Livre de recettes APCQ
Édition 1

Des canneberges et des chefs

canneberge
complice de votre cuisine

Cuisinez les recettes des chefs : notrecanneberge.com

Crédit photos : Claude Dagenais 2017

Des canneberges et des chefs

L'Association des producteurs de canneberges du Québec (APCQ), fier de sa campagne « Des canneberges et des chefs », a demandé à des chefs cuisiniers d'institutions réputées de Québec et de Montréal de créer de nouvelles recettes en fonction des saisons pour enrichir notre banque de recettes.

Chefs de Québec

Ainsi, dans la région de Québec, ce sont les chefs François Blais (Bistro B), Martin Gagné (ExpoCité), Thania Goyette (Le Pied Bleu, charcuterie et Bouchon), Frédéric Laplante (Légende par La Tanière), Arnaud Marchand (Chez Boulay – bistro boréal), Stéphane Modat (des restaurants Fairmont Le Château Frontenac), et Diane Tremblay (C'Créatif) qui ont mis la main à la pâte avec leurs créations variées aux canneberges.

François Blais
Chef propriétaire Bistro B, Québec

Martin Gagné
Chef exécutif, ExpoCité, Québec

Thania Goyette
Chef propriétaire Le Pied Bleu, charcuterie et Bouchon, Québec

Frédéric Laplante
Chef propriétaire restaurant Légende par La Tanière, Québec

Arnaud Marchand
Chef copropriétaire Chez Boulay – bistro boréal, Québec

Stéphane Modat
Chef des Restaurants Fairmont Le Château Frontenac, Québec

Diane Tremblay
Chef C'Créatif, MBA, DUGGAT, Québec

Chefs de Montréal

Du côté de Montréal, les chefs Patrice Demers (Patrice Pâtissier), Kevin Bouchard et Marie-Pier Moreau-Morin (Le Richmond, quartier Griffintown), Marie-Fleur St-Pierre (Meson et Tapeo) et Émilie Rizzetto (L'Auberge Saint-Gabriel), ont notamment participé à ce projet de développement de recettes. Côté boisson, c'est la sommelière Marie-Josée Beaudoin (Patrice Pâtissier), qui a concocté des cocktails frais et festifs à base de jus de canneberges et de petits fruits congelés.

Du gravlax au gâteau étagé, en passant par le pemmican et le flanc de porc braisé, les canneberges ont été travaillées de multiples façons : séchées, fraîches, congelées et en jus, donnant ainsi de nouvelles idées intéressantes aux consommateurs pour confectionner des boissons, des entrées, des plats principaux, des desserts et des collations. Ces créations spéciales mettent en valeur notre excellent petit fruit rouge, bon pour la santé et bien de chez nous.

Bonnes dégustations!

Marie-Josée Beaudoin

Sommelière et copropriétaire de Patrice Pâtissier, Montréal

Kevin Bouchard

Pâtissier, restaurant Le Richmond, quartier Griffintown, Montréal

Patrice Demers

Pâtissier et copropriétaire de Patrice Pâtissier, Montréal

Marie-Pier Moreau-Morin

Chef restaurant Le Richmond, quartier Griffintown, Montréal

Marie-Fleur St-Pierre

Chef copropriétaire restaurant Meson et chef restaurant Tapeo, Montréal

Émilie Rizzetto

Traiteur et chef à domicile, Montréal

Index des recettes

Boissons

9 Cocktail canneberges et miel

10 Kir pétillant à la canneberge

11 Thé du Labrador glacé aux canneberges

Index des recettes

Entrées

12 Ceviche de pétoncles aux canneberges fraîches

13 Galantine de volaille aux canneberges

14 Gravlax nordique de truite saumonée à la canneberge

15 Potage à la courge poivrée relevé aux canneberges

16 Tartare de bœuf aux canneberges séchées et à la gelée de canneberges

17 Tartine de gravlax de saumon aux canneberges, fromage crémeux, sauce vierge aux canneberges et miel sauvage

Index des recettes

Plats principaux

18 Boudin blanc de dindon aux canneberges

19 Cavatelli aux canneberges, pleurotes

20 Civet de lapin aux canneberges

21 Flanc de porc braisé à la sauge, éclats de pomme de terre et crudité de courge et canneberges séchées

22 Pintade rôtie, courge musquée au ragoût de Portobellos et de canneberges et ricotta comme une cervelle de canut

23 Piperade de poivrons aux canneberges séchées

Index des recettes

Desserts

24 Cake moelleux aux canneberges séchées et au zeste d'orange

25 Crème caramel à la canneberge

26 Crème onctueuse au chocolat, poêlée de canneberges à l'érable et à la cardamome

27 Gâteau étagé à la compote de canneberges, au chocolat blanc et aux amandes

Index des recettes

Collations

28 Friands aux canneberges (banh patê sô)

29 Granola aux canneberges et aux graines de citrouille

30 Mendiants aux canneberges et aux pistaches

31 Pemmican aux canneberges

32 Sucette glacée à la canneberge

Cocktail canneberges et miel

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 5 minutes
Portions : 6

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Marie-Josée Beaudoin

Sommelière
et copropriétaire de Patrice Pâtissier, Montréal

Sirop de miel et thym

Ingrédients
125 ml (1/2 tasse) de miel
125 ml (1/2 tasse) d'eau
Le jus de 2 limes
5 branches de thym

Préparation
Dans une petite casserole, chauffer tous les ingrédients du sirop à intensité moyenne pendant 5 minutes. Passer au tamis le sirop ainsi obtenu et laisser refroidir quelques minutes.

Cocktail

Ingrédients
45 ml (1,5 once) de gin québécois de préférence
120 ml (4 onces) de jus de canneberge pur non sucré
45 ml (1,5 once) de sirop de miel et thym
90 ml (3 onces) d'eau pétillante ou de soda

Préparation
Remplir un verre à cocktail de glace, verser le gin, le jus, le sirop et l'eau pétillante.

Note :
Le sirop de miel et thym peut être fait à l'avance et se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

© APCQ 2017

Kir pétillant à la canneberge

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes
Portions : 6

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Marie-Josée Beaudoin

Sommelière
et copropriétaire de Patrice Pâtissier, Montréal

Sirop de canneberge

Ingrédients
350 ml (12 onces) de jus de canneberge pur non sucré
180 ml (3/4 de tasse) de sucre
60 ml (1/4 de tasse) de jus d'orange frais pressé
750 ml (3 tasses) de cidre mousseux

Décoration
Quelques canneberges congelées

Préparation
Dans une petite casserole, verser le jus de canneberge, le sucre et le jus d'orange. Chauffer à feu vif pendant 10 minutes sans couvrir. Faire refroidir le sirop au réfrigérateur au minimum 2 heures. Le sirop peut être fait la veille.

