

CARNET DE RECETTES DE CERF DE VIRGINIE

De la forêt à la table

Les 12 recettes gagnantes du concours



en supplément, une mention spéciale
et des recettes des chefs Christophe Alary et Pierre Watters

Entente spécifique de gestion intégrée
du cerf de Virginie

Région de la Chaudière-Appalaches





CA

Les plaisirs
de la chasse,
les plaisirs
de la table,
le plaisir
de découvrir
Chaudière-Appalaches

Tourisme
Chaudière-Appalaches
chaudiereappalaches.com

CA



Madame Suzanne Cusson de Montréal

“Pour une occasion spéciale, cette tourte constitue un plat de résistance savoureux qui se présente bien et se sert facilement à table.

L’originalité de ce plat réside dans l’association de ses principales composantes: cerf, cidre, courge et pâte Brisée.”

Préparation 30 à 40 minutes

Cuisson 1 h 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ♣ 450 g (1 lb) de cerf de Virginie en dés de 1,5 cm (1/2 pouce)
- ♣ 250 g (1/2 lb) d'épaule de porc désossée en dés de 1,5 cm (1/2 pouce)

Marinade

- ♣ 350 ml (1 3/8 tasse) de cidre sec
- ♣ Un oignon coupé en 8
- ♣ Les zestes d'une orange
- ♣ 2 feuilles de laurier
- ♣ 6 clous de girofle
- ♣ 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Garniture

- ♣ 6 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- ♣ 3 oignons hachés
- ♣ 1 petite courge musquée en dés de 1,5 cm (1/2 pouce)
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de persil ciselé
- ♣ Une poignée d'herbes aromatiques du jardin ciselées ou 15 ml (1 c. à soupe) de fines herbes séchées
- ♣ 30 ml (2c. à soupe) de moutarde de Dijon
- ♣ Sel et poivre
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf
- ♣ 500 g (1 lb) de pâte à tarte
- ♣ 1 jaune d'oeuf

Marche à suivre

Marinade (à faire la veille)

- Faire mariner le cerf et le porc dans le cidre, avec l'oignon coupé en 8, les zestes d'orange, le laurier, les clous, le poivre et l'huile d'olive.
- Mettre au réfrigérateur. Tourner le contenu deux ou trois fois.

Le jour du repas

- Retirer la viande, la débarrasser des plus gros morceaux d'oignon, bien l'égoutter et l'essuyer. Passer la marinade au tamis et l'allonger avec du bouillon froid pour obtenir environ 375 ml (1 1/2 tasse).
- Dans une grande poêle, chauffer le bacon à feu assez élevé. Y faire dorer les viandes doucement, puis transférer le tout dans un grand bol.
- Faire fondre les oignons dans le gras qui reste dans la poêle et les ajouter dans le grand bol ainsi que la courge, le persil, les herbes aromatiques, la moutarde, le sel et du poivre frais. Bien mélanger le contenu du bol.
- Allumer le four à 200°C (400°F).

►► suite



▶ Abaisser les deux tiers de la pâte et en garnir un plat de cuisson plutôt profond, en verre de préférence, en s'assurant qu'il n'y a aucun espace d'air entre la pâte et le plat. Y verser délicatement le contenu du bol sans tasser. Égaliser la surface.

▶ Abaisser le reste de la pâte, découper un trou au milieu et la poser sur les bords mouillés de la pâte du fond. Bien sceller et couper les surplus de pâte. Mélanger un jaune d'œuf avec 15 ml (1 c. à soupe) d'eau froide. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf battu.

▶ Au moment d'enfourner, verser la marinade dans la tourte par le trou jusqu'à ce qu'elle soit visible à la surface, ce qui fait environ une tasse.

▶ Cuire 20 minutes à 200°C (400°F). Baisser à 180°C (350°F) et continuer la cuisson environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte du dessous soit bien dorée, ce que vous constaterez aisément si votre plat est en verre. En cours de cuisson, rajouter du liquide à la cuillère si vous ne voyez plus de liquide par le trou. «

Pour en savoir plus sur la courge musquée (Courge Butternut)

Cette courge ressemble à une grosse poire. Elle est meilleure lorsqu'elle mesure de 20 à 30 cm de long et que sa base a une douzaine de centimètres de diamètre. Sa chair orangée est riche en carotène et a un goût de beurre. La peau lisse de couleur crème se pèle facilement; une courge verdâtre n'est pas mûre. Elle se conserve environ six mois.

Il n'y a pas que la *Tourte de Belle Chasse* qui regorge de saveur, la MRC du même nom également. Du fleuve Saint-Laurent jusqu'aux contreforts des Appalaches, Bellechasse est en effet reconnue pour la richesse et la diversité de son terroir. Fruiteries, potagers, vergers, érablières, mielleries, cidreries, fromageries, boulangeries et vignobles colorent son territoire.

Pour goûter à ce que la région a de meilleur à vous offrir, venez faire un tour au magasin d'alimentation de la **Coopérative La Mauve**. Cette entreprise d'économie sociale regroupe une trentaine de producteurs locaux. L'ensemble des produits disponibles en magasin a été élaboré dans un esprit de développement durable.

Pour en savoir davantage sur les attraits de la région de Bellechasse, visitez le site : www.tourisme-bellechasse.com



Coopérative La Mauve
348, rue Principale - Saint-Vallier
(418) 884-2888 - www.lamauve.com

FEUILLETÉ DE CHEVREUIL AUTOMNAL À LA MODE CHAUDIÈRE-APPALACHES *2^{ème} prix*



Madame Geneviève Lemieux de Québec

“Ce filet de cerf avec accompagnements est roulé dans de la pâte filo et servi avec une délicieuse sauce aux cerises.

La présentation est originale et le goût sort de l'ordinaire.”

Préparation 35 à 40 minutes

Cuisson 35 à 40 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- ♣ 4 médaillons de cerf (filet) de 100 g chacun
- ♣ 6 feuilles de pâte filo
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu
- ♣ 200 ml (3/4 de tasse) de champignons portobello ou blancs émincés
- ♣ 150 g (1/3 de lb) de fromage Riopelle (Île aux Grues)
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- ♣ 40 ml (3 c. à soupe) de noix de Grenoble
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- ♣ Sel et poivre

Sauce

- ♣ 1 grosse boîte de cerises « Bing » (398 ml)
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de vin tel *Le Ricaneux* de Saint-Charles-de-Bellechasse
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de sucre blanc
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de demi-glace

Marche à suivre

- Dans une poêle, saisir les filets de chaque côté, réserver. Faire rissoler les champignons puis déglacer avec le vinaigre de cidre, laisser évaporer. Réserver.
- Couper les feuilles de pâte filo en deux. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les deux côtés de chaque feuille avec le beurre fondu.
- Empiler 3 feuilles, déposer le médaillon de cerf au centre. Ensuite mettre les champignons sur le médaillon, les noix et une tranche de fromage Riopelle.
- Refermer la pâte par-dessus la viande, sceller les bouts en les froissant comme pour un emballage de bonbon. Répéter pour les trois autres médaillons.
- Cuire au four à 190°C (375°F) pendant 35 à 40 minutes.

