



COMPLÈTEMENT  
POIREAU

Un été  
**Complètement  
poireau**



**18 RECETTES PARFAITES**  
POUR LA SAISON ESTIVALE

**3 COCKTAILS FESTIFS**

UNE RECETTE ORIGINALE DE  
**+ Bob le Chef**



AUSSI DISPONIBLE  
EN CAPSULE VIDÉO

# TABLE DES MATIÈRES

Mini-brochettes de poulet, poireaux et bacon	5
Guacamole aux poireaux et chips de tortillas maison	7
Pommes de terre farcies	9
Brochettes de légumes au pesto	11
Salade de pommes de terre et poireaux	13
Brochettes de légumes et fromage Doré-mi	15
Pommes farcies au poireau, bacon et patate douce	17
Asperges en pâte phyllo	19
Pizza sur pain naan	21
Hamburger de poulet aux poireaux	23
Guédille au homard	25
Quesadillas au poulet et poireaux	27
Morue grillée et légumes à la vinaigrette chaude	29
Courgettes farcies au veau et au fromage mozzarella	31
Pâtes primavera au poulet et tomates séchées	33
Boulettes de porc sur le BBQ	35
Filet de porc roulé au beurre de poireaux	37
Tartelettes au fromage et bleuets	39
Mini-pops au yogourt glacé, citron et bleuets	41
Cocktails estivaux	43



# Mini-brochettes de poulet, poireaux et bacon

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 à 7 min

Portions : 16 mini-brochettes

## Ingrédients

4 hauts de cuisses de poulet coupés en cube

Sel et poivre du moulin

6 feuilles de sauge hachées

2 blancs de poireaux coupés en tronçons de 2,5 cm (1 po)

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge

8 tranches de bacon coupées en deux

16 brochettes de bois trempées dans l'eau pendant 30 minutes

## Étapes

1. Déposer du papier d'aluminium sur la grille du barbecue, puis préchauffer à feu bas.
2. Dans un bol, mélanger les cubes de poulet avec le sel et le poivre. Ajouter la moitié de la sauge. Réserver. Dans un autre bol, mélanger le poireau avec l'autre moitié de la sauge, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Réserver.
3. Enrouler le bacon autour des cubes de poulet. Embrocher chaque cube sur une brochette avec un tronçon de poireaux.
4. Déposer les mini-brochettes sur le papier d'aluminium du barbecue et cuire de 2 à 3 minutes.
5. Servir avec des quartiers de citron.

Domaine de la Garodière

Morgon 2013

Fiche SAQ





# Guacamole aux poireaux et chips de tortillas maison

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Portions : 6 à 8

## Ingrédients

6 tortillas de grandeur moyenne coupées en pointes

30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

2 gousses d'ail hachées

1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
[Les Cultures de chez nous](#)

5 avocats mûrs

Le zeste et le jus d'une lime

Sambal oelek au goût ou quelques gouttes de Tabasco

Sel et poivre au goût

## Étapes

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer les pointes de tortillas sur une plaque à biscuits. Cuire au four pendant 15 minutes.
2. Dans une casserole, chauffer l'huile avec l'ail et les poireaux à feu doux. Cuire le tout en remuant pendant 5 minutes. Retirer du feu et laisser reposer pendant 15 minutes.
3. Couper les avocats en deux avec un couteau et retirer le noyau. À l'aide d'une cuillère, retirer la chair de la pelure et la déposer dans un bol.
4. À l'aide d'une fourchette, écraser la chair des avocats avec le jus et le zeste de la lime. Cela l'empêchera de noircir. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Saler et poivrer.
5. Servir avec les chips de tortillas maison.

The Hermit Crab  
d'Arenberg

Fiche SAQ





# Pommes de terre farcies

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 15 min

Portions : 4

## Ingrédients

4 grosses pommes de terre Russet bien lavées  
4 tranches de bacon pré-cuites et coupées en morceaux  
½ sac de poireaux tranchés  
**Les Cultures de chez nous**  
60 ml (1/4 tasse) de beurre ramolli  
250 ml (1 tasse) de crème sure  
375 ml (1 ½ tasse) de fromage cheddar marbré  
Sel et poivre

