

JE CUISINE AVEC LES PRODUITS *de Lotbinière*



Pendant le **mois Goûtez Lotbinière**, nous vous proposons des idées de recettes qui mettent en valeur des produits de Lotbinière.



LA MAISON DE
Blanche et Zéphirin
Traiteur • Resto-midi

Vous préférez cuisiner à la maison ? Alors voici deux recettes « **truc de resto** » tirées des cours de cuisine offerts par la **Maison de Blanche et Zéphirin (BZ)**

SAUCE TOMATE BZ

INGRÉDIENTS

2-3 gousses d'ail de Potager Therrien
1 oignon moyen du Kiosque des Grands Jardins
6 tomates émondées du Kiosque des Grands Jardins
Huile d'olive de qualité
1 à 3 c. table de sirop d'Érable Divin
Basilic frais, origan ou autres herbes du Filon Maraîcher
Poivre et sel

PRÉPARATION

Mettre un peu d'huile d'olive à chauffer pour faire suer l'oignon et l'ail hachés pour ramollir. Ajouter les tomates et le jus, l'origan. Laisser mijoter pour épaissir. Goûter, sel, poivre. Érable? Si c'est acide, ajouter 1 à 3 c. à table de sirop d'érable. Goûter. Retirer du feu. Ajouter un trait d'huile d'olive et le basilic frais et autre pour parfumer et donner une belle texture. Goûter, se questionner, rectifier l'assaisonnement. Goûter. Répétez jusqu'à satisfaction. C'est prêt!

SAUCE CRÈME BZ

INGRÉDIENTS

2 petites échalotes française
Beurre
Vin blanc de La Charloise
500 ml crème 15%
Poivre et sel

PRÉPARATION

Au petit chaudron, faire suer sans rôtir les échalotes dans un bon fond de beurre. Couvrir de vin blanc, combien de vin? Plus ou moins. Tout dépend de ce qui reste dans la bouteille! Laissez évaporer jusqu'au ¼ sec. Ajouter la crème 15%. Cuire jusqu'à ce que ça nappe le dos d'une cuillère. Goûter. Sel, poivre. Goûter. Se questionner, rectifier l'assaisonnement. Goûter. Répétez jusqu'à satisfaction. C'est prêt !

Et là la magie opère : vous pouvez mélanger les 2 sauces, obtenez une sauce rosée.
Ajoutez à une ou à l'autre des sauce du jambon ou du bacon de Porc de Beaurivage,
une compote de courge de la Ferme la Rosée du Matin, des épices, de la demi-glace (pour la sauce crème)
ou du vin rouge de la Charloise (pour la sauce tomate) et voilà! On est ailleurs!

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

La Maison de Blanche et Zéphirin

(439, rue Principale, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418 475-5555

Érable Divin (454, rue Moore, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418-387-0550

Ferme Le Filon Maraîcher (830, rang St-Pierre Sud, Saint-Gilles) 418 888-4881

Ferme La Rosée du Matin (3823, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2046

Kiosque des Grands Jardins (2087, route 269, Saint-Gilles) 418 888-4565

La Charloise (545, route Saint Eustache, Lotbinière) 418 796-2526

Le Porc de Beaurivage (278, rang Belfast, Saint-Patrice-de-Beaurivage) 418-596-3014

Potager Therrien (302, route Beaurivage, Saint-Sylvestre) 418 596-3154