidir et réfrigérer.

Dégraissier le bouillon refroidi, le chauffer dans une casserole sur feu moyen. Pendant ce temps, couper 2 grenades en moitiés et en retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Déposer ces derniers dans le mélangeur pour les broyer. Passer la pulpe obtenue au tamis et ajouter la partie liquide dans la casserole contenant le bouillon. Amener au point d'ébullition et réduire de moitié à feu vif en écumant de temps à autre. Vérifier l'assaisonnement.

Préchauffer le gril du four.

Retirer les pépins de la troisième grenade et réserver.

Égoutter soigneusement les suprêmes de faisan et les déposer sur une plaque. Faire dorer les suprêmes sous le gril 4 minutes de chaque côté.

Les retirer du four, couvrir et réserver au chaud 3 minutes. Trancher les suprêmes de faisan et les répartir dans 6 assiettes chaudes. Napper de sauce chaude et décorer de quelques pépins de grenade.

### *Note*

L'huile de pépins de raisins assaisonnée nourrira bien vos suprêmes de faisan et l'assaisonnement sera à cœur.

La cuisson sous le gril du four ne nécessite aucun gras supplémentaire.

Dans l'élaboration d'une sauce, les réductions successives sont importantes, car les saveurs sont cumulatives.

# *Filet mignon au gingembre frais*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingédients*

- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po) pelé et émincé
- sel et poivre du moulin
- 4 c. à soupe de beurre doux
- 1 kg (2 lb) de pointe de filet, coupé en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de demi-glace
- 2 c. à soupe de persil plat

Mettre la crème et le gingembre dans une casserole et mijoter doucement jusqu'à réduction d'un tiers. Passer le tout au mélangeur, puis au tamis et réserver. Assaisonner les cubes de filet et les sauter vivement à la poêle avec le beurre; garder au chaud, dans un plat. Jeter le gras de cuisson et ajouter la demi-glace. Bien déglacer le poêlon. Ajouter la crème de gingembre et faire bouillir jusqu'à consistance crémeuse. Vérifier l'assaisonnement. Mettre la viande dans la sauce, réchauffer rapidement. Saupoudrer de persil haché. Servir.

## *Note*

Selon votre goût, vous mettrez plus ou moins de gingembre frais.

# *Légumes*

*[Faint, illegible handwriting, possibly bleed-through from the reverse side of the page.]*

# Achards de figues confites

---

---

## *Ingrédients*

- 375 g (3/4 lb) de figues séchées
- thé
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
- 500 ml (2 tasses) de vinaigre de vin
- 1 écorce d'orange
- 1 écorce de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de pignons
- 1 c. à soupe de porto
- 1 c. à soupe de cognac.

Couper les figues en quatre et les cuire dans une infusion de thé 15 à 18 minutes.

Fondre le sucre dans le vinaigre, ajouter les écorces d'orange et de citron, mijoter pendant 15 minutes. Laisser refroidir et reposer pendant 24 heures.

Égoutter les figues. Verser le vinaigre aromatisé sur les figues et laisser reposer pendant 24 heures.

Mettre les figues dans un bocal qui se ferme hermétiquement. Réduire le vinaigre à feu moyen pendant 6 à 8 minutes; verser sur les figues. Ajouter les pignons, le porto et le cognac. Fermer hermétiquement et ne pas toucher avant 6 semaines. Garder dans un endroit sec.

## *Note*

Ces achards accompagnent bien les terrines de faisan et tout plat de gibier.

---

# *Courgettes minute*

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 4 petites courgettes, non pelées
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre doux
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre du moulin

Laver les petites courgettes et les couper en lamelles très fines. Dans un poêlon, chauffer le beurre et sauter les lamelles de courgettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées. Saler et poivrer. Vers la fin de la cuisson, ajouter la gousse d'ail écrasée. Servir immédiatement.

# Endives braisées

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 6 endives
- sel et poivre du moulin
- 6 c. à soupe de beurre doux
- jus de citron
- 2 c. à thé de sucre
- 250 ml (1 tasse) de bouillon dégraissé
- 1 c. à soupe de persil haché

Retirer le petit cône intérieur de chacune des endives; pour y arriver, insérer la pointe d'un couteau en faisant le tour du cône afin de l'extraire d'un seul morceau.

Laver les endives et les blanchir dans une eau bouillante salée et citronnée pendant 5 ou 6 minutes. Les égoutter et bien les essorer. Les plus grosses pourront être divisées en deux dans le sens de la longueur.

Mettre 3 c. à soupe de beurre et 2 c. à thé de sucre dans une sauteuse; faire dorer légèrement les endives. Puis, les disposer dans un plat allant au four; saler et poivrer, couvrir de bouillon. Ajouter quelques parcelles de beurre; couvrir d'un papier et finir la cuisson au four à 180° C (350° F) pendant à peu près 30 à 35 minutes.

Servir les endives bien égouttées, côte à côte dans une assiette de service chaude. Parsemer de persil haché.

# *Julienne de légumes*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 100 g (3 1/2 oz) de haricots verts très fins
- 100 g (3 1/2 oz) de carotte
- 100 g (3 1/2 oz) de navet
- 100 g (3 1/2 oz) de poireau
- 100 g (3 1/2 oz) de céleri
- 3 c. à soupe de beurre
- sel et poivre du moulin
- 15 feuilles de persil plat

Éplucher les légumes et les couper en julienne fine.

Dans une grande sauteuse, faire fondre le beurre avec 1 c. à soupe d'eau. Ajouter les légumes, saler, poivrer et laisser cuire à feu vif 5 à 6 minutes en remuant légèrement. Les légumes doivent rester croquants. Garnir de feuilles de persil plat.

## *Note*

C'est ici que vous vous révélez un(e) excellent(e) cuisinier(ère). Les légumes sont cuits, mais restent croquants.

# Marmelade de champignons au gingembre

---

---

*Pour 10 personnes*

## *Ingédients*

- 1 kg (2 lb) de gros champignons
- 4 c. à soupe de beurre doux
- 2 gros oignons tranchés finement
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 c. à thé de gingembre frais râpé
- 1 c. à soupe de persil haché
- sel et poivre du moulin

Laver les champignons, les essuyer et les couper en tranches épaisses. Dans un poêlon, faire chauffer le beurre et sauter les champignons. Une fois tous les champignons cuits, les réserver. Diminuer le feu à doux et faire revenir les oignons sans les dorer. Ajouter le vin, le bouquet garni et réduire de moitié à feu moyen.