Sauce

- Dans une casserole, déposer les cerises et leur jus, ajouter le vin *Le Ricaneux*, cuire à feu doux pendant environ 10 minutes pour évaporer un peu.
- Ajouter le sucre et la sauce demi-glace.
- Laisser réduire jusqu'à ce que la consistance de la sauce devienne sirupeuse. Servir la sauce à côté du feuilleté. «





Le fromage Riopelle

Le fromage Riopelle est produit par la Fromagerie de l'Isle-aux-Grues, située sur le Saint-Laurent, un peu à l'est de Montmagny. Ce fromage triple crème séduit par sa texture onctueuse, devenant parfois coulante. Il fond en bouche et laisse au palais de bonnes saveurs de noisette, de champignon et de beurre doux.

Il se nomme ainsi en hommage au célèbre peintre Jean-Paul Riopelle, qui a bien voulu prêter son nom et une de ses toiles pour faire la promotion de ce nouveau produit. Monsieur Riopelle est décédé quelques mois après le lancement de ce grand fromage. Pour chaque meule fabriquée, un dollar va à une fondation afin d'aider les jeunes de la communauté. La Fromagerie de l'Isle produit également d'autres excellentes variétés de fromage telles que le Mi-Carême, le Cheddar de l'Île-aux-Grues et le Tomme de Grosse-Île.

(réf. : <http://www.fromageduquebec.qc.ca>)



Pour plus d'information sur la Fromagerie de l'Isle-aux-Grues :



Société coopérative agricole de l'Isle-aux-Grues
210, chemin du Roy - Isle-aux-Grues
(418) 248-5842
www.isle-aux-grues.com

Pour connaître les différents points de vente de ces produits, visitez le www.fromageduquebec.qc.ca

MÉDAILLONS DE CERF AU CAMEL DE BLEUETS

3^{ème} prix



Madame Pauline Blanchet de Sainte-Justine

“J'utilisais pour cette recette le cidre Le Frileux de la Cidrerie la Virginie de Sainte-Germaine du Lac Etchemin et des bleuets cueillis sur nos lots à bois à Sainte-Camille et Saint-Luc.”

Préparation 10 minutes

Cuisson 20 minutes

Pour 2 personnes

Ingrédients

- ♣ 300 g (2) médaillons de cerf
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale

Sauce

- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'oignon coupé en petits dés
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de bleuets frais ou surgelés
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de cidre de glace
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de fond brun
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de beurre (facultatif)
- ♣ Sel et poivre

Marche à suivre

- ▶ Assaisonner les médaillons et les saisir dans une poêle avec la moitié du beurre et de l'huile.
- ▶ Cuire de 3 à 5 minutes de chaque côté, la viande doit être rosée. Réserver au chaud.

Sauce

- ▶ Faire revenir l'oignon dans le reste du beurre et de l'huile jusqu'à coloration légère.
- ▶ Ajouter le sucre, la moitié des bleuets et laisser caraméliser.
- ▶ Déglacer avec le cidre de glace et laisser réduire. Ajouter le fond brun et laisser réduire de moitié. Si désiré, finir la sauce en incorporant le beurre avec un fouet.
- ▶ Ajouter le reste des bleuets et cuire de 1 à 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement au goût. ◀◀





Le cidre de glace

À cause de son climat unique, le Québec est devenu la terre d'élection d'un nouvel alcool à saveur hivernale: le cidre de glace. Cette boisson unique et inédite a été inventée au Québec il y a seulement une dizaine d'années. Le cidre de glace est l'emblème en devenir du Québec !

Le cidre de glace est une boisson liquoreuse obtenue à partir d'un concentré de pommes cueillies lors des premiers froids. Cette technique consiste à cueillir les pommes tard l'automne ou au début de l'hiver et, une fois pressées, à en exposer le jus au gel afin qu'il subisse les variations de température. Tout comme pour le vin de glace, le fruit destiné au cidre de glace gèle de façon naturelle. Ni sucre, ni additif ne sont ajoutés au cidre de glace.

Extrêmement polyvalent, le cidre de glace se sert à toutes les sauces ou presque. On peut le déguster seul en apéritif ou comme digestif. Il accompagne le foie gras à merveille. Et il se révèle un compagnon parfait pour les fromages fins, en particulier le fromage vieilli et les fromages à pâte persillée.

(réf.: <http://www.coupdepouce.com>)

Plusieurs cidreries offrent du cidre de glace et certaines bouteilles sont également disponibles à la Société des alcools du Québec (SAQ). Pour connaître les cidreries qui produisent du cidre de glace dans Chaudière-Appalaches, consulter le site Internet de Tourisme Chaudière-Appalaches au www.chaudiereappalaches.com dans la section Agrotourisme, Producteurs de vins et cidres.





Monsieur Mathieu Tanguay de Saint-Joseph-de-Beauce

“Le séchage de la viande a été modifié avec les années,
mais on raconte qu’à l’origine,
Jean Talon en servait à ses invités.”

Préparation 15 minutes

Séchage 12 à 14 heures

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ♣ 600 g (1 1/4 lb) de filet de cerf
- ♣ 1 ml (1 pincée) de thym frais haché
- ♣ 1 ml (1 pincée) de romarin frais haché
- ♣ 1 ml (1 pincée) de muscade râpée
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) d’huile végétale
- ♣ Sel

Marche à suivre

- ▶ Couper la viande en très fines tranches (comme pour de la fondue).
- ▶ Assaisonner les tranches avec un mélange de sel, thym, romarin et muscade.
- ▶ Disposer les tranches sur une plaque légèrement huilée.
- ▶ Faire sécher doucement au four à 100°C (200°F) de 12 à 14 heures.

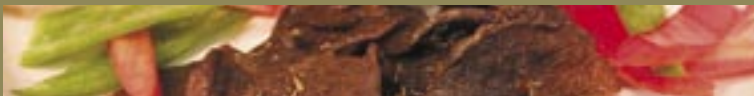
Trempelette aux pois chiches

Ingrédients

- ♣ 250 ml (1 tasse) de pois chiches
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de beurre de sésame (ou d’arachide)
- ♣ Le jus d’un citron
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d’ail haché
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- ♣ 50 ml (3 c. à soupe) d’huile d’olive
- ♣ Sel et piment de Cayenne

Marche à suivre

- ▶ Dans un mélangeur, déposer tous les ingrédients et mélanger jusqu’à ce que ce soit homogène, assaisonner au goût.
- ▶ Dans un bol, mélanger la sauce Worcestershire avec l’huile végétale.
- ▶ Badigeonner les morceaux de viande.
- ▶ Servir en amuse-gueule au moment de l’apéritif. ◀◀





Les Routes gourmandes

Connaissez-vous les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches?

Les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches proposent une autre façon de découvrir la région où les milieux agricole et agroalimentaire, ainsi que leurs délices, sont à l'honneur. Elles présentent différents trajets à suivre orientés autour de la visite de fermes, d'entreprises de transformation agroalimentaire, de tables champêtres et de boutiques qui sont prêtes à accueillir les clients et à leur faire découvrir les caractéristiques de leurs occupations et le fruit de leur travail. Les Routes gourmandes s'adressent donc autant aux consommateurs de la région, qu'aux touristes et excursionnistes.

Actuellement, huit Routes gourmandes parcourent le territoire de la Chaudière-Appalaches :

- Le Chemin de la Fraîcheur (Saint-Nicolas)
- Le Circuit agrotouristique de Cap-Saint-Ignace
- Goûtez les délices de Lotbinière... ça vaut le détour!
- Pommes, citrouilles, fleurs et petits fruits à Lévis
- La Route du littoral dans Bellechasse
- La Route des Vallons dans Bellechasse
- La Vallée de l'Etchemin
- La Route des vins

Qu'ils soient producteurs agricoles, transformateurs ou restaurateurs, ces entreprises vous accueillent et vous promettent de belles découvertes : fruits et légumes frais, alcools du terroir, fromages, viandes et charcuteries et bien d'autres.



