



Artisans à l'œuvre
at work

**À vos
fourneaux!**

Let's Cook!

Compliments de Belle-Maman
ÉCONOMUSÉE® de la conserverie /
Cannery ÉCONOMUSÉE®

**Salade chou et carotte,
vinaigrette érable et argousier**

Cabbage and Carrot Slaw, Maple
and Sea Buckthorn Vinaigrette



INGRÉDIENTS

SALADE

- ¼ chou rouge
- 1 chou blanc
- 4 carottes de taille moyenne
- 4 branches de céleri
- 1 petit oignon

VINAIGRETTE

- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable biologique foncé
- 500 ml (2 tasses) de vinaigre de cidre du Québec
- 125 ml (½ tasse) de jus pur d'argousier (ou de jus d'orange)
- 10 ml (2 c. à thé) de graines de myrique baumier
- 10 ml (2 c. à thé) d'épices à steak
- Pincée de sarriette moulue
- Pincée de sel
- Poivre du moulin

GARNITURES

- Persil frais, haché
- Baies d'argousier (ou zeste d'orange)

PRÉPARATION

SALADE

- 1 — À la mandoline, râper les choux, couper les carottes en juliennes et trancher le céleri en biseaux très minces (environ 1 mm).
- 2 — Couper l'oignon en quartiers et l'émincer (environ 2 mm).
- 3 — Dans un grand bol, mélanger délicatement tous les légumes.

VINAIGRETTE

- 1 — Dans un grand pot hermétique de type Mason, mettre tous les ingrédients de la vinaigrette. Fermer le couvercle et secouer vigoureusement.
- 2 — Verser la vinaigrette sur les légumes juste avant de servir. Pour enrober uniformément tous les légumes de vinaigrette tout en conservant la légèreté de la salade, touiller avec de grandes pinces.
- 3 — Garnir de persil et de quelques baies d'argousier ou de zeste d'orange.

INGREDIENTS

SLAW

- ¼ red cabbage
- 1 white cabbage
- 4 medium-sized carrots
- 4 celery stalks
- 1 small onion

VINAIGRETTE

- 500 ml (2 cups) dark organic maple syrup
- 500 ml (2 cups) Quebec cider vinegar
- 125 ml (½ cup) pure sea buckthorn juice (or orange juice)
- 10 ml (2 tsp) sweet gale seeds
- 10 ml (2 tsp) steak spice
- Pinch of ground savory
- Salt, to taste
- Fresh-ground pepper

GARNITURES

- Fresh parsley, chopped
- Sea buckthorn berries (or orange zest)

PREPARATION

SLAW

- 1 — Using a mandolin, shred the cabbages, julienne the carrots, and slice the celery thinly and on an angle (about 1 mm).
- 2 — Cut the onion into quarters and then slice thinly (about 2 mm).
- 3 — In a large bowl, mix all the vegetables.

VINAIGRETTE

- 1 — In a large airtight Mason-type jar, add all the ingredients of the vinaigrette. Seal with a lid and shake vigorously, yet carefully.
- 2 — Pour the vinaigrette over the salad just before serving. Toss with large tongs to coat the vegetables evenly with vinaigrette while preserving the lightness of the salad.
- 3 — Garnish with parsley and sea buckthorn berries or orange zest.



une recette de / a recipe from

Le Bistreau d'érable
ESPACE CULINAIRE
CULINARY SPACE

PRÉPARATION – 45 minutes

PREPARATION – 45 minutes

Jarret d'agneau braisé, crème à l'ail

Braised Lamb Shank, Garlic Cream

INGRÉDIENTS

AGNEAU

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
4 jarrets d'agneau
250 ml (1 tasse) de vin rouge
1 L (4 tasses) de bouillon de bœuf ou de fond d'agneau
2 carottes de taille moyenne, coupées en dés
1/2 gros oignon, coupé en dés
250 ml (1 tasse) de céleri coupé en dés
Sel et poivre, au goût