Remettre les champignons réservés dans le poêlon. Ajouter le gingembre et le persil, du sel et du poivre, et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

## *Note*

Délicieux chaud ou froid!

# Marrons en chemise

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 250 g (1/2 lb) de marrons frais
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de volaille
- 500 g (1 lb) de pâte feuilletée de bonne qualité
- 125 ml (1/2 tasse) de confiture à l'oignon
- 1 oeuf légèrement battu

Faire une incision à l'extrémité bombée des marrons. Déposer sur une plaque allant au four et chauffer 5 minutes à 190°C (375°F).

Pendant qu'ils sont encore chauds, retirer l'écorce et la fine pellicule des marrons, puis les déposer dans une casserole avec le bouillon de volaille. Couvrir et cuire entre 45 et 60 minutes à feu très doux ou jusqu'à ce que les marrons soient tendres. Si le liquide de cuisson s'évapore trop, ajouter un peu plus de bouillon. Égoutter et réserver.

Abaisser la pâte feuilletée à 0,3 cm (1/8 po) d'épaisseur. Découper en carrés de 6,25 cm (2 1/2 po).



---

## *Confiture à l'oignon*

- 6 c. à soupe de beurre doux ramolli
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre à fruits
- 500 g (1 lb) d'oignons
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 2 c. à soupe de liqueur de cassis ou de framboise
- 2 c. à soupe de vinaigre de xérès

Mettre le beurre et le sucre dans une casserole, ajouter les oignons tranchés, couvrir et faire cuire 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Mouiller les oignons avec le vin rouge, la liqueur de cassis ou de framboise et le vinaigre de xérès, poursuivre la cuisson de la confiture à l'oignon à découvert pour lui permettre d'épaissir. Garder en attente.

Déposer 2 c. à thé de confiture à l'oignon au centre de chacun des carrés de pâte feuilletée et garnir d'un marron cuit. Badigeonner les bords de la pâte avec un peu d'oeuf battu, joindre les 4 coins des carrés au centre en les pinçant pour former de petites bourses. Badigeonner de nouveau la pâte avec l'oeuf battu.

Déposer les marrons en chemise sur une plaque à biscuits et faire cuire au four préchauffé à 190°C (375°F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir avec du faisan ou de la pintade.

### *Note*

Attention à la cuisson des marrons. Ils pourraient se décomposer si, par distraction, vous les faisiez trop cuire.

Il vous restera de la confiture à l'oignon. Servez-la tiède avec la terrine maison ou avec tout autre pâté. C'est délicieux!

# *Purée de céleri-rave*

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 gros céleri-rave
- 1 c. à soupe de farine tout usage
- 3 c. à soupe d'eau
- 1 rondelle de citron
- 2 c. à soupe de riz cuit
- 2 c. à soupe de beurre doux
- sel et poivre du moulin

Peler le céleri-rave et le couper en quartiers de grosseur moyenne, puis déposer dans une casserole d'eau froide salée. Délayer la farine dans 3 c. à soupe d'eau et verser dans la casserole. Ajouter une rondelle de citron, couvrir et amener le tout à ébullition. Cuire jusqu'à ce que le céleri-rave soit tendre. Égoutter et passer au mélangeur. Ajouter le riz cuit, saler, poivrer et broyer de nouveau jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et homogène. Passer au tamis. Incorporer le beurre. Vérifier l'assaisonnement.

## *Note*

Le céleri-rave est un légume trop peu connu!  
Il est délicieux avec du porc et du gibier.

# Radis sautés au beurre

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 botte de radis bien frais
- 2 c. à soupe de beurre doux
- 2 c. à soupe de persil haché

Laver, équeuter et trancher les radis.

Chauffer le beurre dans une sauteuse et cuire rapidement les radis en deux ou trois fois selon la quantité. Saler, poivrer, ajouter le persil et servir.

# Riz pilaf

---

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 petit oignon
- 3 c. à soupe de beurre
- 250 ml (1 tasse) de riz
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- sel et poivre du moulin
- 100 ml (1/3 tasse) de raisins
- 100 ml (1/3 tasse) de pistaches blanchies et pelées

Cuire doucement l'oignon finement haché dans 2 c. à soupe de beurre. Ajouter le riz et laisser cuire jusqu'à ce que les grains deviennent opaques. Ajouter le bouillon, les assaisonnements et amener au point d'ébullition sans brasser. Couvrir la casserole et cuire au four 20 à 25 minutes, à 190°C (375°F). Si nécessaire, ajouter un peu plus de bouillon. À la fin de la cuisson, ajouter le reste du beurre, les raisins et les pistaches. Mélanger délicatement.

## *Note*

Il est très important de ne pas remuer le riz après l'addition du bouillon. Sinon, vous obtiendrez un riz pâteux et plus lourd.

*Desserts et  
friandises*

*[Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page]*

# *Émincé de poires à la verveine*

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 6 poires
- 3/4 l (3 tasses) d'eau
- 375 g (1 1/2 tasse) de sucre
- quelques feuilles de verveine
- 5 grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier
- 6 feuilles de menthe

Mettre l'eau, le sucre, la verveine, le poivre et la feuille de laurier dans une casserole. Chauffer doucement afin de fondre le sucre, puis bouillir une minute.

Peler les poires, les couper en deux, les épépiner et les faire pocher\* dans le sirop bouillant pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Refroidir.

Au moment de servir les égoutter et les émincer. Servir avec de tuiles dentelle.

\* Pocher: cuire tout doucement dans un liquide en frémissement.

