

*Recettes présentées lors des passages du Chef Tessier à l'émission Divines
Tentations de la chaîne radio de Radio-Canada*

5 juillet 2008

Salade de fraises au poivre noir et basilic

4 personnes

Fraises 500g
Sucre glace 120g (ou moins)
Poivre du moulin une dizaine de tour
Basilic 10 feuilles

Lavez, asséchez et équeutez les fraises
Coupez en quartiers
Ajoutez le sucre, le basilic ciselé et le poivre
Mélangez délicatement
Reposez 3 heures au frigo

9 août 2008

Bavarois de betterave au brebis frais et sa mousse de roquette

Betteraves cuites de la ferme R&R 100g
Crème 35% 100ml
Brebis frais des Folies bergères 80g
Gélatine 2 g
Tahini 5 ml
Sel au goût

Roquette 50g
Crème 35% 200ml
Beurre 1 noisette
Sel Au goût

Dans un robot , mettre en purée la betterave, le tahini, le fromage de brebis.
Ajouter la gélatine gonflée et fondue.
Ajouter la première quantité de crème, fouetté en pics mous.
Versez cette mousse dans 6 petites verrines au 2/3 de hauteur.
Laissez prendre au frigo 6 heures.
Tomber la roquette au beurre. Cuire une dizaine de minutes.
Placez la roquette et la deuxième quantité de crème au mélangeur et bien liquéfier.
Passer au tamis , versez dans un siphon, vissez une cartouche de protoxyde d'azote.
Bien mélanger et 2 heures au froid
Dressez la mousse de roquette sur le bavarois avant de servir

16 août 2008

Sandwich de bœuf et de saucisson de cerf en grande pompe

2 fougasses aux tomates séchées du Pain d'Alain

20 ml de beurre

15 ml de moutarde de Dijon

4 petits steaks de la ferme McMillan

Quelques tranches de saucisson de cerf fumé des Cerfs du Bonnet rouge

250 ml de jeunes épinards de la Ferme Juniper

4 tranches cheddar fort de la Trappe à Fromage

4 tranches de pommes

60 ml de Salsa du Verger Lacroix

Poivre du moulin, au goût

Faire griller la viande sur le barbecue de 3 à 5 minutes du premier côté, retourner et continuer jusqu'au degré de cuisson désiré. Répartir les épinards sur les steaks, ajouter des tranches de pommes minces, les tranches de saucissons de cerf et garnir d'une tranche de fromage. Cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir immédiatement sur les fougasse coupées en deux et tranchées avec la salsa et une coupe de Noroît du Domaine Mont-Vezeau de Ripon.