

Recettes des gagnants et participants Concours de desserts Cuisinons les produits d'ici 2010



Une initiative de la Table agroalimentaire Beauce-Sartigan :



DÉLICE FRILEUX ÉRABLE ET POMMES

Premier prix, concours « Cuisinons les produits d'ici! » 2010

Ingrédients

Croute

100 g de biscuits doigts de dame

¼ tasse de cidre de glace « Le Frileux Beauceron » (Les Roy de la pomme)

1 c. à table de sirop d'érable (Les Produits acéricoles Cumberland)

Pommes caramélisées

2 ½ tasses de pommes pelées et en dés (Les Roy de la pomme)

1 c. à table de beurre

1/3 tasse de sirop d'érable

¼ tasse de cidre de glace « Le Frileux Beauceron »

1/3 tasse de crème 35 %

Sucre à la crème érable et cidre

1/3 tasse de sirop d'érable

3 c. à table de crème 35 %

½ c. à table de beurre

2 c. à table de cidre de glace « Le Frileux Beauceron »

Préparation au fromage

1 paquet de fromage à la crème

½ tasse de sirop d'érable

¼ tasse de cidre de glace « Le Frileux Beauceron »

½ sachet de gélatine

½ tasse de crème 35 %

Étapes

Croute : verser le cidre dans une assiette creuse. Tremper un côté de chaque biscuit doigt de dame dans le cidre et chemiser le fond et les parois d'un moule à charnière de 6 à 8 pouces (face trempée vers l'intérieur).

Pommes caramélisées : dans une poêle, faire caraméliser les pommes dans le beurre et le sirop. Déglacer la poêle avec le cidre et ajouter la crème. Laisser réduire jusqu'à texture caramel. Laisser refroidir.

Sucre à la crème érable et cidre : dans une petite casserole, mélanger sirop, beurre et crème, cuire 3 minutes. Ajouter le cidre et cuire 2 minutes de plus. Retirer du feu et brasser jusqu'à un léger épaississement.

Préparation au fromage à la crème : dans un petit bol résistant à la chaleur verser le cidre et saupoudrer la gélatine, laisser gonfler 2 minutes puis chauffer 15 secondes au micro-ondes, brasser pour dissoudre et laisser refroidir légèrement. Fouetter la crème, réserver. Dans un autre bol, battre le fromage à la crème avec le sirop d'érable. Ajouter l'appareil cidre/gélatine. À l'aide d'une spatule, incorporer la crème fouettée en pliant délicatement la préparation.

Montage : déposer une fine couche de préparation au fromage sur les biscuits puis étager :

- la moitié des pommes
- 1/3 de la préparation au fromage
- la moitié du sucre à la crème
- 1/3 de la préparation au fromage
- l'autre moitié des pommes
- le reste de la préparation au fromage

Réfrigérer 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'il soit pris. Décorer avec le sucre à la crème restant. Savourez!

Par Mme Marie-France Simard

PETITS POTS DE CROUSTILLANT DE POMMES À L'ÉRABLE

Deuxième prix, concours « Cuisinons les produits d'ici! » 2010

Ingrédients

2 pommes Cortland des Roy de la pomme
Une noisette de beurre
1/3 tasse de sirop d'érable (L'érablière Gilles Fortin)
1 tasse de granola
¼ tasse de beurre
¼ tasse de sucre d'érable (L'érablière Bernier)
2 blancs d'œuf (La ferme JN Morin)
1 c. à table de sucre d'érable
Fromage mascarpone
Pépites d'érable (L'érablière Bernier)
Caramel d'érable

Étapes

Tailler les pommes en dés, revenir dans le beurre et caraméliser légèrement avec le sirop. Réchauffer le granola avec le beurre et le sucre pour amalgamer. Monter les blancs en neige, ajouter doucement le sucre en fouettant. Ramollir le fromage et ajouter doucement à la meringue. Monter dans des verrines ou des pots par étage. Terminer par la crème fouettée et décorer de sucre et de caramel. Réfrigérer 2 à 3 heures.

Par Mme Marie-Hélène Maheux

TARTE AUX POMMES

Troisième prix, concours Cuisinons les produits d'ici! 2010

Ingrédients

4 pommes Paulared (Les Roy de la pomme)
3 c. à table de beurre
1 tasse de sucre
1 œuf bien battu
¼ tasse de jus d'ananas
3 c. à table de farine
1 c. à thé de vanille
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de gingembre
¼ c. à thé de muscade
1 c. à table de sucre brun
1 c. à table de lait carnation ou de crème 15 %

Étapes

Pâte à tarte de votre choix. Poncer une assiette. Préparer les pommes en petits morceaux et les mettre dans le jus d'ananas. Bien mélanger tous les autres ingrédients à l'exception de la vanille. Cuire à feu bas jusqu'à épaississement. Refroidir. Ajouter les pommes et la vanille. Déposer dans la pâte et cuire à 350°F. Décorer à votre goût.

