

Lettre d'information Quintessence du Gourmet #47

Bonjour à vous toutes et tous!

Plus que 2 mois avant le temps des fêtes... La fébrilité de cette période commence à se faire sentir à la boutique. D'ailleurs, vu le succès de l'atelier « Bouchées et Cocktail d'automne » qui a eu lieu le 18 octobre passé, une nouvelle séance pour cet atelier est maintenant disponible, soit le lundi 22 novembre à 19h. Le coût est de 40\$. Il ne reste que 9 places!

Cette semaine, encore des nouveautés! Les voici donc :

NOUVEAUTÉS À LA BOUTIQUE :

Sauces pour pâtes et pizza de Mario Batali: Le nom de Mario Batali n'est plus à faire. Ici, je vous propose des sauces faites à partir de tomates San Marzano et sans agent de conservation. Une belle façon de s'offrir un produit de Mario Batali dans le confort de sa maison. Un truc : cuire vos pâtes très « al dente » et finir la cuisson dans la sauce. Vos pâtes n'en seront que meilleures.

Saveurs offertes :

- Sauce à pizza
- Tomates cerise
- Marinara
- Tomates et basilic
- Arrabiata



Olives farcies : La compagnie Samora nous offre de généreuses olives farcies. En boutique, vous retrouverez les olives farcies aux amandes et au fromage bleu.

Fleur d'hibiscus dans le sirop : Voici un produit qui fera de vous un génie lors de votre prochaine réception. Cette fleur d'un rouge écarlate ajoutera de l'originalité et du goût à vos cocktails et bouchées. Je vous invite à consulter leur site internet pour y dénicher de belles recettes.

<http://www.wildhibiscus.com/index.html>



Fromage Picobello : Wow! Ce fromage est tout simplement un régal. Il nous vient des Pays Bas. C'est un fromage fait de lait de vache et à pâte ferme. Il rappelle le vieux Gouda mais avec une texture plus crémeuse en bouche. Sa couleur orange est vive. Il nous fera plaisir de vous le faire goûter lors de votre prochaine visite à la boutique.

Jambon bouquet garni : Au rayon charcuteries, le petit nouveau est un jambon garni de fines herbes fraîches. En sandwich ou en plateau de charcuteries, il charmera.



Astuce culinaire : C'est le temps des huîtres. Pour une touche rafraîchissante, ajoutez quelques gouttes de vinaigre de fruits avec pulpe (framboise ou cassis) sur vos huîtres. C'est simple et le résultat est sublime.

Recette : Soupe à l'oignon gratinée *(pour 6 personnes)*

3 c. à soupe d'huile de tournesol ou canola
6 oignons moyens coupés en lanières
1 bouteille de bière noire de type Guinness
1 ½ t. de consommé de bœuf
2 t. d'eau
5 branches de thym frais
1 feuille de Laurier
Sel et poivre
6 tranches de pain
2/3 t. de fromage Picobello râpé

Faire caraméliser doucement les oignons dans l'huile de tournesol (ça peut prendre jusqu'à 25 minutes). Ajouter la bière et faire mijoter 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et faire mijoter 10 minutes à feu moyen. Répartir la soupe dans 6 bols allant au four. Y déposer les tranches de pain et le fromage. Faire gratiner.

Bon appétit!