# *Aumônières aux pommes de chez nous*

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Pâte à crêpes*

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- une pincée de sel
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- un peu d'huile

## *Garniture*

- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 150 ml (2/3 tasse) de beurre doux
- 125 ml (1/2 tasse) de pacanes en morceaux
- 5 pommes acidulées, pelées et coupées en dés
- 2 c. à soupe de calvados

## *Coulis d'abricots*

- 250 g (1/2 lb) d'abricots séchés
- eau
- le jus de 1/2 citron
- 4 à 6 c. à soupe de sucre

---

Dans un bol, battre ensemble la farine, le sel, le sucre, l'oeuf entier, le jaune d'oeuf et 1/2 tasse de lait jusqu'à ce que le tout forme une pâte bien lisse. Ajouter peu à peu le reste du lait, puis le beurre fondu. Laisser reposer 1 heure.

Huiler légèrement le fond d'un poêlon de 15 cm (6 po) de diamètre. Mettre sur un feu vif et verser tout juste assez de pâte pour obtenir une crêpe très mince. Cuire des deux côtés jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement colorée; réserver. Faire de même pour les autres crêpes.

Mettre le sucre et le beurre dans une casserole, faire fondre doucement, puis amener au point d'ébullition et cuire pour obtenir un caramel. Ajouter les pacanes et les morceaux de pommes. Bien mélanger et continuer la cuisson jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le sirop épaisse.

Faire chauffer le calvados dans une louche ou une petite casserole, le flamber et le verser sur les pommes et les pacanes caramélisées. Bien remuer et réserver au chaud.

Gonfler les abricots en les couvrant d'eau froide pendant une heure. Mettre le tout dans une casserole avec le jus de 1/2 citron. Amener au point d'ébullition et mijoter doucement pendant à peu près 25 minutes. Ajouter le sucre et cuire 10 minutes de plus. Retirer les abricots du sirop, les passer au mélangeur. Ajouter peu à peu le sirop de cuisson afin d'obtenir une sauce au coulis d'abricots.

### *Décor*

- 6 citrons
- 6 oranges
- 12 pacanes

À l'aide d'un zesteur, prélever douze longs rubans de zestes sur les six oranges et sur les six citrons. Les blanchir rapidement, les rafraîchir et les égoutter.

Mettre une cuillerée de pommes tièdes au centre de chacune des 12 crêpes et fermer en aumônière à l'aide des rubans de zeste. Les déposer dans un plat allant au four, les recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium et les réchauffer au four 5 à 6 minutes à 190° C (375° F). Au moment de servir, placer deux aumônières dans chacune des six assiettes. Verser un peu de coulis d'abricots autour des aumônières et décorer de quelques morceaux de pacanes.

---

# Boîte au chocolat Cointreau

---

---

*Pour 8 à 10 personnes*

## *Génoise*

- 4 oeufs
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre à fruits
- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 3 c. à soupe de beurre doux fondu

## *Garniture et sirop*

- 100 g (3 1/2 oz) de chocolat couverture type Lenôtre
  - 500 g (1 lb) de fraises (ou de framboises)
  - 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35%
  - 125 ml (1/2 tasse) de gelée de groseilles rouges
  - 1 c. à soupe de Cointreau
  - 125 ml (1/2 tasse) de sucre
  - 125 ml (1/2 tasse) d'eau
  - 2 c. à soupe de Cointreau
-

---

Beurrer et fariner un moule de 20 cm (8 po).

Mettre les oeufs et le sucre dans le bol d'un mélangeur. Fouetter ce mélange jusqu'à l'obtention d'un ruban\*. Incorporer à la main la farine tamisée. Ajouter un peu de ce mélange au beurre fondu refroidi; mélanger et verser le tout dans le reste du mélange. Verser dans le moule et cuire au four à 180°C (350°F) de 30 à 35 minutes.

Fondre le chocolat au bain-marie et l'étendre finement sur une plaque recouverte d'un papier huilé. Laisser refroidir. Découper le chocolat en carrés de 9 cm (1 3/4 po). Garder en attente.

Fondre le sucre dans l'eau, sur un feu doux. Amener au point d'ébullition, bouillir 1 minute et, hors du feu, aromatiser avec 2 c. à soupe de Cointreau.

Fouetter la crème, garder en attente. Fondre la gelée de groseilles sur un feu doux, avec 2 c. à thé de Cointreau.

### *Montage*

Couper la génoise en deux morceaux. Imbiber ces morceaux de sirop chaud. Garnir une moitié avec la crème fouettée et des fraises coupées en deux. Mettre l'autre moitié par-dessus. Décorer entièrement le dessus du gâteau avec le reste des fraises. Tartiner les côtés avec un peu de crème fouettée. Placer sur les côtés, en les croisant l'un sur l'autre, les carrés de chocolat. Napper les fraises de gelée de groseilles et garnir de rosettes de crème fouettée. Réfrigérer quelques heures.

### *Note*

Un bien joli gâteau de fête!

\* Fouetter au ruban signifie fouetter suffisamment longtemps pour que le mélange blanchisse et épaississe. En le laissant retomber sur la composition, il laisse alors des traces.

# Crème glacée à la noix de coco et fruits rafraîchis

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 250 ml (1 tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 250 ml (1 tasse) de noix de coco non sucrée, râpée
- 6 jaunes d'oeufs
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre à fruits
- 2 c. à soupe de rhum ambré St James
- 1 carambole
- 1 moule de fantaisie de 1 l (4 tasses) légèrement huilé

Mettre le lait et la crème dans une casserole. Ajouter la noix de coco râpée et amener le tout à ébullition. Aux premiers bouillons, retirer la casserole du feu et laisser reposer 10 minutes.

Mettre les jaunes d'oeufs dans un bol et fouetter en incorporant graduellement le sucre à fruits. Battre jusqu'à ce que les jaunes d'oeufs blanchissent et épaississent. Verser le tiers du mélange de crème et de noix de coco sur les jaunes d'oeufs. Bien mélanger et verser le tout dans la casserole contenant le reste de la crème à la noix de coco. Cuire à feu doux jusqu'à épaississement et en prenant soin de ne pas laisser bouillir. Verser dans un bol et laisser refroidir d'abord à la température ambiante, puis réfrigérer.

Turbiner à la sorbetière et, à mi-parcours, parfumer la crème avec le rhum ambré.

Verser dans le moule de fantaisie.

Démouler la crème glacée à la noix de coco sur une assiette de service très froide et disposer les fruits rafraîchis tout autour. Décorer de tranches de carambole.

