

## ***Ail de Pigeon Hill***

**Christian Marcotte** Saint-Armand 450-248-3416)

### La fleur d'ail

#### Omelette à la fleur d'ail

Faire revenir la fleur d'ail coupée en morceaux dans une poêle avec de l'huile végétale; ajouter les œufs battus et finir la cuisson à votre guise.

À la vapeur, comme les asperges.

Aussi, dans les salades, sur des tomates

## **Les trois acres**

(Dunham 450-295-2540 / 1-877-322-7373 [www.3acres.ca](http://www.3acres.ca))

Dans un bol, mélanger :

750 ml (3 tasse) d'Hydromel « Les trois acres »

120 ml (1/2 tasse) de rhum brun cubain

120 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

500 ml (2 tasses) de jus d'ananas

500 ml (2 tasses) de d'eau gazéifiée

Garnir de fruits (oranges, bleuets, framboises, etc.). Servir très froid.

## ***Divine Olive***

**(Mohamed Boujra** Saint-Jean-sur- Richelieu [www.divineolive.com](http://www.divineolive.com))

### Petite salade simple

Couper en dés :

1 mangue rouge

1 tomate

½ avocat

½ concombre

Ajouter du sel (facultatif) et du poivre. Arroser le tout d'huile d'olive. Servir!

### ***Les jardins de Véronne***

(Pike River 450 248.7008)

#### Tomates basilic

Entrée (pour 2 personnes)

2 ou 3 tomates, italiennes ou autres, coupées en dés d'un 1,27 cm (1/2 pouce)

4 à 5 feuilles de basilic frais sans les tiges

Huile d'olive de qualité

Vinaigre balsamique

Fromage parmesan ou raclette forte ou autre type de fromage

Sel et poivre au goût

Couper les tomates et les réserver dans un bol.

Hacher le basilic finement et l'incorporer aux tomates. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Mélanger le tout et laisser macérer à la température de la pièce pendant 30 à 60 minutes. Juste avant de servir, râper un peu de fromage sur le tout.

### ***Resto à Loulou***

**Louise Godin** [godinlouise@gmail.com](mailto:godinlouise@gmail.com)

#### Fleurs d'hémérocailles farcies

2 à 3 fleurs par personne

Un paquet de fromage à la crème ou de ricotta, 250 gr (8,8 oz)

30 ml (2 c. à soupe) de lait de coco

1 tige de citronnelle hachée finement ou feuilles de basilic thaï

3 à 4 brins de ciboulette hachés finement

Autant de brins de ciboulettes que de fleurs à farcir

½ piment jalapeno épépiné ou quelques gouttes de Tabasco

Sel au goût.

#### PRÉPARATION

Bien mélanger tous les ingrédients.

Retirer délicatement pistil et étamine des fleurs. Farcir délicatement avec une cuillère de mélange de fromage. Replier les pétales. Attacher les pétales avec un brin de ciboulette (si la ciboulette est trop grosse, la diviser en deux avec un couteau). Faire un nœud et couper l'excédent des tiges.

Déposer les fleurs en couronne dans un joli plat de service. Décorer de pétales de fleurs comestibles telles que calendulas, pensées, monardes, roses, centaurées, etc.

**Francine Bédard**

#### *Les sucreries de l'érable*

##### Légumes de terre caramélisés au miel (4 personnes)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

30 ml (2 c. à soupe) de miel

5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon

1 blanc de poireau, émincé

1 L (4 tasses) de légumes en cubes ou en bâtonnets (carottes, panais, rutabagas, pommes de terre)

15 ml (1 c. à soupe) d'un mélange d'herbes séchées (thym, sauge, origan, sarriette)

Set et poivre au goût

Allumer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un grand poêlon allant au four, chauffer l'huile d'olive, le miel et la moutarde. Y faire revenir le poireau, puis ajouter les autres légumes. Saler et poivrer, et cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Enfourner et cuire encore 40 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