## Étapes

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapiser une plaque de papier parchemin ou régler le barbecue à puissance moyenne.
2. Envelopper individuellement chaque pomme de terre de papier d'aluminium. Cuire au four de 1 h 15 à 1 h 30 ou au barbecue de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser tiédir légèrement.
3. Dans un poêlon, faites revenir les poireaux pendant quelques minutes.
4. Sur un plan de travail, placer les pommes de terre à l'horizontale et couper la calotte. Retirer la chair des pommes de terre en laissant un pourtour de 1 cm (½ po). Réserver la chair et les pommes de terre évidées.
5. Dans un bol, piler la chair des pommes de terre au presse-purée ou au pilon à pommes de terre. Ajouter le beurre, la crème sure, la moitié des poireaux, un peu de bacon et 250 ml (1 tasse) de fromage. Bien mélanger. Saler et poivrer.
6. Farcir généreusement les pommes de terre avec le mélange et les déposer sur la plaque. Parsemer du reste de fromage, du bacon et des poireaux. Poursuivre la cuisson au four ou au barbecue environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

Marques de Casa Concha

Chardonnay 2013

Fiche SAQ





# Brochettes de légumes au pesto

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 à 12 min

Portions : 4

## Ingrédients

- 1 poivron rouge coupé en morceaux moyens
- 1 poivron jaune coupé en morceaux moyens
- 2 courgettes moyennes coupées en tranches de 2,5 cm (1 po)
- 14 champignons
- 15 à 30 ml (2 à 3 c. à soupe) de pesto
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles d'environ 2 cm
- 4 à 6 brochettes de métal

## Étapes

1. Préchauffer le barbecue à température moyenne.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
3. Enfiler les légumes sur les brochettes en alternant les couleurs. Déposer sur le grill et cuire de 2 à 3 minutes de chaque côté.

Château Bouissel Classic

Fronton 2012

Fiche SAQ





# Salade de pommes de terre et poireaux

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Portions : 4

## Ingrédients

1 kg (2 lb) de pommes de terre grelots  
175 g de rosette de Lyon (saucisson)  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
**Les Cultures de Chez Nous**  
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec  
5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon  
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive  
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin  
½ bouquet de ciboulette ciselée  
Sel et poivre au goût

## Étapes

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter, laisser tiédir et couper en deux. Réserver.
2. Pendant ce temps, faire bouillir 1 litre d'eau dans une casserole. Plonger la rosette et laisser frémir durant 20 minutes. Réserver au chaud dans son eau de cuisson.
3. Mettre le beurre dans une poêle et y faire revenir les poireaux tranchés environ 3 minutes. Ne pas colorer. Ajouter les pommes de terre et déglacer avec le vin blanc. Laisser tiédir. Mettre cette préparation dans un saladier.
4. Dans un bol, fouetter la moutarde, le vinaigre, l'huile et la ciboulette avec le sel et le poivre. Égoutter le saucisson, le trancher et l'ajouter au mélange de poireaux et de pommes de terre. Verser la vinaigrette sur la préparation et mélanger délicatement. Servir tiède.

E. Guigal

Côtes du Rhône 2013

Fiche SAQ





# Brochettes de légumes et fromage Doré-mi

Préparation : 20 min

Cuisson : 6 min

Portions : 4

## Ingrédients

90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive  
30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché  
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée  
15 ml (1 c. à soupe) de zeste de lime  
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché  
10 ml (2 c. à thé) de cari  
2 blancs de poireaux coupés en rondelles d'environ 1 cm  
Sel et poivre du moulin au goût  
200 g de fromage Doré-mi  
8 champignons entiers  
2 courgettes coupées en fines tranches

## Étapes

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne.
2. Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la marinade. Ajouter les cubes de fromage, les champignons, les poireaux et les courgettes.
3. Piquer les légumes et les cubes de fromage sur quatre brochettes en les faisant alterner.
4. Sur la grille chaude et huilée du barbecue, cuire les brochettes de 6 à 8 minutes.



