



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

Gâteau Roberval (Maison)

Ingrédients : Gâteau à la gourgane :

2 œufs
45 grammes de sucre granulé (40 ml ou 4 cuillères à table rase)
30 grammes de chapelure de biscuit Graham émietté (60 ml)
30 grammes de farine de gourgane (60 ml)
½ cuillère à thé de poudre à pâte. (2 grammes)
20 grammes de chocolat râpé (40 ml)
50 grammes de bleuets frais ou congelés (100 ml)

*Chocolats Favoris, Lévis
Ferme Palyn, Saint-Henri*

Mousse au Fromage Perron :

3 jaunes d'œufs
120 grammes de sucre granulé (150 ml)
75 grammes de crème 35% (75 ml)
60 grammes de lait (60 ml)
375 grammes de crème 35% semi-montée (375 ml)
110 grammes de cheddar Perron râpé, 2 ans (250 ml)
7 grammes ou une enveloppe de gélatine neutre Knox.
1 cuillère à table eau froide pour gonfler la gélatine.

Fromagerie Perron, Saint-Prime

Environ 100 grammes de bleuets pour le montage
et 50 grammes de chocolat râpé

*Ferme Palyn, Saint-Henri
Chocolats Favoris, Lévis*

Miroir aux bleuets :

150 ml d'eau
50 grammes de sucre granulé (50 ml)
60 grammes de bleuets (120 ml)
7 grammes de gélatine neutre Knox ou une enveloppe.

Ferme Palyn, Saint-Henri

CHEF CARL MURRAY



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

Mousse au Fromage

- 1 : Monter la crème au malaxeur et réserver au froid. (375 ml)
- 2 : Dans une casserole, chauffer le lait et la crème 35%.
- 3 : Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, fouetté pour monter et blanchir.

4 : Verser le lait et la crème bouillante en mélangeant avec un fouet.
Et placer le cul de poule sur une casserole avec de l'eau pour obtenir un bain marie.



5 : ajouter le fromage et la gélatine neutre gonflée à l'eau froide et faire fondre le tout au bain marie.

6 : Laisser refroidir et ajouter la crème montée. En premier mettre 1/3 de la crème dans la préparation de fromage et par la suite verser la préparation au fromage dans le reste de la crème.





Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec

7 : Verser sur le fond du gâteau couper en deux la moitié du mélange de mousse.



8 : Ajouter des bleuets et des copeaux de chocolats



9 : Ajouter le deuxième étage de gâteau par-dessus et le reste de la mousse pour terminer. Congeler le montage une heure minimum pour faire durcir la mousse.

10 : Poursuivre avec l'étape suivante du miroir aux bleuets.



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

Miroir aux bleuets

1 : Dans une casserole, placer l'eau le sucre et les bleuets. Porter à ébullition.



2 : Ajouter la gélatine gonflée pour la faire fondre et passer le tout dans un tamis pour retirer les bleuets.

3 : Laisser tiédir et verser sur le dessus du gâteau monté avec la mousse au fromage. Celle-ci doit être ferme, préalablement congelée.





Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec

Crème brûlée de foie gras de canard

Ingrédients :

7 onces (200 gr) de foie gras de canard
1 $\frac{3}{4}$ de tasse (400 ml) de crème 35%
1 œuf entier
1 jaune d'œuf
Sel et poivre

Ferme François Duchesne, Saint-Jean-Port-Joli

Couper le foie gras en petits cubes, le mélanger au robot culinaire avec la crème et les œufs. Assaisonner à votre goût et mélanger pour une texture veloutée. Passer au tamis et verser dans de petits ramequins. Cuire au bain-marie à 300°F pendant environ une heure.

On peut garnir les petits ramequins d'une brunoise de poire ou de pomme ainsi que de petits cubes de foie gras.

Après la cuisson des crèmes brûlées, les placer au réfrigérateur au moins deux heures.

Finition : Déposer le sucre de votre choix sur la crème brûlée. Brûler les crèmes avec une torche. Placer au centre de l'assiette et accompagner de canard fumé et de son chutney aux canneberges et poires.