Les panonceaux « Arrêt gourmand » vous aideront à découvrir les entreprises faisant partie des diverses Routes gourmandes.

Pour obtenir plus d'information sur les Routes gourmandes, visitez le : www.routesgourmandes.com



Madame Louise Camirand de Québec

“La farce composée de canneberges, de pommes et de pistaches rend la viande de cerf tendre et juteuse en plus de lui donner de magnifiques couleurs.”

Préparation 30 à 35 minutes

Cuisson 2 à 2 h 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- ♣ 1 rôti de cerf de 500 à 600 g (1 1/3 lb)

Farce

- ♣ 1 pomme pelée et coupée en petits morceaux de 1 cm (1/2 pouce)
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ♣ 250 g (1/2 lb) de porc haché maigre
- ♣ 50 ml (3 c. à soupe) de chapelure
- ♣ 1 oeuf
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de canneberges séchées
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de pistaches entières
- ♣ Sel et poivre
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

Sauce

- ♣ 1 échalote émincée
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- ♣ 50 ml (3 c. à soupe) de vin rouge
- ♣ 250 ml (1 tasse) de sauce demi-glace
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de gelée de pommette

Marche à suivre

Farce

- ▶ Chauffer le beurre dans une poêle, y saisir les dés de pommes pendant 2 minutes, refroidir.
- ▶ Déposer le porc haché dans un grand bol, ajouter la chapelure, l'oeuf, la pomme, les canneberges et les pistaches, assaisonner. Bien mélanger.
- ▶ Pratiquer une incision dans la viande de façon à créer une ouverture dans laquelle vous introduirez votre farce.
- ▶ Insérer la farce dans le rosbif, fermer avec des minis brochettes de bois en alternant d'un côté à l'autre. Couper l'excédent des tiges de bois, sinon il sera difficile de faire saisir votre pièce.
- ▶ Chauffer l'huile végétale dans une poêle, y saisir le rôti sur tous les côtés.
- ▶ Déposer le rôti dans un plat allant au four, couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire au four à 150°C (300°F) de 2 à 2 h 30 minutes.
- ▶ Laisser tiédir complètement, afin que la coupe en tranches soit réussie. Pour servir chaud, remettre vos tranches couvertes au four à 120°C (250°F).

▶▶ suite





Sauce

▶ Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans le beurre, déglacer avec le vin rouge.

▶ Laisser réduire de moitié puis ajouter la sauce demi-glace, laisser mijoter 5 minutes. Ajouter la gelée de pommettes.

Suggestion

On peut servir avec des pommes de terres en purée et des légumes que l'on aura pris soin de faire revenir dans de la graisse de canard avec un peu de sel. ◀◀

Les canneberges

Les canneberges sont non seulement bonnes au goût et nutritives, mais elles ont aussi des effets bénéfiques pour la santé. Les vertus de ce petit fruit amer font partie du folklore depuis longtemps. Les Amérindiens l'utilisaient déjà pour lutter contre le scorbut et contre les infections urinaires. La canneberge a des actions bénéfiques sur la vision, prévient l'apparition de caries dentaires, des ulcères d'estomac et est anti-cancérigène. De plus, elle serait dotée de pouvoirs anti-oxydants qui aideraient à diminuer le taux de mauvais cholestérol.

La canneberge est donc de plus en plus populaire auprès du public, particulièrement sous forme de jus. Il faut rechercher les jus les plus purs et ceux qui contiennent le moins de sucre possible (vérifiez le taux de glucose dans la liste des valeurs nutritives).

Finalement, lors du prochain réveillon, ne repoussez pas les canneberges sur le côté de votre assiette. Au contraire, redemandez-en !

L'entreprise Fruit d'Or, située à Notre-Dame-de-Lourdes, est spécialisée dans la production et la transformation de la canneberge et du bleuets. Fruit d'Or offre à sa clientèle une gamme diversifiée de produits tels que la canneberge fraîche, le jus de canneberges pur, le jus concentré et la canneberge congelée. Son activité principale demeure toutefois la production de canneberges et de bleuets séchés.

Fruit d'Or

604, Saint-Louis Ouest
Notre-Dame-de-Lourdes
(819) 385-1058
Télécopieur : (819) 385-1059
www.fruit-dor.ca

MÉDAILLONS DE CERF DE VIRGINIE À LA FAÇON DE NINI

6^{ème} prix



Madame Nicole Denault de Lachenaie

“Tendres médaillons sautés dans un poêlon avec des canneberges séchées et arrosés d’une sauce au café ! La sauce au café peut surprendre, mais elle s’harmonise parfaitement à la viande et aux canneberges et remplace le fond de veau ou le bouillon de poulet !”

Préparation 5 à 10 minutes

Cuisson 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- ♣ 4 médaillons de 150 g (5 oz) de cerf de Virginie
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) d’huile végétale
- ♣ 45 ml (3 c. à soupe) d’échalotes françaises hachées
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de vermouth blanc
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de porto tel le *Portageur* du Ricaneux
- ♣ 200 ml (3/4 de tasse) de café filtre corsé
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
- ♣ Sel et poivre

Marche à suivre

- ▶ Dans une poêle en fonte bien chaude, saisir les médaillons de cerf de Virginie avec un peu d’huile et de beurre des deux côtés, juste le temps de colorer la viande. Mettre dans un plat en verre, réserver.
- ▶ Baisser le feu. Dans la même poêle, faire revenir les échalotes françaises, après quelques minutes de cuisson déglacer avec le vermouth blanc, le porto rouge et le café.
- ▶ Laisser réduire. Ajouter les canneberges séchées.
- ▶ Verser le tout sur les médaillons de cerf de Virginie et mettre au four à 180°C (350°F) pendant 5 minutes, juste le temps de finir la cuisson. Laisser reposer la viande quelques minutes en dehors de la sauce.
- ▶ Couper les médaillons en diagonale et napper de sauce.
- ▶ Servir avec des petites pommes de terre sautées, des têtes d’ail confites et une tombée d’épinards frais.
- ▶ Si vous avez la chance de trouver des champignons sauvages, faites-en une tombée et servir avec la viande. Toujours servir la viande rosée. Poivrer le tout au goût. ◀◀





La viande de cerf

L'ensemble des recettes proposées sont élaborées à partir de la viande de cerf de Virginie. Toutefois, vous pouvez varier vos recettes en utilisant d'autres sortes de viandes tout aussi succulentes. La région de la Chaudière-Appalaches compte plusieurs entreprises d'élevage de grands gibiers de toutes sortes. Plusieurs de ces fermes offrent du bison, du cerf rouge, du daim, du wapiti et du sanglier. Opter pour la variété et osez modifier les recettes selon vos goûts.

Pour connaître la liste des éleveurs par région consulter le site Internet de la Fédération des éleveurs de grands gibiers du Québec (FEGGQ) au www.grandsgibiers.com



Le vin artisanal Le Ricaneux

Au cœur de la région de Bellechasse, nous vous invitons à découvrir un terroir dont les alcools sont dégustés depuis déjà vingt ans par des Québécois non mécontents de renouer avec les petits fruits de leur pays. Le Vin artisanal Le Ricaneux produit différents apéritifs, liqueurs fines, vinaigres et autres délices élaborés à partir de différents fruits en culture : framboise, fraise, casseille, mûre, amélanche, aronia (gueule noire), sureau blanc et autres petits fruits à découvrir.



