Journal : L'Avantage affaires / Enfin ! **Date : Août 2005**

Tirage : 15 000 exemplaires

Avocats au saumon fumé

de Saint-Gonat

Entrée – Pour 4 personnes
Préparation: 20 minutes

Ingrédients

200 g	de saumon fumé des Pêcheurs Réunis
2	avocats mûrs
2 c. à thé	de câpres
2 c. à soupe	d'échalotes hachées
1 c. à soupe	d'aneth haché
2 c. à soupe	de jus de citron
au goût	Sel et poivre

Préparation

Partager les avocats en deux, les dénoyauter et les peler. Tailler les moitiés en éventail, les disposer dans les assiettes et les arroser de jus de citron. Saler et poivrer au goût. Parsemer d'échalotes, d'aneth. Disposer le saumon fumé en nuette sur les avocats. Décorer avec une branche d'aneth, quelques échalotes et les câpres. ■

Source : Les Chemins du Bas-Saint-Laurent
Les Pêcheurs Réunis Inc.
462, de la Mer, Sainte-Flavie
(418) 775-2557 ou 775-5554

Cette recette a remporté le 1er prix lors du Concours gourmand gagnant 2005

Persillé de homard, crevettes roses et ris de veau

Pour 10 personnes

Ingrédients

500 g	de ris de veau
550 g	de poitrine de poulet
2	bouquets d'herbes, sel et poivre
200 ml	de crème 35 %
20 g	de persil
20 g	d'estragon
20 g	de cerfeuil
20 g	de ciboulette
20 g	de basilic
500 g	1 bouteille de persillade de préférence avec les herbes et le lait
500 g	de crevettes roses décortiquées
200 ml	de fumet de poisson de homard
200 g	de crevettes

Préparation

Blanchir les ris de veau 5 minutes à l'eau bouillante. Faire juste pocher les ris de veau dans un court bouillon pendant 30 minutes. Couper en morceaux et réserver au froid. Préparer une mousseline de volaille avec le poulet, les bouquets d'herbes et la crème, ajouter les fines herbes hachées, sel et poivre et laisser refroidir. Couper le homard et décortiquer, réserver au froid. Mélanger les ris de veau, les crevettes et le homard à la mousseline. Ajouter les herbes et le fumet du homard ainsi que le fumet de homard. Poser des lamelles de crevettes avec un pelle-légume et les blanchir à l'eau bouillante. Beurrer une terrine généreusement, tapisser le moule des lamelles de crevettes, ajouter la préparation et compléter avec le reste des crevettes. Couvrir de papier d'aluminium la terrine et cuire au bain-marie pendant 45 minutes à 200° C. Refroidir et servir avec une mayonnaise à l'estragon. ■

Source : Le Chef Yves Métivier
Restaurant La Pêche de Lac
1206, route 132 Est, Cap-Chat
(418) 786-5532

Mafaldine aux tomates séchées, crevettes et saumon fumé au Migneron

Ingrédients

500 g	de Mafaldine aux oeufs
300 g	de crevettes de Cap-Chat
400 g	de saumon fumé des Pêcheurs Réunis
3 c. à thé	de ciboulette hachée
3 c. à thé	de persil haché frais
3 c. à thé	de thym citronné
au goût	Sel et poivre
75 g	de tomates séchées
3	poivrons rouge coupés en cubes
3	poivrons jaune coupés en cubes
500 ml	de fumet de poisson
250 ml	de crème 35 %
250 g	de Migneron
30 g	de beurre en cubes

Préparation

Porter à ébullition le fumet, ajouter la crème et porter de nouveau à ébullition, ajouter le Migneron à feu doux, bien mélanger. Ajouter le beurre en cubes à la fin.

Incorporer crevettes, saumon fumé à la sauce. Ne pas mélanger.

Porter les pâtes dans l'eau chaude, verser la sauce avec une louche sur les pâtes, décorer avec les fines herbes, ajouter les poivrons ainsi que les tomates séchées.

Bon appétit ! ■

Source : Le Chef Yves Métivier
Le Vieux Quai, auberge & restaurant
31, de Pronsure
Tadoussac (Québec) G0T 2A0
www.lequaidetadoussac.com

Jean-F. Bernier

L'Italie ou la folie du vin

Au cours des trente dernières années, les vins et vignobles italiens ont connu une évolution plus rapide qu'au fil des trois siècles précédents. La culture presque chaotique de la vigne, des oliviers et des arbres fruitiers a donné place à une viniculture structurée, à des parcelles et des régions divisées selon leur cheptel.

Le vin italien atteint de nouveaux horizons de qualité depuis que les vignerons sont appliqués à respecter les cépages nommés dans les lois des appellations contrôlées.

Aussi, on retrouve aujourd'hui de superbes crus de tout dans les appellations d'origine contrôlée (DOC) que dans la catégorie des vins d'identification géographique spécifique (DIT).

La question du vin a touché la Toscane et nous donne, entre autres, des vins prédilés à porter du régime [illegible] de son ancêtre le Brunello di Montalcino. Je vous propose une belle fiole, un Rosso du Castello Banfi, de superbe [illegible] qu'est le Poggio alle Mura 1998, magnifique résultat de plus de vingt ans de recherches et d'essais-[illegible]. Cent ans vin complexe, [illegible], qui [illegible] [illegible] avant d'accompagner votre plus belle pièce de viande et [illegible] bouteille #[illegible] pour 77 $. Plus abordable côté financier, mais d'une grande qualité, le Bella 1999, Amarone della Valpolicella Classico, c'est un savant assemblage de corvina, de molinara et de rondinella #[illegible] pour [illegible] $. ■