Sucré épicé

Ingrédients
125 ml (1/2 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cardamome moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue

Préparation
Dans un petit contenant, mélanger tous les ingrédients du sucre épicé. Tremper le bord de chaque verre dans une soucoupe avec un peu d'eau et ensuite dans le sucre épicé pour bien l'enrober. Au moment de servir, verser 4 onces (120 ml) de cidre mousseux dans les verres puis verser 1,5 once (45 ml) de sirop de canneberges. Ajouter 2 à 3 canneberges congelées par verre pour décorer.

Pour une version sans alcool, remplacer le cidre mousseux par un pétillant de pomme sans alcool.

Note :
Le sirop peut se garder au frigo 7 jours.

© APCQ 2017

Thé du Labrador glacé aux canneberges

Préparation : 20 minutes
Réfrigération : 6 heures
Portions : 6 à 8

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Notre longue hibernation se termine avec l'arrivée des premiers rayons de soleil. Instantanément, notre goût pour les découvertes fraîcheur est notre objectif numéro 1.
Un thé glacé aux canneberges et au thé du Labrador… Hum !

La fraîcheur sucrée du jus de canneberge est équilibrée par les saveurs amères et aromatiques du thé du Labrador. Ce breuvage étanchera assurément votre soif que les premières chaleurs apportent. Si vous désirez ajouter un filet de gin du Québec ou de Campari, vous découvrirez votre cocktail estival.

Ingrédients
5 g (1/2 tasse) de feuilles de thé du Labrador
1000 ml (4 tasses) d'eau bouillante
750 ml (3 tasses) de cocktail de canneberge
1/2 lime
30 g (3 c. à soupe) de canneberges séchées
1 bouquet de menthe

Préparation
Infuser le thé du Labrador dans l'eau bouillante pendant 20 minutes. Passer au tamis fin. Bien laver la lime et la couper en petits dés. Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer 6 heures. Servir avec des fruits frais.

Diane Tremblay

Chef C'Créatif, MBA, DUGGAT, Québec

© APCQ 2017

Ceviche de pétoncles aux canneberges fraîches

Préparation : 20 minutes
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Marie-Fleur St-Pierre

Chef copropriétaire restaurant Meson et chef restaurant Tapeo, Montréal

Canneberges fraîches au sirop

Ingrédients
60 ml (4 c. à soupe) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
250 ml (1 tasse) de canneberges fraîches entières

Préparation
Dans une grande poêle, faire fondre le sucre avec le jus de citron, ajouter les canneberges et porter à ébullition. Réduire le feu et poursuivre la cuisson 5 minutes à feu doux. Fermer le feu et laisser tempérer.

Ceviche

Ingrédients
8 pétoncles U-10 décongelés, épongés et coupés en fines tranches
1 échalote française ciselée
60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
Le zeste de 1 lime
15 ml (1/2 once) de vodka
Sel et poivre au goût
16 canneberges au sirop
15 ml (1 c. à soupe) de sirop de canneberge
1 pomme Honey Crisp coupée en julienne
60 ml (1/4 de tasse) de pousses de cresson

Préparation
Dans un grand bol mélanger les pétoncles, l'échalote avec l'huile d'olive, le jus de lime, le zeste, la vodka le sel et le poivre. Dresser à plat dans 4 assiettes, garnir avec les canneberges et un peu de sirop de canneberge. Décorer avec les juliennes de pommes et les pousses de cresson. Servir bien frais.

© APCQ 2017

Galantine de volaille aux canneberges

Préparation : 20 minutes
Réfrigération : 2 heures
Portions : 10 à 12

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Thania Goyette

Chef propriétaire Le Pied Bleu, charcuterie et Bouchon, Québec

La recette parfaite pour cuisiner les restants de volaille cuite.

Galantine

Ingrédients
250 g (1/2 livre) de volaille cuite (poulet, dinde ou canard ou mélange de différentes volailles)
45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette fraiche
30 ml (2 c. à soupe) de persil frais
125 g (1 tasse) de canneberges congelées
Sel et poivre, au goût
350 ml (1 1/3 tasse) du bouillon de cuisson de la volaille ou de bouillon de poulet
1 sachet de 7 g de gélatine

Préparation
Couper la volaille en dés. Hacher finement les herbes. Mélanger tous les ingrédients de la galantine sauf le bouillon et la gélatine. Chauffer le bouillon et ajouter la gélatine. Chemiser un moule à terrine de film alimentaire et déposer la préparation sans tasser. Couler le bouillon jusqu'à hauteur et réfrigérer 2 heures. Couper en portion et servir avec du pain, du beurre, de la moutarde et des cornichons.

© APCQ 2017

Gravlax nordique de truite saumonée à la canneberge

Préparation : 20 minutes
Repos : 24 heures
Cuisson : 12 minutes
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Martin Gagné

Chef exécutif, ExpoCité, Québec

Gravlax

Ingrédients
1 filet de 1 kg (2,25 lb) de truite saumonée
100 g (1/2 tasse) de gros sel
75 g (100 ml) de cassonade
75 g (3/4 de tasse) de canneberges séchées hachées
50 ml (3 c. à soupe) de Dry Gin du Québec de préférence
50 ml (3 c. à soupe) de jus de canneberge
1 botte d'aneth ciselée
Le zeste de 1 citron

Préparation
Nettoyer le filet de truite en enlevant les arêtes mais en gardant la peau du poisson. Déposez le filet sur une grille munie d'une plaque en dessous, en plaçant le filet côté peau en dessous. Répartir le gros sel sur l'ensemble du filet puis saupoudrer avec la cassonade. Ajouter les canneberges hachées, arroser de Dry Gin et du jus de canneberge puis répartir l'aneth ciselé et le zeste de citron sur la chair du poisson. Mettre au frigo et laisser mariner 24 heures. Après 24 heures, sortir le filet du frigo, enlever la garniture et rincer rapidement. Essuyer le filet avec du papier essuie-tout.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlever la peau du filet en passant la lame entre la peau et la chair. Couper en tranches fines comme s'il s'agissait de saumon fumé. Ou laisser la truite entière, trancher sans couper la peau pour une présentation de style buffet comme sur la photo.

