



LA BOÎTE DES ÉPICIERS - ÉDITION « LE BRUNCH DE L'ACTION DE GRÂCE »

(1) FRAICHEUR ÉCLATÉES ! Pour bien commencer

Smoothie aux fruits frais avec baies d'argousier de Serge Bernard & un soupçon de gingembre des Jardins d'Anaël.

(2) SAUMON & HOMARD DE LA GASPÉSIE

Rillettes de saumon frais du Nouveau-Brunswick citronnées à l'aneth, homard de la Gaspésie, crevettes nordiques & pousses.

(3) CANARDISE

Confit de canard aux fines herbes & salpicon de légumes frais, **(3.a)** chutney de prunes de Damas de l'Île d'Orléans.

(4) COCHONAILLE

Terrine tout cochon fait maison avec les produits de Nicolas & Rhéa, **(4.a)** Relish de courgettes d'Essaim Ferme & poivrons rouges.

(5) SAUCISSON BIO

Saucisson aux champignons sauvages des Viandes Biologiques de Charlevoix, **(5.a)** compotée de bleuets sauvages.

(6) MA BÉDAINE DE PORC (DU BON GRAS!)

Flanc de porc de la Ferme Turlo dans Bellechasse, saumuré, fumé & confit doucement et sa laque à l'ail noir de l'Île & érable.

(7) BOUDIN NOIR & RÖSTI DE BAUMANN

Notre fameux boudin noir maison à la sauge, miel du Rucher des Basses-Terres & piment Gorria de la Mauricie, **(7.a)** rösti de pomme de terre au thym serpolet, **(7.b)** ketchup vert de Bertrand.

(8) LA BOULANGE ARTISANALE

Pain au levain de la Boulangerie artisanale Borderon & fils.

(9) FROMAGE D'ICI

Découverte d'un fromage fin du Québec, le **(9)** Macpherson de la fromagerie de l'Île-aux-Grues, avec des **(9.a)** fraises d'automne dans un sirop boréal

(10) LE CROUSTI-MOELLEUX

Pudding au pain frais de ma grand-mère Fernande, **(10.a)** coulis à l'érable au Coureur des bois, **(10.b)** crumble à l'avoine biologique, **(10.c)** beurre au cidre de glace & **(10.d)** poires pochées au poivre des Dunes.

QUELQUES SUGGESTIONS DU CHEF !

Conseil d'épicier, pendant les temps de cuisson (si vous avez des produits à cuire), débiter la préparation les éléments froids.

(1) SOLEIL ÉCLATÉ ! Pour bien commencer

Servir frais et bien mélanger avant de servir.

(2) RILLETTE DE SAUMON, (3) CANARDISE, (4) COCHONAILLE, (5) SAUCISSON BIO & (9) FROMAGE D'ICI

Servir chacun des produits avec leur condiment approprié. Pour un peu plus de fantaisie, ne pas hésiter à essayer les divers condiments avec différents produits. La baguette de pain est parfaite pour jumeler les différents éléments.

(6) LA BÉDAINE (DU BON GRAS!)

Portez 3 litres d'eau à frémissement dans une casserole. Plongez le sac dans l'eau chaude frémissante durant environ 8-10 minutes. Retirez le sac avec des pinces, l'ouvrir et l'égouttez. Servir.

Pour un meilleur résultat : Récupérez le jus et directement dans un poêlon à feu moyen vif, versez le jus et laissez réduire jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux tout en laquant le flanc de porc.

(7) BOUDIN NOIR

Taillez votre boudin en 2 portions égales. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson, déposez les portions de boudin et les röstis. Enfournez environ 10-12 minutes à 400F ou jusqu'à ce que le boudin et les röstis soient bien chauds à l'intérieur et légèrement croustillants à l'extérieur.

(8) LA BOULANGE ARTISANALE

La baguette est précuite. Réchauffez là 5 minutes à 350F ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

(10) PUDDING AU PAIN

Tranchez le pudding au pain en deux morceaux égaux. Dans une poêle antiadhésive, faire colorer au beurre moussant de chaque côté environ 2-3 minutes pour qu'ils soient bien croustillants. Servir dans une assiette notre **(10.a)** coulis au sucre à la crème et déposez le pudding par-dessus. Accompagnez-le du **(10.b)** beurre de pommes, de **(10.d)** morceaux de poires et déposez le **(10.c)** crumble sur le côté. Servir.