Château de Goëlane  
Bordeaux supérieur 2011

Fiche SAQ







# Pommes farcies au poireau, bacon et patate douce

*Selon Bob le Chef*

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Portions : 4

## Ingrédients

4 tranches de bacon, d'une épaisseur d'environ 5 mm

½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux tranchés *Les Cultures de chez nous*

1 patate douce de taille moyenne

175 ml de fromage râpé, de ton choix

80 ml de noix de Grenoble hachées

60 ml de sirop d'érable

4 grosses pommes de style Cortland

Sel et poivre, au goût

## Étapes

1. Préparer le grill de façon à pouvoir y faire une cuisson mi-directe et mi-indirecte, c'est-à-dire qu'une moitié du grill comprend des briquettes et l'autre non. Si vous avez un BBQ à gaz, une moitié est allumée et l'autre moitié éteinte.
2. Sur le côté allumé du grill (avec les briquettes), cuire les tranches de bacon sur une grande feuille de papier d'aluminium environ 10 minutes de chaque côté.
3. Une fois cuites, retirer les tranches de bacon et déposer le poireau tranché sur la même feuille d'aluminium.
4. Cuire le poireau dans le gras de bacon environ 3 minutes et réserver dans un bol à mélanger.
5. Couper le bacon en petits dés et l'ajouter dans le bol.
6. Par la suite, éplucher la patate douce, la râper finement, afin d'obtenir environ 175 ml de sa chair, et l'ajouter dans le bol.
7. Toujours dans le même bol, ajouter le fromage, les noix, le sirop d'érable et assaisonner.
8. Couper ensuite le dessus des pommes et vider l'intérieur en prenant soin de ne pas abîmer la peau.
9. Farcir chaque pomme avec le mélange.
10. Déposer les pommes sur le côté du grill éteint (sans briquettes), couvrir et laisser cuire environ 15 à 20 minutes.
11. Servir en guise d'entrée, en accompagnement d'une pièce de viande ou simplement dans une bonne salade estivale.

**Coteau Rougemont  
Réserve 2011**

Cidre de glace



Fiche SAQ

Voir la capsule vidéo

# Asperges en pâte phyllo

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

Portions : 4

## Ingrédients

24 asperges

60 ml (1/4 de tasse) de beurre fondu

2 feuilles de pâte phyllo

8 tranches de saucisse calabrese

10 ml (2 c. à thé) de thym frais haché

60 ml (1/4 de tasse) de parmesan râpé

## Étapes

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire blanchir les asperges de 2 à 3 minutes. Égoutter. Rafraîchir sous l'eau très froide et égoutter de nouveau. Beurrer les feuilles de pâte phyllo et les superposer. Couper les feuilles en deux sur la largeur puis en quatre sur la longueur.
3. Enrouler trois asperges dans une tranche de saucisse calabrese puis dans une bande de pâte phyllo.
4. Déposer sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Parsemer de thym et, si désiré, de parmesan. Cuire au four de 12 à 15 minutes.



Cave Spring Cellars

Riesling 2012

Fiche SAQ





# Pizza sur pain naan

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Portions : 4

## Ingrédients

1 pain naan grand format  
½ sac (125 g) de poireaux tranchés  
**Les Cultures de chez nous**  
12 lanières de poulet cuites et tranchées  
1 poivron rouge coupé en lanières  
3 champignons tranchés  
60 ml (1/4 de tasse) de fromage parmesan  
60 ml (1/4 de tasse) de pesto

## Étapes

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne.
2. Badigeonner le pain Naan de pesto. Recouvrir avec le poulet, les légumes et le fromage.
3. Pour faire griller, préchauffer un côté du barbecue à feu vif et placer la pizza de l'autre côté. Refermer le couvercle et laisser cuire de 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits et que le fromage soit fondu.



Herdade das Albernoas

Alentejo

Fiche SAQ





# Hamburger de poulet aux poireaux

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Portions : 4

## Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés

*Les Cultures de chez nous*

30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %

1 tranche de pain émiettée

454 g (1 lb) de poulet haché

30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon

125 ml (½ tasse) de fromage cheddar fort râpé

Sel et poivre du moulin au goût

4 pains à hamburger

Garniture au goût

## Étapes

1. Dans un poêlon, faire revenir les poireaux dans l'huile d'olive jusqu'à tendreté. Laisser refroidir.
2. Dans un petit bol, mélanger la crème et la mie de pain. Réserver. Dans un grand bol, mélanger le poulet, la moutarde, le fromage, le sel, le poivre, le mélange de mie de pain et les poireaux. Façonner en 4 galettes. Conserver au réfrigérateur.
3. Préchauffer le BBQ à température moyenne. Huiler les grilles d'huile végétale. Cuire les galettes environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson complète de la viande. Griller les pains à hamburger. Garnir au goût.

