FAIT AU CANADA

RMSTATOR

RECETTES

COCKTAILS ET DÉLICES

ACADIE

TABLE DES MATIÈRES

COCKTAILS /09

DÉLICES /29

CRÉDITS /61

COCKTAILS

RHUMMMMMM CANADIEN!

Photo crédit de : Domaine Pinnacle

CAP-CHAT

60 ml (2 oz) de rhum épicé Chic-Choc

10 ml (1/3 oz) de liqueur d'orange

10 ml (1/3 oz) de vermouth blanc

30 ml (1 oz) de soda

2 fraises

4 canneberges (ou autre type de baie)

Glace concassée

Remplir le verre de glace concassée.

Verser les alcools.

Ajouter les fruits.

Terminer avec le soda.

Photo crédit de : Domaine Pinnacle

ST-LAURENT PÉTILLANT

30 ml (1 oz) de rhum épicé Chic-Choc
90 ml (3 oz) de champagne
30 ml (1 oz) de jus d'orange
15 ml (½ oz) de jus de lime
1 goutte d'extrait de vanille
Glaçons

Remplir la moitié du shaker de glaçons et ajouter le rhum, le jus d'orange, le jus de lime et la vanille.
Agiter et filtrer à deux reprises dans la flûte.
Terminer en versant le champagne.

 Photo crédit de : Domaine Pinnacle

GASPÉSIEN LIBRÉ

45 ml (1 ½ oz) de rhum épicé Chic-Choc

180 ml (6 oz) de cola 1642

Glaçons

1 quartier de lime

Dans un verre highball à moitié rempli de glaçons, verser le rhum. Allonger avec le cola. Ajouter un quartier de lime pressé. Remuer à l'aide d'une cuillère à mélanger.

Photo crédit de : Domaine Pinnacle

PUNCH ÉPICÉ DES REBELLES

60 ml (2 oz) de rhum épicé Chic-Choc

30 ml (1 oz) de porto Ruby

30 ml (1 oz) de Lillet Blanc

120 ml (4 oz) de Cidre Tranquille Domaine Pinnacle

2 fleurs d'anis étoilé

Zeste d'orange

Verser tous les ingrédients liquides dans une casserole.

Chauffer jusqu'à ce que le liquide mijote.

Garnir avec le zeste d'orange et l'anis étoilé.

 Photo crédit de : Domaine Pinnacle

MI'KMAQ

1.5 oz Chic Choc

0.5 oz Apérol

0.25 oz Cointreau

1 blanc d'œuf

0.5 oz jus de citron

0.5 oz sirop simple

1 trait d'amer à cocktail de type Angostura

Réunir tous les ingrédients dans un verre à mélanger. Frapper d'abord avec un glaçon. Agiter jusqu'à ce que le glaçon soit complétement dissout. Puis, frapper à nouveau avec de la glace. Remplir un verre de type highball ou boston de glace. Tamiser le contenu du verre à mélanger dans le verre de service. Allonger jusqu'au bord avec l'eau Eska pétillante. Ajouter un trait d'Angostura sur l'écume et garnir d'une branche de cèdre.

 Photo crédit de : Domaine Pinnacle

CHIC BÛCHE

½ oz (45 ml) Rhum Chic Choc

½ oz (15 ml) de sirop d'érable

Demi-lime coupée en 4

10 feuilles de menthes

5 oz (150 ml) Eau Eska pétillante

1 trait d'amer à cocktail de type Angostura

Dans le fond du verre de service, déposer les 4 morceaux de limes et verser le sirop d'érable et l'Angostura. Écraser à l'aide d'un pilon.

Verser le rhum et 7 feuilles de menthe dans le verre ainsi que 5 glaçons.

Tourner à la cuillère pendant 10 secondes.

Remplir le verre de glace et verser l'eau pétillante.

Tourner doucement à la cuillère en tentant de faire remonter à la surface les feuilles de menthe dans le fond du verre.

Photo crédit de : Domaine Pinnacle

SOMBRE À TEMPÊTE

45 ml (½ oz) de rhum épicé Chic-Choc

60 ml (2 oz) de soda au gingembre (Ginger Ale)

15 ml (½ oz) de jus de citron

1 tige d'épinette

Glaçons

Déposer les glaçons dans le verre.

Verser le rhum, le jus de citron et le soda au gingembre.

Garnir avec la tige d'épinette.

Photo crédit de : Domaine Pinnacle

SPICY BEAR

1 ½ oz de Rhum Chic-Choc
½ oz de rhum à la noix de coco
½ c. à thé de clou de girofle en poudre
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de piment de la Jamaïque (facultatif)
¾ oz de jus de lime
Jus d'ananas
Glaçons

Dans un verre à mélanger, mettre les glaçons, ainsi que tous les ingrédients sauf le jus d'ananas et remuer.
Verser dans un verre de type Boston ou highball et allonger avec le jus d'ananas.
Garnir d'une tranche de lime et saupoudrer un peu de cannelle sur le dessus.

