



Gourmandise

Textes et recherches **Didier Girol**

Samosas de gyromitres et morilles



Photo Serge LAPOINTE

Les feuilles de pâte filo sèchent rapidement, protégez-les avec un linge humide. Pour les découper utilisez des ciseaux.

Ingrédients

40 g (1 1/2 oz) de morilles déshydratées (champignons)
40 g (1 1/2 oz) de gyromitres déshydratés (champignons)
3 échalotes grises (sèches) hachées
2 gousses d'ail hachées
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
50 ml (3 c. à table) de demi-glace
4 feuilles de pâte filo de 25 cm (10 po) de diamètre
80 g (3 oz) de beurre fondu
30 ml (2 c. à table) de vin rouge
15 ml (1 c. à table) de ciboulette ciselée

Préparation

Réhydrater les champignons dans de l'eau bouillante. Égoutter et réserver.
À feu doux, faire revenir l'ail et les échalotes dans l'huile d'oli-

4 personnes

ve jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Déposer les champignons, mélanger et ajouter le vin rouge (déglacer). Laisser un peu chauffer et verser la demi-glace. Laissez réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la ciboulette dans la farce refroidie. Couper en deux les feuilles de pâte filo. À l'aide d'un pinceau, les badigeonner avec le beurre fondu. Répartir la farce sur chacune des feuilles et rassembler les bords pour former des triangles. Placer les samosas sur une plaque à cuisson. Cuire de 12 à 14 minutes dans un four préchauffé à 180 °C/375 °F. Servir les samosas, encore chauds, sur un nid de salade, arrosée de votre vinaigrette préférée.

Ossobuco de cerf aux pleurotes



Photo Serge LAPOINTE

L'ossobuco de veau est un plat italien, c'est aussi l'appellation donnée à une tranche de jarret en général. Si vous n'êtes pas chasseur, l'ossobuco de cerf est distribué par Gibiers Canabec. Demandez-le à votre boucher.

Ingrédients

4 ossobuco de cerf (ficelés)
1 oignon espagnol haché
1 gousse d'ail hachée
1 carotte coupée en petits cubes
50 g (3 c. à table) de beurre
100 g (1 tasse) de pleurotes frais
1 feuille de laurier
125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
1 litre (4 tasses) de fond brun de gibier (si possible)
50 g (3 c. à table) de farine

Préparation

Enfariner légèrement les ossobuco et les saisir au beurre dans une sauteuse (pouvant aller au

4 personnes

four). Verser l'oignon, l'ail et la carotte et faire dorer. Ajouter le vin rouge (déglacer) et laisser réduire légèrement. Ajouter le fond brun et le laurier, mélanger et placer la sauteuse dans le four préchauffé à 180 °C/375 °F pendant 2 heures 30 minutes. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les pleurotes coupés en lamelles et rectifier l'assaisonnement. Servir avec un légume vert et quelques pommes de terre. Délicieux également avec des pâtes fraîches.

Petit pot de crème au moka et gingembre, lait d'amandes



Photo Serge LAPOINTE

Cette crème est préparée de la même façon qu'une crème brûlée.

Ingrédients

15 g (1 c à table) de café moulu
475 ml (2 tasse) de lait
75 g (6 c. à table) de sucre
225 g (1 tasse) de chocolat noir coupé en morceaux
Quelques gouttes de vanille naturelle
7 jaunes d'œufs
30 g (2 c à table) de gingembre frais haché

Préparation

Préparer le bain-marie: déposer huit ramequins dans un plat assez haut, allant au four et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur.
Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le café, le sucre, la vanille et le gingembre. Filtrer, ajouter le chocolat et chauffer à feu doux en remuant jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter les jaunes d'œufs légèrement fouettés. Bien mélanger; répartir la crème dans les ramequins et cuire environ 30 minutes dans le four

4 personnes

préchauffé à 160 °C/325 °F. (planter la pointe d'un petit couteau dans la crème pour vérifier la cuisson!).
Pour le lait d'amandes
200 ml (3/4 tasse) de lait
25 g (2 c. à table) d'amandes en poudre
Quelques gouttes de vanille naturelle
30 ml (2 c. à table) de marasquin
50 g (3 c. à table) de sucre
Dans une petite casserole, porter à ébullition tous les ingrédients, retirer du feu aussitôt. Laisser infuser 20 minutes à couvert. Passer le mélange au tamis en pilant le contenu afin d'extraire tout le jus. Laissez refroidir. Emulsionner au fouet avant de servir dans des petits verres.
Dans une assiette, déposer un ramequin de crème et un verre de lait d'amandes. Piquer un biscuit sec dans la crème.

