

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 BOUCHE BÉE**

SANDWICH AU JAMBON FUMÉ BOUCHERIE ST-HILAIRE

par **Céline Turgeon**, chef cuisinière et propriétaire de **La Bouche Bée**

Vous ne pourrez plus dire que le sandwich est banal!

INGRÉDIENTS

- Pain aux fines herbes ou pain aux tomates séchées
- Mayonnaise moutarde de Dijon et miel (*Miel d'Émilie*)
- Laitue
- Jambon fumé à l'érable (*Boucherie St-Hilaire*)
- Fromage Bergeron Classique (*Fromagerie Bergeron*)
- Oignon rouge

PRÉPARATION

- Étendre la mayonnaise moutarde de Dijon et miel sur le pain
- Déposer le fromage, le jambon fumé à l'érable, la laitue et l'oignon rouge
- Faire griller le tout
- Servir avec une belle salade du chef et des frites ou des Chips de Kale (voir recette du Filon Maraîcher)

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

La Bouche Bée, Table champêtre et traiteur

(162, rang Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2266

Boucherie St-Hilaire (293, rue Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2318

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

Fromagerie Bergeron (3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2234

Miel d'Émilie (287, rang Beaurivage, Saint-Sylvestre) 418 596-3037

www.goutezlotbiniere.com



Québec



SADC LOTBINIÈRE

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 BOUCHE BÉE**

SANDWICH AU POULET AGRI-BIO

par **Céline Turgeon**, chef cuisinière et propriétaire de **La Bouche Bée**

Vous ne pourrez plus dire que le sandwich est banal!

INGRÉDIENTS

- Pain aux fines herbes
ou pain aux tomates séchées
- Bacon fumé (*Boucherie St-Hilaire*)
- Fromage Fin Renard
(*Fromagerie Bergeron*)
- Poulet grillé à l'érable
(*Ferme J.R. Champagne, Agri-Bio*)
- Mayonnaise chipotle
- Laitue
- Oignon rouge

PRÉPARATION

- Étendre la mayonnaise chipotle sur le pain
- Déposer le fromage, le poulet grillé, le bacon fumé, la laitue et l'oignon rouge
- Faire griller le tout
- Servir avec une belle salade du chef et des frites ou des Chips de Kale (voir recette du Filon Maraîcher)

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

La Bouche Bée, Table champêtre et traiteur

(162, rang Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2266

Abattoir Agri-Bio (999, rue Industrielle, Saint-Agapit) 418 888-4554

Boucherie St-Hilaire (293, rue Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2318

Ferme J.R. Champagne (452, ch. Craig, Saint-Sylvestre) 418 596-2688

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

Fromagerie Bergeron (3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2234

www.goutezlotbiniere.com



Québec 



SADC LOTBINIÈRE