



RECETTES RÉGIONALES

CHEFS ET PASSIONNÉS DE CUISINE



Poêlée de champignons sauvages sautés au xérès, croustillant de pommes de terre parfumées à la fleur d'ail, jus corsé au fromage

Ingrédients

Poêlée

350 gr champignons sauvages (chanterelle, pied bleu, pleurote, huître, king, érigé ou autres)

1 échalote française

60 g de beurre clarifié

50 ml de xérès

huile végétale ou de noisette

Croustillant de pommes de terre

700 g de pommes de terre épluchées

50 g d'échalote française

20 g de fleur d'ail

sel et poivre

Jus corsé

- huile d'olive

- 1 échalote française

- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon

- 100 ml de Madère

- 200 ml de vin rouge

- 2 tiges de sarriette + 3 tiges de thym frais

- 1 feuille de laurier

- 50 ml de fond de veau à demi-lié

- 200 g de fromage de chèvre noir

Préparation :

- Brosser les champignons; les trancher en leur conservant une belle épaisseur pour bien les sentir en bouche. Un champignon ne se lave pas!
- Faire sauter chaque variété de champignon dans une petite cuillerée de beurre clarifié et une pincé d'échalote émincée jusqu'à ce que les champignons prennent une belle coloration. Puisque chaque variété répond à un temps de cuisson différent selon la chair (ferme ou tendre) il faut les faire sauter séparément.

... suite page 2



Poêlée de champignons sauvages sautés au xérès, croustillant de pommes de terre parfumées à la fleur d'ail, jus corsé au fromage

Préparation (suite) :

- Mouiller d'un léger trait de xérès; réserver au chaud sur un papier absorbant.
- Éplucher les pommes de terre. Il est important de ne pas les laver pour leur conserver toute leur féculé; tailler à la mandoline.
- Déposer sur une plaque de cuisson antiadhésive; saler, poivrer; saupoudrer de fleur d'ail et d'échalote émincée.
- Glisser au four à 180°C. (350°F.)- laisser le temps de s'assécher et de prendre une belle coloration. On peut aussi mélanger les ingrédients et les cuire à la poêle dans un peu d'huile.

Jus corsé

1. Faire revenir l'échalote dans un trait d'huile d'olive.
2. Ajouter les fines herbes, la moutarde; déglacer au Madère en touillant le tout.
3. Mouiller avec le vin rouge; laisser réduire de moitié.
4. Verser le fond de veau; laisser réduire de moitié.
5. Incorporer le fromage; retirer la sauce du feu dès que le fromage est fondu.
6. Passer la sauce au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Service

1. Déposer la poêlée de champignons au centre (champignons mélangés).
2. Verser un cordon de sauce.
3. Garnir du croustillant.



Chef

**Bryan
Hiller**

Farfalles aux Bolets, Estragon, Chèvre Doux et Amandes

Ingrédients :

200 g farfalles
1 tasse Bolets tranchés
1 tasse crème 35%
½ tasse Vermouth blanc
1 c. à thé estragon grossièrement haché
100 g chèvre doux (ex. Chèvre des Neiges ou Chèvre des Alpes)
¼ tasse amandes salées coupés en deux
2 c. à thé beurre
2 c. à thé fleur d'ail
2 c. à thé échalote grise haché
1 oignon nouveau ciselé
Poivre du moulin

Préparation :

- Dans un grand poêlon faites revenir l'échalote grise, et les bolets jusqu'à ce que les bolets soit presque tendre. Ne pas faire trop cuire.
- Déglacer avec le vermouth et laisser réduire quelques minutes.
- Ajouter la crème, la fleur d'ail et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse et onctueuse.
- Incorporer l'estragon et assaisonner de poivre du moulin.
- Ajouter les farfalles préalablement cuites.
- Dresser dans un bol creux et émietter le fromage de chèvre sur le dessus.
- Garnir d'oignon nouveau et d'amandes.