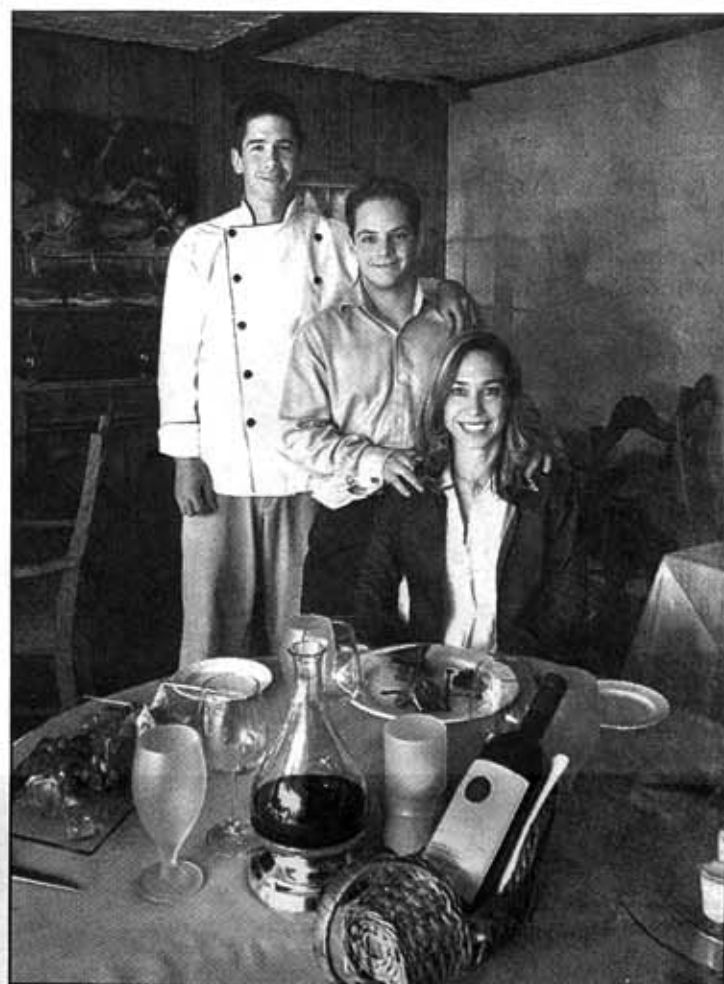


Photo Serge LAPOINTE

Karen Therrien et Frédéric Laplante, propriétaires, et le sous-chef, Jean-Philippe Leclerc, ancien élève du Ciat.

Vins d'accompagnement

Voici quelques recommandations de Karen Therrien pour accompagner ce repas.

Avec les samosas de mitres et morilles: un vin rouge d'Espagne, Campillo Reserva, millésime 1995, de la région Rioja. 25,91 \$ (+898809). (en vente dans les magasins de la SAQ Signature)

Pour l'ossobuco de cerf aux pleurotes: un vin rouge d'Afrique du Sud, le Kanonkop cépage cabernet-sauvignon de 1998 à 33,81 \$ (+745794) (en vente dans les magasins de la SAQ Signature)

On ne saurait terminer ce repas de gibier sans un excellent fromage de chez nous: le Kénogami, fromage biologique fermier à pâte molle et à croûte lavée, produit à Hébertville (Lac-Saint-Jean) par la famille Lehmann. Vous le trouverez facilement aux halles de Sainte-Foy et au marché du Vieux-Port. Pour l'accompagner, un excellent vin rouge de Californie, Cépage Viognier EXP, Dunningan Hills, produit par R.H. Phillips année 2000. 20,69 \$ (+894980)

Avec le dessert: le petit pot de crème au moka et lait d'amande: un Xères Cream sera parfait, un bon rapport qualité-prix de la maison Alvéar, région de Montilla Morilles à 16,00 \$ (+884874)