Marinade d'oignons

Ingrédients
75 g (150 ml) d'oignon blanc ciselés
75 g (150 ml) d'oignon rouge ciselés
25 g (3 c. à soupe) de boutons de marguerite (ou de câpres)
100 ml de jus de canneberge
100 ml d'huile d'olive
1/2 botte de menthe hachée

Préparation
Mélanger les oignons préalablement ciselés avec tous les autres ingrédients et laisser mariner 24 heures.

Note :
Si désiré vous pouvez transformer votre filet de gravlax en gravlax confit.
Pour ce faire, une fois que le filet est sorti du mélange de gros sel et essuyé, vous devez le laisser sécher 2 heures au frigo, recouvert d'aneth ciselé et de canneberges séchées hachées. Après ce temps, placer le filet dans un bain d'huile d'olive un autre 3 heures au frigo. Sortir le filet du frigo, enlever le surplus d'aneth et de canneberges et servir. Dans les pays nordiques, le gravlax est présenté avec une marinade d'oignon qui ajoute un croquant à cette entrée.

© APCQ 2017

Potage à la courge poivrée relevé aux canneberges

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes
Portions : 6

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Potage

Ingrédients
15 ml (1 c. soupe) d'huile d'olive
60 g (2/3 de tasse) de poireau émincé
60 g (1/2 tasse) de céleri en dés
1 litre (4 tasses) de fond de volaille
300 g (2 tasses) de courge poivrée émincée
150 g (1 tasse) de panais en dés
100 g (1 tasse) de canneberges fraîches
8 g (1 ½ c. à thé) de gingembre frais
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
Poivre au goût
250 ml (1 tasse) de lait
40 g (2 c. à soupe) de fromage de chèvre

Préparation
Chauffer l'huile d'olive et y faire revenir à feu doux le poireau et le céleri.
Ajouter tous les autres ingrédients sauf le lait et le fromage de chèvre, couvrir et laisser mijoter 45 minutes. Lorsque les légumes sont tendres, passer le tout au mélangeur et tamiser. Ajouter le lait.
Réserver le fromage de chèvre pour le service.
*Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par un fromage bleu, si vous préférez.

Garniture canneberges et noix

Ingrédients
100 g (1 tasse) de canneberges fraiches
25 g (1/4 de tasse) de poireau émincé
10 g (1 ½ c. à soupe) de noix de Grenoble
45 ml (3 c. à soupe) de sirop érable
125 ml (1/2 tasse) d'eau

Préparation
Dans une petite casserole, réunir tous les ingrédients, amener à ébullition et cuire à feu moyen 10 minutes.

Pour le dressage, verser le potage dans des assiettes à soupe, déposer au centre la garniture de canneberges et égrainer un peu de fromage de chèvre autour.

Diane Tremblay

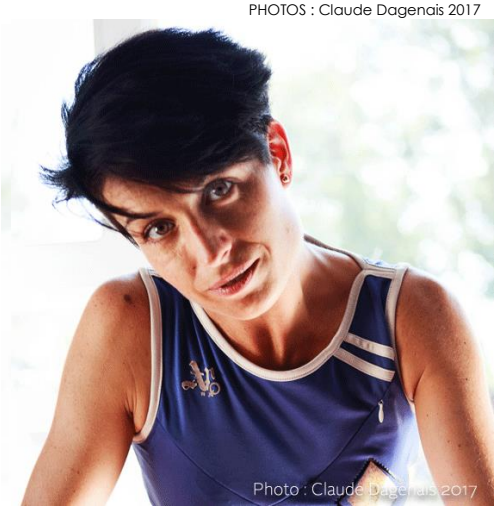
Chef C'Créatif, MBA, DUGGAT, Québec

© APCQ 2017

Tartare de boeuf aux canneberges séchées et à la gelée de canneberges

Préparation : 30 minutes
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Émilie Rizzetto

Traiteur et chef à domicile, Montréal

Gelée de canneberges

Ingrédients
Eau froide, au besoin
4 feuilles de gélatine (8 grammes)
125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge
Pellicule plastique, au besoin

Préparation
Pour faire la gelée, faire tremper les feuilles de gélatine environ 3 minutes dans un bol rempli d'eau froide. Chauffer le jus de canneberge dans un chaudron sur le poêle et ajouter les feuilles de gélatine préalablement essorées avec vos mains. Remuer puis verser dans un contenant plat dont le fond a été recouvert d'une pellicule de plastique, pour faciliter le démoulage de la gelée. Réserver au froid.

Tartare

Ingrédients
720 g (1 1/2 lb) de poire ou de ronde de bœuf
50 g (1/4 de tasse) d'échalotes françaises ciselées
40 g (1/3 de tasse) de ciboulette fraiche ciselée
30 g (2 c. à table) de moutarde à l'ancienne
15 ml (1 c. à table) de vinaigre de xérès
15 g (1 c. à table) de sambal oelek
30 g (2 c. à table) de câpres hachées
30 g (2 c. à table) de cornichons hachés
60 g (1/2 tasse) de canneberges séchées hachées
Sel et poivre du moulin

Préparation
Préparer la viande en la taillant en cubes d'environ 0,5 cm d'épaisseur et la réserver dans un grand bol.
Ajouter tous les autres ingrédients sauf les canneberges et bien mélanger. Ajouter les canneberges, rectifier l'assaisonnement et placer la préparation au froid.

Lorsque la gelée est bien prise, la démouler délicatement et la tailler en petits dés d'environ 1 cm. Diviser la préparation de viande en 4 portions et à l'aide d'un emporte-pièce, déposer le quart du tartare au fond de chaque assiette et placer quelques cubes de gélatine sur le dessus du tartare ou tout autour de la viande. Décorer de quelques feuilles de roquette et de tiges de ciboulette. Accompagner de croutons de pain.

© APCQ 2017

Tartine de gravlax de saumon aux canneberges, fromage crémeux, sauce vierge aux canneberges et miel sauvage

Préparation : 25 minutes
4 heures de temps de salage
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Saumon

Ingrédients
1 pavé de saumon d'environ 450 g (1 livre), nettoyé, sans arêtes et sans peau
100 g (1/2 tasse) de gros sel
50 g (1/4 de tasse) de cassonade ou de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge pur, non sucré

Préparation
Placer le pavé de saumon dans un contenant. Mélanger le gros sel et la cassonade et déposer le mélange sur le poisson. Frotter pour bien couvrir tout le saumon. Verser le jus de canneberge, couvrir et faire mariner 4 heures au réfrigérateur. Sortir le poisson de la marinade et laisser sécher. Couper en fines tranches et réserver.