 Photo crédit de : Domaine Pinnacle

CHIC-LANTRO

½ oz Rhum Chic Choc

1 oz jus de lime

1 oz sirop simple

10-15 feuilles de coriandre

Soda piquant au gingembre

Dans un verre highball, déposer les feuilles de coriandre et le jus de lime.

Écraser à l'aide d'un pilon.

Ajouter le sirop simple, le rhum Chic Choc et les glaçons.

Allonger avec le soda piquant au gingembre.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

Garnir d'un brin de coriandre.

DÉLICES

RÉCONFORT HIVERNAL

POULET AUX CANNEBERGES ET SIROP D'ÉRABLE

4 cuisses de poulet sans peau

4 c. à table de farine

2 c. à table d'huile d'olive

2 branches de thym frais

2 oignons, hachés

2 tasses de canneberges fraîches ou congelées

1 tasse de jus de pomme

2/3 tasse de sirop d'érable

Sel et poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 1h15 min

Temps total : 1h30 min

Portions : 4

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °C. Enrober les cuisses de poulet de farine et bien les secouer pour enlever l'excédent.
2. Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les cuisses de poulet dans l'huile. Puis, placez-les dans un plat en pyrex ou une rôtissoire.
3. Ajouter le thym, les oignons, les canneberges, le jus de pomme et le sirop d'érable. Assaisonner de sel et poivre.
4. Cuire à découvert environ 75 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

SANDWICHES DE PORC EFFILOCHÉ SAVOUREUX

Sandwich

2-3 livres d'épaule de porc

3 c. à table de pâte tomate

1 oignon rouge coupé

2 c. à table de farine

1 pomme verte pelée et coupée

1 c. à table poudre de chili

2 1/2 tasses de bouillon de boeuf

1 c. à table de sauce Worcestershire

2 1/2 tasses de sauce BBQ

2 gousses d'ail hachées

1 feuille de laurier et poivre

Sauce BBQ :

6 c. à table de cassonade

1/2 tasse vinaigre de cidre

1/4 tasse de mélasse

1/4 tasse de miel

2 c. à table de rhum

1 c. à table de poivre jamaïcain

1/4 c. à table de clou de girofle moulu

1 c. à table de poudre de chili

2 c. à table de poivre

2 c. à table de poudre d'ail

2 c. à table de moutarde jaune

PRÉPARATION

Sauce BBQ

1. Mélanger tous les ingrédients à feu moyen. Dissoudre pendant 5 minutes .
2. Ajouter les 4 tasses de ketchup & laisser mijoter 30 minutes .

Sandwich

1. Mélanger la moitié de la sauce barbecue avec des ingrédients et mettre dans la mijoteuse.
2. Cuire à feu doux 8 heures . Retirer le porc et déchiqueteur.
3. Retirer le gras et ajouter le reste de la sauce barbecue. Épaissir pendant 15 minutes .
4. Servir sur des pains hamburger avec de la salade de chou .

RAGOÛT DE VEAU ITALIEN

5 c. à table d'huile d'olive

1 1/2 livres de cubes veau à braiser

2 gousses d'ail, hachée finement

14 oz de champignons lavés et coupés

2 2/3 tasses de bouillon de boeuf

14 oz tomates cerises

3 c. à table persil haché

1 c. à table origan

3 oz de crème 35%

2 oz parmesan râpé

Sel et poivre au goût

Temps total : 1h15

Portions : 4

Préparation

1. Chauffer l'huile dans une grande casserole. Placer les cubes de veau et les saisir rapidement à feu vif des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Ajouter l'ail et faire revenir pendant 2 ou 3 minutes. Ensuite, ajouter les champignons et cuire pendant environ dix minutes.
3. Mouiller le tout avec le bouillon. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 35-40 minutes, en ajoutant un peu de bouillon pendant la cuisson, si nécessaire.
4. Lorsque la viande est tendre, ajouter les tomates cerises, le persil et l'origan et cuire 5 minutes de plus.
5. Enfin, mettre la crème et le parmesan. Assaisonner avec le sel et le poivre et cuire pendant 8 à 10 minutes à feu moyen doux.
6. Servir chaud.

Tarte aux pommes et caramel exquise

Tarte :

6 grosses pommes

4 c. à table de beurre

1 c. à table de farine

1/3 tasse de sucre

1 pâte à tarte du commerce

Une pincée de cannelle (facultatif)

Caramel :

75 ml de crème 35%

1/3 tasse de sucre

1/3 tasse de cassonade

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Temps total : 55 min

Portions : 6

PRÉPARATION

1. Préparer l'abaisse à tarte et la mettre dans une assiette d'aluminium de 10 pouces.
2. Incorporer le sucre, la crème et la cassonade dans une casserole moyenne. Chauffer à feu moyen pour 7 minutes, puis retirer.
3. Préchauffer le four à 450 ° F.
4. Peler et couper les pommes en petits quartiers. Utiliser une grande poêle. Faire chauffer le beurre à feu moyen fort, y ajouter les pommes et les faire sauter pour les réchauffer. Ajouter la cannelle et la farine. Mélanger pour que tout soit bien enrobé.
5. Retirer et verser la garniture de pommes dans le moule. Ajouter la sauce au sucre à la crème sur les pommes.
6. Préparer une autre abaisse à tarte et la couper en petites lanières. Mettre sur la garniture.
7. Cuire environ 30 minutes. Laisser refroidir et servir.

