



FAITES DÉCOUVRIR LE GRAND MARCHÉ À VOS INVITÉS !!



Collaboration spéciale:
Annick Perron
Coordinatrice Grand
Marché de Charlevoix

Le Grand marché facilite l'organisation des repas. Auparavant, recevoir mes invités était une tâche qui me prenait beaucoup trop de temps et qui me causait du stress. Maintenant, j'ai toujours dans mon congélateur des produits sûrs et faciles à apprêter. De plus, j'ai réalisé que les produits achetés au Grand marché ne coûtent pas plus chers qu'ailleurs... et manger des produits locaux est tellement apprécié !

VOICI UNE COURTE LISTE DE PRODUITS CHARLEVOISIENS PARMIS TANT D'AUTRES, QUE JE GARDE AU CONGÉLATEUR OU DANS LE GARDE MANGER :

Bouchées – Je ne prépare plus d'entrées. Je préfère servir environ 3-4 choix de bouchées, c'est tellement plus simple !

-Rillettes ail et oignon de la Ferme Caprivoix servies sur baguette de la boulangerie Pains d'Exclamation ou À Chacun son pain (je garde toujours une baguette au congélateur)

-Pizza au saumon fumé ou aux saucisses biologiques des Pêcheries Daniel Girard (elle se garde congelée et je la découpe en petites bouchées)

-Mactres de Stimpson des Pêcheries Daniel Girard (à servir avec du jus de lime ou de citron, c'est léger et différent)

-Rouleaux impériaux des Pêcheries Daniel Girard (j'en fais de petites bouchées)

-Fondant au foie de pintade au sirop d'amélanchier des Volières de Baie-Saint-Paul (une nouveauté coup de cœur!)

-La mousse de foie gras de la Ferme Basque

-Grande variété de saucisses de la Boucherie Charcuterie Lyn Tremblay (je vous conseille la miel et moutarde, découpée en petits morceaux)

Si vous voulez servir une entrée, je vous conseille la crème de pleurotes de Champignons Charlevoix (se garde congelé, bien entendu)

En ce qui concerne un plat principal facile, facile qui requiert peu d'ingrédients, je vous donne l'idée d'un filet de porc au porto. Je le coupe en morceaux que je fais sauter dans de l'huile et du beurre avec des oignons. Je retire le porc, puis je déglace avec une bonne tasse et demi de porto en ajoutant à nouveau des oignons ou des échalotes et du romarin. Je mets des canneberges si j'en ai et un peu de sirop d'érable. Je sers avec les accompagnements disponibles. C'est excellent avec des pleurotes.

Les desserts! Là, c'est le bonheur! Il y a tellement de choix maison au Grand marché, plus besoin de les faire. Je vous reviens avec mes préférés dans ma prochaine chronique. Pour ce qui est des fromages, Charlevoix nous gâte réellement, à suivre aussi...

Je vous souhaite de profiter de vos invités et de passer moins de temps dans la cuisine!!!