Sauce vierge

Ingrédients
65 ml (1/4 de tasse) d'huile de canola
65 ml (1/4 de tasse) d'huile de pépin de canneberge
65 ml (1/4 de tasse) de vinaigre de canneberge
1 échalote grise hachée finement
30 ml (2 c. à table) de canneberges fraiches coupées en 2
4 branches de ciboulette hachées
Sel et poivre

Préparation
Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients et ajuster l'assaisonnement.

Tartine

Ingrédients
125 ml (1/2 tasse) de fromage à la crème tempéré
15 ml (1 c. à soupe) d'échalote grise finement hachée
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette finement hachée
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
Sel et poivre
4 tranches de pain de campagne (miche)
250 ml (1 tasse) de feuilles de roquette

Préparation
Dans un bol, mélanger le fromage, l'échalote, la ciboulette et le vinaigre. Saler et poivrer. Tartiner les tranches de mie de pain préalablement grillées avec la préparation de fromage. Déposer par-dessus quelques tranches de gravlax de saumon aux canneberges, puis un peu de sauce vierge.

Décorer de feuilles de roquette.

Arnaud Marchand
Chef copropriétaire Chez Boulay – bistro boréal, Québec

© APCQ 2017

Boudin blanc de dindon aux canneberges

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 2 heures
Portions : 4

Ingrédients
250 g (1/2 livre) de poitrine de dindon
50 g (2 onces) de mie de pain
75 ml (5 c. à soupe) de lait
75 ml (5 c. à soupe) de crème
1 gros jaune d'œuf
75 g (1/2 petit oignon) d'oignons hachés, caramélisés
25 g (1 once) de foie gras de canard
20 ml (4 c. à thé) de Cognac
4 g (3/4 de c. à thé) de sel
1 g (1/4 de c. à thé) de poivre du moulin
50 g (5 c. à soupe) de canneberges séchées

Préparation
Préchauffer le four à 120 °C (250 °F)
Passer tous les ingrédients, sauf les canneberges qui seront ajoutées à la fin, au robot culinaire afin d'obtenir une purée bien lisse. Ajouter les canneberges et mélanger doucement. Façonner en boudin dans un papier cellophane hermétiquement fermé et cuire en terrine au four, dans un bain marie, environ 2 heures. La température interne doit atteindre 74 °C. Laisser reposer 24 heures au frigo. Trancher de beaux morceaux de boudin puis les sauter à la poêle jusqu'à légère coloration. Servir avec une petite salade mesclun simplement touillée avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.

PHOTO : Claude Dagenais 2017

François Blais

Chef propriétaire Bistro B, Québec

© APCQ 2017

Cavatelli aux canneberges, pleurotes

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 15 minutes
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Frédéric Laplante

Chef propriétaire restaurant Légende par La Tanière, Québec

Pâtes

Ingrédients
300 g (1 ¼ tasse) de farine
100 g (1/3 de tasse) de graines de lin
500 grammes (1 livre) de ricotta de buffala
5 g (1 c. à thé) de sel
Q.S. d'huile végétale

Sauce canneberges pleurotes

Ingrédients
30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
100 g (1 de tasse) de pleurotes frais
150 g (1 tasse) de canneberges séchées
250 ml (1 tasse) de fond de volaille
120 g (1/4 de livre) de cheddar fort râpé
15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Préparation des cavatelli
Passer la farine au tamis. Mettre en poudre les graines de lin.
Mélanger tous les ingrédients et pétrir la pâte à main, une dizaine de minutes, pour obtenir une consistance ferme. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur 30 minutes. Couper la préparation en deux et rouler la pâte à la main de façon à former un cylindre, puis le couper en petits morceaux de 3 cm et rouler les morceaux obtenus avec une fourchette pour leur donner leur forme. Plonger dans l'eau bouillante salée les cavatelli jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter, disposer sur une plaque et ajouter un peu d'huile dessus pour éviter qu'ils collent ensemble.

Faire chauffer l'huile et poêler les pleurotes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ajouter les cavatelli et les canneberges séchées. Mélanger. Ajouter le fond de volaille et laisser réduire. Assaisonner. Ajouter le beurre pour lier le tout. Au moment de servir, diviser en 4 portions, râper finement le cheddar sur chacune des portions et décorer de feuilles de laitues fraiches.

© APCQ 2017

Civet de lapin aux canneberges

Préparation : 60 minutes
Temps de marinade : 12 heures
Cuisson : 3 heures
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Ingrédients
1 lapin entier (avec le foie)
1 bouteille (750 ml) de vin rouge corsé
125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge
250 ml (1 tasse) de canneberges séchées non sucrées
2 carottes émincées
2 branches de céleris émincés
1 oignon moyen ciselé
2 gousses d'ail écrasées
3 branches de thym
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
60 ml (2 c. à soupe) de farine
60 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
125 ml (1/2 tasse) de crème
Sel et poivre au goût

Préparation
Tailler le lapin en 8 morceaux (2 cuisses, 2 épaules et le coffre coupé en 2 sur la longueur puis en 2 encore) et les mettre dans un grand bol avec le vin rouge, le jus de canneberge, les canneberges séchées, les carottes, le céleri, l'oignon, l'ail, le thym, le laurier et les clous de girofle. Laisser mariner une nuit au réfrigérateur.
Le lendemain, égoutter les morceaux de viande, les assécher à l'aide d'un torchon, les assaisonner des deux côtés et les enfariner. Conserver la marinade.

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Dans une casserole en fonte, faire chauffer l'huile d'olive et colorer les morceaux de viande de chaque côté, puis les légumes que vous aurez préalablement sortis de la marinade. Réserver. Déglacer ensuite la casserole avec le liquide de la marinade, replacer les morceaux de viande et les légumes dans la casserole, couvrir et cuire au four pendant 3 heures. La viande doit se détacher des os avec une légère pression des doigts, dans le cas contraire, poursuivre la cuisson encore 30 minutes.

Retirer la viande du jus de cuisson et réserver dans une assiette, couverte, au chaud. Filtrer le bouillon de cuisson, jeter les légumes et le remettre dans la casserole pour faire la sauce.
Chauffer. Passer au mélangeur le foie du lapin et la crème jusqu'à consistance homogène. Passer la préparation au tamis et ajouter à la sauce chaude, sans faire bouillir de nouveau. Placer les morceaux de viande bien chauds dans la sauce. Servir accompagné de pommes de terre fondantes ou de pâtes aux œufs et de carottes Vichy.

