

Le fruit de chez nous



Mais oui, on peut faire autre chose que des tartes avec les bleuets. Quelques exemples de nos grands chefs du «pays bleu».

Mousseline aux bleuets dans sa coquille de chocolat

Recette du chef Alain Charbonneau - Auberge la Seigneurie du Lac de St-Félicien

360 g (12 oz) de brisures de chocolat mi-sucré

1 c. à soupe de graisse végétale

1 enveloppe de gélatine sans saveur

240 g (8 oz) de fromage à la crème

pasteurisé léger fondu

60 ml (1/4 tasse) de sucre ou 6 sachets de succédané

180 ml (3/4 tasse) de bleuets

500 ml (2 tasses) de crème fouettée

1 c. à thé de bleuets pour la garniture

Recouvrir de papier d'aluminium l'extérieur de 12 coquilles de mer, en lissant bien le papier. Dans une petite casserole, sur feu doux, faire fondre les brisures de chocolat avec la graisse végétale, en remuant jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. À l'aide d'un pinceau ou d'une petite spatule de caoutchouc, étaler une fine couche de chocolat fondu sur le papier d'aluminium moulé. Réfrigérer 10 minutes, en gardant au chaud le reste du chocolat. Appliquer une seconde couche de chocolat. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. Séparer le chocolat du papier d'aluminium, couvrir les coquilles en chocolat ainsi moulées et les réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Dans une petite casserole, diluer la gélatine dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide. Sur feu doux, remuer jusqu'à dissolution complète. Réserver.

Verser le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol. Mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne. Incorporer la gélatine et les bleuets. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange épaississe sans prendre tout à fait, puis le battre jusqu'à ce qu'il soit léger et gonflé. Incorporer ensuite à la crème fouettée, en pliant.

Verser à la cuillère environ 80 ml (1/3 tasse) de mélange au fromage dans chaque coquille en chocolat. Garnir de dentelle de chocolat, de bleuets et de feuilles de menthe fraîche, au goût.

Poitrine de porc confite et laque de vin rouge et bleuets, salade de pommes de terre rattes et crème fraîche

Recette du chef Martin Juneau - Restaurant La Montée

Pour 6 personnes

1 flanc de porc de environ 1 kg

(Gaspou ou Porc Meilleur)

Gros sel en quantité suffisante

Un bouquet de thym, quelques gousses

d'ail, poivre noir entier

en quantité suffisante

Gras de canard en quantité suffisante

(environ 2 litres) pour

recouvrir la viande (se trouve facilement

en boucherie)

1/2 tasse (100 ml) de vin rouge

1 3/4 tasse (400 ml) de bleuets

sauvages du Québec

1/2 tasse (120 ml) de sucre

1/2 tasse (100 ml) de yaourt gras

(méditerranéen)

1 1/2 (300 ml) de crème 35%

1/2 citron

12-15 pommes

de terre rattes

Poitrine confite : Faire dégorger la poitrine au gros sel avec l'ail, le thym haché et le poivre noir pendant 24 heures. Dessaler la pièce de viande et l'immerger dans le gras de canard, faire cuire à très petits bouillons pendant au moins 3 heures. Laisser tiédir et enlever les cartilages et le gras superflu. Laisser refroidir à plat au frigo.

Crème fraîche : Mélanger le yaourt, la crème et le jus du demi-citron, laisser reposer à température de la pièce pendant 24 heures et bien mélanger avant de réfrigérer.

Laque de vin rouge et bleuets sauvages : Flamber le vin rouge afin d'évaporer l'alcool, ajouter le sucre et laisser fondre, finir la cuisson avec les bleuets sauvages.

Lorsque la texture est celle d'un caramel, passer la laque au mélangeur et au tamis, afin d'éliminer tous les résidus. Réserver.

L'assemblage est très simple : chauffer la pièce de cochon dans la laque. Assaisonner les pommes de terre rattes et la crème fraîche. Ajouter des herbes fraîches selon l'envie: persil, oignons verts, ciboulette.

COURTEPOINTE

JEANNETTE HAMEL

Napperon - citrouille

Octobre est là avec sa célèbre fête des déguisements, décorations, etc. Aujourd'hui, nous avons quelques jours pour réaliser un napperon qui représente une citrouille représentative de l'Halloween.

Parmi les techniques de courtepointe, il en existe une qu'on appelle aussi courtepointe à numéros ou *paper piecing*.

Cette technique convient particulièrement aux débutantes, puisqu'il n'y a pas de droit fil à surveiller.

Que faut-il ?

- Des restes de tissu dans les tons de jaune et d'orange
- Une pièce de coton pour la doublure, de la ouatine feutrée ou kodel, un entoilage non tissé mince sans colle de 30 cm de large x 46 cm ou 12 po x 18 po.

Pour réaliser la courtepointe à numéro

Il nous faut relever les patrons sur l'entoilage mince (Pelon). Tracer les lignes et indiquer les numéros avec un crayon de plomb mine mi-grasse. Pour notre napperon, nous devons diviser en deux la pièce d'entoilage, car le motif se réalise en deux parties.

Début

Choisir la partie gauche des motifs. Renverser la pièce de Pelon, déposer sur le tracé identifié (1) la pièce de coton endroit sur l'envers du Pelon ou sous les tracés.

Épingler le centre, et renverser la pièce pour y voir les lignes de contour prévues qui y sont tracées. Épingler le coton sur les lignes du Pelon.

Choisir un 2^e tissu, renverser à nouveau la pièce de Pelon et déposer le 2^e endroit sur endroit sur la ligne adjacente au n° (2). Renverser les pièces, épingler les 3 tissus (Pelon, 2 cotons). Passer une couture à la main ou à la machine. Tourner la pièce afin de voir les pièces de coton sur le tracé 1 et 2. Replier dessous seulement le Pelon afin d'obtenir les 2 cotons cousus sur la ligne, conserver 1/4 po de tissu et couper le reste avec un

couteau rotatif ou les ciseaux.

Ramener sur le Pelon le tissu n° (2). Épingler le bord de la ligne pour passer au n° (3). Revenir sur la partie Pelon, épingler le tissu sur la ligne adjacente à la partie n° (3). Choisir le tissu, déposer sur l'envers du Pelon, endroit sur endroit, le tissu 3 sur la ligne du tissu 2. Épingler puis coudre. Égaliser les surplus de tissu à 1/4 pouce. Passer aux autres pièces.

Assembler la partie gauche, puis la partie droite de la même manière en débutant par les n° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

Lorsque les deux pièces sont complétées, il suffit de les poser les unes sur les autres et de passer une couture pour réunir les n° 1 et 8 ensemble sur les deux pièces.

Tailler ensuite les parties hachurées sur les deux pages de motifs.

Déposer la pièce de courtepointe sur la ouatine feutrée ou le kodel, épingler ou faufiler les deux épaisseurs, déposer ensuite le coton prévu pour la doublure, endroit sur la pièce courtepointe.

Coudre tout le contour tout en laissant une ouverture pour renverser la pièce sur l'endroit.

Retourner, assurez-vous de placer la pliure de contour de manière à ce qu'elle soit invisible sur l'endroit du napperon. Presser avec le fer à repasser. Fermer l'ouverture à la main.

Matelasser soit à la main ou à la machine les lignes de la citrouille.

Cette technique peut convenir à toutes pointes folles, donc nous pourrions aussi broder chaque ligne découpée par les tissus.

Bon succès!

