

RECETTES DES GAGNANTS ET PARTICIPANTS
AU CONCOURS DE DESSERTS
« *Cuisinons les produits d'ici* »

CONCOURS

Cuisinons
les produits d'ici

- Édition 2011 -

Une initiative de la Table agroalimentaire Beauce-Sartigan



Gâteau pomme, cannelle et érable

1^{er} prix

Ingrédients

250 g de farine
3 œufs
1 pincée de sel
5 g de poudre à pâte
100 g de cassonade à l'érable
½ c. à thé de cannelle
100 g de sucre
150 g de beurre fondu
½ c. à thé de vanille
3 pommes



Étapes

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, mélanger la cassonade, 4 c. à soupe de beurre fondu et la cannelle. Ensuite, aussi dans un autre bol, battre le sucre, les œufs et la vanille jusqu'à ce que ce soit mousseux. Peler et couper les pommes en fine tranche. Incorporer le mélange d'œufs à la farine, ajouter le reste du beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Dans un moule à pain huilé et enfariné, étendre la moitié de la préparation à gâteau, placer une rangée de pommes puis répartir également la moitié de la préparation à l'érable sur les pommes. Verser le reste de la pâte sur les pommes, placer une autre rangée de pommes et le reste de la préparation à l'érable par dessus. Cuire au four à 180°C (350°F) de 45 à 50 minutes.

Par Mme Caroline Faucher

Gâteau aux carottes

2^e prix

Ingrédients

1 tasse de farine
1 tasse de sucre
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poudre à pâte
¾ c. à thé de soda
1 tasse de carottes râpées
½ tasse d'ananas ou de pêches écrasées avec le jus
2 œufs
½ tasse d'huile
8 oz (250 g) de fromage Philadelphia ramolli
½ tasse de beurre ramolli
1 c. à thé de vanille
2 tasses de sucre en poudre pour épaissir
2 oz de chocolat au lait



Étapes

Gâteau :

Mélanger les 5 premiers ingrédients. Ensuite, ajouter les 4 ingrédients suivants et mélanger au batteur électrique. Cuire au four à 350°F pendant 45 minutes.

Glaçage :

Mélanger les 4 derniers ingrédients et étendre sur le gâteau refroidi, puis décorer de chocolat râpé.

Par M. Maxime Bernard

Crème glacée érable & pacanes

3^e prix

Ingrédients

1 tasse sirop d'érable
1 tasse de lait 2 %
2 tasses de crème épaisse 15 %
2 œufs
¼ c. à thé de sel
⅓ tasse de pacanes grillées
Fleur de sel
Sucre d'érable



Étapes

Faire bouillir le sirop d'érable sur un feu moyen à fort jusqu'à réduire la quantité de sirop à ¼ de tasse (5 à 10 minutes). Ajouter la crème, le lait, le sel et amener à ébullition sur un feu modéré. Batre les œufs et les ajouter au sirop chaud lentement en brassant. Retransférer dans un chaudron et chauffer sur un feu bas. Brasser constamment jusqu'à ce que le thermomètre indique 170°F, 1 à 2 minutes (sans laisser bouillir). Verser la crème à travers un coton fromage dans un grand bol de métal. Laisser refroidir. Brasser occasionnellement. Couvrir et laisser refroidir au frigidaire jusqu'à ce que ce soit vraiment froid. Déposer dans une machine à crème glacée jusqu'à ce que ce soit légèrement gelé, jusqu'à consistance désirée. Mettre en marche la machine et ajouter les pacanes coupées en morceaux et qui ont été grillées au préalable au four (10 minutes à 350°F). Laisser fonctionner la machine pendant 20 minutes. Déposer la préparation dans un bol adéquat et déposer au congélateur jusqu'à consistance désirée.

Par Mme Anne-Marie Lacroix

Délice à l'érable

Ingrédients

1 $\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable
½ c. à thé de sel
2 œufs battus
Biscuits Graham
½ tasse farine
1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait
3 c. à table de beurre
Crème fouettée



Étapes

Mélanger le sirop d'érable, la farine, le sel et chauffer au bain-marie en brassant tout le temps. Bien battre les œufs et les incorporer au mélange. Ajouter le beurre et cuire environ 5 minutes jusqu'à épaissement (en brassant au fouet). Dans un plat pyrex, déposer une rangée de biscuits Graham. Ensuite, y étendre une partie du mélange puis déposer une autre rangée de biscuits Graham et terminer avec le reste du mélange. Faire la crème fouettée au malaxeur et l'étendre sur le dessus de la préparation. Réfrigérer quelques heures avant de servir.

Par Mme Isabelle Fauchon

Gâteau au fromage et chocolat blanc et sa trilogie de petits fruits d'ici!