Note :
Si vous n'avez pas le foie du lapin, vous pouvez tout simplement crémer la sauce et ajuster l'assaisonnement.

Stéphane Modat

Chef des Restaurants, Fairmont Le Château Frontenac, Québec

© APCQ 2017

Flanc de porc braisé à la sauge, éclats de pomme de terre et crudité de courge et canneberges séchées

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 4 heures
Portions : 4

Photo : Claude Dagenais 2017

Photo : Claude Dagenais 2017

Arnaud Marchand

Chef copropriétaire Chez Boulay – bistro boréal, Québec

Flanc de porc

Ingrédients
800 g (1 3/4 livre) de flanc de porc paré, légèrement dégraissé
60 g (75 ml) de gros sel
2 branches de thym frais

30 ml (1 c. à table) d'huile de canola
1 oignon coupé en dés
1 branche de céleri coupée en dés
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
250 ml (1 tasse) de vin blanc
15 ml (1 c. à table) de feuilles de sauge grossièrement hachées
1 tête d'ail coupée en deux
750 ml (3 tasses) de fond brun
125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées

Préparation
Frotter le flanc de de porc avec le gros sel, déposer le thym dessus, emballer et mettre au réfrigérateur pour une nuit. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Dans un fait-tout, chauffer l'huile. Faire revenir les oignons et le céleri 3 minutes. Verser le sirop d'érable et faire réduire de moitié. Ajouter le vin blanc et faire réduire encore de moitié. Ajouter la sauge, la tête d'ail et le fond brun. Porter à ébullition, ajouter le flanc de porc, couvrir et enfourner pour 4 heures, jusqu'à ce que la chair se défasse à la fourchette. Retirer le flanc de porc, filtrer le jus, ajouter les canneberges séchées et réduire jusqu'à consistant sirupeuse. Réserver. Au dressage, faire revenir le flanc de porc coté gras à feux doux pour obtenir une belle coloration, puis déglacer avec le jus de cuisson filtré et servir.

Vermicelle de courge

Ingrédients
Le quart d'une petite courge musquée pelée
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de pépin de canneberges
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de canneberges
15 ml (1 c. à soupe) de graines de citrouille
30 ml (2 c. à soupe) de canneberges séchées
Sel et poivre

Préparation
À l'aide d'une mandoline, faire des juliennes très fines. Dans un bol, mélanger les juliennes de courge avec l'huile de pépin de canneberge, le vinaigre de canneberge, les graines de citrouille et les canneberges séchées. Saler, poivrer et laisser mariner au minimum 30 minutes avant de servir.

Pommes de terre

Ingrédients
2 tasses de pomme de terre rattes blanchies

Préparation
Chauffer une friteuse à 175 °C (350 °F). Aplatir les pommes de terre blanchies à l'aide de la paume de main. Frire à la friteuse 3 à 4 minutes, bien essorer, saler, poivrer et servir. Si vous n'avez pas de friteuse, vous pouvez rôtir dans une poêle, dans un mélange d'huile de canola et de beurre.

© APCQ 2017

Pintade rôtie, courge musquée au ragoût de Portobellos et de canneberges et ricotta comme une cervelle de canut

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes
Portions : 4

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Marie-Pier Moreau-Morin

Chef restaurant Le Richmond, quartier Griffintown, Montréal

Pintade

Ingrédients
2 litres (8 tasses) d'eau
100 g (1/2 de tasse) de sel kasher
1 pintade entière
Huile d'olive, au besoin
Sel

Préparation
Porter l'eau à ébullition et dissoudre le sel. Laisser refroidir complètement. Mettre la pintade dans l'eau salée bouillie (saumure) et laisser reposer au réfrigérateur de 2 à 3 heures. Retirer 30 minutes avant la cuisson, éponger et laisser tempérer la viande. Préchauffer le four à 185 °C (365 °F), badigeonner la pintade d'huile d'olive, saler en surface et déposer dans une rôtissoire. Cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la chair de la cuisse indique 73 °C. Mettre la courge à rôtir au four en même temps que la pintade (aller à la section courge rôtie de la recette).

Sauce

Ingrédients
500 ml (2 tasses) de jus de canneberge pur non sucré
500 ml (2 tasses) de bouillon de volaille
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
45 ml (3 c. à soupe) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) de beurre

Préparation
Dans une casserole, porter les liquides à ébullition et réduire jusqu'à ce que le tout donne 3/4 de tasse. Délayer la fécule de maïs dans l'eau, ajouter à la sauce et cuire 2 minutes supplémentaires. Retirer du feu et incorporer le beurre en fouettant. Réserver.

Note :
Le reste de la préparation de ricotta peut être utilisé sur des croûtons, en apéro par exemple.

Ricotta comme une cervelle de canut

Ingrédients
3 grosses échalotes françaises ciselées finement
3 gousses d'ail hachées finement
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
Le jus et le zeste d'une lime
Sel et poivre du moulin
60 ml (1/4 de tasse) de vinaigre de canneberge ou balsamique blanc
125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge pur non sucré
430 g de ricotta (1 pot du commerce)
30 ml (2 c. à soupe) de sauge fraîche hachée

Préparation
Faire suer sans coloration les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter le zeste et le jus de lime. Assaisonner et ajouter le vinaigre et le jus de canneberge. Réduire le liquide presque à sec et laisser refroidir. Ajouter la sauge et le mélange refroidi à la ricotta. Rectifier l'assaisonnement au besoin et réserver.

Courge rôtie

Ingrédients
1 courge musquée
Huile d'olive, au besoin
4 gros champignons Portobellos coupés en morceaux de 2 cm
Huile d'olive, au besoin
500 ml (2 tasses) de canneberges fraiches
60 ml (1/4 de tasse) de fond de volaille
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
45 ml (3 c. à soupe) de sauge ciselée
Sel et poivre du moulin

Préparation
Laver la courge et la fendre en deux sur le sens de la longueur. Retirer les pépins. Avec la pointe d'un couteau d'office, marquer la chair, assaisonner et huiler. Mettre au four en même temps que la pintade.
Dans un poêlon, à feu vif, colorer les champignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter les canneberges et cuire de 3 à 4 minutes supplémentaires. Ajouter le fond de volaille, le beurre et la sauge. Assaisonner et dresser la préparation dans le creux de la courge chaude.
Servir la courge avec la pintade. Accompagner la viande de la sauce et de la ricotta comme une cervelle de canut.