Chef
Fred
Chappuis

Crêpe farcie aux chanterelles à pied jaune

Ingrédients (10 personnes) :

1 kg	chanterelles à pied jaune
100 g	parmesan
150 g	échalote française
125 g	farine
1	gousse d'ail
4	œufs
250 ml	vin blanc
100 g	beurre
250 ml	crème 35%
300 ml	lait

Préparation :

- Faire l'appareil à crêpe : mettre la farine dans un grand bol et faire la fontaine. Mélanger les œufs et le lait. Verser ce mélange dans la fontaine de farine et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre fondu. Et faire les crêpes.
- Faire sauter les chanterelles avec l'échalote et l'ail dans un peu d'huile d'olive sur un feu vif. Saler et poivrer.
- Déglacer au vin blanc laisser réduire le liquide de moitié et ajouter la crème, porter à nouveau à ébullition et laisser réduire jusqu'à épaississement de la crème. Réserver.
- Farcir les crêpes avec les chanterelles égouttées, parsemer de fromage râpé et enrouler les crêpes.
- Mettre un peu de fromage râpé sur chaque crêpe et faire gratiner au four. Servir avec la sauce crème.





Chef
Fred
Chappuis

Gnocchi de pommes de terre et cèpes d'Amérique

Ingrédients (4 personnes) :

600 g pommes de terre
5 branches thym frais
750 g cèpe d'Amérique frais
110 g farine
4 c. à soupe huile d'olive
1 c. à soupe parmesan râpé
2 c. à soupe bouillon de poulet
30 gr beurre
Sel et poivre

Préparation :

- Cuire les pommes de terre non pelées. Couper en petits dés un cèpe et faire sauter dans l'huile d'olive avec l'ail haché et une branche de thym.
- Piler les pommes de terre pelées encore chaude. Incorporer à chaud les dés de cèpes, la farine et le parmesan râpé. Bien mélanger le tout et assaisonner de sel et poivre.
- Avec cette pâte, confectionner des rouleaux de la taille d'un index et les couper en morceaux d'environ 1 pouce. Avec le dos d'une fourchette, les décorer de stries parallèles.
- Couper en gros morceaux le restant de cèpes, les faire sauter dans une poêle avec 2 cuil.à soupe d'huile, une gousse d'ail haché, saler.
- Verser peu à peu le bouillon en cours de cuisson, en s'assurant que les cèpes restent fermes. Réserver.
- Cuire les gnocchis dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter dans une passoire et les réchauffer dans la poêle avec la sauce des cèpes montée avec le beurre.





Chef
Fred
Chappuis

Gratin dauphinois et armillaire ventru

Ingrédients (10 personnes) :

600 g pommes de terre
200 g armillaire ventru
500 ml crème 15% à cuisson ou 35%
500 ml lait 2%
2 gousses ail haché
150 g fromage cheddar râpé
Muscade
Sel et poivre

Préparation :

- Couper les pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline et émincer les armillaires ventrus.
- Mettre le tout dans une casserole, ajouter l'ail haché et assaisonner de sel, poivre et muscade.
- Bien mélanger le tout pour répartir l'assaisonnement. Ajouter la crème et le lait, qui devraient arriver à la hauteur des pommes de terre.
- Chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps pour éviter que les pommes de terre ne collent au fond. Quand le liquide commence à épaissir, transférer dans un plat à gratin allant au four, saupoudrer de fromage râpé et mettre à cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 375 F.





Chef
Fred
Chappuis

Pouding chômeur au pied de mouton confit

Ingrédients (10 personnes) :

Pâte

180 g farine
190 g sucre
200 g beurre
2 œufs
4 g poudre à pâte
20 g pied de mouton séché déshydraté
250 ml lait

Sauce

375 ml sirop d'érable
150 g cassonade
200 g pied de mouton frais
100 g beurre

Préparation :

Pâte : Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le 200gr de beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les œufs et les pieds de moutons réhydratés, coupés en petits dés, bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec le lait, et bien mélanger. Verser la pâte dans un plat en verre allant au four de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurré.

Sauce : Dans une grande casserole, porter à ébullition le sirop, la cassonade, le 100gr de beurre et le pied de mouton frais coupés en petits dés, en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit. Verser délicatement la sauce bouillante sur la pâte.

Cuire au four préchauffé à 325°F (160°C) pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Servir chaud ou à la température ambiante.