Ingrédients

Base du gâteau :

2 oz de chocolat blanc, haché grossièrement
2 c. à table de beurre
¼ tasse de crème 35 %
⅓ tasse de sirop d'érable
1 pincée de sel
1 œuf
⅓ tasse de farine
¼ tasse d'amandes hachées

Croustillant aux amandes :

¼ tasse de farine
¼ tasse de sucre
¼ c. à thé essence d'amande
3 c. à table de chocolat blanc haché
¼ tasse d'amandes hachées

Confiture aux fraises :

⅓ tasse de sucre
1 ½ c. à table de fécule de maïs
¼ tasse d'eau
2 c. à table de liqueur de pommes, fraises, framboises *Elph*
1 ½ de fraises
1 tasse de fraises à part de la confiture

Miroir au chocolat blanc :

⅓ tasse de crème 35 %
4 oz chocolat blanc

Confiture aux bleuets :

⅓ tasse de sucre
1 ½ c. à table de fécule de maïs
¼ tasse d'eau
2 c. à table de liqueur de pommes, fraises et framboises *Elph*
1 ½ de bleuets
1 tasse de bleuets à part de la confiture

Confiture aux framboises :

⅓ tasse de sucre
1 ½ c. à table de fécule de maïs
¼ tasse d'eau
2 c. à table de liqueur de pommes, fraises, framboises *Elph*
1 ½ de framboises
1 tasse de framboises à part de la confiture

Gâteau au fromage au chocolat blanc

250 g (1 pqt.) de fromage à la crème
½ tasse de sucre
110 g (4 carrés) de chocolat blanc
1 c. à table de jus et zeste de citron
1 c. à table de jus et zeste de lime
1 ½ sachet de gélatine
½ tasse de crème 35 %

Étapes

Base du gâteau :

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Beurrer le fond d'un moule à charnière de 20 cm (8 po). Dans un bol, au four à micro-ondes, fondre le chocolat et le beurre et réserver. Dans un autre bol, mélanger le fromage avec le sirop et le sel au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajouter les œufs et mélanger puis incorporer le mélange de chocolat et la farine. Incorporer les amandes à la spatule. *Faire le croustillant :* mélanger les ingrédients et presser légèrement sur le gâteau. Verser dans le moule et cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre du gâteau en ressorte avec des grumeaux et non pas complètement propre.

Suite...

Confitures :

Pour chaque confiture, dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients jusqu'à épaississement.

Gâteau au fromage :

Faire gonfler la gélatine dans les jus et la liqueur environ 2 minutes puis faire chauffer environ 20 sec. au micro-ondes, brasser pour bien dissoudre et réserver. Au micro-ondes ou au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc et réserver. Fouetter la crème et réserver. Au malaxeur, fouetter le fromage à la crème et le sucre puis ajouter le chocolat blanc fondu refroidi et le mélange de gélatine refroidi. Ajouter la crème fouettée en pliant à la spatule.

Montage :

Sur la base du gâteau, mettre la confiture de fraises plus les fraises réservées. Verser le tiers de la préparation au fromage. Mettre la confiture de bleuets et les bleuets réservés. Verser le tiers de la préparation au fromage. Mettre la confiture de framboises et les framboises réservées. Terminer avec le reste de la préparation au fromage. Faire prendre au moins 2 heures puis recouvrir du miroir au chocolat blanc (au micro-ondes, faire chauffer le chocolat et la crème et brasser jusqu'à consistance lisse, verser le mélange chaud sur le gâteau pris).

Par Mme Marie-France Simard



Tarte aux pommes à l'Amaretto

Ingrédients

5-6 pommes Lobbo (4 tasses de pommes coupées)
52,5 ml sirop d'érable AA
52,5 ml Amaretto Monalisa 23 %
15 ml cassonade
15 ml fécule de maïs
6 amandes
2 pincées de cannelle
1 pincée de muscade
½ quartier de citron
Pâte parfaite Tenderflake
Farine tout usage
Saindoux
Oeuf
Sel
Vinaigre



Étapes

Expliquez les étapes pour concevoir la recette : La première étape consiste à aller cueillir les pommes en famille. Éplucher et couper les pommes en cubes. Dans un bol, mélanger les pommes, le jus de citron, la cassonade, la fécule de maïs, la cannelle et la muscade. Mélanger 45 ml d'Amaretto et 45 ml de sirop d'érable et incorporer au mélange de pommes. Mélanger 7,5 ml d'Amaretto et 7,5 ml de sirop dans un petit récipient. Déposer l'abaisse de tarte au fond de l'assiette, badigeonner l'abaisse avec ½ du mélange Amaretto/sirop et saupoudrer uniformément 3 amandes mises en poudre à l'aide d'une râpe. Remplir l'abaisse avec le mélange de pommes. Couvrir d'une 2^e abaisse. Badigeonner avec un jaune d'œuf et le restant du mélange Amaretto/sirop et saupoudrer uniformément 3 amandes mises en poudre à l'aide d'une râpe. Cuire au four à 375°F pour une période d'environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Par M. Éric Rouillard

Pouding aux cerises de terre

Ingrédients

Garniture :

2 ½ tasses de cerises de terre
⅓ tasse de miel
⅓ tasse de beurre fondu
½ tasse d'eau

Pâte :

¼ tasse d'huile
⅓ tasse de sirop d'érable
2 œufs
⅓ tasse de lait
1 ½ tasse de farine
3 c. à thé de poudre à pâte



Étapes

Placer les cerises dans un plat. Faire fondre le beurre, ajouter le miel et l'eau chaude. Verser le mélange sur les cerises. Préparer la pâte. Mettre l'huile, le sirop, les œufs dans un plat et bien battre. Ajouter la farine, mélanger avec la poudre à pâte en alternant avec le lait. Étendre sur les cerises. Cuire à 325°F de 30 à 35 minutes.