CRÈME À L'AIL

2 bulbes d'ail
250 ml (1 tasse) de crème épaisse 35 %

PRÉPARATION

AGNEAU

- 1 — Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 — Dans une poêle, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les jarrets d'agneau et cuire environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
- 3 — Transférer les jarrets dans une grande cocotte et ajouter le vin rouge, le bouillon de bœuf et les légumes. Saler et poivrer.
- 4 — Porter à ébullition à feu moyen-élevé. Couvrir et mettre au four 3 heures (2 heures couvert et 1 heure à découvert) ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

CRÈME À L'AIL

- 1 — Dans une casserole à fond épais à feu très doux, verser la crème épaisse. Éplucher les bulbes d'ail, ajouter les gousses à la crème et laisser mijoter 2 heures.
- 2 — Broyer le tout au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
Réserver.

INGREDIENTS

LAMB

1 Tbsp (15 ml) butter
1 Tbsp (15 ml) olive oil
4 lamb shanks
1 cup (250 ml) red wine
4 cups (1 L) beef broth or lamb stock
2 medium-sized carrots, diced
1/2 large onion, diced
1 cup (250 ml) celery, diced
Salt and pepper, to taste

GARLIC CREAM

2 garlic bulbs
1 cup (250 ml) 35% cooking cream

PREPARATION

LAMB

- 1 — Preheat oven to 350 °F (180 °C).
- 2 — In a large frying pan, melt the butter in the oil. Add the lamb shanks and cook for about 10 minutes, or until browned.
- 3 — Transfer the shanks to a large Dutch oven and add the red wine, the broth (or stock), and the vegetables. Season with salt and pepper.
- 4 — Bring to a boil over medium-high heat. Cover and cook for 3 hours (2 hours covered and 1 hour uncovered), or until the meat comes off the bone.

GARLIC CREAM

- 1 — Heat the cooking cream in a heavy-bottom saucepan over very low heat. Peel the cloves from both bulbs and add them to the cream. Let simmer for 2 hours.
- 2 — Transfer the mixture to a blender and process until smooth. Set aside.



ASSEMBLAGE

- 1 – Retirer les jarrets d'agneau du jus de cuisson.
Déposer un jarret dans chaque assiette et le napper de crème à l'ail.
- 2 – Servir avec les accompagnements de votre choix.

ASSEMBLY

- 1 – Remove the lamb shanks from the cooking juice.
Place one shank per plate and top it with garlic cream.
- 2 – Serve with your choice of sides.

une recette de / a recipe from

À l'Orée des champs
ÉCONOMUSÉE® de la charcutière d'agneau /
Lamb Butcher ÉCONOMUSÉE®



à
l'orée
des
champs

PORTIONS – 4

PRÉPARATION – 20 MINUTES

CUISSON – ENVIRON 3 HEURES

PORTIONS – 4

PREPARATION – 20 MINUTES

COOK TIME – ABOUT 3 HOURS



Poêlée d'émeu mariné

Pan-fried Marinated Emu

INGRÉDIENTS

400 g (14 oz) d'émeu mariné (marinade au choix)

25 ml (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de beurre

25 ml (1 c. à soupe + 2 c. à thé) d'huile d'olive

1 échalote française, finement hachée

15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais haché

Poivre noir du moulin

250 ml (1 tasse) de vin rouge

Sel

PRÉPARATION

- 1 – Si l'émeu est congelé, immerger l'emballage dans un contenant rempli d'eau froide de 60 à 75 minutes. Une fois décongelé, retirer la viande de l'emballage et réserver la marinade.
- 2 – Dans une poêle à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive. Ajouter l'échalote française, le basilic et le poivre noir et cuire jusqu'à ce que ce soit bien coloré.
- 3 – Ajouter la viande d'émeu et cuire de 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée (saignant ou mi-saignant). Transférer la viande sur une assiette, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 5 minutes.
- 4 – Déglacer avec le vin rouge et réduire de moitié.
- 5 – Ajouter la marinade réservée et réduire jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Saler et poivrer au goût.
- 6 – Couper la viande en tranches minces et la réchauffer dans la sauce au besoin.
- 7 – Servir avec les accompagnements de votre choix.