Par Mme Marie-Paule Lapointe

TARTE AUX POMMES ET ÉRABLE

Ingrédients

3 pommes (Paulared - Les Roy de la Pomme)
1 c. à table (15 ml) jus de citron
1 abaisse de tarte, légèrement cuite

Sauce

1/3 tasse (85 ml) beurre
2/3 tasse (170 ml) farine tout-usage
2 c. à soupe (30 ml) sucre d'érable (Produits acéricoles Cumberland)
1 tasse (250 ml) sirop d'érable
1/2 tasse (125 ml) jus de pommes
3/8 tasse (95 ml) crème 35%

Étapes

Peler les pommes, les trancher très minces et les arroser de jus de citron.

Déposer dans l'abaisse. Cuire au four à 350 °F (175 °C) environ 10 minutes. Pendant ce temps, dans une casserole, à feu doux, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Cuire environ 1 minute. Ajouter le sucre d'érable, le sirop d'érable, le jus de pomme et la moitié de la crème. Cuire en fouettant constamment jusqu'à épaississement. Verser 1 tasse (250 ml) de caramel sur les pommes et laisser refroidir avec un papier ciré sur le dessus. Ajouter au caramel restant, l'autre moitié de la crème et bien mélanger. Accompagner la tarte de ce mélange.

Par Ann-Marie Morin

GÂTEAU AU FROMAGE À L'ÉRABLE

Ingrédients

16 biscuits feuille d'érable
Noix de Grenoble
1/3 tasse de beurre fondu
3 paquets de fromage à la crème
¾ tasse de sirop d'érable (La ferme Laliluc)
3 œufs
Bleuets (Bleuetière Sartigan)
Fraises (La Culture Fortin)

Étapes

Préchauffer à 350°F. Mêler les biscuits et noix écrasés finement. Presser dans un moule de 9 pouces. Battre le fromage et ½ tasse de sirop d'érable dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à homogène. Ajouter les œufs un par un en battant juste pour mélanger. Étendre dans la croute. Cuire au four 45 à 50 minutes jusqu'à ce que le centre soit pris. Refroidir et réfrigérer jusqu'au lendemain. Au moment de servir, arroser de sirop d'érable, de morceaux de noix, des fraises et/ou bleuets.

Par Mme Ginette Lefebvre

GÂTEAU AU ZUCCHINI

Ingrédients

3 tasses de farine de blé biologique (Moulin Fine Fleur de l'Avenir)
2 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de cannelle
1 tasse d'huile de tournesol
1 tasse de miel (La Ferme La Fée)
3 œufs (La ferme JN Morin de St-Zacharie)
2 c. à thé de vanille
3 tasses de zucchini (Jardin les Sources de Saint-Philibert)
½ tasse de lait
½ tasse de noix
Beurre d'érable (L'érablière la Bouchée d'Or de St-Benjamin)

Étapes

Mélanger tous les ingrédients secs et les noix. Bien brasser l'huile, œufs, miel, lait et vanille. Ajouter le zucchini. Verser le liquide dans les ingrédients secs. Bien mélanger. Verser dans un moule à gâteau. Cuire à 350°F environ 50 minutes. Lorsque le gâteau est refroidi, le glacer de beurre d'érable et décorer de quelques noix.

Par Mme Julie Laflamme

CHAUSSON AUX POMMES

Ingrédients

1 ½ tasse de sucre
1 ½ tasse d'eau
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
4 grosses pommes Paulared (Les Roy de la pomme)
1/3 tasse de sucre
¼ c. à thé de cannelle
2 c. à table de beurre

Pâte

2 tasses de farine tout-usage
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 c. à table de sucre
6 c. à table de margarine
1 œuf
2/3 tasse de lait

Étapes

Mélanger le sucre, l'eau et les épices et mijoter 7 minutes. Ajouter le beurre. Séparer les pommes en deux, enlever le cœur et peler. Préparer la pâte et abaisser à ¼ de pouce d'épaisseur. Diviser en 4 et déposer sur chacun 4 morceaux de pommes. Mêler le 1/3 de tasse de sucre et le ¼ c. à thé de cannelle et en saupoudrer les pommes. Humecter les coins de la pâte et recouvrir les pommes. Disposer dans un plat beurré et verser le sirop autour des chaussons. Cuire 25 à 30 minutes à 350°F.