Mirassou

Pinot Noir

Fiche SAQ





# Guédille au homard

Préparation : 15 min

Portions : 4

## Ingrédients

454 g (1 lb) de chair de homard cuite  
½ sac (125 g) de poireaux tranchés  
**Les Cultures de chez nous**  
60 ml (¼ de tasse) de céleri haché  
30 ml (2 c. à soupe) d'échalotes françaises émincées  
125 ml (½ tasse) de mayonnaise  
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron  
Sel et poivre au goût  
4 pains à hot-dog au choix

## Étapes

1. Dans un poêlon, faire revenir les poireaux quelques minutes. Laisser refroidir les poireaux avant de les ajouter au mélange.
2. Hacher grossièrement la chair de homard. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients et assaisonner au goût. Réserver.
3. Faire griller les pains pendant 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés.

Gerald Et Philibert  
Talmard Mâcon Uchizy

Bourgogne

Fiche SAQ





# Quesadillas au poulet et poireaux

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Portions : 6 à 8

## Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale  
2 gousses d'ail hachées  
1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
[Les Cultures de chez nous](#)  
180 ml (¾ tasse) de poulet cuit effiloché  
¼ d'un poivron rouge haché  
125 ml (½ tasse) de coriandre hachée  
180 ml (¾ tasse) de fromage râpé de type vieux cheddar  
2 grandes tortillas de 25 cm (10 po) de diamètre  
Crème sure au goût  
Salsa au goût  
[Guacamole aux poireaux](#)

## Étapes

1. Dans une casserole, chauffer l'huile avec l'ail et les poireaux à feu doux. Cuire tout en remuant pendant 1 minute ou jusqu'à ce que les poireaux s'affaissent.
2. Déposer une tortilla sur un plan de travail. Étaler le poulet sur toute la tortilla. Couvrir de poivron rouge, de coriandre et de fromage. Ajouter le mélange de poireaux. Déposer l'autre tortilla sur les ingrédients.
3. Déposer dans un presse-panini, préchauffer à maximum et laisser griller 3 minutes. Si vous n'avez pas de presse-panini, huiler légèrement une grande poêle et cuire les tortillas environ 3 minutes de chaque côté à feu moyen. (Utiliser une grande spatule pour retourner la quesadilla. Couper en pointes et accompagner de salsa, de crème sure et de guacamole aux poireaux.

Château de Gourgazaud

Minervoises 2012

Fiche SAQ





# Morue grillée et légumes à la vinaigrette chaude

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 min

Portions : 4

## Ingrédients

4 filets de morue de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur et de 150 g chacun

Sel et poivre du moulin au goût

2,5 ml (½ c. à thé) de paprika fumé

10 ml (2 c. à thé) de thym haché

10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive

20 tomates cerises de couleurs variées

12 asperges

1 petit oignon haché

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

10 ml (2 c. à thé) d'ail haché

250 ml (1 tasse) de bébés épinards

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique

Quelques feuilles de basilic

## Étapes

1. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
2. Déposer les filets de morue sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Saler et poivrer. Saupoudrer de paprika fumé et de thym. Verser l'huile en filet sur la morue.
3. Cuire au four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la chair du poisson se détache à la fourchette.
4. Pendant ce temps, couper les tomates en deux et les asperges en tronçons. Hacher l'oignon.
5. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire l'oignon et l'ail de 1 à 2 minutes.
6. Ajouter les tomates, les asperges et les épinards. Cuire de 2 à 3 minutes.
7. Ajouter le vinaigre balsamique. Saler et poivrer. Parsemer de basilic. Répartir les légumes dans les assiettes. Garnir avec un filet de morue et napper de jus de cuisson.

Mission Hill Five Vineyards

Okanagan Valley  
Pinot Blanc 2013

Fiche SAQ





# Courgettes farcies au veau et au fromage mozzarella

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 à 12 min

Portions : 4

## Ingrédients

4 courgettes vertes de grosseur moyenne  
½ sac (125 g) de poireaux tranchés  
**Les Cultures de chez nous**  
1 oignon moyen ciselé  
227 gr (½ lb) de veau haché  
3 gousses d'ail hachées  
Tabasco au goût  
5 ml (1 c. à thé) d'origan séché  
Sel et poivre du moulin au goût  
125 ml (½ tasse) de mozzarella râpé  
1 filet d'huile d'olive  
Quelques feuilles de basilic  
Sauce tomate et basilic en pot

