

11
00
35

▣ Cliquez ici pour en savoir plus +



Programmation tqs automne 2008

Blogue - Nancie Ferron - Individuel

Commentaires

Lire les commentaires (0) | Ajouter un commentaire

Parce qu'elles le mérient bien!

Le jeudi 08 mai 2008 | Publié à 17:05:46



Un repas spécial pour un être spécial, quoi de mieux pour la fête des mères que ce repas extraordinaire mais simple à préparer, élaboré par les différents responsables de la cuisine du restaurant L'impressionniste à Sainte-Eustache.

En entrée: les pétoncles poêlées à l'érable, sauce citronnée au cresson. Pour la marinade vous aurez besoin de 18 pétoncles géants, sirop d'érable, un peu curry, 2 c. à table de coriandre fraîche, 2 échalottes vertes hachées finement, sel et poivre.

Mettre dans un petit plat de plastique les pétoncles (3 par personne) dont le muscle a été préalablement enlevé. Recouvrir de sirop d'érable. Ajouter le curry, la coriandre, les échalottes, le sel, le poivre et laisser mariner 24h au frigo.

Pour la sauce au cresson: huile d'olive, 2 c. à thé d'ail haché, 1/4 de tasse de bouillon de poulet, 1 bouquet de cresson, feuilles seulement, passées au robot, crème 35%, jus de citron.

Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive, y ajouter le bouillon, le cresson, la crème et le jus de citron. Dès l'ébullition, réduire le feu.

Griller les pétoncles au poêlon, dès que les deux côtés sont saisis, fermez le feu et laisser les pétoncles reposer le temps de monter l'assiette. Prenez une assiette chaude, déposer un peu de la sauce au cresson,

puis trois pétoncles, décorer, servir.

En plat principal: le filet de cerf de Boileau, sauce aux cassis. Ingrédients: huile d'olive, 2 échalottes françaises, 1/4 tasse de sirop de cassis (ou de bleuets), 1/2 c. à thé d'ail haché, 1 tasse de demi-glace, herbe de Provence, sel, poivre, cassis ou bleuets (congelés ou frais. 6 filets de cerf de Boileau de 6 oz. (ou n'importe quelle viande sauvage).

Faire suer dans la poêle l'ail et l'huile d'olive quelques minutes, déglacer avec 1/2 tasse de sirop de cassis, 1/2 c. à thé d'ail, laisser réduire du 1/3. Ajouter 1 tasse de demi-glace, saler et poivrer au goût, ajouter les herbes de Provence, réduire. Ajouter une tasse de cassis (ou de bleuets) seulement à la toute fin.

Saisir les filets de cerf de chaque côté, déposer sur une planche, laisser reposer 5 minutes en recouvrant lâchement de papier d'aluminium. Couper les filets en éventail, disposer dans une assiettes chaude et napper de sauce.

Au dessert, une tarte tatin en un tournemain: 8 pommes Cortland, 1 rouleau de pâte feuilletée, 100g de beurre, 100g de sucre, un verre de calvados.

Éplucher les pommes, les couper en gros quartiers en enlevant le coeur. Dans un moule à tarte rond antiadhésif, faire fondre directement le beurre. Ajouter le sucre fin, baisser le feu pour faire un caramel. Disposer les pommes dans le plat, sur le caramel. Enrober les pommes du caramel en les retournant. Soupoudrer de sucre, recouvrir de pâte feuilletée en appuyant sur les bords. Mettre au four à 350 F pendant 35 à 40 minutes. Démouler sur une grande assiette creuse. Déglacer la poêle ou votre moule avec le calvados. Ajouter sur la tarte.

À boire avec la tarte: un verre de Cidre de glace du Domaine Lafrance des Vergers Lafrance de Saint-Joseph-du-Lac.

Le restaurant L'Impressionniste est situé au 245 Chemin de la Grande-Côte à Saint-Eustache, 450.491.3277, www.restaurantimpressionniste.ca

Regarder ce reportage en vidéo 

Commentaires

+
Ajoutez un commentaire

Aucun commentaire