Beignes trop succulents pour partager

3 tasses de farine

3 1/2 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de muscade

1/4 c. à thé de cannelle

3 oeufs

1 c. à thé d'extrait de vanille

3/4 tasse de sucre

3/4 tasse de lait

3 c. à table de beurre ou margarine

Préparation : 1h45

Cuisson : 3 min

Temps total : 1h48

Portion : 24

Préparation

1. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, la muscade et la cannelle .
2. Battre les oeufs. Ajouter la vanille et le sucre . Battre jusqu'à ce que le mélange devienne d'un jaune pâle . Incorporer la margarine.
3. Ajouter le lait au mélange crémeux en alternant avec le mélange de farine.
4. Réfrigérer la pâte 1 à 1 1/2 heures jusqu'à ce que la consistance soit idéale pour rouler la pâte.
5. Saupoudrer une surface de travail d'une bonne quantité de farine sur. Roule une partie de la pâte à environ 1/4 de pouce d'épaisseur et la couper avec un moule de beigne.
6. Déposer délicatement les beignets dans l'huile à 375 ° F et cuire environ 3 minutes jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés , en retournant une fois . Retirer les beignes avec une fourchette et les placer sur des serviettes en papier pour enlever l'excès d'huile . Laisser refroidir et rouler dans sucre ou sucre à glacer.

Torsades à la cannelle de Noël

2 tasses de farine

8 c. à table de beurre

1 c. à table de poudre à pâte

½ c. à thé de sel

1 tasse de lait

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Temps total : 45 min

Portions : 10 à 12

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients , sauf le lait , avec une fourchette ou un mélangeur à pâtisserie. (Un robot de cuisine fonctionne bien aussi)
2. Ajouter presque une tasse de lait et mélanger. Pétrir la pâte pour tout bien incorporer.
3. Rouler la pâte pour obtenir un rectangle d'environ ¼ de pouce de hauteur.
4. Badigeonner de margarine ou de beurre.
5. Recouvrir d'une couche de sucre brun et saupoudrer de cannelle .
6. Rouler le rectangle sur le côté long et couper en rondelle de ¾ à 1 pouce de large.
7. Mettez-les dans un plat de cuisson à proximité l'un de l'autre et le dessus avec un peu d'eau.
8. Cuire au four à 375 ° F pendant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur.

Grands-pères au sirop d'érable d'antan

1 1/4 tasse de farine

1 c. à table de poudre à pâte

Une pincée de sel

2 c. à table de sucre

1/4 tasse beurre mou

1/2 tasse de lait

1 tasse d'eau

2 tasses de sirop d'érable

Crème glacée à la vanille (facultatif)

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Temps total : 30 min

Portions : 6

Préparation

1. Dans une passoire fine placée sur un grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Ajouter le beurre et, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la texture d'une chapelure grossière. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
2. Dans une grande casserole, mélanger l'eau et le sirop d'érable et porter à ébullition. Laisser tomber la pâte, environ 1 c. à tab (15 ml) à la fois, dans le sirop bouillant. Réduire à feu doux, couvrir et laisser mijoter environ 15 minutes (ne pas soulever le couvercle durant la cuisson).
3. Au moment de servir, napper les grands-pères du sirop et garnir d'une boule de crème glacée, si désiré.

Tarte au sirop d'érable classique

2 c. à table de beurre

4 c. à table de farine

1 tasse de sirop d'érable

1/2 tasse d'eau

1/2 tasse de noix hachées

1 croûte à tarte non cuite

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Temps total : 45 min

Portions : 6

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Faire fondre le beurre. Ajouter la farine et faire cuire. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit d'un beau brun .
3. Ajouter le sirop d'érable et l'eau et remuer jusqu'à ce que le mélange soit épais.
4. Laisser le mélange refroidir et ajouter les noix .
5. Verser dans la croûte non cuite.
6. Cuire pendant environ 30 minutes.

CRÉDITS

COCKTAILS

Cap Chat - Domaine Pinnacle

St-Laurent pétillant - Domaine Pinnacle

Gaspésien libré - Domaine Pinnacle

Punch épicé des rebelles - Domaine Pinnacle

Mi'kmaq - Le jockey

Chic bûche - La buche

Sombre tempête - Domaine Pinnacle

Spicy bear - Drinkerie

Chic-lantro - Toqué

CRÉDITS

DÉLICES

Poulet aux canneberges et sirop d'érable - Nicolas Guimond

Sandwiches de porc effiloché savoureux - Sean Yates

Ragoût de veau italien - Jean-Michel Morency

Tarte au pommes et caramel exquise - Léanne Chagnon

Beignes trop succulents pour partager - Phébée Lafaille

Torsades à la cannelle de Noël - Sharon Mills

Grands-pères au sirop d'érable d'antan - Guillaume Robert

Tarte au sirop d'érable classique - Nicolas Guimond

JOYEUSES FÊTES!

RMSTATOR

www.rmstator.com