---

---

## *Fruits rafraîchis*

- 2 mandarines
- 1 papaye
- 1 pamplemousse
- 1 figue fraîche
- 2 caramboles coupées en tranches
- 1 bâton d'angélique
- 2 c. à soupe de rhum ambré
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 1 lime

Peler les mandarines et les défaire en quartiers. Peler la papaye et la couper en deux. En retirer les pépins puis détailler les demi-papayes en lamelles.

À l'aide d'un petit couteau, prélever les zestes du pamplemousse et de la lime et les couper en julienne. Blanchir les juliennes à l'eau bouillante et les rafraîchir immédiatement. Égoutter. Peler le pamplemousse à vif, détacher les quartiers à l'intérieur des membranes et récupérer le jus.

Couper la figue en quartiers.

Couper l'angélique en biseaux.

Déposer les fruits dans un bol.

Dans un autre bol, mélanger le rhum ambré, le miel, le jus de pamplemousse et verser sur les fruits.

Mêler délicatement et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

## *Note*

Ce dessert au goût exotique changera au gré des saisons.

# Délice aux marrons

---

*Pour 10 personnes*

## *Meringues*

- 325 ml (1 1/3 tasse) de noix finement hachées
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre
- 4 blancs d'oeufs
- une pincée de sel

## *Garniture aux marrons et aux pommes*

- 1 boîte d'environ 440 g (14,6 oz) de purée de marrons au naturel
- 250 ml (1 tasse) de compote de pommes, épaisse et légèrement sucrée
- 2 c. à soupe de cognac

## *Décoration*

- 12 noix entières
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 3 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe de sucre à glacer

Mélanger d'abord les noix avec la moitié du sucre. Monter les blancs d'oeufs en neige très ferme, avec une pincée de sel. À mi-parcours, ajouter 1 c. à soupe de sucre, puis le reste du sucre petit à petit. Ensuite, y incorporer délicatement le premier mélange de sucre et de noix. Sur une plaque recouverte d'un papier huilé, dessiner avec la pointe d'un couteau 2 rectangles de 35 cm × 11,25 cm (14 po × 4 1/2 po). Remplir ces rectangles de meringue et bien lisser. Cuire 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 160° C (325° F). À la sortie du four, égaliser les côtés des meringues avec un couteau.

---

---

Bien mélanger la purée de marrons et la compote de pommes. Passer le tout au tamis fin et parfumer avec le cognac.

Faire fondre le sucre dans l'eau à feu doux. Augmenter le feu et cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Retirer du feu, ajouter les noix et bien les enrober de caramel. Les déposer une à une sur une plaque beurrée et les réserver dans un endroit sec.

### *Présentation*

- 1 carton de 35 cm × 11,25 cm (14 po × 4 1/2 po)

Quand les meringues sont refroidies, en déposer une sur le rectangle de carton. Y étendre la garniture de marrons et recouvrir de la seconde meringue. Réfrigérer pendant une nuit.

Le lendemain, saupoudrer le délice de sucre et le décorer de noix caramélisées. Accompagner d'une crème au cognac.

### *Sauce crème au cognac*

- 500 ml (2 tasses) de lait bouillant
- 5 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- 75 ml (1/3 tasse) de sucre
- 2 c. à soupe de cognac

Faire infuser la gousse de vanille quelques minutes dans le lait bouillant. Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange épaisse. Délayer peu à peu avec le lait vanillé.

Verser le tout dans une casserole à fond épais. À feu doux, faire épaisser sans cesser de remuer et sans laisser bouillir. La crème est à point quand elle nappe la spatule. Retirer du feu et passer la crème au chinois. Ajouter le cognac.

### *Note*

Pour que la garniture tienne bien, il faut que la compote de pommes soit bien épaisse.

Ce délice aux marrons est meilleur préparé la veille. Dessert élégant et d'un goût subtil.

# Gâteau au goût de noisettes et de pêches

---

---

*Pour 8 personnes*

## *Ingrédients*

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 150 ml (2/3 tasse) de noisettes grillées, moulues
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre doux, froid mais malléable
- 7 c. à soupe de sucre à fruits
- 6 ou 8 demi-pêches au sirop égouttées
- 300 ml (1 1/4 tasse) de crème 35%
- 2 c. à soupe de sucre à glacer

---

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Tamiser la farine et le sel sur une surface de travail et saupoudrer les noisettes sur la farine. Faire un puits au centre des ingrédients secs, y déposer le beurre et 4 c. à soupe de sucre. Avec le bout des doigts, travailler le beurre et le sucre afin d'obtenir un mélange homogène, puis incorporer vivement le mélange à base de farine. Pétrir la pâte 4 ou 5 fois, l'envelopper d'une feuille d'aluminium et réfrigérer au moins 30 minutes. Diviser la pâte en trois parties égales et les abaisser en une mince couche directement sur une plaque à pâtisserie posée à l'envers.

À l'aide d'un couvercle de casserole de 20 cm (8 po) de diamètre, découper trois disques de pâte. Cuire au four à 180°C (350°F) pendant 10 minutes.

À l'aide d'un couteau bien pointu, couper l'un des disques de pâte en huit pointes égales. Réserver. Fouetter la crème en y incorporant 3 c. à soupe de sucre.

Trancher chaque demi-pêche en quatre.

Déposer un des deux disques sur un plat de service, le garnir de la moitié de la crème fouettée. Couvrir de tranches de pêches, recouvrir d'un deuxième disque de pâte et répéter l'opération précédente.

Terminer en déposant délicatement le dernier disque découpé en huit portions égales sur le dessus. Poudrer de sucre à glacer, décorer au goût. Réfrigérer.

### *Note*

Les disques aux noisettes peuvent se faire quelques jours à l'avance et être conservés dans une boîte.

Les garnir la journée même de la dégustation.

# Mousse d'abricots voilée

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingrédients*

- 250 g (1/2 lb) d'abricots
- 1 tranche de citron
- 4 c. à soupe de sucre
- 3 blancs d'oeufs
- 1 c. à soupe de kirsch

Rincer les abricots à l'eau froide et les faire tremper pendant 1 heure. Les mettre dans une casserole avec une tranche de citron, couvrir et cuire tout doucement pendant 25 minutes. Ajouter le sucre et continuer la cuisson à découvert pendant 10 minutes. Égoutter et laisser tiédir.

