

Lettre d'information Quintessence du Gourmet #40



Bonne fin de semaine à toutes et à tous! Beaucoup, beaucoup de nouveautés ces jours-ci à la boutique alors allons-y de ce pas.

Confitures de l'Abbaye de Sept-Fons : Ici, un produit de grande qualité nous provenant de la France et offrant une variété plus rare chez nous. En boutique, vous retrouverez cerises douces, griottes, reines-claude, mangues/citrons verts, figues et rhubarbe/cassis. Nous les avons en dégustation si vous désirez y goûter.

Huile d'olive Cobram Picual : Nous avons déjà l'huile Cobram Première, plusieurs fois primées pour sa grande qualité. Nouvelle sur le marché québécois, la Cobram picual est produite 100% à partir d'olive picual, une variété espagnole. Si vous aimez les huiles au fruité vert, un produit à essayer. Aussi en dégustation. <http://www.cobramestate.com.au/products/premium/picual/>



Huile d'olive Miracle du Désert : Cette huile nous vient du Maroc et est produite à partir d'arbequina et de dahbia. Un fruité mûr avec des notes d'artichaut et de banane. Acidité à moins de 0,2%. Je prévois beaucoup d'intérêt pour ce nouveau produit. En dégustation.

Sirop pour le sport Teisseire : Pour les gens actifs! Teisseire, une entreprise renommée dans les sirops aromatisés a lancé une nouvelle gamme de sirops pour le sport. 1 volume de sirop pour 7 volumes d'eau et vous retrouvez un substitut aux boissons de type Gatorade mais au goût supérieur. Voir le site internet pour plus d'information. À la boutique, nous vous offrons les saveurs grenadine et citron. <http://www.teisseire.com/gammes/sirop-pour-le-sport.html>



Bouchées de saumon à l'érable Atkins : Un pur délice et un produit du Québec. Voir notre recette plus bas.

Recette de la semaine : Tartare de saumon à l'érable (pour 30 hors d'œuvres)

300 g de saumon frais de l'Atlantique

125 g de pétoncles

80 g de bouchées de saumon à l'érable Atkins

2 c. à thé de moutarde Dijon

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de ciboulette finement hachée

Le jus et le zeste d'un citron

Sel et poivre

Mélanger des ingrédients sauf les poissons. Juste avant de servir, hacher les poissons. Mélanger avec les autres ingrédients. Servir dans de petites cuillères chinoises ou sur un petit croûton.

Bon appétit