Chutney de canneberges et poires

Ingrédients :

2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
1 oignon blanc haché
1 tasse (250 ml) de vin rouge
 $\frac{3}{4}$ de tasse (175 ml) de sucre
Jus d'un citron
3 tasses (750 ml) de canneberges
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de 4 épices
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de poivre
1 tasse (250 ml) de poire coupée en petits cubes

Fruits d'or inc., Notre-Dame-de-Lourdes

Dans un poêlon, faire chauffer l'huile et y cuire l'oignon jusqu'à caramélisation. Ajouter le vin, le sucre et le jus de citron et faire bouillir. Baisser le feu et laisser réduire 15 minutes. Ajouter les canneberges et les épices. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les canneberges soient éclatées. Ajouter un peu de jus de pomme si le mélange semble trop sec. Mélanger les poires et laisser refroidir. Réfrigérer.

Vous pouvez servir le chutney avec terrine, volaille, gibier ou comme accompagnement de légumes.

CHEF CARL MURRAY - 18 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

Salade César grillée

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cœurs de romaine
8 tranches de bacon pré-cuit
125 ml (100 gr) de parmesan regiano râpé en copeaux
8 croûtons
Fleur de sel
Poivre

Charcuterie Perron, Saint-Prime

Vinaigrette :

1 tasse (250 ml) de mayonnaise
¼ de tasse (50 ml) de lait
1 c. à thé (5 ml) d'ail haché
10 câpres hachées
1 cornichon haché
1 échalote grise hachée
Jus d'½ citron
1 c. à thé (5 ml) de persil
Tabasco

Pour la vinaigrette, mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

Couper en deux les cœurs de romaine. Saler et poivrer et faire griller 1 minute de chaque côté.

Dressage :

Placer au centre les cœurs de romaine tièdes et le bacon et les croûtons autour.
Napper de sauce avec quelques copeaux de parmesan.

CHEF CARL MURRAY - 19 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

Tartare de saumon à ma façon

Ingrédients :

7 onces (200 gr) de saumon frais
3 ciboulettes hachées
1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
Quelques câpres
1 pointe de Tabasco
1 c. à thé (5 ml) de moutarde forte
Fleur de sel
1 c. à thé (5 ml) de gingembre frais haché
1 pincée d'ail frais
1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive première pression à froid

Poissonnerie Donald Lachance, Montmagny

Enlever la peau, les arêtes et le sang (le noir) du poisson. Couper le saumon en petits dés et mélanger tous les ingrédients. Réserver au froid.

Salsa de mangue épicée

Ingrédients :

1 mangue fraîche coupée en petits dés
½ oignon rouge haché
1 c. à table (15 ml) de coriandre fraîche
1 pincée d'ail frais haché
1 c. à table (15 ml) de vinaigre de votre choix (de préférence du vinaigre de riz assaisonné)
1 pincée de sauce pimentée ou Tabasco

Chablis Château de Maligny Vigne de la Reine

Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer.

Dressage : Placer dans un emporte-pièce le saumon, préalablement assaisonné, et au-dessus, la salsa. Terminer par quelques chips, câpres, herbes et d'huile d'olive.

CHEF CARL MURRAY - 20 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

Pétoncle sur un blinis à la farine de gourgane et basilic

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 12 gros pétoncles
- 1 tasse (250 gr) de pomme de terre en purée
- ½ tasse (100 gr) de farine blanche Seigneuries des Aulnaies, *Saint-Roch-des-Aulnaies*
- ¼ de tasse (50 gr) de farine de gourgane
- 2 œufs
- ¼ de tasse (60 ml) de crème
- 2 c. à table (30 ml) de pesto
- Sel et poivre
- ¼ de tasse (50 gr) de grains de maïs

Au batteur, mélanger les œufs, la crème, le pesto, la purée et ajouter la farine tranquillement. Terminer par les grains de maïs. Saler et poivrer.

Cuire dans un poêlon les crêpes 4 à 5 minutes de chaque côté, de l'épaisseur désirée.

Poêler les pétoncles 2 à 3 minutes de chaque côté.

Dressage :

Placer au centre les crêpes, dessus les pétoncles, autour quelques bleuets et dés de tomate.