Chef
Fred
Chappuis

Risotto aux chanterelles et basilic

Ingrédients (4 personnes) :

250 g	riz arborio ou vialone
400 g	chanterelles fraîches
50 g	beurre
60 g	parmesan râpé
1	petit oignon haché
100 ml	vin blanc
1 gousse	ail hachée
5 feuilles	basilic ciselées
1 litre	bouillon de poulet ou légumes

Préparation :

- Faire suer l'oignon, l'ail et les chanterelles dans le beurre.
- Ajouter le riz et faire encore revenir le tout quelques minutes pour bien imprégner le riz.
- Ajouter le vin blanc et laisser cuire en remuant jusqu'à ce que le vin soit réduit de moitié, par la suite mouiller en plusieurs fois avec le bouillon très chaud et en laissant absorber le liquide entre chaque mouillement, tout en remuant avec une spatule en bois.
- Cuire environ 18-20 minutes à feu moyen, ajouter le fromage parmesan et le basilic, servir aussitôt.





Chef
Fred
Chappuis

Sauté de bœuf au Matsutaké

Ingrédients (10 personnes) :

2 kg cubes de bœuf
200 g carotte
300 g bacon
100 g pâte de tomate
400 g oignons
600 g Matsutaké
250 ml vin rouge
4 branches thym frais
1,5 litre fond brun ou bouillon de bœuf
Feuille de laurier
Sel et poivre

Préparation :

- Faire colorer les cubes de bœuf dans un peu d'huile bien chaude et retirer.
- Dans la même casserole faire suer les légumes coupés en dés moyen ainsi que le Matsutaké émincé. Ajouter le bacon coupé en petit dés et faire colorer.
- Ajouter la pâte de tomate, bien mélanger et déglacer avec le vin rouge. Laisser réduire de moitié, ajouter la viande égouttée et mouiller avec le fond brun ou bouillon de bœuf.
- Mettre les branches de thym, feuille de laurier couvrir et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter environ 1h 30 en remuant de temps en temps.





Chef
Fred
Chappuis

Bruschetta de champignon crabe

Ingrédients (10 personnes) :

150 g champignon crabe déshydratés (ou 1 kg frais)
1 pain baguette
100 ml huile d'olive
1 échalote sèche
1 gousse d'ail
2 tomates
150 g parmesan râpé
50 ml vinaigre balsamique
150 g sucre
Sel et poivre au goût

Préparation :

- Faire réhydrater les champignons dans un peu d'eau froide et laisser reposer 30-45 min.
- Couper le pain en croûtons et les badigeonner avec de l'huile d'olive, les poser sur une tôle allant au four et les faire griller dans un four à 375 F.
- Couper les tomates, les échalotes et le champignon crabe en petits dés. Mettre dans un bol avec l'ail haché et assaisonner avec le vinaigre balsamique, sel et poivre. Ajouter le fromage parmesan et bien mélanger le tout.
- Mettre de la préparation à bruschetta sur chaque croûton et passer au four pour les faire gratiner.



Cheffe

Justine Prud'homme

Portefeuille de sarrasin aux champignons forestiers et Baluchon, sauce à l'érable et à la bière noire

Ingrédients

Crêpe sarrasin

125 ml farine sarrasin
125 ml farine blanche
50 ml beurre fondu
1 œuf
Sel
Eau

Sauce

1 bouteille bière noire
125ml sirop d'érable
50 gr beurre en petits cubes

Garniture

2 tiges fleur d'ail tranchées grossièrement
250g mélange de champignons forestiers frais ou réhydratés tranchés (bolets, armillaires ventru, champignons crabe ou autres)
Fromage Baluchon
Huile de canola au besoin
Sel kasher et poivre d'aulne

Préparation :

- Mélanger ensemble les deux farines et une pincée de sel. Faites un grand trou dans le centre de la farine. Y déposer l'œuf battu au centre et ajouter de l'eau à hauteur de la farine. Bien mélanger au fouet. Ajouter un peu d'eau au besoin, la consistance doit être ni trop liquide ni trop épaisse. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Laisser reposer au frigo 30 min. Chauffer une grande poêle en fonte à medium. Bien patiner. Y cuire chacune des crêpes en prenant soin de bien humidifier la poêle d'huile entre chacune. Modifier la température au besoin.

