



ÉQUINOXE D'AUTOMNE

POUR 2

À L'APÉRO ! (SURPRISE DU CHEF)

Terrine artisanale tout cochon fait avec les produits frais de Nicolas & Rhéa, liqueur Avril aux noix forestières & Coureur des bois, condiment maison, croûtons de pain Borderon

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

Prises des Iles-de-la-Madeleine fumées, moules & crevettes fraîches marinées, légumes paysannes, herbes aromatique, mayonnaise à la tomate, fleur d'ail & piment gorria de la Mauricie

COUGOURDE LE P'TIT COCHON

Velouté de courge & patate douce locale, flanc de porc Turlo confit, laque à l'érable, graines de tournesols & citrouilles rôties, condiment à la rosacée & vinaigre de poire Clara

CANARDISE & LE LÉGUME OUBLIÉ

Confits de canard, jus à la moutarde & sauge, pommes Darphin, oignonnet à la flamme, purée de champignon, topinambours d'Essaim ferme rôtis, chutney de chou au cassis bio de l'Île d'Orléans

CROUSTILLANT BIEN MOELLEUX

Bodding, coulis de framboise d'automne au chocolat blanc & pétales de roses, compotée de fruits rouges au myrique baumier, crumble à l'avoine bio, mendiants aux noix torréfiées

BONNE APPÉTIT!

-80-

NOTRE ACCOMPAGNEMENT À GRILLER !

Pain village prêt à griller de l'artisan Boulanger Borderon & fils, fait avec les farines biologiques du moulin la Rémi dans Charlevoix, beurre maison

Pour concocter votre boîte, vous aurez besoin de :

Plaques de cuisson pour le four, un papier parchemin, casseroles (dont une d'au moins 5 litres), poêles antiadhésives.

SURPRISE DU CHEF (6)

- 1- Sur une plaque, déposez les **(6.c)** croûtons de pain sur un papier cuisson, huilez légèrement, salez et poivrez puis rôtir au four environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien croustillant.
- 2- Dégustez la **(6)** terrine avec son **(6.a)** condiment maison.

À GRILLER (3) Préchauffez le four à BROIL (500F)

- 3- Sur une plaque, déposez le **(3)** pain sur un papier cuisson puis rôtir environ 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et bien crousti-moelleux. Réservez pour accompagner vos deux premières entrées **(1)** et **(2)**.

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE (1)

1. Dégustez votre **(1)** prises des lles, moules & crevettes avec votre pain village bien grillé & tartinez le avec la **(1.a)** mayonnaise à la tomate.

COUGOURDE LE P'TIT COCHON (2)

1. Portez 3 litres d'eau à frémissement dans une casserole. Plongez le **(2)** sac de flanc de porc dans l'eau chaude frémissante durant environ 10-12 minutes. Retirez le sac, l'ouvrir et récupérez le jus. Dans un poêlon à feu moyen vif, versez le jus et laissez réduire. Glacer le flanc jusqu'à ce que le jus devienne sirupeux.
2. Entre temps, dans une casserole, verser la **(2.a)** soupe et portez à ébullition en remuant de temps à autre.
3. Dans deux assiettes à soupe, déposez un flanc au centre de chaque assiette, versez la soupe autour de ceux-ci sans toutefois les submerger.
4. Terminez en dispersant le **(2.b)** condiment à la rosacée doucement autour du flanc ainsi que le mélange de **(2.c)** graines rôties.
5. Ajoutez quelques pousses et servir très chaud. Accompagnez-le d'un morceau de votre **(3)** pain grillé.

CANARDISE & LE LÉGUME OUBLIÉ (4) Préchauffez le four à 400F

- 1- Dans une grande casserole, portez à ébullition 4 litres d'eau. Plongez le sac de **(4)** cuisses de canard dans l'eau frémissante de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les cuisses reprennent leurs tendretés. Une fois prête, retirer les cuisses du sac sous-vide et égouttez les. Réservez.
- 2- Sur une plaque à pâtisserie couvert d'un papier cuisson, enfournez **(4.a)** les *röstis* et les **(4.a)** topinambours pendant 8 minutes.
- 3- Pendant ce temps, dans une casserole, réchauffer la **(4.b)** purée de champignon à feu moyen en remuant de temps à autre.
- 4- Une fois les 8 minutes écoulées, chauffez le four à *Broil* (500F) et ajoutez les cuisses de canard et **(4.a)** les oignonets pour environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les cuisses soient dorées et croustillantes et que les légumes soient bien chaud et rôtis.
- 5- Pour le montage, faire un trait de purée au centre de l'assiette.
- 6- Déposez les *röstis*, les oignonets et les topinambours joliment dans chaque assiette. Faire une quenelle de **(4.c)** chutney.
- 7- Déposez les cuisses de biais sur les *röstis* et saucer de **(4.d)** jus bien chaud. Servir.

LE CROUSTILLANT BIEN MOELLEUX (5)

- 1- Tranchez le **(5)** *bodding* en deux morceaux égaux. Dans une poêle antiadhésive, faire colorer au beurre moussant de chaque côté environs 3-4 minutes pour qu'ils soient bien croustillants.
- 2- Sur une plaque à pâtisserie, déposez les *boddings* sur un papier cuisson et enfournez à 350F pour 5 minutes. Réservez.
- 3- Dans une assiette, faire un trait de **(5.a)** coulis de framboise et déposez le *bodding*. Déposez une cuillère de **(5.b)** compotée de fruits rouges et déposez ensuite le **(5.c)** crumble sur le côté.
- 4- Dispersez des morceaux de **(5.d)** mendiants. Servir

Pour des idées de montage, visitez le chezriouxpettigrew.com dans la section « instructions »