© APCQ 2017

Piperade de poivrons aux canneberges séchées

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes
Portions : 4 à 6

Photo : Claude Dagenais 2017

Ingrédients
125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
60 ml (1/4 de tasse) de canneberges séchées hydratées au préalable dans de l'eau chaude
15 ml (1 c. à soupe) de paprika doux fumé
6 poivrons rouges coupés en lanières
2 oignons rouges émincés
2 gousses d'ail hachées
2 branches de thym
60 ml (1/4 de tasse) de chorizo ibérique haché finement
Fleur de sel au goût
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de xérès

Préparation
Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen et y faire revenir les canneberges bien égouttées environ 2 minutes. Ajouter le paprika, les légumes, l'ail., le thym, le chorizo et le sel. Cuire à feu moyen-doux, à couvert, environ 30 minutes. Enlever le couvert, ajouter le vinaigre et terminer la cuisson à feu moyen-élevé 5 minutes de manière à faire évaporer le liquide restant.

Peut être simplement servie en entrée, ou encore en accompagnement d'un fromage à croûte fleurie ou de cailles grillées.

Photo : Claude Dagenais 2017

Marie-Fleur St-Pierre

Chef copropriétaire restaurant Meson et chef restaurant Tapeo, Montréal

© APCQ 2017

Cake moelleux aux canneberges séchées et au zeste d'orange

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes
Portions : 6

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Émilie Rizzetto

Traiteur et chef à domicile, Montréal

Cake moelleux

Ingrédients
125 g (1/2 de tasse) de sucre
230 g (2 tasses) de poudre d'amandes
7,5 g (1 c. à thé) de poudre à pâte
25 g (2 c. à table) de farine
4,5 g (1 c. à thé) de zestes d'orange
5 œufs (3 œufs moyens et 2 blancs d'œuf)
1 pincée de sel
15 g (1 c. à table) de sucre
70 g (70 ml) de lait d'amande
200 g (3/4 de tasse) de canneberges séchées sucrées
15 g (1 c. à table) de farine (pour enrober les canneberges)
Beurre non salé, au besoin
Farine blanche, au besoin

Glaçage à l'orange

Ingrédients
120 g (1/2 tasse) de sucre à glacer
30 g (30 ml) de jus d'orange

Préparation
Préchauffer le four à 150 °C (300 °F) en plaçant la grille au centre du four.
Dans un grand bol, mélanger le sucre, la poudre d'amandes, la poudre à pâte, la farine et les zestes d'orange. Ajouter les 3 œufs, le lait d'amandes et les canneberges et mélanger. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et le sucre et incorporer au mélange délicatement. Verser la préparation dans un moule à gâteau préalablement beurré et enfariné et cuire environ 45 minutes au four. Vérifier la cuisson du cake en insérant un cure-dents au centre de ce dernier après le temps de cuisson. Si le cure-dents en ressort sec, le cake est cuit. Démouler et laisser tempérer le cake sur une grille, sur le comptoir.

Augmenter la température du four à 180 °C (360 °F).

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre à glacer et le jus d'orange. Recouvrir le cake de la préparation et enfourner 2 minutes. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante. Si vous désire décorer le gâteau, vous pouvez ajouter des canneberges séchées et du sucre à glacer tel que vous le voyez sur la photo.

© APCQ 2017

Crème caramel à la canneberge

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes
Portions : 6

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Martin Gagné

Chef exécutif, ExpoCité, Québec

Caramel

Ingrédients
125 ml (1/2 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de jus de canneberge
250 g (2 tasses) de canneberges fraîches
60 g (1/4 de tasse) de sucre pour enrober quelques canneberges

Préparation
Chauffer ½ tasse de sucre et le jus de canneberge dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel, d'une couleur dorée et texture sirupeuse. Déposer les canneberges et bien les enrober. Mettre de côté de 24 à 30 canneberges entières pour la décoration et répartir la balance des canneberges dans 6 ramequins. Laisser refroidir. Au moment de servir, rouler les fruits mis de côté dans le sucre pour décorer les desserts.

Flanc

Ingrédients
500 ml (2 tasses) de lait
60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
15 ml (3 c. à thé) de vanille
3 œufs battus

Préparation
Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Chauffer le lait dans une casserole sans faire bouillir. Hors du feu, ajouter le sirop d'érable et la vanille dans le lait chaud. Dans un autre bol, fouetter les œufs, en versant graduellement le lait chaud. Répartir la préparation dans les ramequins. Déposer les ramequins dans un grand plat allant au four, rempli d'eau chaude, pour une cuisson au bain marie. Cuire 40 minutes. Refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Démouler à l'aide d'un couteau. Renverser, décorer des fruits roulés dans le sucre et servir.

© APCQ 2017

Crème onctueuse au chocolat, poêlée de canneberges à l'érable et à la cardamome

Préparation : 30 minutes
Réfrigération : 12 heures
Cuisson : 12 minutes

Photo : Claude Dagenais 2017

Photo : Claude Dagenais 2017

Patrice Demers

Pâtissier, copropriétaire de Patrice Pâtissier, Montréal

Crème au chocolat

Ingrédients
250 ml (1 tasse) de lait 3,25 %
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
60 ml (1/4 de tasse) de sucre
5 jaunes d'œufs
280 g (10 onces) de chocolat noir en pastilles (environ 60 % de cacao)

Préparation
Verser les pastilles de chocolat dans un contenant à rebord élevé. Dans une casserole, amener à ébullition le lait, la crème et la moitié du sucre. Dans un cul-de-poule, blanchir au fouet les jaunes et le reste du sucre. Tout en brassant au fouet, verser le liquide bouillant sur les jaunes de manière à les tempérer graduellement.
Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen, en brassant constamment avec une maryse jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère ou atteigne 84 °C (183,3 °F) au thermomètre. Passer la crème au tamis fin directement sur les pastilles de chocolat et laisser reposer 1 minute. À l'aide d'un mélangeur à immersion, émulsionner la crème anglaise et le chocolat. Couvrir de pellicule plastique directement en contact avec la crème et laisser figer au réfrigérateur pour 12 heures.

Poêlé de canneberges à l'érable et à la cardamome

Ingrédients
80 ml (1/3 de tasse) de sirop d'érable
1 ml (1/4 de c. à thé) de cardamome moulue
250 ml (1 tasse) de canneberges congelées, préalablement décongelées
Le zeste de 1 orange
30 ml (2 c. à soupe) de jus d'orange

Préparation
Dans une poêle, chauffer le sirop d'érable et la cardamome à feu élevé pour légèrement caraméliser le sirop. Ajouter les canneberges et cuire environ 2 minutes ou jusqu'à ce que les fruits commencent à éclater. Retirer du feu et ajouter les zestes et le jus d'orange.