Le Portageur est un alcool qui, servi frais à l'apéro, se marie à merveille avec les fromages forts, les bleus ou encore, au moment du dessert, avec le chocolat noir. Ces différents produits sont disponibles à la boutique du Ricaneux de Saint-Charles-de-Bellechasse. Plusieurs le sont également à la SAQ.



Vin artisanal Le Ricaneux
5540, rang Sud-Est
Saint-Charles-de-Bellechasse
(418) 887-3789
Télécopieur : (418) 887-6332
www.ricaneux.com



Madame Luce Poulin de Saint-Benoît-de-Beauce

“L'appellation civet concernait à l'origine des plats en sauce à base de vin rouge dans lesquels on ajoutait du sang en fin de préparation pour obtenir une liaison savoureuse.”

Préparation 20 à 25 minutes

Cuisson 2 h à 2 h 30 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 2,3 kg (5 lb) de cerf en cubes de 5 cm (2 pouces)
- 200 g (1/2 lb) de lard salé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 50 ml (3 c. à soupe) de gelée de groseilles

Marinade

- 5 ml (1 c. à thé) de romarin
- 5 ml (1 c. à thé) de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 oignon émincé
- 2 carottes râpées
- 2 pommes coupées en quartier
- 375 ml (1 1/2 tasse) de vin rouge
- 3 clous de girofle

Marche à suivre

Marinade (à faire la veille)

- Déposer les cubes de cerf dans un bol. Ajouter l'oignon, les carottes râpées et les pommes.

- Ajouter le thym, le romarin, les feuilles de laurier, les clous de girofle et le vin.
- Mariner 24 heures.

Le jour du repas

- Couper le lard salé en petits dés. Couper les oignons en petits dés.
- Égoutter les cubes de cerfs, passer la marinade au tamis et réserver.
- Dans une grande cocotte, chauffer l'huile végétale puis ajouter le lard et l'oignon, laisser colorer un peu puis ajouter les cubes de cerf.
- Cuire en remuant fréquemment pendant 5 minutes. Saupoudrer la farine sur la viande, ajouter l'ail et la cassonade, bien mélanger.
- Verser la marinade et un peu de bouillon de bœuf de façon à bien immerger la viande.
- Couvrir et laisser mijoter à feu très doux ou cuire au four à 180°C (350°F) pendant environ 2 à 2 h 30 minutes (la viande doit se défaire facilement lorsque c'est cuit).
- Ajouter la gelée de groseilles avant de servir. ◀◀





Vins, cidres et hydromels québécois

La région de la Chaudière-Appalaches offre une gamme impressionnante de produits alcoolisés à base de fruits et de miel. Que ce soit à partir du raisin, de la pomme ou de tout autre fruit, les vins, cidres et hydromels créés ici ont une saveur régionale distincte. Innovez dans le choix des boissons alcoolisées qui accompagnent vos repas. Vous pouvez aller visiter directement les producteurs et discutez avec eux, ils vous éclaireront sur les meilleurs choix à faire.

Voici quelques producteurs de la région qui offrent ce genre de produits :

- Les Ruchers DJF, Le miel d'Émilie à Saint-Sylvestre
(418) 596-3037 - www.lemieldemilie.com
- La Cache à Maxime à Scott
(418) 387-5060 - www.lacacheamaxime.com
- Cidrerie La Pomme du Saint-Laurent à Cap-Saint-Ignace
(418) 246-5957
- Vignoble et cidrerie Le Nordet à Lévis
(418) 833-7183
- Cidrerie et Vergers Saint-Nicolas à Saint-Nicolas
(418) 836-5505
- Cidrerie et Verger Saint-Antoine à Saint-Antoine-de-Tilly
(418) 886-2375 - <http://webperso.mediom.qc.ca/~emileaub/>
- Vin artisanal Le Ricaneux à Saint-Charles-de-Bellechasse
(418) 887-3789 - www.ricaneux.com
- Verger et Vignoble Casa Breton à Saint-Henri
(418) 882-2929 - www.casabreton.com
- Vignoble du Faubourg à Saint-Jean-Port-Joli
(418) 598-6121 - www.vignobledufaubourg.com
- Les Roy de la Pomme enr. et Cidrerie du Haut Saint-Jean à Saint-Jean-de-la-Lande
(418) 227-3633
- Cidrerie et Verger à l'Orée du Bois à Saint-Antoine-de-Tilly
(418) 886-2342
- Association des cidriculteurs - www.cidreduquebec.com

Pour plus d'information, vous pouvez également aller visiter le site Internet de Tourisme Chaudière-Appalaches au www.chaudiereappalaches.com dans la section Agrotourisme - Producteurs de vins et cidres - Hydromelleries.



Madame Louise Labrecque de Saint-Nérée

“Filet mignon de cerf de Virginie
accompagné d’une sauce aux fruits d’automne.”

Préparation 15 à 20 minutes

Cuisson 20 à 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ♣ 2 filets mignons de cerf de 500 g (1lb)
- ♣ 2 oignons émincés finement
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- ♣ 150 ml (5/8 de tasse) de bouillon de cerf ou de bœuf
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- ♣ Sel et poivre

Sauce

- ♣ 100 g (1/2 tasse) d'oignon rouge coupé en dés
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- ♣ 50 ml (3 c. à soupe) de porto tel le *Portageur* du Ricaneux
- ♣ 400 ml (1 5/8 tasse) de bouillon de cerf ou de bœuf
- ♣ 1 tige de romarin
- ♣ 2 ml (1/2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- ♣ 10 canneberges des Bois-Francs coupées en quatre
- ♣ 2 pommes du Cap-Saint-Ignace coupées en dés
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de confiture de canneberges
- ♣ Sel et poivre

Marche à suivre

- Dans une poêle, chauffer 60 ml (4 c. à soupe) de beurre et y cuire les filets de façon à les colorer rapidement de chaque côté. Les retirer aussitôt.
- Répartir les oignons émincés dans le fond d'une plaque à rôtir, ajouter les filets dessus. Mélanger 65 ml (1/4 de tasse) de beurre et la moutarde de Dijon. Badigeonner les filets de ce mélange, saler et poivrer. Verser le bouillon dans le fond du plat, couvrir les filets d'un papier d'aluminium.
- Cuire au four à 180°C (350°F) pendant 20 à 30 minutes.

Sauce

- Dans une casserole, chauffer le beurre, ajouter l'oignon rouge et cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le porto et amener à ébullition.
- Verser le bouillon; ajouter la tige de romarin et la moutarde, mélanger et laisser réduire de moitié sur feu moyen.

▶▶ suite





- ▶ Délayer la fécule dans un peu d'eau froide; verser dans la sauce et laisser épaissir quelques secondes en mélangeant au fouet (selon le cas, ajouter de la fécule ou délayer la sauce avec un peu de bouillon pour obtenir une texture parfaite).
- ▶ Incorporer à la sauce les canneberges, les pommes et la confiture de canneberges. Saler et poivrer au goût. Laisser mijoter 15 minutes à feu très doux.
- ▶ Couper les filets en fines tranches et servir avec la sauce.
- ▶ Accompagner de riz sauvage ou d'une purée de céleri-rave et de carottes. ‹‹

L'automne... une saison magnifique au Québec

La Chaudière-Appalaches regorge de couleurs et d'attraits en septembre et octobre. Pourquoi ne pas en profiter pour visiter la région en cette période avec toute la famille? Plusieurs activités intéressantes s'offrent à vous.

