

Trempepette au crabe de Tête à la Baleine

Une boîte de crabe

1/4 d'oignon rouge ou une échalote

Ciboulette

250g de fromage frais type Philadelphia

2 cuil à soupe de crème liquide

Jus de citron

2 cuil à café de sauce Worcestershire

Sel et poivre



Égoutter le crabe dans une passoire. Hacher finement l'oignon ou l'échalote. Ciseler la ciboulette.

Dans un grand bol ou petit saladier, écraser le fromage et le battre à la fourchette . Ajouter la crémeliquide, le crabe, l'oignon, la ciboulette, le citron (selon votre goût) et la sauce Worcestershire. Saler, poivrer. Mélanger jusqu'à ce que la trempepette soit lisse. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Fimer et mettre au frais au moins 2 heures.

Servir avec crudités, chips ou pain pita à l'apéritif.

Soupe aux pois façon Jako

2 tasses (500 ml) de pois jaunes (ou pois cassés verts si on ne trouve pas de pois jaunes)

2 carottes coupées en dés

2 céleris coupés en dés

1/2 tasse (125 ml) d'oignon tranché finement

2 gousses d'ail émincées

1 cuillère à soupe de thym frais haché

3 feuilles de laurier

Lardons fumés

Sel et poivre du moulin

6 tasses (1500 ml) de bouillon de poulet faible en sel



Préparation

- La veille, faire tremper les pois.

- Faire revenir les oignons dans la cocotte. Ajouter les carottes, le céleri, le laurier. Le thym, laisser légèrement colorer tout en remuant.

- Ajouter les pois.

- Ajouter environ 4 tasses de bouillon de poulet. Juste assez pour recouvrir les ingrédients et réserver le restant pour plus tard.

- Bien mélanger.

- Brasser de temps en temps

- Ajouter le restant du bouillon pour atteindre la bonne consistance.

- Laisser cuire une bonne heure à feu doux moyen en surveillant et en remuant régulièrement.

- Retirer la feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre.

Servir! Lors de notre atelier nous avons servi la soupe avec une tranche de lard fumé corse passé au four sur le dessus. Un délice !

Les souris de l'érable (pour 6)

4 souris d'agneau

150 à 200 ml de sirop d'érable

2 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

1 poignée de canneberges séchées

Huile d'olive

Sel, poivre



La veille, réhydrater les canneberges dans de l'eau chaude.

Préparer la marinade en mélangeant le sirop d'érable, la moutarde, un peu d'huile d'olive et les canneberges.

Salier et poivrer les souris puis bien les imprégner de la marinade.

Mettre les souris dans un sac congélation avec la marinade.

Fermer et mettre au frais pour la nuit.

Le lendemain, faire dorer les souris de tous les côtés dans une cocotte en fonte avec un peu d'huile d'olive. Verser la marinade. Ajouter une branche de romarin. Allonger d'un peu d'eau tiède ou de bouillon.

Mettre au four à couvert d'abord à 210° pour 30'.

Surveiller et arroser, puis baisser le four à 150° pour au moins 2 heures en arrosant régulièrement. Si besoin, rajouter un peu d'eau tiède. On peut les laisser dans le four à 50° le temps de prendre l'apéritif....

Les souris doivent être fondantes et se détacher de l'os.

Servir avec des patates pilées (pommes de terre pilées avec du beurre et de la ciboulette

Côtes levées à l'acadienne

- 2 travers de porc

- 1/2 tasse de ketchup

- 2 cuillers à soupe de BBQ sauce

- 2 cuillère à soupe de chili

- 1/2 tasse de sirop d'érable

- Faire cuire les travers à l'eau frémissante 3/4 d'heure

- Mélanger tous les ingrédients de la marinade

- Egoutter les travers

- Couvrir les travers de la marinade et laisser reposer 2 heures

- Chauffer le four thermostat 5

- Enfourner les travers pour 1h au milieu du four

- Surveiller régulièrement

- Servir lorsqu'ils sont grillés.



Salade des fortifications

- 1salade iceberg
 - quelques feuilles de roquette, jeunes pouces...feuilles de Bourrache...
 - 1petits bouquet de ciboulette
 - huile
 - vinaigre
 - sel, poivre
- Préparer les salades
-Confectionner la vinaigrette et ajouter la ciboulette finement coupée
- mettre la salade dans un saladier verser la vinaigrette
-Déguster

Pouding chômeur

Ingrédients :

1-Pâte à gâteau :

- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1c à thé de vanille (1c à café)
- 2 tasses de farine
- 1 c à table de poudre à pâte (1 c à soupe) (levure chimique)
- 1-1/3 tasse de lait

2-Sauce crémeuse à l'érable :

- 1-1/2 tasse de sirop d'érable
- 1-1/2 tasse de cassonade
- 1-1/2 crème 35%
- 1/3 tasse de beurre



conversions : 1 tasse=250ml – ½ tasse=125ml – 1/3 tasse=85 ml
12 portions

Préparation pâte à gâteau

Dans un grand bol avec un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger.

Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.

Ajouter ces ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec le lait et bien mélanger.

Verser la pâte obtenue dans un plat en verre allant au four beurré, (environ 20x20cm)

Sauce crémeuse à l'érable

Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop, la cassonade, la crème et le beurre en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter 2mn ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit.

Verser délicatement la sauce bouillante sur la pâte.

Cuire au four préchauffé à 325F (165°-170°) pendant environ 35mn ou jusqu'à ce que le pouding soit doré (et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre). Servir chaud ou à température ambiante.

On peut le préparer à l'avance et même la veille. La sauce sera moins abondante car le gâteau l'absorbera en partie mais on n'a qu'à le réchauffer au four à 250F (120°) de 15 à 20 mn pour qu'il soit aussi gourmand !

Bûche aux bleuets (myrtilles) de Rivière du Loup

150 g de sucre, 1sachet de sucre vanillé

60 g de fécule de pommes de terre, 1sachet de levure chimique

55 g de farine

4 œufs

1 pot de confiture de myrtilles

300 g de myrtilles

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Pour la ganache : 300 g de chocolat dessert et un petit pot de crème



Préchauffer le four 180°

Mélanger les sucres aux jaunes d'œufs

Ajouter les farines et levure

Battre blancs en neige, ajouter à l'appareil

Beurrer plat rectangulaire

Au four 13 mn (+ ou – suivant four)

Démouler sur un torchon humide et saupoudré de sucre, rouler

Dérouler et étendre confiture de bleuets

Parsemer de myrtilles préalablement roulées dans le sirop d'érable

Rouler de nouveau et laisser refroidir

Décorer de ganache