Passer les abricots au mélangeur avec le kirsch, puis ensuite au tamis. Mettre la purée dans un bol. Fouetter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la purée d'abricots. Réfrigérer.

## *Voile en sucre filé*

- 180 ml (2/3 tasse) de sucre
- 6 c. à soupe d'eau

Faire chauffer le sucre et l'eau sur un feu moyen; quand le sucre est fondu, amener au point d'ébullition et cuire jusqu'à 150° C (300° F). Retirer du feu, déposer la casserole dans un bol d'eau froide, attendre 3 minutes.

Huiler une grande louche, prendre le sucre avec une fourchette et de très haut, le laisser tomber en fils sur la louche, en un mouvement de va-et-vient. Répéter afin d'obtenir une grille bien fournie. Démouler délicatement et recommencer l'opération 5 fois.

---

---

## *Coulis d'abricots*

(Voir recette *Aumônières aux pommes de chez nous*)

## *Garniture*

- 6 feuilles de menthe
- 18 perles de Cointreau

## *Service*

Mettre deux cuillerées de coulis d'abricots dans le fond des 6 assiettes; déposer au centre une cuillerée de mousse d'abricots. Poudrer de cacao amer et couvrir la mousse avec un voile de sucre filé. Garnir d'une feuille de menthe et de perles de Cointreau.

## *Note*

La mousse se fait le matin.

Le voile en sucre filé peut être préparé la veille et gardé dans un endroit frais et sec.

Le montage se fait au dernier moment.

Un dessert joli, léger et délicieux pour un soir de fête!

# Mousse de mangues au "pur malt"

---

---

*Pour 6 à 8 personnes*

## *Ingrédients*

- 1 tablette de chocolat amer de 120 g (4 oz)
- 5 mangues épluchées, dénoyautées et coupées en morceaux
- 150 ml (2/3 tasse) de sucre à fruits
- le jus de trois oranges
- 7 c. à soupe de whisky écossais (pur malt)
- 500 ml (2 tasses) de crème 35%, fouettée
- 1 c. à soupe de cacao

Fondre le chocolat au bain-marie, puis l'étendre en une mince couche sur une feuille de papier d'aluminium huilée. Réfrigérer environ 30 minutes. Puis, à l'aide d'un couteau, découper le chocolat en carrés de 3 cm (1 1/4 po). Réserver.

Mettre les morceaux de mangues dans un saladier, saupoudrer du sucre à fruits et laisser reposer à la température de la pièce pendant une heure. Réduire le contenu du saladier en purée, au mélangeur. Puis, passer au tamis. Ajouter alors le jus d'orange, le whisky et incorporer la crème 35% fouettée fermement. Verser la mousse de mangues dans un bol de cristal. Piquer dans la mousse de mangues les carrés de chocolat tout autour du plat et poudrer de cacao.

Garder au frais.

## *Note*

Un dessert «gourmand» que vous accompagnerez de petits gâteaux.

# Omelette soufflée au ragoût d'agrumes

---

---

*Pour 4 personnes*

## *Ingédients*

- 1 orange pelée à vif
- 1 pamplemousse pelé à vif
- 7 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe d'eau
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 c. à soupe de sucre à fruits
- 2 c. à soupe de Grand Marnier
- 4 blancs d'oeufs
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 plat à gratin ovale, beurré et poudré de sucre

Détailler les agrumes en quartiers et retirer les membranes.

Fondre le sucre avec 4 c. à soupe d'eau, amener le tout au point d'ébullition et continuer la cuisson pour obtenir un caramel blond. Ajouter les morceaux d'orange et de pamplemousse, les retourner souvent pour qu'ils soient bien caramélisés. Les déposer dans le plat préparé.

Monter les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban; ajouter le Grand Marnier. Battre les blancs très fermes et les incorporer aux jaunes. Verser le tout sur les agrumes. Bien égaliser tout en formant un dôme vers le centre. Avec la pointe d'un couteau, faire quelques incisions sur le dessus de l'omelette.

Cuire au four à 190° C (375° F) pendant 25 minutes. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, poudrer de sucre et laisser caraméliser. Servir aussitôt.

## *Note*

Toujours très belle à la sortie du four, vous la dégusterez avec un esprit léger comme le vent!

---

# Poires au vin rouge et sorbet

---

---

*Pour 6 personnes*

## *Ingredients*

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 orange
- 1 citron
- 6 poires avec leur queue
- 180 ml (2/3 tasse) de sucre

Mettre dans une casserole les trois quarts de la bouteille de vin avec le sucre, les zestes de l'orange et du citron. Chauffer doucement jusqu'à ébullition. Laisser bouillir pendant 1 minute.

Peler les poires et les pocher dans le vin environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à coeur. Les retourner de temps en temps. Les laisser refroidir dans leur jus.

Passer le liquide au tamis et ajouter le jus de l'orange et du citron et faire prendre dans une sorbetière.

Servir les poires sur une assiette très froide avec le sorbet moulu à la cuiller et arroser avec 2 c. à soupe du vin restant.

Si désiré, garnir d'une feuille de menthe.

## *Note*

Dessert aux couleurs d'automne... Très léger et rafraîchissant.

Les poires peuvent aussi être servies avec leur sirop de cuisson.

# Rochers au chocolat

---

---

30 rochers

## *Ingrédients*

- 100 g (3 1/2 oz) d'amandes émondées découpées en bâtonnets
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe d'huile
- 125 g (4 1/2 oz) de chocolat amer

Arroser les amandes d'huile, ajouter le sel, mélanger et mettre le tout sur une plaque à biscuits.

Dorer au four à 180°C (350°F); ensuite, laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter les amandes dorées et mélanger. Laisser tiédir. Déposer la composition de chocolat et d'amandes par cuillerées sur une plaque à biscuits beurrée. Laisser reposer au frais pendant 2 heures.

## *Note*

Vous pouvez garder les rochers au chocolat dans une boîte métallique au frais.