Pistaches à l'érable légèrement salées

Ingrédients
250 ml (1 tasse) de pistaches
60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
2,5 ml (1/2 c. à thé) de fleur de sel

Préparation
Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients et verser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Cuire au four, à 150 °C (300 °F), de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pistaches soient bien caramélisées.

Montage
À l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude, dresser la crème chocolat sur chaque assiette. Ajouter la poêlée de canneberges et un peu de sirop de cuisson. Garnir avec quelques pistaches caramélisées.

Note :
Des canneberges fraiches peuvent toujours être utilisées en saison.

© APCQ 2017

Gâteau étagé à la compote de canneberges, au chocolat blanc et aux amandes

Préparation : 90 minutes
Cuisson : 20 minutes
Portions : 8

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Kevin Bouchard

Pâtissier, restaurant Le Richmond, quartier Griffintown, Montréal

Gâteau étagé

Ingrédients
240 g de blancs d'œufs (8 œufs)
300 g de cassonade
100 g de beurre fondu non salé
50 g de jus de canneberge non sucré
100 g d'amandes hachées finement
100 g de farine

Préparation
Préchauffer le four à 175 °C (350 °F) en plaçant la grille au centre du four. Mélanger les blancs d'œufs et la cassonade, puis faire émulsionner au batteur 15 minutes à vitesse moyenne. Lorsque les blancs sont bien montés, ajouter délicatement le beurre fondu et le jus de canneberge, en prenant garde de faire tomber le mélange. Mélanger les amandes et la farine et ajouter les ingrédients secs à la préparation, à basse vitesse, en évitant de trop mélanger. Verser le tout dans une plaque à pâtisserie (20 x 30 cm ou 8 x 12 pouces) recouverte d'un papier parchemin. Mettre le gâteau au four environ 15 minutes. Vous pouvez mettre en même temps les amandes que vous aurez à faire griller pour la préparation de chocolat blanc (lire plus bas). Réserver le gâteau.

Compote de canneberges

Ingrédients
2 feuilles de gélatine
Eau froide, au besoin
200 g de jus de canneberge pur non sucré
300 g de canneberges fraiches
400 g de sucre
1 bâton de cannelle
Le zeste de 1 orange

Préparation
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Mélanger le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Laisser cuire environ 20 minutes puis ajouter la gélatine, préalablement essorée avec les mains, à la préparation. Mélanger puis laisser refroidir.

Ganache à l'orange

Ingrédients
430 g de crème 35 %
75 g de jus d'orange
Le zeste de 1 orange
3 feuilles de gélatine
150 g de chocolat blanc

Préparation
Dans une casserole faire gonfler la gélatine dans la crème, le jus d'orange et le zeste. Une fois la gélatine gonflée, faire chauffer le tout. Ajouter le chocolat blanc et bien brasser afin qu'il fonde. Laisser refroidir dans un bol au moins 3 heures au réfrigérateur.

Décoration de chocolat blanc

Ingrédients
150 g d'amandes effilées
100 g de chocolat blanc
200 g de canneberges séchées sucrées
50 g de sucre d'érable (facultatif, mais donne du croquant au chocolat)

Préparation
Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Placer les amandes sur une plaque garnie de papier parchemin et les faire griller au four pendant environ 6 minutes (vous pouvez les mettre au four en même temps que le gâteau). Laisser refroidir. Faire fondre le chocolat doucement et ajouter les canneberges et le sucre d'érable. Étaler la préparation de chocolat fondu sur les amandes refroidies. Laisser prendre au réfrigérateur.

Montage du gâteau
Couper le gâteau en 3 morceaux égaux. Émulsionner (faire mousser au batteur) la ganache et la placer dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée. Sur la première couche de gâteau, faire des points de ganache tout le tour du morceau de façon à ceinturer la compote de canneberges que vous étalerez à l'intérieur des points de ganache. Utiliser la demie de la compote de canneberges pour ce premier étage. Déposer délicatement le 2e morceau de gâteau et refaire les 2 étapes précédentes, puis placer sur le tout le 3e morceau de gâteau. Utiliser le reste de la ganache pour faire des points sur le dessus du gâteau et décorer de morceaux cassés de chocolat blanc.

© APCQ 2017

Friands aux canneberges (banh patê sô)

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 15 minutes
Portions : 8 à 12

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Thania Goyette

Chef propriétaire Le Pied Bleu, charcuterie et Bouchon, Québec

Farce pour friands

Ingrédients
250 ml (1 tasse) de champignons noirs séchés (oreilles de Judas)
250 ml (1 tasse) de vermicelle de haricots mung transparents
250 ml (1 tasse) de canneberges séchées
250 g (1/2 livre) de porc haché
30 g (2 gousses) d'ail haché
25 g (2 c. à soupe) d'échalote hachée
2,5 ml (½ c. à thé) de poudre de 5 épices chinoises (chinese five-spice powder)
15 ml (1 c. à soupe) de sauce poisson
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
4 ml (3/4 de c. à thé) de sucre

Friands

Ingrédients
500 g (1 livre) de pâte feuilletée du commerce
4 jaunes d'œuf pour la dorure

Préparation
Préchauffer le four à 190 ° C (375 °F).

Faire réhydrater les champignons, les vermicelles et les canneberges dans de l'eau. Lorsque l'hydratation est complétée, hacher les champignons, les vermicelles et les canneberges puis mélanger tous les ingrédients de la farce ensemble.

Décongeler et préparer la pâte feuilletée selon les instructions du fabricant et découper des cercles dans la pâte de deux différentes grandeurs : le plus petit pour le dessous et le plus grand pour le dessus. Ex. : diamètre 3 cm et 4 cm pour des bouchées, ou 5 cm et 7 cm pour une entrée. Placer la quantité souhaitée de farce au centre du plus petit cercle, déposer le plus grand cercle sur le dessus et assembler en collant les contours de jaunes d'œuf. Faire le tour du friand en appuyant fermement avec une fourchette pour bien coller. Badigeonner le dessus de jaune d'œuf et cuire au four environ 15 minutes.

Servir avec une sauce douce et piquante ou de style Hoisin, des herbes fraiches comme de la coriandre ou du basilic et des feuilles de laitue.