INGREDIENTS

14 oz (400 g) marinated emu (your choice of marinade)

1 Tbsp + 2 tsp (25 ml) butter

1 Tbsp + 2 tsp (25 ml) olive oil

1 shallot, finely chopped

1 Tbsp (15 ml) chopped fresh basil

Fresh-ground black pepper

1 cup (250 ml) red wine

Salt

PREPARATION

- 1 – If the emu is frozen, immerse the package in a container filled with cold water for 60 to 75 minutes. Once thawed, separate the meat from the marinade. Set aside the marinade.
- 2 – In a frying pan on medium-high heat, melt the butter in the olive oil. Add the shallot, basil, and black pepper, and cook until browned.
- 3 – Add the emu meat and cook for 4 to 5 minutes on each side, or until desired doneness (rare or medium-rare) is achieved. Transfer the meat to a plate, cover with aluminum foil and let sit for 5 minutes.
- 4 – Deglaze with red wine and reduce by half.
- 5 – Add the reserved marinade and reduce until desired consistency is achieved. Season with salt and pepper to taste.
- 6 – Cut meat into thin slices and reheat in sauce if needed.
- 7 – Serve with your choice of sides.

une recette de / a recipe from

Centre de l'Émeu de Charlevoix
ÉCONOMUSÉE® de l'huilière /
Oil Making ÉCONOMUSÉE®

CENTRE DE
L'ÉMEU
DE CHARLEVOIX

PORTIONS – 2 / 3

Pizza au manteau blanc de la vallée du Massawippi

Massawippi Valley White Pizza

INGRÉDIENTS

2 pommes de terre de taille moyenne
1 boule de pâte pour une pizza 15 po (38 cm)
250 ml (1 tasse) de crème fraîche
5 g (2 c. à thé) de mélange d'épices
Cabane à sucre (Crousset)
1 oignon blanc
350 g (12 oz) de lardons
(ventrèche fumée, Cochons tout ronds)
125 g (1 ¾ tasse) de fromage fermier biologique
Alfred Le Fermier, râpé
125 g (1 ¾ tasse) de fromage fermier biologique
Fondue de Compton
Fleur de sel, au goût
Poivre du moulin