... suite page 2



Cheffe

**Justine
Prud'homme**

Portefeuille de sarrasin aux champignons forestiers et Baluchon, sauce à l'érable et à la bière noire

Préparation (suite) :

- Faire revenir dans une poêle à feu vif les champignons séparément et la fleur d'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien doré dans l'huile. Bien saler et poivrer. Réservez au chaud.
- Reprenez la poêle dans laquelle vous avez sauté la garniture sans la nettoyer. Faites la chauffer. Ajouter le sirop d'érable. Lorsque celui-ci commence à bouillir, ajoutez-y toute la bière peu à peu en délayant le sirop. Laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement. Retirer du feu et ajoutez-y des petits bouts de beurre tout en fouettant.
- Prenez chacune des crêpes y déposer une tranche fine de fromage le Baluchon et y répartir également la garniture. La plier en portefeuille (plier la base, ensuite le côté gauche, le haut et finalement le côté droit) revirer ensuite ce portefeuille dans l'assiette. Ajouter la sauce de façon suffisante et harmonieuse. Décorer d'une tige de fleur d'ail préalablement rôtie à l'huile au four.



ROUGE VIN

CUISINE LITTORALE

Chef
Hugo
Hamelin

Risotto aux pleurotes des neiges, fromage de chèvre d'ici et homard du Québec

Ingrédients

350 gr de riz Arborio
150 ml de vin blanc Cavalier du Versant du Domaine Gélinas
1 L de bouillon de poulet
1 oignon espagnol moyen émincé
5 gousses d'ail hachées finement
25 gr de beurre salé
50 ml d'huile d'olive
150 gr de fromage de chèvre des neiges
50 gr de parmesan râpé
200 gr de pleurotes des neiges émincés
3-4 homards du Québec, cuits et décortiqués
½ bouquet de persil haché
3 branches de romarin hachées
½ bouquet de ciboulette haché
Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Dans une casserole, sauter les champignons, l'oignon, l'ail et le romarin dans l'huile d'olive et le beurre. Saler et poivrer.
- Ajouter le riz et faire revenir 1 minute à feux moyen-élevé, en remuant pour bien enrober d'huile et de beurre.
- Déglacer avec le vin blanc à feux moyen, en remuant jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé. Ajouter le bouillon de poulet, environ 180 ml à la fois, en remuant souvent, ajouter du bouillon lorsque la cuillère de bois laisse un sillon dans le riz. Après 20 minutes, le riz devrait être al dente, avoir absorbé presque tous le liquide et avoir une apparence crémeuse.
- Ajouter ensuite les homards, le persil, la ciboulette, le fromage de chèvre et le parmesan puis remuer 2 minutes à feu doux.
- Rectifier l'assaisonnement, ajouter un filet d'huile d'olive et servir, avec le même vin blanc Cavalier du Versant utilisé pour la recette, bien sûr !





Guide mycologue

Lorraine
Hallé

Armillaire couleur de miel à l'italienne

Ingrédients :

1 kilo (2,2 lb)	armillaires bien jeunes
8 tasses	eau salée
3 gousses	ail hachées
½ poivron rouge	en petits dés
½ poivron vert	en petits dés
1 grosse pincée	origan
4 c. à soupe	huile d'olive vierge
Jus d'un citron	
Sel	au goût

Préparation :

- Couper les champignons en deux ou en quatre.
- Mettre les champignons dans l'eau bouillante salée additionnée du jus de citron.
- Laisser bouillir 5 minutes et égoutter.
- Mettre tous les ingrédients dans un poêlon et cuire lentement en remuant pendant 15 à 20 minutes. Vous pouvez les servir ainsi ou les ajouter à d'autres mets. Omelettes, sauce à spaghetti, etc.

* Note: l'armillaire couleur de miel est un champignon qui doit être bien cuit.





Guide mycologue
Lorraine
Hallé

Brie ou camembert aux bolets

Ingrédients :

170 g fromage brie ou camembert
10 g bolets séchés

Préparation :

- Sur un morceau de papier d'aluminium, ouvrir votre morceau de fromage en deux dans le sens de la longueur. Il est plus facile de faire cette opération quand le fromage sort du frigo. Saupoudrez de la poudre de bolets sur les deux faces et refermer le fromage.
- Saupoudrez le restant de la poudre de bolets sur le fromage et refermez le papier d'aluminium. Mettre au four à 250 degrés Celsius jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondant.
- Servir sur votre pain préféré.
- Pour obtenir un fromage plus goûteux, faites votre préparation 24 heures à l'avance. Le bolet rehausse le goût de votre fromage !