Les Balades d'automne en Lotbinière

Chaque année, en octobre, la MRC de Lotbinière vous propose un circuit dans la région où il est possible de déguster des produits régionaux, d'en découvrir les procédés de fabrication, de discuter avec des gens passionnés et de partager certains secrets culinaires. Les Balades d'automne constituent également un moment privilégié pour la cueillette des pommes et pour profiter des couleurs chatoyantes propres à ce moment de l'année.

Le Chemin des artisans

En septembre, la région de l'Amiante vous offre un merveilleux prétexte pour découvrir et apprécier les œuvres d'une cinquantaine d'artistes et d'artisans du coin, tout en admirant les plus beaux panoramas automnaux de la région de Thetford Mines. Une carte indiquant la localisation des exposants et une signalisation placée tout le long du parcours en facilite l'accessibilité.

Cerf en fête et

Les Fêtes de la Saint-Hubert

Les territoires de la Côte-du-Sud et de l'Amiante proposent des festivités bien spéciales qui mettent la chasse en valeur. Les Fêtes de la Saint-Hubert au Cap-Saint-Ignace animent la fin de semaine de la fête du Travail avec un agenda diversifié d'activités reliées à la chasse. Le festival Cerf en fête a lieu, quand à lui lieu, la seconde fin de semaine de septembre à Saint-Jacques-de-Leeds. Cette fête familiale vous en fera découvrir davantage sur le cerf de Virginie, emblème naturel de notre région.

Cueillette de pommes et de citrouilles

L'automne est également le moment idéal pour effectuer une belle sortie en famille afin de récolter les succulentes pommes, ainsi que les citrouilles qui décoreront notre maison pour l'Halloween. La majorité des vergers de la région ouvrent leurs portes pendant la saison de la récolte afin que famille et amis puissent venir cueillir eux-mêmes ces fruits délicieux.

POTAGE DE CERF DE VIRGINIE

gième prix



Monsieur André Gagné de Québec

“En plus d’être un repas santé,
ce délicieux potage permet d’employer les restes de viande de la veille.”

Préparation 15 à 20 minutes

Cuisson 1 h 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- ♣ 500 g (1 lb) de gibier rôti (les restes de la veille, par exemple)
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de porto
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ♣ 3 carottes coupées en dés
- ♣ 3 branches de céleri coupées en dés
- ♣ 2 oignons coupés en dés
- ♣ 2 litres (8 tasses) de bouillon de cerf ou de bœuf
- ♣ 1 feuille de laurier
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de riz cuit
- ♣ 30 ml de persil haché
- ♣ 5 ml (1 c. à thé) de sel
- ♣ Poivre de Cayenne au goût

Marche à suivre

- Couper la viande en dés. La déposer dans le porto et laisser mariner.
- Dans une marmite, chauffer le beurre puis y faire revenir les légumes.
- Ajouter le bouillon, porter à ébullition puis ajouter la viande de cerf et le laurier.
- Laisser mijoter pendant 1 h 30 minutes.
- Ajouter le riz dans la marmite.
- Assaisonner au goût puis ajouter le persil haché.
- Chauffer environ 15 minutes.
- Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli au moment de servir (facultatif). ◀◀





*Ah ! La fraîcheur et la diversité
des produits offerts au Marché !*

On entend d'ici les bourdonnements causés par des discussions animées entre producteurs et consommateurs... Les marchés publics sont en plein essor au Québec et la région de la Chaudière-Appalaches ne fait pas exception à la règle. Les circuits courts de distribution sont de plus en plus prisés des consommateurs qui affectionnent la relation directe avec celui ou celle qui élabore ses produits alimentaires. On y retrouve aussi des produits nouveaux, différents, inusités qui ne se trouvent pas facilement ailleurs. C'est ainsi que les marchés publics voient leur fréquentation augmenter chaque année. La région compte quelques marchés publics qui regorgent de produits frais et variés en provenance de producteurs locaux.

Le Marché public de Lévis

Situé sur la rue Louis-H.-Lafontaine, le long de l'autoroute 20 près de la sortie 325 (Lévis Centre-ville). Il est ouvert les vendredi, samedi et dimanche de la mi-mai à la fin octobre. Vous y trouverez fleurs, fruits, légumes, miel, viandes naturelles ainsi que des produits régionaux transformés.



Le Grand Marché de Saint-Georges

Situé sur la 1^{re} Avenue dans le stationnement du Centre sportif Lacroix-Dutil à Saint-Georges-de-Beauce, le Grand Marché est ouvert le samedi de 9 heures à 16 heures de la fin juin à la fin septembre. Une douzaine d'entreprises agroalimentaires et artisanales de toute la région Beauce-Etchemins sont présentes à toutes les semaines avec plus d'une vingtaine de produits différents.

Le Marché de Lotbinière

Situé dans l'ancienne caserne des pompiers, au cœur même de Lotbinière, les producteurs se réunissent chaque samedi de 9h à 14h pour offrir leurs fins produits. Ouvert de la mi-août à la fin septembre.

FILET MIGNON DE CERF AU BRIE *10^{ième} prix*



Monsieur Jean Rodrigue de Lévis

“La combinaison viande-pâte filo fait toujours un malheur avec les invités.
Le petit croquant de la pâte se marie à merveille
avec la tendreté du filet mignon.”

Préparation 20 à 25 minutes

Cuisson 15 à 20 minutes

Pour 2 personnes

Ingrédients

- ♣ 2 filets de cerf de 150 g (5 oz) chacun
- ♣ 340 g (12 oz) d'épinards frais
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ♣ 90 g (3 oz) de fromage brie
- ♣ 50 g (1/4 de tasse) de noisettes broyées
- ♣ 3 feuilles de pâte filo
- ♣ 50 ml (3 c. à soupe) de beurre

Marche à suivre

- ▶ À l'aide d'un couteau, faire une entaille du côté vers le centre du filet mignon.
- ▶ Saisir légèrement le filet mignon de chaque côté avec la moitié du beurre. Réserver.
- ▶ Dans une casserole, chauffer le beurre restant. Faire tomber les épinards. Assaisonner.
- ▶ Couper grossièrement les épinards cuits, puis mélanger avec le fromage brie et les noisettes. Insérer ce mélange à l'intérieur des filets.

- ▶ Superposer 3 feuilles de pâte filo. Prenez soin de badigeonner chacune d'elle avec le beurre fondu. Retourner les feuilles (côté beurre vers le bas).
- ▶ Couper en deux dans le sens de la largeur.
- ▶ Déposer un filet mignon sur chaque assemblage de pâte filo, refermer en ramenant les 4 coins au centre.
- ▶ Faire cuire au four à 180°C (350°F) jusqu'à ce la viande soit rosée (environ 10 à 15 minutes).
- ▶ Utiliser le jus de cuisson pour faire une fine sauce en y ajoutant des noisettes et un peu de fromage brie.
- ▶ Servir avec des légumes sautés; haricots verts, asperges et poivron rouge. ◀◀





Les fromages

Chaudière-Appalaches peut se vanter de pouvoir offrir une variété complète de fromages fins et distinctifs. Que vous aimiez les fromages à pâte ferme, de chèvre, le cheddar, au lait cru, le gouda ou le fromage à griller... vous repartirez conquis par ces artisans fromagers passionnés et leurs produits! Voici quelques établissements en Chaudière-Appalaches qui produisent de manière artisanale de succulents fromages.

