

généralions

PASSIONS

OCTOBRE 2009 - VOLUME 4 - NUMÉRO 1



Saveur d'ici

3 RECETTES DE NOS CHEFS
FACILES À RÉALISER

pages 20 à 22



Culture et bouffe se courtisent

- Orange 2009
- Le Rendez-vous des papilles

MODE 2009
AUTOMNE
INSOLITE



Au Rendez-vous des papilles

POITRINE DE CANARD DE BARBARIE

en croûte de sel au café,
salade de betteraves jaunes
au sucre d'érable

INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de canard de Barbarie d'Au Coq du Village
 - 1 grosse betterave jaune du Jardin Bourgeois
 - 1 oignon vert du Jardin Bourgeois
 - 30 ml sucre d'érable de la Ferme St-Ours
 - 15 ml vinaigre de cidre de pomme
 - 30 ml huile d'olive de La Belle Excuse
- Pour le sel à frotter au café
- 100 ml café, de préférence en grains, de Toi, moi et café
 - 60 ml graines de coriandre
 - 15 ml cumin
 - 30 ml sel de mer
 - 15 ml poudre d'oignon
 - 15 ml curcuma en poudre
 - 2 ml cannelle moulue
 - 2 ml clou de girofle moulu

Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Préparer du sel à frotter au café. Moudre au moulin à café ou au mortier, le café, la coriandre et le cumin. Ne pas moudre trop finement, c'est ce qui donne le croquant. Ajouter les autres ingréd-

Chef exécutif - Bistro Terroir Etcetera
Étienne Desmarais

dients et bien mélanger. Cette préparation se conserve longtemps.

Préparer la salade de betteraves. Éplucher et trancher très finement, de préférence avec une mandoline, rincer quelque peu car elles noircissent rapidement. Émincer les oignons verts. Mélanger le tout avec le sucre d'érable, le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, saler et poivrer au goût. La salade peut être préparée la veille et ne se conserve pas plus de deux jours afin de garder son côté croquant.

Saupoudrer généreusement la poitrine côté gras avec le sel à frotter au café, saisir doucement en commençant avec le côté gras, donner une belle coloration (environ 5 minutes), tourner et cuire au goût - le mieux étant médium saignant (environ 2 minutes). Laisser reposer sur la planche à découper environ 2 minutes.

Maintenant, sortez votre couteau du dimanche bien aiguisé! Il faut trancher très mince la poitrine pour apprécier au maximum les saveurs.

DRESSAGE EN ASSIETTE

Asseoir le canard sur la salade de betteraves, arroser d'un filet de sirop d'érable si le cœur vous en dit, ajouter le jus du fond du plat de votre salade de betteraves, décorer avec des petites pousses piquantes, fleurs ou autre chose qui stimule l'œil.



Photo Patrick Roger, Le Courrier



Photo Patrick Roger, Le Courrier

Pour ÉTIENNE DESMARAIS, 32 ans, le plaisir de la gastronomie est dans le changement. Pas question de se cantonner dans un style, de se limiter au confort de recettes gagnantes. Il faut innover, essayer, s'amuser. Passionné de découvertes, il s'inspire de ce que le terroir lui offre pour créer des combinaisons de textures et de saveurs nouvelles. La cuisine asiatique influence principalement sa façon de cuisiner « cru », favorisant les plats tièdes qui permettent de goûter aux aliments tout en conservant un maximum de vitamines.

Étienne Desmarais travaille dans le domaine de la restauration depuis l'âge de 16 ans et a gravi les échelons jusqu'à devenir gestionnaire à 21 ans. Sa formation à l'ITHQ, qu'il a complétée en 1998, l'a fait travailler avec des chefs renommés et dans des types de cuisine hétéroclites. Son esprit d'équipe et sa capacité à cimenter une « brigade » font sa force. Son coup de cœur « vin » va au terroir avec le Vidal du Domaine Les Brome.

Le public peut rencontrer le chef maskoutain lors de la démonstration culinaire « Créez votre propre recette », de 14 h 15 à 15 h, le samedi 26 septembre. Il est également chef participant pour le cocktail gastronomique d'ouverture, le vendredi 25 septembre.

Les passions
de Manon
ÉPICERIE FINE

Huile d'olive

LE MOULIN DE
VILLEVIEILLE

Huile d'olive
de grande
qualité

Des huiles
aromatisées
pour parfumer
et faire
chanter tous
vos plats!



BIEN CHOISIR SON HUILE
c'est prendre soin de sa santé!

Venez y goûter!

1660, rue des Cascades
Au centre-ville de Saint-Hyacinthe
le plus beau au Québec

www.lespassionsdemanon.com

450 250-nice (6423)