

# A vos fourneaux !

La chronique d'Anne-Sophie



- LA CUISINE QUÉBÉCOISE -

### Actualité culinaire



Traditionnelle et familiale, la cuisine québécoise est directement issue de la gastronomie française. Au fil des ans, elle s'est enrichie des diverses cultures et communautés

qui se sont développées sur son territoire. Les produits du terroir, sont de grande qualité et spécifiques aux différentes régions. Des cantons de l'Est aux îles de la Madeleine, les saveurs sont multiples, entre terre et mer, gibier et poissons variés sans oublier l'incontournable sirop d'érable et ses confections dérivées. Un art culinaire à la fois fin, sain et copieux.

### Un blog



Cette sympathique québécoise surnommée Ninie a enfilé, pour le plus grand plaisir des internautes, sa « mitaine écarlate » (nom de son blog) pour nous livrer ses réalisations culinaires Outre-Atlantique. Une cuisinière, avant tout passionnée, qui marie des saveurs et des parfums insolites. Ninie le dit elle-même : « je cherche toujours à innover en matière de stylisme culinaire », cette couturière toquée et gourmande aime rendre « la simplicité spectaculaire ». Un blog agréablement de merveilleuses photos et pimenté de beaucoup de gaieté dont un jeu « déballes ton blog » permettant un échange entre culinoblogueur de produits envoyés par colis.

[www.mitainecarlate.canalblog.com](http://www.mitainecarlate.canalblog.com)

### Un livre



Goûter le Québec : le canard du Lac Brome, les produits de l'érable des Bois-Francs, les fruits et légumes de la Montérégie, la tourtière du Lac-Saint-Jean, la gibelotte de Sorel, la soupe aux gourganes de Charlevoix, les fraises et les fromages de Lanaudière, les vins de Dunham, les crevettes de Matane... Ce guide vous indique les meilleures adresses pour déguster ou vous procurer ces classiques de la cuisine du terroir québécois. Et il va plus loin encore ! Il vous révèle les secrets les mieux gardés d'une gastronomie jeune et évolutive. Les Editions Ulysse et la Corporation de la cuisine régionale au Québec ont uni leurs efforts pour enfin offrir aux gourmets et aux gourmands l'outil dont ils ont besoin pour apprécier les saveurs québécoises.

Le Québec gourmand - 13 €

Disponible sur [www.fnac.fr](http://www.fnac.fr) et [www.amazon.fr](http://www.amazon.fr)

### Ma recette



#### Pudding chômeur

- > 1 œuf battu
- > 80 ml de lait
- > 1 c. à s. de beurre
- > 50 g de sucre
- > 150 g de farine

- > 80 g de noix de coco râpée
- > 1 1/2 c. à c. de levure chimique
- > 1/2 c. à c. de sel

#### Sauce :

- > 320 ml de sirop d'érable
- > 180 ml d'eau
- > 2 c. à c. de beurre

Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un autre bol, battre le sucre et le beurre, ajouter l'œuf et bien mélanger. Mettre 60g de noix de coco et le lait et bien fouetter.

Étendre la pâte dans un moule. Préparer la sauce dans une casserole avec le sirop d'érable et l'eau, porter à ébullition. Ajouter le beurre hors du feu. Verser la sauce chaude sur la pâte en la déversant avec une cuillère. Parsemer du reste de noix de coco et cuire 30 min au four préchauffé à 180°C.

Anne-Sophie VIENNE

Retrouvez cette chronique sur le blog d'Anne-Sophie : [www.ptibouchon.canalblog.com](http://www.ptibouchon.canalblog.com)

### Crêpes au reblochon

(Sandrine de Cruseilles)

Pour 4 personnes

Pour la pâte à crêpes :

- > 125 g de farine
- > 2 œufs
- > 1 verre de lait
- > 1/2 cuillère à café de levure chimique
- > 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- > 1/2 reblochon
- > 50 g d'Emmental râpé
- > 100 g de beurre



Préparez la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Faites cuire les crêpes aussi fines que possible dans une poêle beurrée. Enlevez la croûte du reblochon, coupez-le en petites lamelles d'un demi-centi-

mètre d'épaisseur. Garnissez les crêpes, roulez-les. Disposez les dans un plat à four beurré, saupoudrez d'Emmental râpé, parsemez de noisettes de beurre et mettez 7 à 10 minutes à four chaud. Servez dès la sortie du four.

### Délice de la mer

(Sylvain du Grand-Bornand)

Pour 4 personnes

- > 4 filets de poisson (daurade, flétan...)
- > 1 poireau
- > 2 carottes
- > 2 verres de riz
- > 2 branches d'estragon
- > 250 g de moules cuites décortiquées
- > 250 g de crevettes
- > 250 g de miettes de crabe
- > 25 g de beurre
- > 1 cuillère à soupe de farine
- > 1 cuillère d'huile d'olive
- > 1 cube de court bouillon
- > 1 bouquet garni
- > 1 cuillère à café de 4 épices
- > 1 cuillère à café de curry
- > 1 pincée de sel



Dans un litre d'eau, faites cuire 1/2 poireau et une carotte coupés finement en rondelles avec les 4 épices, le bouquet garni et le cube de court bouillon. Ajoutez-y 3 moules et 3 crevettes. Pendant ce temps, faites fondre l'autre moitié du poireau et une carotte finement coupée dans une poêle avec

l'huile d'olive. Dans le court bouillon frémissant, faites pocher les poissons. Puis posez-les sur le lit de légumes dans la poêle pour finir la cuisson. Faites cuire le riz dans le court bouillon. Pour la sauce, faites une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et de l'eau. Ajoutez-y le crabe, le curry, les moules et les crevettes. Servez chaud avec une salade verte.

