

LES ALIMENTS DU QUÉBEC

DES MILLIERS DE PETITS BONHEURS À PARTAGER AU QUOTIDIEN



INCONTOURNABLES FROMAGES

Les fromages Le Noble et Le Mamirolle se passent de présentation tant ils ont fait la manchette ces dernières années. Pour un événement vins et fromages réussi, nul doute qu'ils seront de la partie! Avec son arôme de champignon frais, Le Noble vous émerveillera dans un risotto, tandis que Le Mamirolle surpassera vos attentes lors d'une soirée raclette. Encore aujourd'hui, ces champions de Lanaudière et du Centre-du-Québec raflent de nombreux prix dont les artisans du Domaine Féodal et de la Fromagerie Éco-Délices peuvent être fiers.

fromageriedomainefeodal.com
ecodelices.com



Des fromages d'ici qui raflent de grands prix!

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2013

Le Noble : gagnant dans la catégorie des fromages à pâte molle à croûte fleurie

Le Mamirolle : gagnant dans la catégorie des fromages à croûte lavée ou mixte



POULET : AU-DELÀ DES PROTÉINES

Grâce à une collaboration entre La Préférence et Nutri-Qual, vous pouvez maintenant consommer de la volaille enrichie aux probiotiques, une première au Québec! Variez les plaisirs en ajoutant ce poulet à la liste des produits qui ont une influence positive sur la santé et la digestion. Et voici une façon colorée de le savourer!

Pilons de poulet au citron avec légumes d'automne

4 PORTIONS • PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 1 HEURE

- 1 paquet de pilons de poulet avec probiotiques (La Préférence/ Nutri-Qual)
- ½ tasse de jus de citron
- ½ tasse d'eau
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 2 c. à thé d'origan
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 oignons jaunes moyens
- 3 petites pommes de terre rouges
- 1 patate douce (de 10 à 15 cm de longueur)
- 4 carottes
- 1 petit navet
- ¼ de tasse d'huile d'olive

Coupez tous les légumes et préchauffez le four à 375 °F (190 °C).

Dans un récipient allant au four, mélangez les légumes, les pilons, l'eau, le jus et les épices, et mettez au four.

Brassez les légumes et les pilons aux 30 minutes de cuisson.

Pour des légumes plus tendres, ajoutez ¼ de tasse d'eau et faites cuire 30 minutes supplémentaires.

Pour la suite de la recette et d'autres idées savoureuses, rendez-vous à : lapreference.com



UN PEU DE CHALEUR

Lors d'une froide soirée d'automne, quoi de mieux qu'une chaleureuse fondue à déguster en amoureux ou entre amis? LeBon vous invite à découvrir trois nouveaux bouillons à fondue : Authentique, Bœuf et oignon ainsi que Vin rouge. Pourquoi ne pas essayer ce dernier dans une délicieuse recette de palette de bœuf braisée? Ça fond dans la bouche!

Palette de bœuf braisée au vin rouge

4 PORTIONS • PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 3 HEURES

- 1 rôti de bas de palette de bœuf désossé (700/800 g)
- 1 tasse (250 ml) de bouillon à fondue au vin rouge LeBon
- 2 gros oignons espagnols coupés en rondelles
- 3 à 4 carottes coupées en bâtonnets
- 4 c. à soupe (60 ml) d'huile (olive ou canola)
- 4 c. à soupe (60 ml) de cassonade
- 4 c. à soupe (60 ml) de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre, au goût

Préchauffez le four à 450 °F (230 °C).

Déposez le rôti assaisonné de sel et de poivre dans un plat peu profond allant au four (style lèchefrite ou pyrex) et ajoutez le bouillon à fondue au vin rouge LeBon.

Pour la suite et d'autres recettes exclusives, visitez : le-bon.ca



LEBON

IRRÉSISTIBLES CAMELS

Dites-moi comment vous dégustez votre caramel et je vous dirai qui vous êtes! Difficile de ne pas succomber au caramel artisanal de la Chocolaterie du Vieux-Belœil, offert en huit saveurs et plusieurs formats. Caramel aux cinq épices, au chocolat noir et porto, à la fleur de sel...le régal qui s'ensuivra est à votre discrétion. On soupçonne déjà que vos rôties et crèmes glacées seront dorénavant délicieusement agrémentées. À moins que vous ne préfériez rehausser vos salades de fruits ou votre maïs soufflé? À offrir en cadeau... ou à garder pour soi!

Maïs soufflé au caramel

- 1 tasse de votre caramel artisanal préféré de la Chocolaterie du Vieux-Belœil
- 7 tasses de maïs éclaté



Dans une casserole, faites chauffer le caramel artisanal jusqu'à ce qu'il prenne une consistance liquide, environ 5 minutes à feu vif.

Versez le caramel chaud sur le maïs éclaté en remuant sans arrêt.

Pour découvrir les autres produits artisanaux de la Chocolaterie du Vieux-Belœil, rendez-vous à :

chocolaterie.ca



Toujours le bon choix!

POUR D'AUTRES DÉCOUVERTES,
VISITEZ WWW.FACEBOOK.COM/ALIMENTSDUQUEBEC

Québec