PRÉPARATION

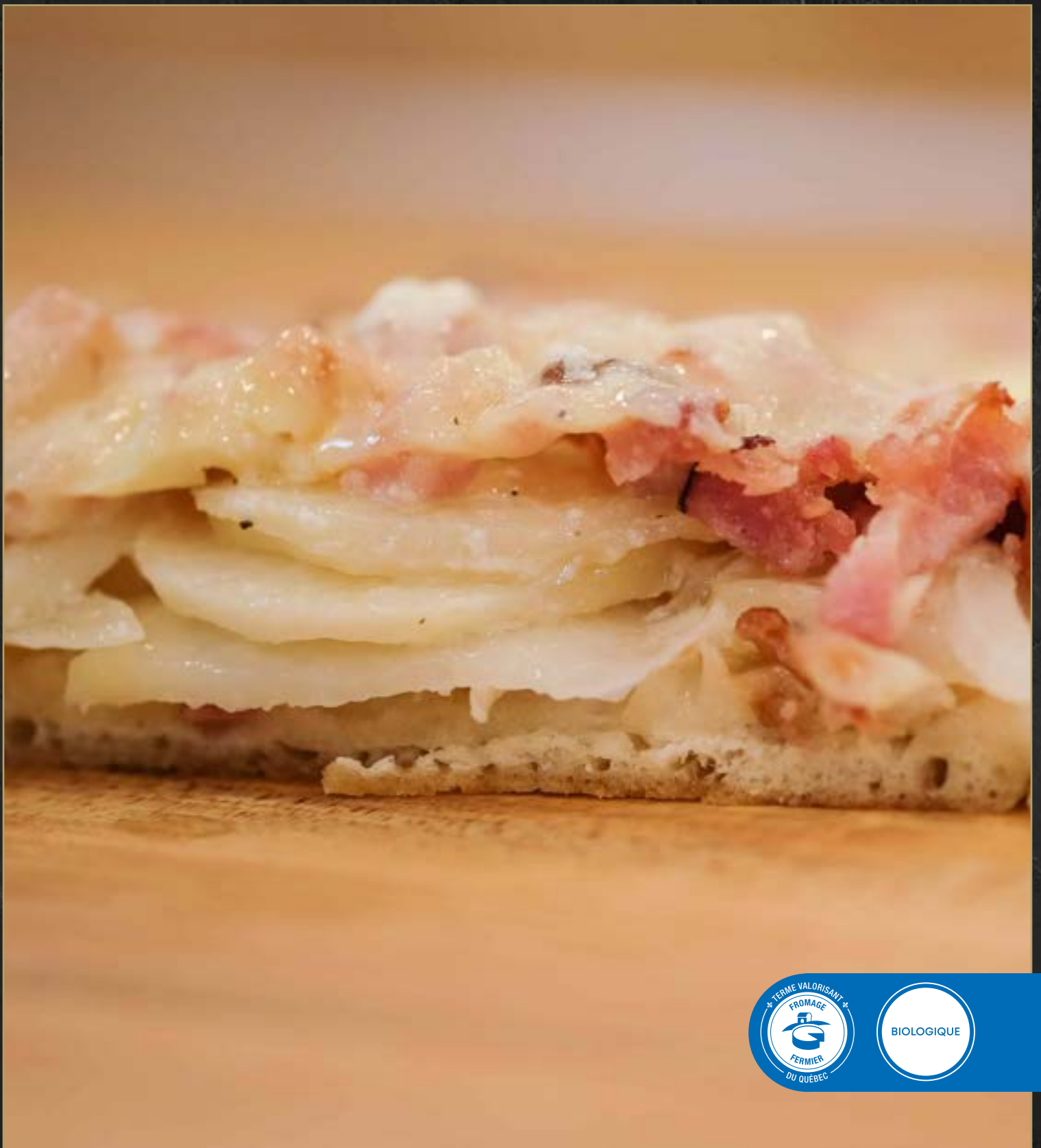
- 1 — Dans l'eau ou à la vapeur, cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté. Égoutter et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles puissent être manipulées. Peler et réserver.
- 2 — Préchauffer le four à 210 °C (410 °F).
- 3 — Abaisser la pâte à pizza sur une plaque à pizza. Étaler la crème fraîche sur la pâte. Saupoudrer le mélange d'épices Cabane à sucre, la fleur de sel et le poivre. Réserver.
- 4 — Couper les pommes de terre et l'oignon en rondelles minces. Réserver.
- 5 — Dans une poêle chaude, faire rissoler les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réserver.
- 6 — Sur la pizza, distribuer dans l'ordre : les rondelles de pommes de terre, les lardons, les rondelles d'oignons et les deux fromages fermiers biologiques.
- 7 — Enfourner la pizza de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

INGREDIENTS

2 medium-sized potatoes
1 pizza dough ball for a 15-inch (38 cm) pizza
1 cup (250 ml) crème fraîche
2 tsp (5 g) of Sap House Blend (Épices Crousset)
1 white onion
12 oz (350 g) of smoked bacon
(Cochons tout ronds), diced
1 ¾ cups (125 g) Alfred Le Fermier organic farmstead
cheese, grated
1 ¾ cups (125 g) Fondue de Compton
organic farmstead cheese
Fleur de sel, to taste
Fresh-ground pepper