***Éméro-pomme***

## **Lucile et Gilles Rioux**

www.hemeropomrioux.com 450-248-3840

### Sauce tomate de Gilles

30 ou 45 ml (2 ou 3 c. à soupe) d'huile végétale

½ oignon

Feuilles de céleri à volonté

4 boîtes de 822 gr (29 oz) de tomates en cube

1 boîte de 822 gr (29 oz) de tomates broyées

Basilic frais ou séché au goût

30 ml (2 c. à soupe) de piment fort

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

1 grosse gousse d'ail

1,25 ml (¼ c. à thé) de soda à pâte

Sel (facultatif) et poivre

Dans un grand chaudron, faire blanchir les oignons dans l'huile végétale à feu élevé. Ajouter les feuilles de céleri puis les tomates. Ajouter les autres ingrédients et bien brasser. Réduire à feu moyen et cuire 30 minutes en brassant à l'occasion.

Couvrir et cuire au four à 175 °C (325 °F) pendant 2 heures à 2 ½ heures.

## **Tony Statz**

### **Table champêtre à Saint-Armand**

(Saint-Armand 450-248-3832)

### Rotkraut

Un gros chou rouge

30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

125 ml (½ tasse) de vinaigre d'estragon

125 ml (½ tasse) de vin rouge

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de gelée de cassis

2,5 ml (½ c. à thé) de clou de girofle en poudre

2,5 ml (½ c. à thé) de graines de carvi

2 pommes bien sûres

Sel et poivre

Retirer les feuilles et les queues du chou puis l'émincer. Ajouter une fine couche de sel et de poivre sur le chou. Dans une casserole épaisse, verser l'huile; ajouter le chou et le vinaigre d'estragon. À feu doux, brasser le mélange à l'aide d'une cuillère de bois tout en pressant sur le chou. Ajouter le vin.

Dans une petite casserole, faire fondre le sucre dans 15 ml (3 c. à thé) d'eau. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide devienne un sirop brun. Ajouter ce caramel au chou et couvrir. Laisser mijoter lentement pendant une bonne heure et demie. Ajouter les pommes et les autres ingrédients et faire cuire lentement encore 20 minutes. Retirer le liquide de cuisson. Servir.

**Lisa Carey**

***Ferme verte Sutton***

(450-538-6969)

Soupe aux concombres à Granny

1 oignon espagnol

5 à 6 concombres coupés en morceaux ( petits)

Une gousse d'ail

Sel (facultatif), poivre

500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet

Dans une grande casserole, laisser cuire le mélange pendant 45 minutes à 1 heure et passer ensuite au mélangeur. Avant de servir, ajouter un mélange de persil\*, d'un jaune d'œuf, de crème ou de lait et d'un peu de farine.

Servir chaud ou froid.

\*Meilleur avec du persil italien

**Serres & Pépinière Dublon**

**Suzanne Dubuc**

Farnham 450-293-6590

Courgette farcie

1 grosse courgette

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de céleri

½ poivron vert

½ poivron rouge

250 ml (1 tasse) de champignons

15 ml (3 c. à thé) d'huile

450 gr (1 lb) de bœuf haché

2 tomates

Thym, origan, sel d'oignon, sel et poivre au goût

Fromage mozzarella râpé

Tailler la courgette en deux; vider l'intérieur. Couper les légumes en petits morceaux, les faire revenir dans l'huile avec le bœuf haché. Ajouter les tomates coupées en quatre.

Placer les courgettes dans un plat allant au four; les remplir du mélange de légumes et de viande. Saupoudrer le fromage râpé sur le mélange. Faire cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré. Ne pas oublier de mettre un peu d'eau dans le fond du plat allant au four.

**Marc Thivierge,**

***coordonnateur du marché de Bedford et du***

***gîte l'école buissonnière a Pigeon Hill***

*(St. Armand)*

[www.GiteEcoleBuissonniere.com](http://www.GiteEcoleBuissonniere.com)

### Œufs cocote à l'estragon

Chauffer le four à 220 °C (425 °F) et y déposer un bain-marie rempli d'eau.