S.C.A. de l'Isle-aux-Grues

Isle-aux-Grues

(418) 248-5842

www.isle-aux-grues.com

La fromagerie de l'Isle-aux-Grues est exploitée depuis plus de 25 ans par 6 producteurs laitiers. Le lait transformé à l'usine vient exclusivement et uniquement des fermes laitières de l'île.

Fromagerie Bergeron inc.

Saint-Antoine-de-Tilly

(418) 886-2234

www.fromagesbergeron.com

La Fromagerie Bergeron est spécialisée dans la fabrication du fromage Gouda. La fromagerie offre un service d'accueil pour les groupes de mai à octobre.

Fromagerie fermière

Cassis et Mélisse

Saint-Damien-de-Buckland

(418) 789-3137

www.lemoutonnoir.qc.ca/fromagechevre

Sympathique fromagerie fermière cachée dans les Appalaches, elle vous offre des fromages de chèvre pour tous les goûts! Frais, affinés, nature ou aromatisés... à vous de découvrir!

Fromagerie Gilbert inc.

Saint-Joseph-de-Beauce

(418) 397-5622

www.fromageriegilbert.com

La Fromagerie Gilbert fut fondée en 1921 par un groupe de producteurs laitiers qui unirent leurs efforts afin de commercialiser leurs produits. La fromagerie vous invite à aller visiter leur comptoir de vente et à y découvrir divers produits régionaux.

La Fromagerie du

Terroir de Bellechasse

Saint-Vallier

(418) 884-4027

Située aux abords du fleuve Saint-Laurent, à la sortie du village de Saint-Vallier sur l'autoroute 132, La Fromagerie du Terroir de Bellechasse offre à sa clientèle une gamme de fromages de très grande qualité sans agent de conservation, et ce, associés aux noms de notre magnifique région.

Pour connaître les différents points de vente, visiter le site des fromages du Québec au www.fromageduquebec.qc.ca



Monsieur Pierre Martin de Montréal

“Cuisson de gibier entre une couche d'oignons et une couche de pommes de terre. Le Champvallon est une préparation classique qui remonte à l'époque de Louis XIV. Il est permis de varier cette recette en ajoutant, pour la couleur, du poivron rouge ou encore des canneberges sur la viande.”

Préparation 20 à 25 minutes

Cuisson 2 h 30 à 3 heures

Pour 4 personnes

Ingrédients

- ♣ 1,5 kg (3 lb) de cubes d'épaule de cerf
- ♣ 90 ml (1/3 de tasse) de lard fumé ou de bacon
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- ♣ 6 oignons émincés
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- ♣ 2 branches de thym frais ou 15 ml (1 c. à soupe) de thym séché
- ♣ 4 pommes de terre finement émincées
- ♣ 250 ml (1 tasse) de fond de veau ou bouillon de bœuf
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- ♣ 2 gousses d'ail hachées
- ♣ Sel et poivre du moulin

Marche à suivre

- ▶ Couper le lard en petits dés.
- ▶ Dans une sauteuse, faire dorer les lardons dans l'huile végétale, ajouter les cubes de cerf et bien saisir, puis déglacer avec un peu de fond de veau. Déposer le tout dans un plat.
- ▶ Dans une sauteuse, ajouter un peu d'huile et faire fondre les oignons sans trop les colorer. Réserver.
- ▶ Dans une cocotte, déposer, en alternant sur deux rangs, un rang de pommes de terre, la moitié des oignons et les cubes de viande avec le jus de cuisson en assaisonnant d'ail et de thym entre chaque rang. Saler et poivrer au goût.
- ▶ Terminer avec les pommes de terre en les faisant se chevaucher. Bien couvrir les pommes de terre avec le reste du fond de veau et cuire à couvert au four à 200°C (400°F) pendant 30 minutes, puis réduire la température à 160°C (325°F) et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- ▶ Avant de servir, parsemer quelques noisettes de beurre et faire dorer sous le grill. ◀◀





Les petites douceurs

Vous êtes à la recherche d'une petite douceur pour terminer un repas délectable? Vous trouverez dans la région de petites sucreries alléchantes et savoureuses. Plusieurs chocolateries et mielleries de la Chaudière-Appalaches vous offrent ces petites gâteries dont vous ne pourrez plus vous passer. Voici quelques adresses à retenir.

Carsona-La Pralinière

1568C, Route 277
Lac-Etchemin
(418) 625-2000

Les Confiseries Yoma inc.

1548-A, Route 277
Lac-Etchemin
(418) 625-3536

Les Chocolats Favoris

32, avenue Bégin
Lévis
(418) 833-2287

Chocolaterie Passion et Le Doux mouton

433, 6^e Avenue Nord
Saint-Georges
(418) 228-4585

Chez Dame Tartine

70, avenue de Gaspé Ouest
Saint-Jean-Port-Joli
(418) 598-7771

Les Ruchers DJF, Le miel d'Émilie

287, rang Beaurivage
Saint-Sylvestre
(418) 596-3037
www.lemieldemilie.com

Les petites douceurs

3897, rue Marie-Victorin
Saint-Antoine-de-Tilly
(418) 886-2278

SAUCISSE DE CERF DE LA ZEC JARO

12^{ième} prix



Madame Marianne Tanguay de Saint-Joseph-de-Beauce

“Ces saucisses sont faciles à faire
et peuvent même être conservées congelées.
Vous les trouverez délicieuses
avec du ketchup aux fruits maison de grand-maman.”

Préparation 15 minutes

Cuisson 12 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ♣ 1 kg (2 lb) de cerf haché
- ♣ 225 g (1/2 lb) de porc haché
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de biscuits soda émiettés
- ♣ 1 œuf battu
- ♣ 1 oignon haché finement
- ♣ 15 ml (1 c. à soupe) de concentré de bouillon de poulet
- ♣ 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle
- ♣ Sel et poivre
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

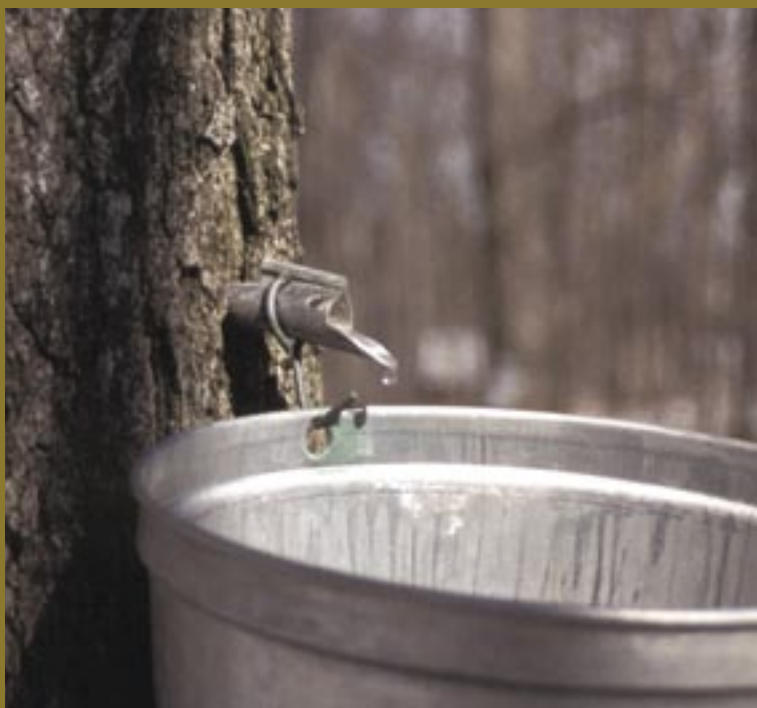
Marche à suivre

- ▶ Mélanger le cerf, le porc, les biscuits, l'œuf, l'oignon et le concentré de bouillon de poulet. Assaisonner de cannelle, de sel et de poivre au goût.
- ▶ Façonner à la main la préparation en une douzaine de saucisses ou de boulettes.
- ▶ Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile et y cuire les saucisses de 10 à 12 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées de toutes parts et bien cuites.
- ▶ Garder au four jusqu'au moment de servir. ⏪