PREPARATION

- 1 — Steam or cook the potatoes in water until soft. Drain and let cool until they can be handled. Peel and set aside.
- 2 — Preheat oven to 410 °F (210 °C).
- 3 — Roll the pizza dough onto a pizza pan. Spread the crème fraîche on the dough. Evenly sprinkle the Sap House Blend spices, the fleur de sel, and the pepper on top. Set aside.
- 4 — Thinly slice the potatoes and onion. Set aside.
- 5 — In a hot frying pan, brown the smoked bacon. Set aside.
- 6 — Distribute evenly on pizza in the following order: potato slices, smoked bacon, onion slices, and the two grated organic farmstead cheeses.
- 7 — Bake the pizza for 20 to 25 minutes, or until the crust is golden.



une recette de / a recipe from

Fromagerie La Station
ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière /
Farmstead Cheese ÉCONOMUSÉE®



RENDEMENT – 1 pizza de 15 po
PRÉPARATION – 30 minutes
CUISSON – de 20 à 25 minutes

YIELD – one 15-inch (38 cm) pizza
PREP TIME – 30 minutes
COOK TIME – 20 to 25 minutes

Pétoncles aux lentilles noires (béluga)

Scallops with Black (Beluga) Lentils

INGRÉDIENTS

LENTILLES ET PLEUROTÉS

110 g (½ tasse) de lentilles noires (Béluga) biologiques, rincées et égouttées
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola biologique
250 g (9 oz) de pleurotes, défaits en morceaux
1 petite gousse d'ail biologique, hachée
50 g (2 tasses) de bébés épinards
Sel et poivre, au goût

SAUCE

60 ml (¼ tasse) de vin blanc
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
1 échalote française, hachée finement
180 ml (¾ tasse) de crème à cuisson 15 %
15 ml (1 c. à soupe) de miso

PÉTONCLES

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola biologique
20 pétoncles de calibre 20-40, bien épongés
Cerfeuil (facultatif)

INGREDIENTS

LENTILS AND OYSTER MUSHROOMS

½ cup (110 g) organic black (beluga) lentils, rinsed and drained
2 Tbsp (30 ml) butter
1 Tbsp (15 ml) organic canola oil
9 oz (250 g) oyster mushrooms, torn into pieces
1 small clove of organic garlic, chopped
2 cups (50 g) baby spinach
Salt and pepper

SAUCE

¼ cup (60 ml) white wine
1 Tbsp (15 ml) white wine vinegar
1 shallot, finely chopped
¾ cup (180 ml) 15% cooking cream
1 Tbsp (15 ml) miso

SCALLOPS

1 Tbsp (15 ml) butter
1 Tbsp (15 ml) organic canola oil
20 scallops, 20/40 size, patted dry
Chervil (optional)



PRÉPARATION

LENTILLES ET PLEUROTÉS

- 1 – Dans une casserole à feu moyen-élevé, porter à ébullition les lentilles dans 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Réduire le feu à doux et laisser mijoter environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égoutter et réserver.
- 2 – Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les pleurotes et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
- 3 – Ajouter les lentilles cuites et les épinards et cuire en remuant jusqu'à ce que les épinards soient à peine tombés.
- 4 – Saler et poivrer. Réserver au chaud.

SAUCE

- 1 – Dans une petite casserole, porter à ébullition le vin blanc et le vinaigre avec l'échalote. Réduire presque à sec. À feu moyen, incorporer au fouet la crème à cuisson et le miso. Cuire 1 minute ou jusqu'à ce que la sauce soit chaude. Réserver.

PÉTONCLES

- 1 – Dans une autre poêle antiadhésive à feu élevé, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les pétoncles et saisir environ 2 minutes d'un côté. Saler et poivrer. Retourner les pétoncles et cuire quelques secondes seulement.

ASSEMBLAGE

- 1 – Répartir la sauce crémeuse au miso au centre de quatre assiettes, dresser un nid de lentilles et de pleurotes sur la sauce dans chaque assiette, puis couronner de cinq pétoncles. Parsemer de cerfeuil, si désiré.