Guide mycologue
Lorraine
Hallé

Crème de Bolets

Ingrédients :

1	oignon coupé en dés
4 branches	céleri hachées finement
3 cuil. à soupe	beurre ou margarine
3 cuil. à soupe	farine
1.5 litre	lait
3 cuil. à soupe	base de poulet concentré
3 tasses	bolets forestiers frais ou congelés
Poivre	
Facultatif : ½ tasse	crème 15% et ¼ de tasse de vin blanc

Préparation :

- Faire fondre le beurre à feu moyen dans un chaudron. Blondir l'oignon, le céleri et y ajouter la farine jusqu'à absorption.
- Ajoutez le lait et remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez la base de poulet concentré et le poivre, brassez et déposez les bolets dans le mélange (les bolets peuvent être congelés ou frais). Si les bolets sont congelés, il n'est pas nécessaire de les décongeler, mettez-les directement dans la soupe.
- Brassez à feu bas 10 minutes. Retirez du feu, ajoutez le vin et la crème, remuez et laissez reposer un peu afin que les saveurs se mélangent.
- Cette crème de Bolet peut aisément être faite d'avance, et c'est même préférable. Cependant lorsque vous la réchauffez il se peut qu'elle s'épaississe, ajoutez-y du lait ou de la crème jusqu'à consistance désirée.
- La recette peut aussi être faite avec des bolets séchés, remplacer les bolets par 30 g de bolets séchés.





Guide mycologue
Lorraine
Hallé

Crème de champignons crabe à l'estragon et au miel

Ingrédients :

200 g	champignon crabe frais ou 20 g secs
1/4 tasse	oignon haché
2 gousses	ail
1/4 tasse	beurre
1/4 tasse	farine blanche non blanchie
2 tasses	bouillon de poulet maison ou commercial
1/4 tasse	crème 15%
1/2 c.	thé d'estragon séché
1/2 c.	soupe de persil frais
1/2 c.	soupe de miel
Sel de mer, poivre du moulin	

Préparation :

- Faire revenir les oignons à feu moyen dans le beurre environ 2 minutes ;
- Émincer les champignons et hacher l'ail, puis ajouter aux oignons ;
- Cuire environ 10 minutes. Réserver le quart de ce mélange ;
- Saupoudrer la farine sur le mélange de champignons et cuire une minute en brassant continuellement ;
- Mouiller avec le bouillon de poulet chaud et ajouter les assaisonnements ;
- Cuire à découvert 20 minutes à feu doux. Passer la soupe au pied mélangeur, ajouter le miel, la crème et la partie réservée des champignons.
- Ajuster l'assaisonnement.





Productrices

Maude et
Sophie

Risotto aux champignons et huile à saveur de truffe des Appalaches

Ingrédients :

2 tasses de riz Arborio
2 c. à soupe de beurre
2 ½ tasses de champignons de votre choix nettoyés et tranchés
2 gousses d'ail, émincées
¼ de tasse de beurre
1 oignon moyen, finement haché
4 tasses de bouillon de légumes chaud
½ tasse de vin blanc sec
2 cuillères à soupe d'huile à saveur de truffe des Appalaches
1 tasse de parmesan ou fromage à pâte dur du Québec râpé
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
Persil frais haché, pour garnir (facultatif)

Préparation :

- Dans une grande poêle, chauffer les 2 c. à soupe de beurre à feu moyen. Ajouter les champignons tranchés dans la poêle et faites-les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 5 à 6 minutes. Ajoutez l'ail émincé et faites cuire pendant 1 minute de plus. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réserver.
- Dans une casserole, faire fondre le ¼ de tasse de beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et faire cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter le riz Arborio dans la poêle avec les oignons. Remuer pour enrober les grains de riz d'huile et cuire pendant environ 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le riz devienne lui aussi translucide.