551, Route 173 C.P. 155
Armstrong, Saint-Théophile
G0M 2A0
(418) 597-3622
zecjaro@globetrotter.ca
www.zecjaro.qc.ca





Les cabanes à sucre

Venez vous sucrer le bec en Chaudière-Appalaches, détentrice du premier rang mondial pour ce qui est de la production de sirop d'érable ! La renommée de la Chaudière-Appalaches en matière de sirop d'érable n'est plus à faire. Les nombreuses cabanes à sucre sont accueillantes et offrent des activités diversifiées pour toute la famille. Faites un petit saut en Chaudière-Appalaches pour goûter ses plaisirs ! Voici quelques érablières de la région où vous pourrez aller vous sucrer le bec au printemps.

Cabane à sucre Napert inc.

449, route Montgomery
Casier Postal 35
Saint-Sylvestre (418) 596-2293
www.napert.ca

Cabane à sucre du Père Normand

447, route Montgomery
Saint-Sylvestre (418) 596-2748

Érablière du Cap inc.

1925, chemin Lambert
Lévis (Saint-Nicolas) (418) 831-8647
www.erabliereducap.com

Méchoui International

264, chemin Saint-Grégoire
Lévis (Saint-Étienne) (418) 831-2547
www.quebecweb.com/mechoui

La Cabane à Pierre

566, Rang 2
Casier Postal 1006
Frampton (418) 479-5200
www.cabaneapierre.com

Domaine Franco

555, route Campagna
Saint-Henri (418) 882-2193
www.domainefranco.com

Érablière Réal Bruneau

830, Route 277
Saint-Henri
(418) 882-0630 / (418) 882-0530

Domaine de la Seigneurie Vincelotte

3780, route de l'Espérance
Casier Postal 121
Cap-Saint-Ignace (418) 248-6782
www.domaineseigneurievincelotte.com

Érablière Landry

342, chemin des Érables Est
Cap-Saint-Ignace (418) 246-5618
www.erabliereandry.com

Érablière Laurent Bernier

1626, route des Pommiers
Cap-Saint-Ignace (418) 248-4699

Érablière du Bois-Joli

896, route de l'Église
Saint-Jean-Port-Joli (418) 598-6686
www.quebecweb.com/boisjoli

CHEVREUIL AUX PETITES CAROTTES

Mention spéciale



Monsieur Mathieu Tanguay de Saint-Joseph-de-Beauce

“ On associe souvent le cerf avec les carottes,
on comprend pourquoi lorsque l'on déguste cette recette. ”

Préparation 25 minutes

Cuisson 3 heures

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ♣ 1,5 kg (3 lb) de rôti de cerf à braiser
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de beurre doux
- ♣ 1 oignon émincé
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de bacon coupé en dés
- ♣ 800 g (1 3/4 lb) de carottes nouvelles (1 douzaine)
- ♣ 500 ml (2 tasses) de vin blanc sec
- ♣ 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- ♣ 1 bouquet garni (persil, thym et feuille de laurier)
- ♣ 75 ml (5 c. à soupe) de pâte de tomate
- ♣ 2 gousses d'ail hachées
- ♣ Sel et poivre

Marche à suivre

- Brosser les carottes sans les éplucher et les couper en rondelles de 5 cm (2 pouces).
- Dans une cocotte, fondre le beurre, y faire revenir l'oignon et le bacon. Ajouter la viande de cerf, la saisir en remuant souvent. Saler et poivrer au goût.
- Verser le vin blanc et le bouillon de bœuf dans la cocotte. Ajouter les carottes, le bouquet garni, la purée de tomate et l'ail. Saler et poivrer de nouveau. Couvrir la cocotte et cuire au four à 150°C (300°F) de 2 h 30 à 3 heures.
- Découper le cerf en tranches et servir avec le jus et les carottes. ◀◀

Les queues de persil, le thym et les feuilles de laurier peuvent être reliées avec une ficelle afin qu'il soit plus facile de les retirer après la cuisson.





Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches

La *force* du maillage !

- Animation de la concertation régionale
- Coordination du Plan stratégique agroalimentaire 2005-2010
- Développement des produits de distinction
- Promotion et mise en marché des produits agroalimentaires
- Information stratégique
- Événements et rencontres d'affaires
- Colloques et formations

www.taca.qc.ca
(418) 837-9008, poste 243



CARRÉ DE CERF AU CÉLERI À LA FAÇON DE NOS GRANDS-MÈRES



Par Pierre Watters

“Le thé est un ingrédient aromatique par excellence, il offre une multitude de possibilités que ce soit pour le déglacage, la confection de gelées et de marmelades, la composition de vinaigre ou de marinades pour les viandes et les poissons, la préparation d’un bouillon ou d’une soupe ou encore la réalisation de succulents desserts.”

Préparation 30 minutes

Cuisson 1 h 30 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- ♣ 1 carré de cerf (8 côtes)
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d’huile de noisette
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de thé Samovar Kusmi
- ♣ 1 oignon émincé
- ♣ 500 ml (2 tasses) de bouillon de cerf ou de bœuf
- ♣ 250 ml (1 tasse) de thé Samovar Kusmi infusé
- ♣ 400 g (1 lb) de céleri-rave
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ♣ 1 pied de céleri
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de beurre
- ♣ Sel et poivre

Marche à suivre

- ▶ Préchauffer le four à 230°C (450°F).
- ▶ Badigeonner le carré de cerf d’huile de noisette. Moudre au pilon le thé Samovar, ajouter un peu de sel et poivre. Répandre sur le carré de cerf en frottant.
- ▶ Parsemer les oignons dans le fond d’un plat à rôtir, déposer le carré dessus et mettre au four à 230°C (450°F) pendant 15 minutes.

- ▶ Arroser d’un peu de thé Samovar et baisser le four à 180°C (350°F) et cuire pendant 20 à 30 minutes, selon la cuisson désirée.
- ▶ Retirer le carré et laisser reposer au chaud.
- ▶ Verser le contenu du plat à rôtir dans une casserole, ajouter le thé restant, chauffer de façon à réduire de moitié, ajouter le bouillon et réduire de moitié à nouveau, lier si nécessaire.
- ▶ Couper le céleri rave en dés. Déposer dans une casserole, couvrir d’eau (pas trop), ajouter le jus de citron et saler.
- ▶ Cuire pendant 30 minutes.
- ▶ Réduire en purée, puis ajouter le beurre.
- ▶ Couper le céleri en bâtonnets. Cuire dans une casserole à feu doux dans le beurre, couvrir de façon à laisser étuver doucement pendant 10 minutes.
- ▶ Couper le carré de cerf en suivant les côtes et servir avec les céleris et le jus au thé. ◀◀





Pierre Watters est né à Québec. Parti en France à l'âge de 22 ans, il a découvert l'art culinaire, faisant ses classes de la Bretagne au Jura. Revenu au Québec en 1993, riche d'une famille et d'un savoir-faire gastronomique, il a été chef propriétaire de l'Auberge des Glacis à Saint-Eugène-de-L'Islet pendant treize ans. Il a toujours été un ardent défenseur des produits régionaux qu'il mettait en valeur à sa table. Depuis septembre 2006, il se consacre aux thés Kusmi.