# *Sorbet aux agrumes et au kaki*

---

---

*Pour 8 personnes*

## *Ingédients*

- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 300 ml (1 1/4 tasse) de sucre
- 2 c. à soupe de zeste de citron râpé
- 200 ml (3/4 tasse) de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange
- 2 kakis pelés et coupés en morceaux
- 8 c. à soupe de cognac
- mignonnette

Mélanger l'eau, le sucre et le zeste de citron. Couvrir et laisser reposer à la température de la pièce pendant 4 heures. Mélanger de nouveau le sirop et le passer au tamis. Ajouter les jus de citron et d'orange et les morceaux de kakis. Passer le tout au mélangeur et faire prendre dans une sorbetière. Servir à l'assiette, arroser avec 1 c. à soupe de cognac. Parsemer quelques grains de mignonnette sur le sorbet.

## *Note*

Si vous n'avez pas de sorbetière, faire prendre le sorbet au congélateur. Le remuer 3 ou 4 fois pendant les deux premières heures pour briser les cristaux qui pourraient se former. Au moment de la dégustation, le fouetter rapidement au mélangeur pour l'assouplir.

Très agréable en saison, et délicieux avec des fruits rafraîchis.

# Tuiles dentelle

---

## *Ingrédients*

- 4 c. à soupe de beurre
- 4 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe de fruits confits
- 125 ml (1/2 tasse) d'amandes en bâtonnets
- 3 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de lait

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les fruits confits, les amandes, la farine, puis le lait. Déposer par cuillerées (bien espacées) sur une plaque beurrée. Aplatir avec une fourchette mouillée et cuire à 190° C (375° F) pendant 7 à 8 minutes. Laisser reposer 1 minute et retirer délicatement de la plaque.

## *Note*

Il est préférable de faire un test de cuisson avec un biscuit; il doit s'étendre finement. Si le biscuit s'étend trop, ajouter 1 c. à soupe de farine à la préparation. Si au contraire il ne s'étend pas suffisamment, ajouter 1 c. à thé de lait.

Vous garderez les biscuits dans une boîte de métal hermétiquement fermée.

# Truffes au chocolat

---

30 truffes

## Ingrédients

- 125 g (4 1/2 oz) de chocolat amer
- 100 ml (3/8 tasse) de beurre doux ramolli
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe de crème 35%
- quantité suffisante de cacao en poudre (Van Houten-Poulain)

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter le beurre tout en brassant.

Ajouter ensuite le jaune d'oeuf et la crème. Bien mélanger. Laisser reposer au frais pendant environ 5 heures. Déposer la composition de chocolat, par petites cuillerées, sur une plaque à biscuits beurrée.

Arrondir les bouchées en forme de boulettes. Les rouler dans le cacao en poudre. Laisser prendre au frais.

## Note

Mettre dans une boîte métallique pour les réserver au réfrigérateur, à moins que les enfants, petits et grands, ne les dégustent avant.

Les truffes au chocolat se conservent ainsi pendant 4 à 5 jours.

Délicieux au café!

Il ne faut pas tricher avec le chocolat; amer ou doux, il faut le choisir de première qualité, c'est-à-dire de grande finesse. Alors, il vous comblera généreusement d'allégresse.

*Suggestions  
de menus*

---

Ces menus ne sont que des suggestions. Libre à vous de les réduire, de jouer avec les plats tout en tenant compte du goût de vos invités, des saveurs, des couleurs et de la texture des différentes assiettes.

De plus en plus, des amis se retrouvent autour d'une table et participent à la fête en préparant chacun un plat. Façon agréable de se rencontrer, de partager les frais et le travail de l'hôte ou de l'hôtesse.

## *Grand dîner*

*Bouchées de kiwi au poivre vert  
(avec l'apéritif)*

*Consommé de gelée de betteraves*

*Mousse de pétoncles au foie gras*

*Suprêmes de faisan au jus de grenade*

*Purée de céleri-rave*

*Achards de figues confites*

*Salade verte*

*Fromages*

*Crème glacée à la noix de coco  
et fruits rafraîchis*

*Truffes au chocolat*

*Menu copain*

*Mousse d'aubergine (avec l'apéritif)*  
*Salade de fromage chaud*  
*Sauté d'agneau minute Côte d'Azur*  
*Riz pilaf*  
*Poires au vin rouge et sorbet*