... suite page 2





Productrices
Maude et
Sophie

Risotto aux champignons et huile à saveur de truffe des Appalaches

Préparation (suite) :

- Verser le vin blanc dans la poêle et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé par le riz.
- Ajouter ensuite une louche de bouillon chaud dans la poêle et remuer constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Ajouter le bouillon, une louche à la fois, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et cuit al dente, ce qui prendra environ 18 à 20 minutes.
- Une fois le risotto cuit, retirer du feu et ajouter l'huile à saveur de truffe des Appalaches et le parmesan râpé. Remuez bien pour incorporer. Ajouter ensuite les champignons sautés.
- Goûter et ajuster l'assaisonnement. Ne pas se gêner pour rajouter un filet additionnel d'huile à saveur de truffe des Appalaches et une poignée de persil frais pour servir (facultatif).

Ce risotto crémeux aux champignons et à l'huile à saveur de truffe des Appalaches est un véritable délice pour les amateurs de cuisine raffinée. Bon appétit !





Chef
Simon
Lafontaine

Poêlée de chanterelles communes à la crème de parmesan

Ingrédients :

2 c. soupe Beurre
200g chanterelles communes
100 ml vin blanc (au choix)
1 1/2 Tasse de crème 35% à cuisson
1/3 Tasse de parmesan râpé
2 c. soupe persil frais haché
1 tige d'oignon vert émincé
1 à 2 gousses d'ail frais haché (au goût)
Sel et poivre (au goût)

Préparation :

- Pour débiter, il faut s'assurer que vos chanterelles soit bien nettoyer. Au besoin, prenez un petit pinceau pour bien enlever les saletés entre les plis. Vous pouvez les couper en plusieurs morceaux tout dépendant de la grosseur.
- Hacher le persil, ciseler l'oignon vert et hacher l'ail. Mélanger le tout et mettre de côté.
- Faire fondre le beurre à feu moyen/élevé dans une poêle. Ajouter les chanterelles et faire revenir 5 à 7 minutes en brassant de temps en temps.
- Lorsque les chanterelles commence à dorer, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire quelques minutes jusqu'à quasi évaporation.
- Ajouter la crème et laisser mijoter 1 à 2 minutes pour que la sauce épaississe.
- Ajouter le parmesan râpé et faire fondre en brassant à la cueillir en bois. Ajouter également le mélange de persil, oignon vert et ail mis de côté plus tôt.
- Une fois le parmesan bien fondu dans la sauce, saler et poivrer au goût.
- Servir les portions dans un bol ou une assiette creuse, avec un bon morceau de pain de votre boulangerie préférée!



Mycologue experte

Martine Gervais

Crème de champignon Chunky

Ingrédients :

- 450 grammes de champignons sauvages ou champignons de Paris
- 1 ou 2 échalotes françaises coupées finement
- 1 litre de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 à 2 tasses de crème 15% ou 35% à cuisson
- ½ tasse de vin blanc
- ¼ tasse de farine
- Une tasse de pommes de terre coupées en petits dés
- Champignons sauvages déshydratés (facultatif, on peut utiliser seulement des champignons frais)
- Féculé de maïs ou pommes de terre en flocons pour épaissir
- Huile, beurre, sel et poivre

Préparation :

- Réhydrater les champignons séchés dans le bouillon tiède 30 minutes
- Couper les champignons frais en morceaux de la grosseur désirée
- Faire revenir les champignons frais avec l'échalote à feu moyen avec beurre et huile. Saler.
- Après une dizaine de minutes de cuisson, ajouter le vin blanc. Laisser réduire du ¾.
- Ajouter ensuite la farine et bien mélanger. Incorporer petit à petit le bouillon de poulet.
- Couvrir et laisser mijoter 30-40 minutes à feu doux.
- Incorporer ensuite les pommes de terre en dés.
- Couvrir et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Ajouter la crème et amener au point d'ébullition. Si vous désirez un potage plus onctueux, épaissir avec de la féculé diluée dans de l'eau froide ou des flocons de pomme de terre



Mycologue experte

Martine Gervais

Tarte au sucre et au lactaire à odeur d'érable

Ingrédients :

- 1 boîte de lait évaporé 2%
- 1/4 tasse de farine
- 2 tasses de cassonade
- 1 œuf
- 4 c. à table ou plus de lactaire à odeur d'érable pulvérisé

Préparation :

- Mélanger les 3 ingrédients secs. Ajouter le reste et mélanger 2 minutes au batteur. Déposer dans une abaisse non cuite et cuire environ 30 mi à 350.