Par Mme Julie Lessard Duval

Croustarde aux pommes et meringue à l'érable

Ingrédients

6 à 8 pommes Lobo
¾ tasse de sirop d'érable
¼ tasse de farine
½ tasse de gruau
¼ tasse cassonade
¼ tasse de beurre
Pincée de sel
Blanc d'œuf
1 pincée de crème de tarte
2 c. à table de sirop d'érable



Étapes

Mettre les pommes coupées en morceaux dans un plat 4 X 4 allant au four. Dans un autre bol, mélanger la farine, le gruau, la cassonade, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange ait l'aspect d'une chapelure. Saupoudrer le mélange sur les pommes et cuire au four à 375°F pendant 35 minutes. Monter les blancs d'œuf en neige, y incorporer la pincée de crème de tarte et le sirop d'érable. Cuire 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à couleur dorée.

Par Mme Mélanie Gilbert

Tarte aux pommes

Ingrédients

7 à 8 pommes tranchées
2 c. à table de beurre
 $\frac{2}{3}$ tasse de sucre
1 c. à table de jus de citron
2 c. à table de farine



Étapes

Faire revenir les pommes dans le beurre, ajouter le sucre, cuire et brasser jusqu'à ce que les pommes aient diminué de volume. Ajouter le jus de citron. Bien mélanger et saupoudrer la farine sur les pommes. Cuire encore jusqu'à ce que la préparation bouillonne, laisser refroidir et mettre dans l'abaisse de tarte.

Par Mme Danielle Dupuis

Tarte au sirop d'érable

Ingrédients

1 tasse de sirop d'érable
½ tasse d'eau
1 c. à table de beurre
3 c. à table de fécule maïs
2 c. à table d'eau



Étapes

Délayer la fécule de maïs dans 2 c. à table d'eau froide. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit lisse et transparent en brassant. Déposer entre deux pâtes à tarte et cuire à 400°F.

Par Mme Mylène Morin

Tarte aux pommes et érable

Ingrédients

4 pommes Paulared
1 abaisse de tarte (légèrement cuite)
½ tasse (85 ml) de beurre
⅔ tasse (170 ml) de farine tout usage
2 c. à soupe (30 ml) de sucre d'érable
1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
½ tasse (125 ml) de jus de pommes
60 ml de crème 35 %



Étapes

Peler les pommes et les trancher très minces. Déposer dans l'abaisse et cuire au four à 350°F (175°C) environ 10 minutes. Pendant ce temps, dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux et ajouter la farine. Cuire environ 1 minute. Ajouter le sucre d'érable, le sirop d'érable, le jus de pommes 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 l'autre moitié de la crème au caramel restant et bien mélanger.

Par Mme Ann-Marie Morin

Croustarde aux pommes et fraises

Ingrédients

$\frac{2}{3}$ tasse de farine
 $\frac{2}{3}$ tasse de cassonade
 $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 $\frac{1}{2}$ tasse de gruau
6 à 7 pommes pelées
2 tasses de fraises décongelées
 $\frac{1}{4}$ tasse de sirop d'érable ou sucre d'érable en poudre



Étapes

Préchauffer le four à 375°F. Couper les pommes en petits morceaux et les mélanger avec les fraises. Déposer le tout au fond d'un plat allant au four (légèrement beurré). Dans un bol, mélanger ensemble tous les autres ingrédients sauf le beurre. Défaire le beurre en crème et l'incorporer aux ingrédients secs. Étendre cette préparation sur les pommes et les fraises. Mettre le sirop d'érable ou le sucre d'érable et poudre sur le dessert. Cuire au four à 375°F pendant environ 30 minutes.

Par M. Paul Duval

Tarte pommes & rhubarbe à la Gigi

Ingrédients

Pâte :

4 tasses de farine
2 c. à thé à pâte
¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de soda
1 jaune œuf (gros)
1 tasse de lait 1 %
2 tasses de crème 35 %

Garniture :

9 à 10 pommes
¼ tasse de jus de pommes
¼ tasse de beurre d'érable
Confiture de rhubarbe maison faite avec sirop d'érable



Étapes

Cuire les pommes avec le jus de pommes et le beurre d'érable puis réserver. Pour la pâte, mélanger les ingrédients secs. Délayer le jaune d'œuf avec un peu de crème puis verser sur les ingrédients secs au centre. Mélanger et ajouter les liquides, bien mélanger le tout, ce qui donnera une pâte mouilleuse que l'on étend avec de la farine. Première abaisse : étendre la garniture de pommes et la confiture de rhubarbe dans la tarte. Étendre la 2^e abaisse et saupoudrer de cannelle. Cuire à 400°F de 15 à 20 minutes.

Par Mme Gisèle Laflamme