*Menu buffet*

*Tartelettes à l'oignon*

*Crème d'avocats*

*Terrine maison à la julienne d'orange*

*confite au poivre noir*

*Effeuillade de morue au goût d'anchois*

*Boeuf à la ficelle sauce raifort*

*Salade*

*Fromages*

*Mousse de mangues au pur malt*

*Gâteau au goût de noisette et de pêche*

*Menu d'automne*

*Tartelettes au fromage à la crème  
et aux raisins verts*

*Esturgeon fumé aux pommes acidulées*

*Potage purée de cailles à l'ancienne*

*Mignons de porc à l'embeurrée de chou*

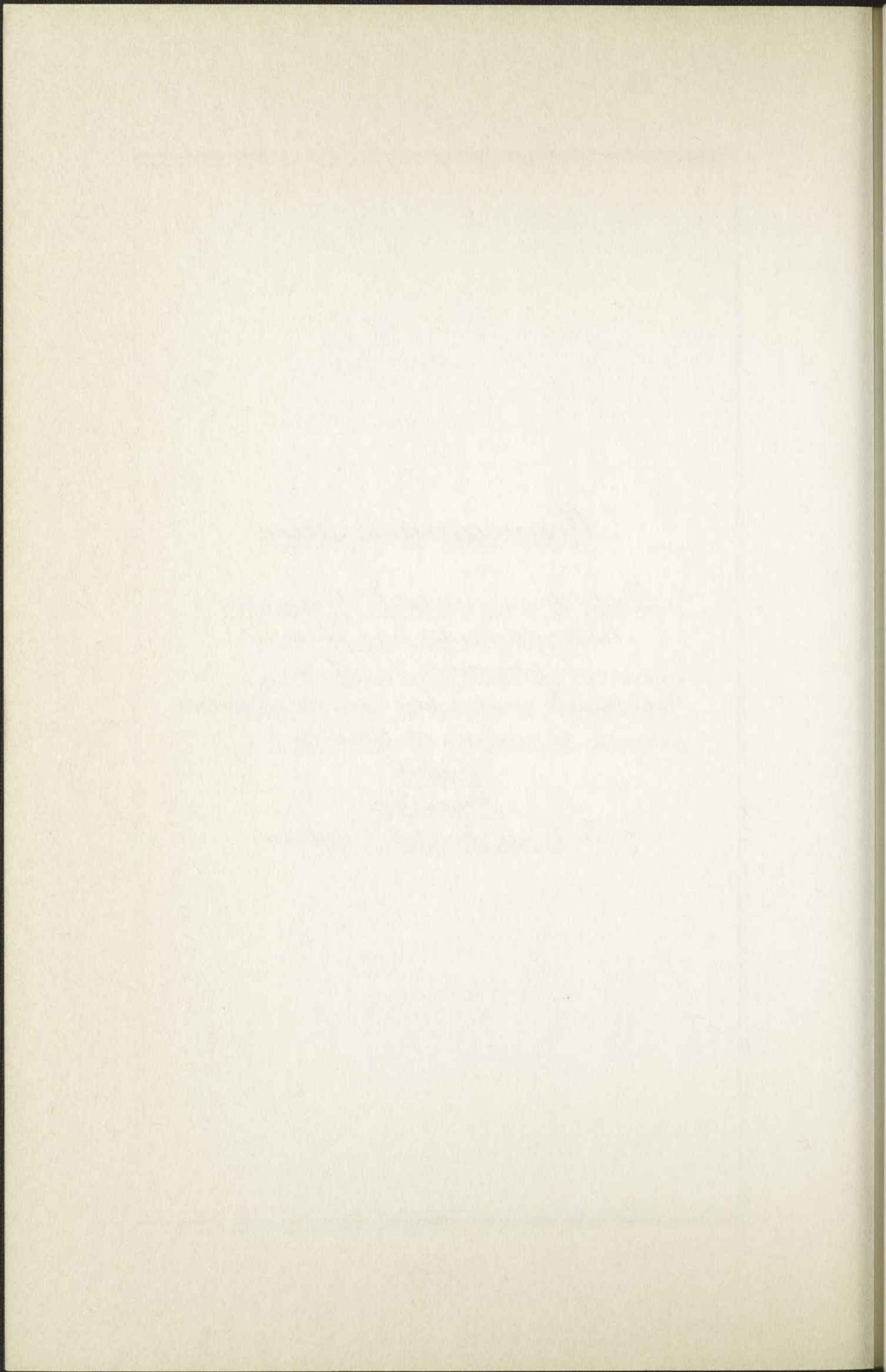
*Salade*

*Fromages*

*Délice aux marrons*

*Menu anniversaire*

*Petits choux aux oeufs de corégone  
Soupe de moules aux filaments  
de poireau et de safran  
Noisettes de veau à la crème de rhubarbe  
et aux dés de tomates  
Salade  
Fromages  
Boîte au chocolat Cointreau*



---

---

## *Bonnes adresses*

Voici une liste de «bonnes adresses» qui est loin d'être exhaustive. À chacun de la compléter en parcourant les rues de sa ville ou de son quartier. Et il est toujours possible de demander à un commerçant affable de nous aider à obtenir l'ingrédient que l'on cherche.

Anjou-Québec, 1025 rue Laurier ouest.

Les Aliments importés du monde entier, Plaza Côte-des-Neiges, 6600, chemin de la Côte-des-Neiges.

Boucherie de Milan, Marché Jean-Talon, 176 rue Jean-Talon est.

Boutique du Gourmet, Eaton, 667 rue Sainte-Catherine ouest.

L'Épicurien, 2180 rue de la Montagne.

Gérard Van Houtte, 1042 rue Laurier ouest.

# Blurred title text in the upper middle section.

Main body of faint, illegible text, possibly a list or a series of short paragraphs.

Faint text centered at the bottom of the page.

---

---

# *Table des matières*

Introduction .....	5
«Le bonheur dans votre assiette» .....	11

## *Amuse-bouche*

Bouchées de kiwis au poivre vert .....	17
Mousse d'aubergines .....	18
Petits choux aux oeufs de corégone .....	19
Pignatelles .....	20
Tartelettes à l'oignon .....	21
Tartelettes à la crème de raisins verts .....	22

## *Potages*

Consommé de gelée de betteraves .....	27
Crème cressonnière aux huîtres .....	28
Crème d'avocats .....	29
Potage purée de cailles à l'ancienne .....	30
Soupe de moules aux filaments de poireau et de safran .....	32

## *Petites entrées chaudes et froides*

Esturgeon fumé aux pommes acidulées .....	37
Fonds d'artichauts frais à la mousse de foies de volaille .....	38
Oeufs de caille en cocotte à la crème de sirop d'érable .....	40

---

---

Petites crêpes de maïs aux épinards et au saumon fumé .....	41
Mousse de poivrons doux au coulis de tomates .....	42
Mousse de pétoncles au foie gras .....	44
Salade tiède de torti aux copeaux de poulet et d'avocat .....	46
Terrine de fromage blanc aux asperges fraîches et aux baies roses .....	48
Terrine maison à la julienne d'orange confite au poivre noir .....	50
Salade au fromage chaud .....	52

### *Poissons, mollusques et crustacés*

Filets de truites cuits à l'unilatérale .....	55
Copeaux de doré aux oeufs d'esturgeon .....	56
Crevettes aux trois melons .....	58
Effeuillade de morue au goût d'anchois .....	60
Morue aux couleurs et à l'arôme du jardin .....	62
Pâtes fraîches aux crevettes et aux rubans de légumes .	64
Salade tiède de pétoncles au beurre d'orange .....	66
Sauté de lotte aux champignons chinois et au parfum de gingembre .....	68

### *Viandes et volailles*

Steaks à la purée d'huîtres .....	73
Aiguillettes de canard et mousse de foies de volaille ...	74
Boeuf à la ficelle, sauce raifort .....	76
Jambonneaux de volaille, sauce au citron .....	78
Julienne de foie de veau à l'échalote et au miel .....	80
Mignons de porc à l'embeurrée de chou .....	82
Noisettes de veau à la crème de rhubarbe et aux dés de tomates .....	84
Poulet de grain parfumé à l'estragon et cuit à la vapeur	86
Sauté d'agneau minute Côte d'Azur .....	88
Suprêmes de faisan au jus de grenade .....	90
Filet mignon au gingembre frais .....	92