Par Mme Julie Lessard Duval

MOUSSELINE AUX BLEUETS ET AUX FRAMBROISES

Ingrédients

½ enveloppe de gélatine
120 grammes de fromage St-Ludger (La fromagerie St-Ludger)
¼ tasse de sucre
½ tasse de bleuets
1 tasse de crème fouettée
1 c. à thé de bleuets pour décorer

Étapes

Gonfler la gélatine. Fondre le fromage. Ajouter la gélatine, sucre et bleuets au fouet ou au mélangeur. Ajouter la crème fouettée à la spatule. Dresser dans des pots en chocolat.

Par Mme Judith Busque

GÂTEAU SANS FARINE

Ingrédients

1 1/2 tasse de purée de citrouille (voir plus bas comment la préparer)
(Ressources Passiflora", St-Georges)
1 tasse (1/2 pot de 500 g.) de beurre de cajou (conserver le pot à l'envers pour une texture crémeuse)
3 œufs (réserver un jaune d'œuf pour le crémage)
1/4 tasse de miel (Produits biologiques La Fée Inc.", St-Philibert)
1 c. à thé de cannelle
3/4 c. à thé de bicarbonate de soude

- Préchauffer le four à 350° F.
- Mélanger à la cuillère tous les ingrédients.
- Verser la pâte dans un moule à charnières de 6 pouces bien beurré.
- Cuire environ 30 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une belle couleur bronze.
- Refroidir avant de démouler, puis déposer sur une grille.
- À l'aide d'un couteau, sculpter une forme de citrouille (ranger ou manger les retailles).

CRÉMAGE COLORÉ

3/4 tasse de beurre non salé
3/4 tasse de miel
1/2 tasse de purée de citrouille
1/2 tasse de beurre de cajou
1 jaune d'œuf (préalablement réservé)

- Battre le beurre en crème.
- Ajouter les autres ingrédients et battre à nouveau.
- Étendre à la spatule sur le gâteau bien refroidi.
- Décorer le gâteau du pédoncule de la citrouille.

PURÉE DE CITROUILLE

- Préchauffer le four à 350° F.
- Placer au four la citrouille entière (environ une heure pour une citrouille de 4 à 6 lbs).
- Couper en deux et détacher la chair avec une cuillère. Réserver le pédoncule.
- Égoutter dans une passoire.
- Passer au robot afin d'obtenir une purée bien lisse.

Accessoires prêtés par les Fournitures de Beauce de St-Georges

Par Mme Valérie Picard

GATEAU AUX POMMES BEAUCERONNES ET AMANDES

Ingrédients

1 tasse de cassonade tassée
¾ tasse de farine
1 ½ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de cannelle moulue
2 œufs
1 ½ c. à thé de vanille
2 tasses de pommes en dés (Les Roy de la pomme)
¾ tasse d'amandes blanches tranchées

Beurre à la cannelle

½ tasse de beurre ramolli
1 tasse de sucre à glacer
1 c. à thé de cannelle moulue
2 c. à table de lait
2 c. à thé de vanille

Réduction de cidre de glace

1 tasse de cidre de glace 100 % pomme (Les Roy de la pomme)

Étapes

Gâteau : avec un fouet, mélanger la cassonade, farine, poudre à pâte, sel et cannelle. Battre les œufs avec l'essence de vanille et ajouter au mélange de farine. Ajouter les pommes et les amandes. Mélanger. Cuire au four à 350°F pendant 25 à 30 minutes.

Beurre à la cannelle : battre le beurre. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger quelques minutes. Étendre sur le gâteau refroidi à l'aide d'une spatule.

Réduction du cidre de glace : réduire de moitié dans un poêlon le cidre de glace. Laisser refroidir au réfrigérateur.

À la toute fin, déposer un mince filet de réduction de cidre de glace sur le gâteau et décorer de copeau d'amandes.

Par Mme Mélanie Gagné

PIZZA AUX PETITS FRUITS ET À L'ÉRABLE

Un dessert rapide, un délice à 95 % local !

Ingrédients

Pâte à pizza

- 2 œufs (Les Jardins de la Méchatigan, St-Martin)
- 1 tasse de sucre d'érable fin granulé (Érablière Gaétane et Gilles Poulin, St-Victor)
- 1 tasse de farine de blé (Moulin La Lorraine, Lac-Étchemin)
- 125 ml de lait chaud (Laiterie Royale, St-Joseph)
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de beurre
- 1 tôle à pizza 12 pouces en aluminium

Le glaçage de la pizza

- 4 tasses de petits fruits aux choix
- 1 tasse de bleuets de culture (Ferme G. Pomerleau, St-Georges)
- 1 tasse de bleuets sauvages (Les Jardins de la Méchatigan)
- 1 tasse de framboises (Fraisière Bellevue, Ste-Clothilde)
- 1 tasse de Mûres sauvages (Gîte chez Toit, Beauceville)
- 3 tasses de jus de fruits au choix, Jus de pommes (Le Roy de la pomme, St-Georges)
- 3 cuillères à thé de fécule de maïs ou d'amarante