CHEF CARL MURRAY - 21 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec

Tagliatelle au canard fumé et jambon de ST-PRIME

Ingrédients :

2 tasses (450 gr) de pâtes fraîches
3 onces (100 gr) de jambon fumé
½ once (10 gr) de canard fumé
½ tasse (125 gr) de champignons
¼ tasse (50 gr) de haricots verts
1 tasse (250 ml) de sauce tomate
¼ tasse (60 ml) de crème 35 %
¼ tasse (50 gr) de poivron doux
1 oignon coupé en petits dés
Herbes fraîches hachées

*Charcuterie Perron, Saint-Prime
Les Fumets Sylvestre inc., Sainte-Marguerite*

Cuire les pâtes dans l'eau salée, les égoutter et les arroser d'huile d'olive.

Faire suer l'oignon et les champignons. Ajouter la sauce tomate, la crème, les pâtes et rectifier l'assaisonnement.

Dressage : Dans le bol, placer, à l'aide d'une fourchette, les pâtes, la dinde, le canard, le poivron, les haricots. Terminer par quelques copeaux de parmesan et d'herbes fraîches.

CHEF CARL MURRAY - 22 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

L'escalier de volaille, sauce tériyaki au Pepsi

Ingrédients :

4 suprêmes de volaille de 5 onces (150 gr)

Poulet fermier, Saint-Apollinaire

Sauce tériyaki au Pepsi :

½ tasse (100 ml) de bouillon de bœuf
½ tasse (100 ml) de cassonade
½ tasse (100 ml) de vinaigre blanc
2 c. à thé (10 ml) de gingembre frais haché
1 c. à thé (5 ml) d'ail haché
1 tasse (250 ml) de Pepsi
1 oignon blanc haché
½ tasse (100 ml) de sauce hoisin
½ tasse (100 ml) de sauce aux huîtres
⅔ tasse (150 ml) de fécule de maïs
1 c. à thé (5 ml) de graine de coriandre

Faire suer l'oignon, l'ail, les grains de coriandre et le gingembre.
Verser le vinaigre et la cassonade.
Réduire de moitié et mouiller avec le bouillon de bœuf et le Pepsi.
Réduire de moitié et ajouter la sauce hoisin et aux huîtres.
Lier avec la fécule de maïs. Rectifier l'assaisonnement avec le soya au goût.
Réserver au chaud.

Prendre ¼ de la sauce chaude et mariner la volaille une demi-heure au frigo.

Griller la volaille sur le barbecue et réserver.

Dressage :

Émincer la volaille. Utiliser un pic pour la faire tenir en place. Mettre sur des poires légèrement grillées.
Napper de sauce et accompagner de quelques légumes de votre choix.

CHEF CARL MURRAY - 23 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec

Fettucines au chorizo, tomate, olive et basilic

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 tasses (500 gr) de fettucines fraîches ou sèches
- 1 tasse (250 gr) de chorizo ou saucisse de votre choix
- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive première pression à froid
- 4 tomates coupées en dés
- 1 paquet de basilic haché frais
- ⅓ tasse (75 ml) de tapenade d'olive
- 1 oignon coupé en petits dés
- ¼ tasse (60 gr) de parmesan
- Sel et poivre, quelques feuilles d'épinard

Pour la cuisson des pâtes, utiliser un chaudron avec beaucoup d'eau et de sel. Quand l'eau est à ébullition, plonger les pâtes et cuire quelques minutes. Pour vérifier si les pâtes sont cuites correctement, couper les en deux ; s'il reste du blanc, les pâtes sont prêtes à se faire égoutter. Par la suite, arroser les d'huile d'olive et réserver.

Faire suer l'oignon, ajouter le chorizo coupé en lamelles et cuire quelques minutes. Déposer l'appareil dans un grand bol de service et y ajouter les tomates, la tapenade, le basilic frais, les feuilles d'épinards et les pâtes. Mélanger le tout, saupoudrer de parmesan, de poivre du moulin, d'huile d'olive et de fleur de sel. Terminer par quelques légumes grillés du jardin.

CHEF CARL MURRAY - 24 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec

Mignon de bœuf au café-cognac

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 filets mignon de 7 onces (180 gr) environ chacun

Pour la marinade :

1 tasse (250 ml) de café
1 tasse (250 ml) de bouillon de bœuf
1 oignon haché
1 pincée d'ail haché
1 pincée de thym

Pour la panure :

½ tasse (125 gr) de café moulu
⅓ tasse (75 gr) de sésame blanchi
1 c. à table (15 ml) de thym
3 c. à table (45 ml) de poivre concassé

Sauce au cognac :

15 grains de poivre vert ou noir
½ tasse (125 ml) de cognac ou crème de Chemineau
1 tasse (250 ml) de demi-glace
½ tasse (125 ml) de crème fraîche
2 échalotes hachées
½ tasse (125 ml) de marinade

Faire mariner les filets mignons dans la marinade (café, bouillon, ail, oignons et thym) pendant au moins 1 heure.