Dans un ramequin pouvant contenir 160 ml (2/3 de tasse) de liquide, mélanger ensemble 30 ml (2 c. à soupe) de yogourt nature et 15 ml (1 c. à soupe) de mayonnaise légère.

Déposer deux œufs moyens dans le ramequin.

Ajouter une branche d'estragon ou un pesto d'estragon et 30 ml (2 c. à soupe) de fromage de chèvre à tartiner.

Enfourner le tout dans le bain-marie.

La cuisson dépend de vos préférences pour des œufs aux jaunes coulants ou bien cuits (minimum 15minutes). Servir avec de bonnes rôties (pain du terroir).

### **Bleuetière Jutra**

(Ville Mont St. Grégoire 450-358-8055)

### Grand-pères aux bleuets

#### *Pâte*

250 ml (1 tasse) de farine

125 ml (½ tasse) de lait

30 ml (2 c. à soupe) de graisse végétale

1 pincée de sel

#### *Bouillon*

450 gr (1 lb) de bleuets

125 ml (½ tasse) de sucre

250 ml (1 tasse) de cassonade

250 ml (1 tasse) d'eau

Vanille au goût

Mélanger les ingrédients du bouillon et faire chauffer au four à 350f. Le bouillon est prêt lorsque le sucre et la cassonade sont complètement dilués.

Mélanger les ingrédients de la pâte et déposer ce mélange par cuillerée dans le bouillon chaud retiré du four. Couvrir et laisser cuire pendant 12 à 15 minutes à feu doux. Suggestion : vous pouvez remplacer les bleuets par des framboises ou des fraises ou même utiliser les trois fruits.

### ***Le resto a Loulou***

**Louise Godin** [godinlouise@gmail.com](mailto:godinlouise@gmail.com)

#### Smoothies ou jus frais frappé

Jus de pomme

Fraises fraîches, banane, mangue

Glace concassée

Mettre au mélangeur 114 ml (4 oz) de jus de pomme, quelques fraises, un quart de banane bien mûre, un quartier de mangue ou de kiwi ou tout autre fruit au choix et la glace.

Actionner à vitesse moyenne pendant 1 minute.

Verser dans un grand verre, décoré d'une feuille de menthe.

Variantes : Remplacer le jus par du yogourt nature ou à la vanille. Verser le mélange dans des moules à «*popsicle*» et faire congeler.

Les enfants de tout âge en raffoleront.

Pour les grands : une rasade de rhum en fait un apéro d'été original.

### **Café Chez moi**

**Stanbridge-Est (450 248**

#### Torte aux brownies décadents

160 ml (2/3 de tasse) de beurre ramolli

300 ml (1 1/4 tasse) de sucre

125 ml (1/2 tasse) de sirop de maïs léger

2 œufs

300 ml (1 1/4 tasse) de farine

125 ml (1/2 tasse) de cacao à cuisson

2,5 ml (1/2 c. thé) de sel

45 ml (3 c à soupe) de lait

500 ml (2 tasses) de noix de Grenoble émincées

GANACHE :

250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35%

8 carrés de chocolat semi sucré, émincés

Dans un bol, mélanger le beurre, le sucre et le sirop. Ajouter les oeufs un à la fois en brassant après chaque addition.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao et le sel et ajouter à l'autre mélange en alternant avec le lait. Incorporer les noix de Grenoble délicatement au mélange à l'aide d'une spatule. Étendre le tout dans plat de 10 pouces et enfourner à 175 °C (325 °F) pendant 55 à 60 minutes. Démouler et laisser refroidir le torte sur une clayette.

Pour la ganache : Porter la crème à ébullition dans une casserole; retirer du feu et y mélanger du cacao. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laisser reposer complètement. Démouler le torte et le déposer dans une assiette de service. Y étendre la ganache tandis que le torte est encore chaud. Laisser refroidir. Enjoy! Bon appétit!...