### Crumble aux pommes et aux noix

(Anne d'Annemasse)

Pour 4 personnes

- > 1 kg de pommes
- > 100 g de noix
- > 250 de farine
- > 100 g de beurre ramolli + 50 g
- > 2 sachets de sucre vanillé
- > 150 g de sucre en poudre



Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en morceaux. Décortiquez et hachez finement les noix. Mettez les pommes avec 50 g de beurre dans une poêle et couvrir sur feu doux jusqu'à ce que les pommes soient fondantes. Hors du feu, ajoutez les noix aux pommes avec 50 g de sucre et un sachet de sucre vanillé. Répartissez la préparation pommes-noix dans un plat allant au four. Dans une jatte, découpez en petits dés les 100 g de beurre ramolli, ajoutez la

farine, le sucre en poudre restant et le sachet de sucre vanillé. Malaxez pour obtenir une pâte granuleuse. Répartir la préparation sur le mélange pommes-noix et enfournez pour environ 20 minutes à four chaud Th. 7 (210°C).

### Chausson au saumon fumé

(Raphaël d'Annemasse)



Pour 6 personnes

- > Pâte feuilletée
- > 50 g de riz
- > 3 échalotes
- > 400 g de champignons de Paris
- > 10 cl de vin blanc
- > 25 g de beurre
- > 200 g de saumon fumé en tranches
- > 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- > 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- > 1 œuf
- > sel, poivre

Faites cuire le riz dans l'eau bouillante salée.

Hachez les échalotes, faites-les cuire 5 minutes dans une casserole avec le beurre à feu doux en mélangeant sou-

vent. Ajoutez les champignons coupés en lamelles, salez et poivrez. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez le vin blanc et laissez cuire 10 minutes sans couvercle. Mélangez les champignons avec le riz égoutté, ajoutez la crème fraîche et la ciboulette à ce mélange. Déroulez la pâte feuilletée sur la plaque du four avec sa feuille de cuisson, déposez sur la moitié de la pâte deux tranches de saumon fumé. Déposez ensuite le mélange champignons-riz refroidi, puis le reste de saumon fumé par dessus. Rabattez la pâte pour faire un chausson, soudez les bords, piquez avec une fourchette. Dorez le dessus à l'aide d'un pinceau avec l'œuf. Faites cuire à four chaud Th. 7 pendant 40 minutes et servez chaud.

### Crèmes brûlées au café

(Clotilde de Marignier)

Pour 4 personnes

- > 8 jaunes d'œufs
- > 30 cl de lait
- > 70 g de crème épaisse
- > 200 g de sucre en poudre
- > 1 café expresso très serré
- > 1 gousse de vanille
- > 100 g de sucre de cassonade

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème fraîche en fouettant. Faites chauffer le lait et ajoutez-y la gousse de vanille ouverte en deux à infuser puis versez-le au mélange. Ajoutez le café et mélangez le tout délicatement.

Versez la crème dans des petites cassolettes individuelles (ramequins) et



faites-les cuire au four pendant 20 min. Laissez refroidir à température ambiante.

Au moment de les déguster, saupoudrez de sucre roux et faites-les caraméliser sous le grill du four.

### Petits gâteaux à l'ananas

(Pierre de Talloires)

Pour 6 personnes

- > 6 tranches d'ananas en boîte au sirop
- > 6 grosses cerises confites
- > 175 g de beurre demi-sel
- > 160 de sucre en poudre
- > 3 œufs moyens
- > 150 g de farine levure incorporée
- > 50 g de noix de coco râpée
- > 1 cuillère à soupe de rhum
- > 3 cuillères à soupe de cassonade

Préchauffez votre four Th. 6 (180°C). Egouttez les tranches d'ananas en réservant 4 cuillères à soupe de jus. Déposez les tranches d'ananas dans 6 caissettes en papier plissé de 10 cm de diamètre. Placez 1 cerise confite au centre de chacune des tranches. Fouettez le beurre ramolli avec le sucre en poudre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporez les œufs l'un après l'autre puis la farine, la noix de coco râpée, le jus d'ananas réservé et le rhum. Versez



cette pâte dans les caissettes sur les tranches d'ananas. Enfournez. Faites cuire 25 minutes.

Laissez tiédir quelques minutes, puis démoulez. Retournez les gâteaux afin que les tranches d'ananas soient sur le dessus. Placez les gâteaux sur une grille. Saupoudrez d'un peu de cassonade. Faites caraméliser 2 minutes sous le grill du four en surveillant. Servez ces petits gâteaux tièdes ou froids.

N'hésitez pas à nous communiquer vos meilleures recettes, nous nous ferons un plaisir de les publier :

> Par courrier : ParuVendu Week-end  
4 rue de Bonlieu – 74000 ANNECY

> Par mail : [celinegadroit@yahoo.fr](mailto:celinegadroit@yahoo.fr)

> Par téléphone : 04 50 67 74 74 (Céline)