Mélanger tous les ingrédients de la panure. Égoutter les filets et les mélanger dans la panure.

Faire saisir des 2 côtés dans un poêlon et terminer la cuisson au four le temps désiré.

Pour la sauce, faire suer l'échalote avec le poivre. Déglacer avec le cognac, mouiller avec la marinade et la demi-glace. Réduire 5 minutes et terminer par la crème.

Dressage :

Laisser reposer les mignons de bœuf au moins 5 minutes avant le dressage. Placer dans l'assiette, déposer la sauce dans un petit verre ou un ramequin. Garnir de quelques légumes de votre choix.

CHEF CARL MURRAY - 25 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

La poêlée de foie gras de mon amoureuse au Grand Marnier

Ingrédients :

- 1 tranche de brioche
- 1 œuf
- 1 once de Grand Marnier
- 4 c a tables (60 ml) de lait
- 2 c. à thé de sucre
- 1 once de jus d'orange
- 1 tranche de foie gras

Mélanger l'œuf, le Grand Marnier, le lait, le sucre et le jus d'orange. Faire tremper la brioche dans cet appareil. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y cuire la brioche quelques minutes de chaque côté. La réserver au chaud.

Assaisonner les tranches de foie. Faire chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif et saisir la tranche de foie gras 1 minute de chaque côté. Les déposer tout de suite sur la brioche, quelques pétales de fleurs comestibles, orange confit et bon appétit !

CHEF CARL MURRAY - 26 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec 

**Mignon de porc de la charcuterie Perron de St-Prime au Migneron,
sauce au thym et moutarde forte**

Ingrédients :

2 filets de porc de St-Prime
4 morceaux de Migneron (1 once ou 25 gr chacun environ)
Sel, poivre

Sauce :

2 échalotes grises hachées
½ tasse (125 ml) de vin rouge
1 tasse (250 ml) de demi-glace
1 branche de thym frais
¼ tasse (60 ml) de sucre
⅓ tasse (75 ml) de crème
2 c. à table (30 ml) de moutarde forte
¼ tasse (60 ml) de cognac
Mignonnette de poivre

Dans un chaudron, faire suer l'échalote et déglacer avec le vin rouge et le sucre. Réduire de moitié. Ajouter le cognac, la demi-glace, le thym, le poivre, la moutarde et la crème. Rectifier l'assaisonnement et passer la sauce au tamis.

Dans une poêle, saisir les filets de porc et bien assaisonner. Finir la cuisson au four 5 à 7 minutes.

Dressage :

Trancher les filets de porc et les déposer dans une assiette de riz avec les morceaux de Migneron, asperges. Décorer avec des herbes fraîches, capucines et terminer par la sauce.

CHEF CARL MURRAY - 27 AOUT 2010



Mettez le Québec
dans votre assiette!



Québec

Pavé de saumon poêlé et sa salsa de légumes d'été

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 morceaux de saumon de 5 onces (160 gr) environ (sans la peau)
Huile végétale
Sel et poivre

Pour la salsa :

1 tomate vidée et coupée en petits dés
½ tasse (125 gr) de concombre coupé en petits dés
1 échalote verte coupée en petits dés
1 c. à table (15 ml) d'ail haché
½ tasse (125 gr) de maïs en grains
2 c. à table (30 ml) de pesto
3 c. à table (45 ml) d'huile d'olive première pression à froid
2 c. à table (30 ml) de vinaigre de vin de votre choix
1 mangue coupée en petits dés
Quelques gouttes de Tabasco au goût
Sel

Poêler le saumon de 4 à 5 minutes de chaque côté et bien assaisonner. Le servir moelleux, pas trop cuit. Mélanger tous les ingrédients de la salsa et la déposer sur le saumon chaud. Servir avec du riz et terminer avec quelques feuilles de salade.

CHEF CARL MURRAY - 28 AOUT 2010