## Étapes

1. Préchauffer le barbecue à température moyenne (230 °C / 450 °F).
2. Couper les courgettes en deux. À l'aide d'une cuillère, retirer la chair au milieu et la hacher. Réserver.
3. Dans un poêlon, faire revenir les poireaux quelques minutes. Ajouter la viande et cuire jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée. Mettre l'ail, la chair des courgettes, le tabasco et l'origan. Saler et poivrer.
4. Laisser refroidir un peu le mélange de viande. À l'aide d'une cuillère, farcir les courgettes. Parsemer de mozzarella.
5. Dans un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive et déposer les courgettes. Faire cuire de 10 à 12 minutes au barbecue, le couvercle fermé.
6. Dans un plat de service, verser un fond de sauce tomate et déposer les courgettes. Parsemer de basilic et servir.

Quinta de Bons-Ventos

Lisboa

Fiche SAQ







# Pâtes primavera au poulet et tomates séchées

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Portions : 4

## Ingrédients

350 g de penne ou autres pâtes courtes

10 asperges coupées en morceaux

1 poivron rouge

1 courgette

1 oignon rouge

3 poitrines de poulet la peau enlevée

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) d'ail haché

80 ml (1/3 de tasse) de tomates séchées conservées dans l'huile

Sel et poivre au goût

Copeaux de fromage de type parmesan (pour garnir)

60 ml (1/4 de tasse) de noix de pin (facultatif)

## Étapes

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Ajouter les asperges dans la casserole 3 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes. Égoutter en prenant soin de réserver 80 ml (1/3 de tasse) d'eau de cuisson.
2. Pendant la cuisson des pâtes, émincer le poivron, la courgette et l'oignon. Couper les poitrines de poulet en lanières.
3. Dans la casserole ayant servi à cuire les pâtes, chauffer l'huile à feu moyen. Dorer les lanières de poulet de 2 à 3 minutes. Retirer et réserver dans une assiette.
4. Dans une casserole, cuire l'oignon avec le poivron, la courgette et l'ail de 1 à 2 minute(s). Remettre le poulet dans la casserole et ajouter les tomates séchées. Cuire 1 minute en remuant. Incorporer les pâtes et assaisonner. Ajouter un peu d'eau de cuisson au besoin, si les pâtes sont trop sèches.
5. Garnir chaque portion de copeaux de parmesan et, si désiré, de noix de pin.

**Bergerie de l'Hortus**

Coteaux du  
Languedoc 2013

Fiche SAQ





# Boulettes de porc sur le BBQ

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Portions : 4 à 6

## Ingrédients

675 g (1 ½ lb) de porc haché

½ sac (125 g) de poireaux tranchés

Les Cultures de chez nous

2 œufs

2 gousses d'ail hachées finement

60 ml (¼ tasse) de chapelure

15 ml (1 c. à soupe) de harissa

5 ml (1 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée

150 ml (2/3 de tasse) de sauce tzatziki du commerce

Poivre au goût

4 brochettes de bois préalablement trempées dans l'eau

## Étapes

1. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la viande soit collante. Poivrer.
2. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 60 ml (¼ tasse), former 12 boulettes. Ensuite, piquer 3 boulettes sur des brochettes de bois préalablement trempées ou sur des brochettes de métal.
3. Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille
4. Griller les boulettes de chaque côté environ 4 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.



Château Montus

Pacherenc du Vic-Bilh 2011

Fiche SAQ





# Filet de porc roulé au beurre de poireaux

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Portions : 4

## Ingrédients

Beurre à l'ail au goût

Persil haché finement au goût

1 filet de porc (ouvert en portefeuille)

Vin blanc au goût

Sauce soya au goût

Beurre de poireaux :

½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux  
tranchés [Les Cultures de chez nous](#)

125 ml (½ tasse) de beurre mou

15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de moutarde

2 brochettes de bois préalablement trempées  
dans l'eau

## Étapes

1. Préchauffer le barbecue à température moyenne.
2. Mélanger tous les ingrédients du beurre de poireaux. Réserver.
3. Badigeonner le filet de porc de beurre à l'ail fondu. Étendre le beurre de poireaux sur le filet de porc et parsemer de persil haché finement. Faire un rouleau.
4. Fixer le filet de porc à l'aide d'une brochette préalablement trempée dans l'eau. Badigeonner le filet de porc de sauce soya et cuire sur le barbecue de manière indirecte à couvert fermé. Badigeonner de vin blanc pendant la cuisson.
5. Cuire une dizaine de minutes.