PREPARATION

LENTILS AND OYSTER MUSHROOMS

- 1 – In a saucepan over medium-high heat, bring lentils to a boil in 1 ½ cups (375 ml) of water. Reduce the heat and let simmer approximately 20 minutes, or until the lentils are soft. Drain and set aside.
- 2 – In a large non-stick skillet over medium-high heat, melt the butter in the oil. Add the oyster mushrooms and garlic and cook until browned.
- 3 – Add cooked lentils and spinach. Stirring regularly, cook until spinach is just wilted.
- 4 – Season with salt and pepper to taste. Keep warm.

SAUCE

- 1 – In a small saucepan, bring the white wine, vinegar, and shallots to a boil. Simmer until almost fully reduced. Over medium heat, whisk in the cooking cream and miso. Cook 1 minute or until sauce is hot. Set aside.

SCALLOPS

- 1 – In another non-stick pan over high heat, melt the butter in the oil. Add the scallops and sear for 2 minutes on one side. Season with salt and pepper to taste. Turn the scallops over and cook only a few seconds.

ASSEMBLY

- 1 – Divide the creamy miso sauce among the centres of four plates. Add a nest of lentils and oyster mushrooms on top of the sauce in each plate, and then top with five scallops. Sprinkle with chervil, if desired.

BIOLOGIQUE

une recette de / a recipe from

Tournevent
ÉCONOMUSÉE® des huiliers /
Oilers ÉCONOMUSÉE®


TOURNEVENT^{MC}
On récolte et on s'aime

PORTIONS – 4
PRÉPARATION – 20 minutes
CUISSON – 30 minutes

PORTIONS – 4
PREP TIME – 20 minutes
COOK TIME – 30 minutes

Acras de morue fumée et d'aiglefin

Smoked Cod and Haddock Fritters



INGRÉDIENTS

750 ml (3 tasses) de lait
4 pavés d'aiglefin (4 oz/100 g chacun)
300 g (11 oz) de morue fumée, hachée finement
1 oignon rouge, coupé en dés
1 gousse d'ail, hachée
Jus de **2** limes
5 ml (1 c. à thé) de thym frais ciselé
4 gouttes de sauce sriracha
225 g (1 ½ tasse) de farine tout usage
7 g (2 c. à thé) de poudre à pâte
3 œufs
310 ml (1 ¼ tasse) d'eau
Sel et poivre
Huile pour friture

PRÉPARATION

- 1 – Dans une casserole à feu moyen-élevé, porter le lait à faible ébullition. Déposer les pavés d'aiglefin et baisser le feu à doux. Pocher le poisson environ 10 minutes.
Égoutter et défaire le poisson en petits morceaux.
- 2 – Préchauffer un bain d'huile à 190 °C (375 °F) et tapisser une grande assiette de papier absorbant.
- 3 – Dans un grand bol, mélanger la morue fumée avec l'aiglefin émietté, l'oignon rouge, l'ail, le jus de lime, le thym et la sauce sriracha. Saler et poivrer au goût.
- 4 – Incorporer la farine tout usage, la poudre à pâte et les œufs. Ajouter l'eau en remuant continuellement pour obtenir une texture homogène.
- 5 – À l'aide de deux cuillères à soupe, façonner des quenelles en utilisant environ 45 ml (3 c. à soupe) de pâte pour chaque acra.
- 6 – Déposer les acras dans l'huile chaude (par petits lots, selon la taille de la poêle) et frire de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à une coloration dorée soit obtenue. Égoutter sur l'assiette préparée.
- 7 – Servir avec une salade colorée.

