



Les chaînes de fast-food asiatiques en expansion

La chaîne P.F. Chang's China Bistro, qui possède déjà des restaurants au Koweït, à Dubaï et à Mexico, en plus de ses 200 établissements aux États-Unis, a annoncé la semaine dernière son implantation prochaine au pays, prévue pour 2012. Elle propose une cuisine chinoise traditionnelle, servie dans un environnement typique d'un bistro américain contemporain. — RELAXNEWS

La passion des olives

Connaissez-vous les boutiques Olive & Olives? Fondée en 2003, la chaîne est devenue au fil des ans une référence dans les produits de l'olivier, avec plus de 70 sortes d'huile sur ses tablettes. La dernière-née a élu domicile au 3127 de l'avenue Masson et est ouverte depuis mercredi. — 24H

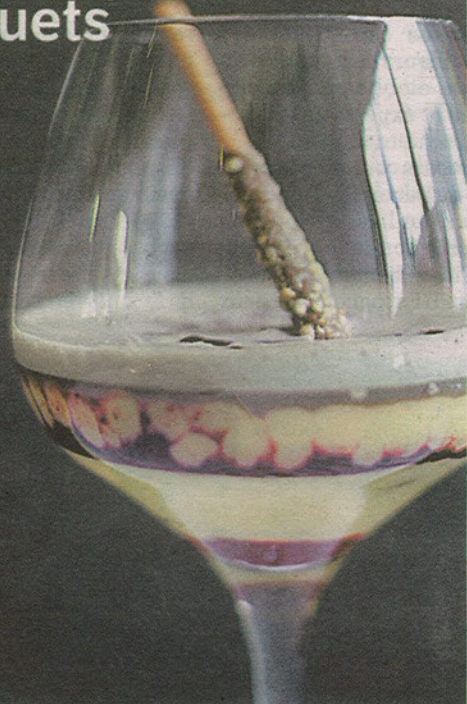


Pâques gourmandes

recettes

Le bleuët du Québec est à l'honneur dans ce savoureux menu confectionné par Jérôme Ferrer, chef propriétaire du restaurant Europea. Pour un repas en famille ou entre amis, ce menu savoureux ravira les convives, de l'entrée au dessert!

Crème de citron et sabayon de bleuets



Temps de préparation: 35 min
Temps de cuisson: 20 min
Portions: 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

La crème de citron

- 150 ml (2/3 de tasse) de sucre à glacer
- 4 œufs entiers + 1 jaune
- Le jus d'une lime
- Le jus de 2 citrons
- Le zeste de 2 citrons
- 250 ml (1 tasse) de beurre

Le sabayon

- 4 jaunes d'œufs
- 60 ml (4 c. à soupe) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de bleuets sauvages du Québec

MÉTHODE

La crème de citron

1. Dans un gros bol, mélanger à l'aide d'un fouet le sucre à glacer et les œufs. Batta le tout énergiquement.
2. Verser le jus de lime et de citron et y ajouter le zeste. Mélanger le tout.
3. Dans une casserole, porter

à ébullition cette préparation en remuant continuellement. Laisser à feu très doux et incorporer le beurre. La crème de citron sera prête quand celle-ci nappera complètement la cuillère.

4. Laisser reposer au frais. Une fois complètement refroidie, réserver dans un pot à confiture ou dans une coupe à martini.

Le sabayon

1. Remplir une casserole d'eau bouillante à moitié et déposer un grand saladier au dessus afin de créer un bain-marie.
2. Déposer les jaunes d'œufs et le sucre. Batta le tout énergiquement.
3. Verser l'équivalent de 100 ml à 125 ml (6 à 8 c. à soupe) d'eau pour émulsionner le sabayon. Ajouter les bleuets et mélanger le tout.
4. Verser le sabayon aux bleuets sur la préparation de la crème de citron. Ne pas hésiter à ajouter quelques bleuets dans la crème de citron.

Escalopes de foie gras aux bleuets

Temps de préparation: 20 min
Temps de cuisson: 40 min
Portions: 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 panais, pelés et coupés en rondelles
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 200 ml (3/4 tasse) de bleuets sauvages du Québec
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de fond brun
- Sel et poivre
- 4 à 6 escalopes de foie gras

MÉTHODE

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les panais et égoutter.
2. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur. Ajouter le lait

et remettre dans la casserole pour terminer la cuisson afin d'obtenir une mousseline de panais.

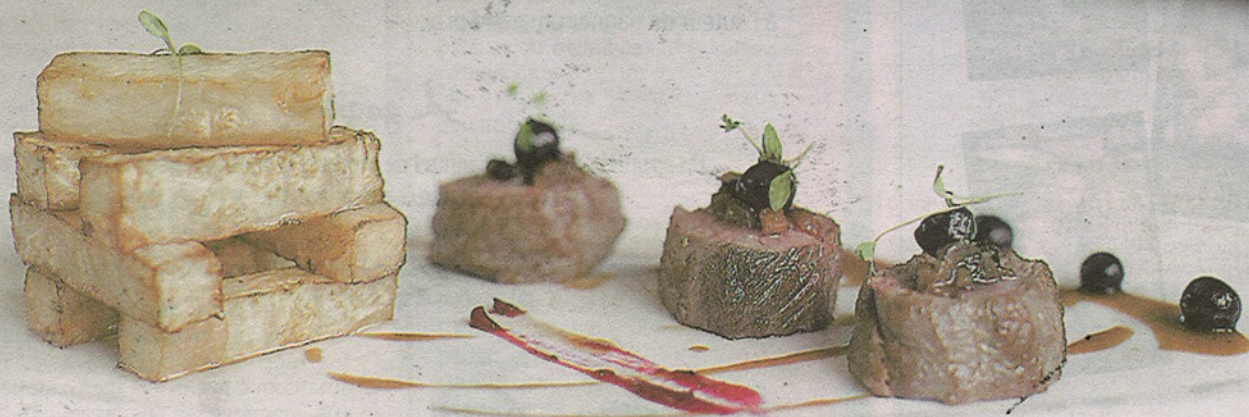
3. Dans une autre casserole, faire colorer rapidement les bleuets avec la noix de beurre et verser le fond brun. Laisser mijoter et réduire à petit feu.

4. Saler et poivrer les escalopes de foie gras et faire saisir dans une poêle antiadhésive très chaude. Cuire 1 minute de chaque côté.

5. Déposer au centre d'une assiette creuse 15 ml (1 c. à soupe) de mousseline de panais. Poser au-dessus l'escalope de foie gras et arroser de la sauce aux petits bleuets sauvages.



Noisettes d'agneau au bulbe de céleri-rave, jus court aux bleuets



Temps de préparation: 25 min
Temps de cuisson: 30 min
Portions: 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1/2 bulbe de céleri-rave
- 4 à 6 carrés d'agneau
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 250 ml (1 tasse) de bleuets sauvages du Québec
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de fond d'agneau

MÉTHODE

1. Faire blanchir le bulbe de céleri dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuit, le couper en troncçons afin de confectionner des frites avec le légume.
2. Retirer le filet de viande sur les carrés et les faire saisir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner.
3. Dans une poêle, faire revenir les bleuets avec la noix de beurre et verser le fond d'agneau. Laisser mijoter et réduire.
4. Dresser le plat en divisant en 3 tronçons les filets d'agneau et agrémenter le tout avec la sauce aux petits bleuets sauvages.