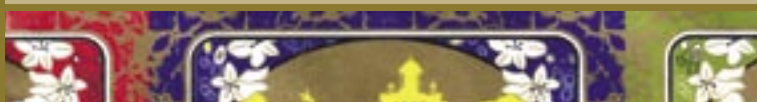
Les thés Kusmi sont issus de mélanges de thés de Chine, d'Inde et de Ceylan. Ils sont élaborés selon des recettes jalousement gardées depuis le 19^e siècle. Créés dans la plus pure tradition des «goûts russes», ces thés noirs sont délicatement parfumés à la bergamote, aux agrumes ou à la cannelle.



Du thé plein la toque - Les thés Kusmi cuisinés par nos amis chefs du Québec est un livre de recettes qui a été publié en octobre 2006. Créé par Christophe Alary, chef et enseignant à l'École hôtelière de la Capitale, et Pierre Watters, ex-chef propriétaire de l'Auberge des Glacis et importateur des thés Kusmi au Canada.

Du thé plein la toque met également à contribution une douzaine d'amis et de chefs réputés du Québec dont Jean Soulard, Philippe Mollé, José Di Stasio et Marie-Chantal Lepage.

L'ouvrage compte plus de 60 recettes originales créées à partir de différentes variétés de thé Kusmi. Visitez le site www.kusmi.ca pour plus d'informations sur les thés Kusmi.



SPAGHETTI D'AUTOMNE AU CERF DES APPALACHES



Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale
Animateur des Marmitons

Par *Christophe Alary*

“Tout livre de recettes de gibier ne serait complet
sans la traditionnelle sauce à spaghetti.

La courge spaghetti permet d'apporter une petite touche d'originalité.”

Préparation 20 minutes

Cuisson 40 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ♣ 1 courge spaghetti
- ♣ 500 g (1 lb) de cerf haché
- ♣ 1 oignon rouge coupé en dés
- ♣ 1 branche de céleri coupée en dés
- ♣ 1 carotte coupée en dés
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'ail haché
- ♣ 60 ml (1/4 de tasse) de pâte de tomates
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) de farine (facultatif)
- ♣ 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes salées
- ♣ 1 branche de romarin
- ♣ 1 feuille de laurier
- ♣ 1 boîte de tomates en dés
- ♣ 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf
- ♣ Sel et poivre

Marche à suivre

- ▶ Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole, ajouter les légumes, cuire quelques minutes puis ajouter l'ail.
- ▶ Incorporer la viande hachée de cerf, continuer à cuire en mélangeant constamment pendant 5 minutes.

- ▶ Ajouter la farine et la pâte de tomate, bien mélanger.
- ▶ Ajouter les herbes salées, la branche de romarin, le laurier, la boîte de tomates en dés et le bouillon de bœuf.
- ▶ Porter à ébullition tout en mélangeant puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.
- ▶ Piquer plusieurs fois la peau de la courge spaghetti à l'aide d'une fourchette.
- ▶ Déposer la courge sur une plaque à pâtisserie et la cuire pendant 30 à 40 minutes (cela dépend de sa taille) au four à 180°C (350°F). La courge est cuite quand sa peau commence à être molle.
- ▶ Lorsque la courge est devenue tiède, la couper de façon à pouvoir l'ouvrir en deux.
- ▶ Enlever les graines. À l'aide d'une cuillère, gratter la chair de façon à la défaire en spaghetti. Rassembler la chair en monticule dans une des moitiés de la courge.
- ▶ Verser la sauce autour des spaghetti de courge. Décorer de quelques feuilles de romarin et parsemer d'un peu de parmesan. Servir. ◀◀



Du thé plein la toque

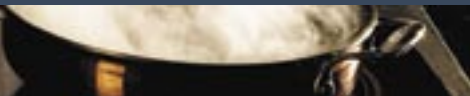
Les thés Kusmi cuisinés
par nos amis chefs du Québec



Christophe Alary est originaire de Bergerac en Périgord, ville du sud-ouest de la France. Cuisinier dès l'âge de 15 ans, il est arrivé au Québec en 1992 où il n'a cessé de communiquer son art aux autres. Pour lui, la cuisine du terroir n'est pas une mode mais un mode de vie. Depuis bientôt dix ans, il enseigne à l'École Hôtelière de la Capitale et il anime l'émission de télévision Les Marmitons, destinée à un jeune public. En 2004, Christophe a été élu chef provincial de l'année par ses pairs.



La courge spaghetti se distingue des autres courges par sa chair qui ressemble à du spaghetti lorsqu'on la sépare avec une fourchette après la cuisson. La courge spaghetti mesure de 20 à 35 cm de long et pèse environ 2 kg. Sa peau blanchâtre ou jaunâtre est lisse et moyennement dure. Sa chair d'un jaune très pâle, tirant parfois sur le vert, a une saveur comparable à celle des courges d'été. Elle se conserve environ trois mois.



MES RECETTES DE GIBIER

Titre de la recette :

Préparation :

Cuisson :

Pour ____ personnes

Ingrédients

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

Marche à suivre

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

MES RECETTES DE GIBIER

Titre de la recette :

Préparation :

Cuisson :

Pour ____ personnes

Ingrédients

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

Marche à suivre

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

MES RECETTES DE GIBIER

Titre de la recette :

Préparation :

Cuisson :

Pour ____ personnes

Ingrédients

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

Marche à suivre

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

▶

📷 Photographies

Dave Bérubé, © Le Québec en images, CCDMD

Jean-François Dumont

Ferme Le Goglu

Ginette Lavertu, © Le Québec en images, CCDMD

Gilles Paquet

Séverine Parent

David Rouault, © Le Québec en images, CCDMD

TACA

🎨 Montage graphique

Séverine Parent

🗨 Révision linguistique

Diane Denault, Erratum

ISBN 978-2-9809914-0-0

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2007

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada, 2007

Entente spécifique de gestion intégrée du cerf de Virginie

Région de la Chaudière-Appalaches



L'Entente spécifique de régionalisation sur le cerf de Virginie adresse une invitation formelle aux divers acteurs sectoriels de la Chaudière-Appalaches, concernés directement ou indirectement par la présence du cerf de Virginie, à se concerter et à harmoniser leurs actions respectives dans un but commun de maximiser le développement économique et de minimiser les impacts négatifs découlant de la présence de cette espèce dans certaines portions du territoire. Les interventions réalisées sur le territoire ont ainsi davantage de chance de conduire à des résultats significatifs et probants si elles s'inscrivent dans une démarche commune que si elles empruntent une démarche sectorielle.

Québec



- Ministère des Ressources naturelles et de la Faune
- Société de l'assurance automobile du Québec
- Ministère des Transports
- Ministère des Affaires municipales et des Régions



Fondation
de la faune
du Québec



Agence régionale de mise en valeur
des forêts privées de la Chaudière