INGREDIENTS

3 cups (750 ml) milk
4 haddock steaks (4 oz/100 g each)
11 oz (300 g) smoked cod, finely chopped
1 red onion, diced
1 garlic clove, chopped
Juice of **2** limes
1 tsp (5 ml) chopped fresh thyme
4 drops of sriracha sauce
1 ½ cups (225 g) all-purpose flour
2 tsp (7 g) baking powder
3 eggs
1 ¼ cups (310 ml) water
Salt and pepper
Frying oil

PREPARATION

- 1 – In a saucepan over medium-high heat, bring the milk to a low boil. Add the haddock steaks and reduce the heat to low. Poach the fish about 10 minutes. Drain and break the fish down into small pieces.
- 2 – Preheat the frying oil to 375 °F (190 °C) and line a large plate with paper towels.
- 3 – In a large bowl, mix the smoked cod with the crumbled haddock, red onion, garlic, lime juice, thyme, and sriracha sauce. Season with salt and pepper.
- 4 – Incorporate the all-purpose flour, baking powder, and eggs. Add the water while stirring continuously until the mixture is smooth.
- 5 – Using two tablespoons, shape the fritters with approximately 3 Tbsp (45 ml) of the mixture each.
- 6 – Carefully drop the fritters into the hot oil (in batches, depending on the size of the pan) and fry for 4 to 5 minutes, or until brown. Drain on the lined plate.
- 7 – Serve with a colourful salad.

une recette de / a recipe from

Fumoir d'Antan
ÉCONOMUSÉE® de la boucanerie
Hard Smoked Herring ÉCONOMUSÉE®



PORTIONS – 4

PRÉPARATION – 25 minutes

CUISSON – 5 minutes (par lot)

YIELD – one 15-inch (38 cm) pizza

PREP TIME – 25 minutes

COOK TIME – 5 minutes (per steak)

Bouchées aux bleuets sauvages à la friteuse à air chaud

Wild Blueberry Stuffed Bites (in Air Fryer)

INGRÉDIENTS

- 454 g (1 lb)** de pâte à tarte
- 80 ml (1/3 tasse)** de confiture de bleuets sauvages biologique
- 1** jaune d'œuf, battu avec un peu d'eau
- 50 g (1/4 tasse)** de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé)** de cannelle

PRÉPARATION

- 1 – Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte à tarte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 9 cm (3 1/2 po) de diamètre, tailler 16 cercles dans la pâte.
- 2 – Au centre de chaque cercle, déposer 5 ml (1 c. à thé) de confiture de bleuets sauvages biologique. Badigeonner le pourtour de jaune d'œuf battu. Rabattre la pâte sur la confiture et sceller en pinçant l'extrémité de manière à former des boules.
- 3 – Dans un bol, mélanger le sucre avec la cannelle. Badigeonner les boules de jaune d'œuf battu, puis les rouler dans la préparation au sucre.
- 4 – Préchauffer la friteuse à air chaud à 180 °C (350 °F).
- 5 – Vaporiser le panier de la friteuse à air chaud d'un peu d'enduit à cuisson. Déposer les boules dans le panier, le joint vers le bas.
- 6 – Cuire de 17 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.
- 7 – Retirer de la friteuse à air chaud et laisser reposer

INGREDIENTS

- 1 lb (454 g)** pastry dough
- 1/3 cup (80 ml)** wild organic blueberry jam
- 1** egg yolk, whisked with a little water
- 1/4 cup (50 g)** sugar
- 1/2 tsp (2.5 ml)** cinnamon

PREPARATION

- 1 – On a lightly floured work surface, roll out the pastry dough to a thickness of 2 mm. Using a 9 cm (3 1/2 inch) round cookie cutter, cut out 16 circles.
- 2 – Add 1 tsp (5 ml) of wild blueberry jam to the centre of each circle. Brush the edge with beaten egg yolk. Gather the dough over the jam to make balls, sealing the tops by pinching.
- 3 – In a bowl, mix the sugar and cinnamon. Brush the balls with beaten egg yolk. Roll the balls in the sugar mixture.
- 4 – Preheat the air fryer to 350 °F (180 °C).
- 5 – Lightly spray the air fryer basket with oil. Place the balls in the basket with the pastry seals facing down.
- 6 – Cook for 17 to 20 minutes, or until golden brown.
- 7 – Remove from air fryer and let stand for 5 minutes before serving.