Domaine de la Garodière

Morgon 2013

Fiche SAQ



# Tartelettes au fromage et bleuets

Préparation : 10 min

Réfrigération : 2 h

Portions : 6

## Ingrédients

### Pour la croûte :

310 ml (1 ¼ tasse) de chapelure de biscuits Graham

60 ml (¼ de tasse) de beurre fondu

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

45 ml (3 c. à soupe) de noix de Grenoble hachées finement

### Pour la préparation :

125 ml (½ tasse) de crème à fouetter 35 %

1 contenant de fromage à la crème de 250 g ramolli

60 ml (¼ de tasse) de miel

2 à 3 gouttes de vanille

250 ml (1 tasse) de bleuets

## Étapes

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte. Répartir le mélange dans six moules à tartelette de 8,5 cm (3 ½ po) de diamètre. Avec le dos d'une cuillère, presser le mélange sur les parois des moules afin de former une croûte compacte. Retirer du four et laisser tiédir.
3. À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes. Transférer dans un bol.
4. Toujours avec le batteur électrique, fouetter le fromage à la crème avec le miel et la vanille, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
5. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de fromage à la crème en pliant la préparation.
6. Répartir la préparation dans les croûtes, puis garnir de bleuets. Réfrigérer 2 heures.

Michele Chiarlo Nivole

Moscato d'Asti 2014

Fiche SAQ





# Mini-pops au yogourt glacé, citron et bleuets

Préparation : 20 min

Congélation : 2 h

Portions : 12 mini-pops

## Ingrédients

750 ml (3 tasses) de yogourt grec à la vanille 2 %  
15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron  
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron  
250 ml (1 tasse) de bleuets frais ou surgelés

## Étapes

1. Dans un bol, mélanger 500 ml (2 tasses) de yogourt avec les zestes et le jus de citron.
2. Répartir la préparation dans 12 verres à shooter. Laisser figer 30 minutes au congélateur.
3. À l'aide du mélangeur électrique, mélanger le reste du yogourt avec les bleuets. Répartir le yogourt aux bleuets dans les shooters et remettre au congélateur 30 minutes.
4. Piquer les bâtons dans les pops au yogourt. Laisser figer complètement au congélateur environ 1 heure.



# Cocktails estivaux

## 1 Cosmo

### Ingrédients

45 ml (1 ½ oz) de vodka  
15 ml (½ oz) de liqueur d'agrumes  
20 ml (2/3 oz) de jus de canneberge  
Le jus de 2 quartiers de lime  
Glaçons  
3 canneberges

### Étapes

1. Dans un shaker rempli de glaçons, ajouter tous les ingrédients, sauf les canneberges.
2. Agiter vivement de 8 à 10 secondes.
3. Filtrer le contenu du shaker dans un verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons.
4. Garnir de canneberges.

## 2 Sea Breeze

### Ingrédients

45 ml (1 ½ oz) de vodka  
120 ml (4 oz) de jus de canneberge  
45 ml (1 ½ oz) de jus de pamplemousse  
1 quartier de lime  
Glaçons

Pour un cocktail plus sucré, remplacer le jus de pamplemousse par du jus d'ananas. Vous obtiendrez ainsi un Bay Breeze.

### Étapes

1. Dans un shaker rempli de glaçons, verser la vodka, le jus de canneberge et le jus de pamplemousse.
2. Agiter vivement de 8 à 10 secondes.
3. Filtrer au-dessus d'un verre highball à l'aide d'une passoire à glaçons.
4. Presser légèrement le quartier de lime au-dessus du verre.
5. Placer le quartier de lime dans le verre.

## 3 Sapphire péché

### Ingrédients

1 ½ oz de Gin Bombay Sapphire  
1 oz de jus de citron  
½ oz de jus d'orange  
½ oz de sirop au gingembre

### Étapes

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker avec beaucoup de glace. Bien agiter.
2. Passer dans un verre à cocktail refroidi ou dans un gobelet, sur des glaçons.
3. Garnir de tranches de gingembre et de feuilles de coriandre.





C'est facile de cuisiner avec  
les poireaux tranchés et lavés  
**Les Cultures de chez nous**

Découvrez une tonne de recettes  
en visitant [completementpoireau.ca](http://completementpoireau.ca)