Garniture

- 2 tasses de crème 35 % à fouetter (Laiterie Royale, St-Joseph)
- Sucrer au goût avec 2 cuillères à table de granulé à l'érable ou choix plus santé : la crème au soya Belsoy (Jardin des Sages)

Étapes pour la pizza

1. Mélanger les ingrédients secs : farine de blé, sucre d'érable granulé et poudre à pâte.
2. Mettre le beurre dans le lait chaud et ajouter les oeufs légèrement fouettés.
3. Mélanger la préparation de lait au mélange d'ingrédients secs : farine, etc.
4. Verser dans la tôle à pizza beurrée
5. Cuire 15 minutes au four à 350°F.

Étapes pour le glaçage de la pizza

1. Étendre les fruits frais ou congelés sur la pâte à pizza refroidie
2. Amener le jus de fruits à ébullition
3. Diluer la fécule de maïs dans un peu d'eau et ajouter graduellement au jus de fruits jusqu'à épaissement.
4. Verser le glaçage sur les fruits avec une cuillère.

Suggestion : préparer la pâte lors d'une fête d'enfants et leur demander de la décorer avec des fruits et fleurs comestibles, ils l'aimeront encore plus!

Par Mme Danielle Fay

SOUPE AUX FRAISES

Ingrédients

2 tasses de fraises (Fraisière Bourque)
1 tasse de sucre d'érable (Érablière Réjean Doyon et fils inc.)
½ tasse d'eau
½ tasse de jus d'orange
1 c. à thé de poivre en grains
¼ c. à thé cannelle
1 clou de girofle
10 feuilles de menthe fraîche (Menthe sauvage)
½ tasse de crème de marque Ultra-Crème

Étapes

Dans une casserole, mettre le sucre d'érable, l'eau et le jus d'orange non sucré.
Ajouter les épices, poivre, cannelle, 1 clou de girofle et la menthe.
Amener à ébullition, laisser mijoter 7 minutes.
Retirer du feu et laisser tiédir.
Couper les fraises en morceaux et déposer dans le mélange.
Laisser reposer 12 heures.
Ajouter la crème.
Servir.

Par Mme Alexandra Bourque St-Hilaire

BÛCHE CARRÉE CHOCO-ÉRABLE

Ingrédients

Crêpes

6 oeufs
2 tasses de lait (Laiterie Royale)
1 c. à soupe de vanille
1 ½ tasse de farine
1 c. à soupe de sucre
½ c. à thé de sel
6 c. à soupe d'huile de canola

Bûche

225 g de chocolat noir 70 % de cacao
6 c. à soupe de sirop d'érable (Érablière Réjean Doyon et fils inc.)
1 c. à soupe de café instantané
5 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
12 crêpes maison

Ganache

½ tasse crème 35 %
225 g. de chocolat noir 70 % de cacao

Pralines

½ tasse de pacanes
¼ de tasse de sucre d'érable (Érablière Réjean Doyon et fils inc.)
¼ de tasse de pépites d'érable pour la décoration (Érablière Réjean Doyon et fils inc.)

Étapes

Crêpes : mélanger ensemble les oeufs, le lait et la vanille au mélangeur. Ajouter la farine, le sucre et le sel. Bien mélanger. Ajouter l'huile de canola en mélangeant.

Bûche : dans un bain-marie, mélanger le chocolat, 4 cuillères à soupe de sirop d'érable et le café. Laisser fondre le chocolat, puis retirer du feu, remuer et laisser tiédir. Réserver.

Battre les jaunes d'œuf et 2 cuillères à soupe de sirop d'érable jusqu'à onctuosité, puis incorporer au chocolat réservé. Battre les blancs d'œufs en neige et bien incorporer au chocolat. Réfrigérer la mousse au chocolat 1 heure.

Tapisser un moule à pain de pellicule plastique. Sur un plan de travail, déposer les crêpes, en les chevauchant, et les badigeonner de la mousse. Rouler serré et insérer dans le moule. Replier la pellicule plastique sur le dessus et réfrigérer la bûche 12 h.

Ganache : dans une casserole à fond épais, mélanger les 2 ingrédients et laisser fondre le chocolat. Retirer du feu et fouetter jusqu'à onctuosité. Réserver.

Pralines : préchauffer le four à 200°C (400°F). Dans un bol, mélanger les 2 ingrédients. Déposer dans un moule à gâteau, tapissé de papier parchemin et enfourner 15 minutes. Laisser refroidir avant de hacher finement les pralines.

Démouler la bûche, retirer délicatement la pellicule plastique, glacer avec la ganache, puis saupoudrer de pralines et décorer de pépites d'érable.

Par Mme Sabrina St-Hilaire