une recette de / a recipe from

Délices du Lac-Saint-Jean
ÉCONOMUSÉE® de la confiturière : bleuets sauvages
Jam Maker : Wild Blueberry ÉCONOMUSÉE®



RENDEMENT – 16 bouchées
PRÉPARATION – 25 minutes
CUISSON – 20 minutes

YIELD – 16 bites
PREP TIME – 25 minutes
COOK TIME – 20 minutes



BIOLOGIQUE



Gâteau au fromage quark (sans cuisson)

No-Bake Quark Cheesecake

INGRÉDIENTS

140 g (1 tasse) de chapelure de biscuits Graham ou de biscuits digestifs écrasés finement

55 g (1/4 tasse) de beurre à température ambiante

250 g (8 oz) de fromage fermier biologique quark nature

200 ml (3/4 tasse + 1 c. à soupe) de crème fraîche

Jus de 1 citron

70 g (6 c. à soupe) de sucre

1 sachet de gélatine Knox

Fruits frais au choix

PRÉPARATION

- 1 – Dans un bol, bien mélanger la chapelure (ou les biscuits émiettés) et le beurre.
- 2 – Transférer le mélange dans un moule à charnière de 20 cm (8 po) et presser avec les doigts pour bien le compacter.

Réfrigérer 15 minutes.

- 3 – Dans un autre bol, mélanger au fouet le fromage fermier biologique quark, la crème fraîche, le jus de citron et le sucre pour obtenir une préparation homogène.
 - 4 – Préparer la gélatine en suivant les indications sur l'emballage. À l'aide du fouet, incorporer la gélatine préparée au mélange fromagé.
 - 5 – Verser la préparation sur la croûte en l'étalant et en lissant le dessus avec une spatule coudée.
- Réfrigérer au moins 3 heures.
- 6 – Avant de servir, décorer avec les fruits frais de votre choix.

INGREDIENTS

1 cup (140 g) graham cracker crumbs or finely crushed digestive cookies

1/4 cup (55 g) butter at room temperature

8 oz (250 g) plain quark organic farmstead cheese

3/4 cup + 1 Tbsp (200 ml) crème fraîche

Juice of 1 lemon

6 Tbsp (70 g) sugar

1 packet of Knox gelatin

Your choice of fresh fruit

PRÉPARATION

- 1 – In a bowl, mix the graham cracker crumbs (or crushed cookies) and the butter.
- 2 – Transfer the mixture to an 8-inch (20 cm) springform pan and use your fingers to press the mixture evenly over the bottom.

Refrigerate 15 minutes.

- 3 – In another bowl, whisk together the quark organic farmstead cheese, crème fraîche, lemon juice, and sugar until smooth.
 - 4 – Prepare the gelatin according to the instructions on the package. Whisk the prepared gelatin into the quark mixture.
 - 5 – Pour the preparation on top of the crust, spreading it and smoothing the top with an offset spatula.
- Refrigerate at least 3 hours.
- 6 – Before serving, decorate with your choice of fresh fruit.

une recette de / a recipe from

Cassis et Mélisse
ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie
fermière lait de chèvre
Farmstead Goat Cheese ÉCONOMUSÉE®



CASSIS ET MÉLISSÉ

RENDEMENT – 1 gâteau rond
de 20 cm (8 po)

PRÉPARATION – 30 minutes

RÉFRIGÉRATION – 3 heures 15 minutes

YIELD – one 8-inch (20 cm)
round cake

PREP TIME – 30 minutes

CHILL TIME – 3 hours 15 minutes

Saviez-vous que le Québec détient ses propres appellations réservées?

Did you know that Quebec has its own reserved designations?

Photo : Fromagerie du Pied-De-Vent

Il y en a 8!
There are 8 of them!



CONSEIL DES APPELLATIONS
RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS



Curieux d'en savoir plus? Balayez le code QR.

Want to know more? Scan the QR code.