



Lettre d'information Quintessence du Gourmet #41

Mai, juin... ça vous sonne une cloche? Eh oui, c'est la saison du homard! Les goudilles (ou appelées guédilles) de homard refont leur apparition sur le menu du café. À partir du mardi 25 mai, vous pourrez venir les déguster! Jusqu'à épuisement du homard.

Voici maintenant les nouveautés :

Huile d'olive Mas des Bories : Une huile de la Provence. Son fruité vert et très doux vous charmeront. En 2008, déclarée « Meilleure huile de France » en plus de ses 13 médailles d'or, 2 d'argent et 2 de bronze depuis 2005. Idéale sur les poissons, salades et en mouillette.



Huile Terra Creta Bio en vaporisateur : La région de Crète en Grèce fabrique l'une des huiles d'olive les plus prisées dans le monde. Le producteur Terra Creta en offre une biologique et en vaporisateur. Aux côtés du sel et du poivre sur la table, on s'en sert pour relever les saveurs des légumes grillées, salades et grillades. Un incontournable!

Crèmes glacées Bilboquet : Avec l'été qui cogne à nos portes, nous avons élargi la gamme de crèmes glacées et sorbet Bilboquet. Voici les saveurs :

- Sorbets : citron, fraises, mangue et poire
- Crèmes glacées : vanille, choco-chic, pistaches, cacaphonie et caramélé.



Vinaigres à la pulpe de fruits : Un produit peu connu mais qui gagne à être essayé, le vinaigre à la pulpe de fruits refait une apparition sur nos tablettes. La maison Popol fabrique depuis 1977 des produits du terroir français dont une gamme complète de vinaigre à la pulpe de fruits. À la boutique, vous retrouverez les saveurs cassis et framboises. Que ce soit en salade ou pour déglacer, ces aides alimentaires ajouteront fraîcheur et saveurs.



Beurre de cacao Mycryo : Déjà utilisé depuis plusieurs années par les chefs, le beurre de Mycryo est maintenant commercialisé auprès des cuisiniers amateurs. Le beurre de Mycryo est une poudre faite de 100% de beurre de cacao, matière grasse 100% végétale et peut soutenir de fortes températures de cuisson. Je vous invite à visiter leur site internet pour plus d'information et plus bas, vous retrouverez une recette. Un produit que l'on adopte!



<http://www.mycryo.com/callebaut/fr/about.html>.

Promotion : À l'achat de 4 barres de chocolat Bovetti, nous vous donnerons une barre de chocolat noir au piment d'Espelette! Valide jusqu'au samedi 29 mai 2010.

Recette de la semaine : Foie de veau sur le grill

1/3 chapelure très fines et aromates (sel, poivre et épices de votre choix)

2/3 beurre de Mycryo

Escalopes de foie de veau tranchées épaisses (1/2 à 3/4 de pouces)

Mélanger la chapelure, les aromates et le beurre de Mycryo. Faire chauffer le grill à température moyenne-forte. Enrober les escalopes de foie de veau et enlever l'excédent en les secouant. Faire cuire sur le grill et servir saignant-medium pour un résultat optimal. Franchement délicieux!

Astuce : Cette recette peut être appliquée à un filet ou une darne de poisson. Vous pourrez ainsi cuire le poisson directement sur le grill.

Bon appétit!