© APCQ 2017

Granola aux canneberges et aux graines de citrouille

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
2 tasses de flocons d'avoine
1 tasse d'amandes en bâtonnets ou tranchées
1 tasse de graines de citrouille crues
1/2 tasse de farine tout-usage
1/2 tasse de cassonade
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de cannelle ou de cardamome
1/2 tasse de beurre non salé
1/3 tasse de sirop d'érable
2 tasses de canneberges séchées sucrées

Préparation
Préchauffer le four à 165 °C (325 °F). Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, les amandes, les graines de citrouille, la farine, la cassonade, le sel et la cannelle ou la cardamome. Dans une casserole, chauffer le beurre et le sirop d'érable jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu puis verser le tout sur le mélange de flocons. Brasser à l'aide d'une maryse pour bien enrober le tout. Étendre la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de silicone et enfourner pour environ 20 minutes en brassant à plusieurs reprises pour s'assurer d'une coloration uniforme. Laisser le granola tempérer et l'écraser ensuite grossièrement avec les mains pour séparer les flocons. Ajouter les canneberges séchées et bien mélanger.

Bon à savoir
Le granola se conserve plusieurs semaines dans un contenant hermétique à la température de la pièce. Il est parfait pour accompagner du yogourt et des fruits frais.

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Patrice Demers

Pâtissier, copropriétaire de Patrice Pâtissier, Montréal

© APCQ 2017

Mendiants aux canneberges et aux pistaches

Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 1 heure
Portions : 20

PHOTO : Claude Dagenais 2017

Ingrédients
300 g de chocolat blanc de bonne qualité
40 pistaches, hachées grossièrement
30 canneberges fraiches, coupées en gros morceaux

Préparation
Faire fondre doucement la moitié du chocolat. Hors du feu, y ajouter l'autre moitié et brasser jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Sur une plaque à pâtisserie, déposer 20 portions de chocolat fondu d'environ 15 ml chacune. Placer 2, 3 morceaux de canneberge et quelques morceaux de pistache sur chacune. Laisser figer dans un endroit frais environ 1 heure et mettre au frigo 5 minutes avant de servir.

Variantes
Vous pouvez faire des variantes en utilisant du chocolat au lait ou du chocolat noir. Pourquoi ne pas servir des mendiants aux trois saveurs de chocolat accompagnés d'un bon grand verre de lait !

Note :
Des canneberges surgelées peuvent être utilisées lorsque les canneberges fraîches ne sont pas disponibles.

François Blais

Chef propriétaire Bistro B, Québec

© APCQ 2017

Pemmican aux canneberges

Préparation : 30 minutes
Temps de séchage : 8 heures

Ingrédients
1 kg de viande de bœuf maigre (style fondue donc de très minces tranches)
400 g de canneberges séchées
150 g de noisettes torréfiées
100 g de graines de tournesol
250 ml (1 tasse) de graisse de canard
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de cèdre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel de mer

Préparation
La veille, déposer les fines tranches de viande sur une grille, sans qu'elles se chevauchent. Chauffer le four à 80 °C (175 °F) et laisser sécher la viande pendant au moins 8 heures, ou suffisamment longtemps pour qu'elle devienne craquante. Le lendemain, à l'aide d'un moulin à viande, hacher les canneberges, les noisettes et les graines de tournesol, en procédant délicatement pour ne pas faire chauffer et bloquer le mécanisme. Faire fondre doucement la graisse dans une casserole.
À l'aide d'un robot culinaire, réduire les tranches de viande séchée en fine poudre. Mélanger la préparation de canneberges et la poussière de viande dans un grand saladier. Verser la graisse et mélanger le tout à la main pour faire une préparation homogène. Placer le mélange dans un plat peu profond et laisser refroidir au frigo. Lorsque le pemmican est froid, tailler en morceaux et les placer dans un contenant hermétique pour empêcher qu'il prenne l'humidité. Vous pouvez aussi le faire congeler.

Note :
Accompagner de grandes promenades en forêts ou de longues marches en ville.

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Stéphane Modat

Chef des Restaurants, Fairmont Le Château Frontenac, Québec

© APCQ 2017

Sucette glacée à la canneberge

Préparation : 60 minutes
Cuisson : 60 minutes
Portions : 8

PHOTOS : Claude Dagenais 2017

Frédéric Laplante

Chef propriétaire restaurant Légende par La Tanière, Québec

Purée de canneberges

Ingrédients
500 g (1 livre) de purée de canneberge
100 g (1/3 de tasse) de sucre
4 feuilles de gélatine

Préparation
Chauffer la purée de canneberge, ajouter le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissout. Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide 10 minutes et ajouter la gélatine dans la préparation.
Bien mélanger.

Appareil à bombe

Ingrédients
150 g de sucre
60 ml (1/4 de tasse) d'eau
6 jaunes d'oeuf
600 g (2 ½ tasses) de crème à fouetter 35 %

Préparation
Faire un sirop avec le sucre et l'eau, la température doit atteindre 118 °C. Battre les jaunes d'œuf (jusqu'à quelle consistance) et ajouter le sirop graduellement. Laisser refroidir et ajouter la crème fouettée au mélange.

Gel de canneberges

Ingrédients
500 d (2 ¼ tasses) de cocktail de canneberges rouge
8 g (2 c. à thé) d'agar-agar

Préparation
Porter à ébullition le jus de canneberge et ajouter l'agar-agar, fouetter énergiquement puis laisser tempérer jusqu'à 60 °C approximativement.

Préparer en premier lieu la purée de canneberges puis l'appareil à bombe auquel vous ajouterez la purée.
Bien mélanger.

Couler dans les moules à sucettes glacées « popsicles » la préparation ainsi obtenue et mettre au congélateur. Démouler quand c'est bien gelé, puis tremper la sucette glacée dans le gel de canneberges pour lui donner un effet glacé. Décorer avec des canneberges fraiches, des canneberges séchées, des gouttes de gelée de rose et des canneberges déshydratées, réduites en poudre.

Note :
Pour obtenir le même résultat que sur la photo, vous n'avez qu'à placer un bol à l'envers au centre de l'assiette et disperser les éléments de décoration autour et au-dessus du bol. Ainsi le centre de l'assiette demeure vide et vous pourrez y déposer les sucettes glacées.

© APCQ 2017

Notes

Notes

Notes

Livre de recettes APCQ – Édition 1

apcq
Association
des Producteurs
de Canneberges du Québec

Découvrez plus de recettes sur le site web

notre canneberge.com

© APCQ 2017