---

---

## *Légumes*

Achards de figues confites .....	95
Courgettes minute .....	96
Endives braisées .....	97
Julienne de légumes .....	98
Marmelade de champignons au gingembre .....	99
Marrons en chemise .....	100
Purée de céleri-rave .....	102
Radis sautés au beurre .....	103
Riz pilaf .....	104

## *Desserts et friandises*

Émincé de poires à la verveine .....	107
Aumônières aux pommes de chez nous .....	108
Boîte au chocolat Cointreau .....	110
Crème glacée à la noix de coco, fruits rafraîchis .....	112
Délice aux marrons .....	114
Gâteau au goût de noisettes et de pêches .....	116
Mousse d'abricots voilée .....	118
Mousse de mangues au «pur malt» .....	120
Omelette soufflée au ragoût d'agrumes .....	121
Poires au vin rouge et sorbet .....	122
Rochers au chocolat .....	123
Sorbet aux agrumes et au kaki .....	124
Tuiles dentelle .....	125
Truffes au chocolat .....	126
Suggestions de menus .....	127
Bonnes adresses .....	135

---





---

*Note*

---

---

*Note*

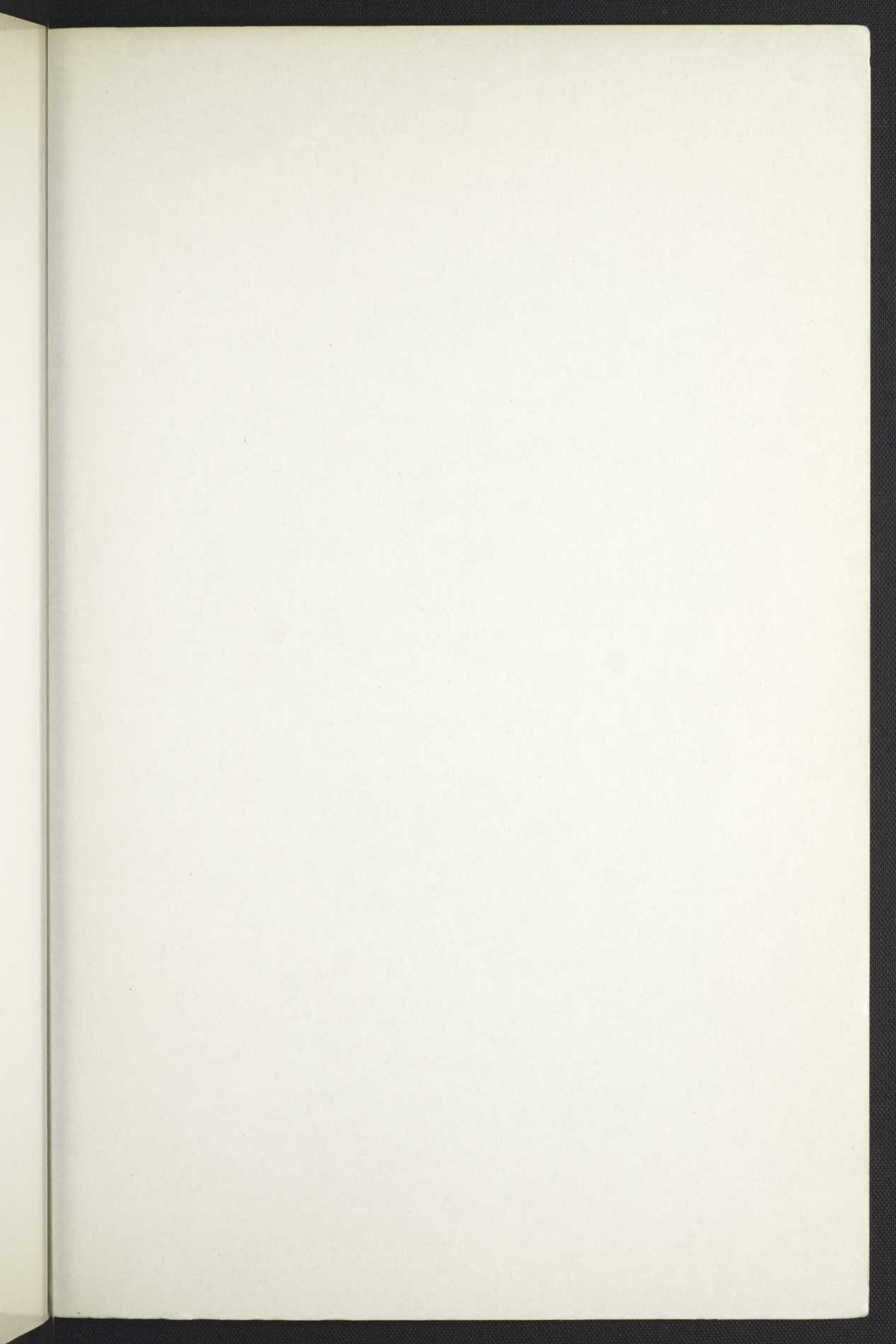
---

---

*Note*

---

Achevé d'imprimer au Canada  
sur les presses de  
l'Imprimerie Gagné Ltée  
Louiseville



# La Fine Cuisine Québécoise

Raffinée, simple et de qualité, telle est la fine cuisine québécoise que nous présente Rollande DesBois.

Des amuse-bouche aux desserts, voici des recettes différentes et originales qui donnent une tout autre allure à la cuisine québécoise. Simple et généreuse, cette cuisine se veut aussi légère et facile à préparer afin de garantir le «bonheur dans l'assiette».

Pour une cuisine plus personnalisée, pour trouver des menus différents lorsque l'on reçoit invités et amis, *La fine cuisine québécoise* est le livre tout indiqué.

*Rollande DesBois collabore régulièrement à la rédaction de différents magazines dont Sel et Poivre et Châtelaine.*

*Professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et à l'Institut national des viandes, elle est aussi présidente de l'Association pour la presse gastronomique et hôtelière.*

BNQ



000 276 307