



# Livre de recettes

GOÛTEZ LES ALIMENTS D'ICI



Goûtez  
Lanaudière!



Environ 1 1/4 tasse



5 minutes

# Trempette Raphaëlle

## INGRÉDIENTS

1 jaune d'œuf  
1 c. à thé de moutarde de Dijon  
3/4 tasse d'huile de tournesol  
**RAPHAËLLE**  
2 c. à thé d'épices à légumes  
1 c. à thé de vinaigre de cidre  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Avec un pied mélangeur ou dans un robot culinaire, bien mélanger le jaune d'œuf et la moutarde.

Avec l'appareil toujours en marche, ajouter l'huile en petit filet, jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir.

Sans arrêter l'appareil, ajouter le reste des ingrédients et ajuster l'assaisonnement au besoin.

Servir avec des légumes.

### HUILE DE TOURNESOL BIOLOGIQUE RAPHAËLLE

182 Petite Ligne, Saint-Alexis (Québec) J0K 1T0

450 839-2479 | [raphaellem@pmmailhot.com](mailto:raphaellem@pmmailhot.com)

[raphaellebio.my.canva.site](http://raphaellebio.my.canva.site)

[www.facebook.com/pmmailhot](https://www.facebook.com/pmmailhot)



## astuce

Utilisez cette trempette pour accompagner vos pépites de poulet ou vos bâtonnets de poisson, ce sera savoureux!





Environ 2 tasses



15 minutes



42 minutes

## INGRÉDIENTS

3 c. à soupe de beurre

1 petit oignon jaune haché finement

1 c. à soupe de gingembre frais haché

1/2 tasse de bière blonde

2 c. à soupe de vinaigre de cidre

1/2 tasse de sirop d'érable

2 tasses de mangue fraîche coupée  
en petits dés

1/2c. à thé de 4 épices

Sel et poivre

# Chutney bière et mangue

## PRÉPARATION

Dans un chaudron à feu moyen-vif, fondre le beurre et ajouter l'oignon et le gingembre. Cuire 2 minutes.

Ajouter tous les autres ingrédients, baisser le feu à moyen-doux et laisser mijoter à découvert pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que liquide soit sirupeux.

Servir chaud ou froid, pour accompagner des fromages, des charcuteries, du poisson ou de la viande.

### LANAUBIÈRE

[info@lanaubiere.com](mailto:info@lanaubiere.com)

[www.lanaubiere.com](http://www.lanaubiere.com)

[www.facebook.com/lanaubiere](https://www.facebook.com/lanaubiere)

[www.instagram.com/lanaubiere](https://www.instagram.com/lanaubiere)



## astuce

La bière s'utilise comme rehausseur de saveur dans plusieurs recettes salées et sucrées, par exemple :

Un stout dans un chili ou dans un gâteau au chocolat.

Une rousse dans une soupe à l'oignon ou dans un pouding chômeur.

Une IPA dans un mijoté ou dans un caramel salé.

Une brune dans une marinade ou une mousse à l'érable.

Une bière aux fruits dans une vinaigrette ou un coulis de petits fruits.





8 portions



20 minutes



375°F | 45 minutes

# Lasagne aux canard confit

## INGRÉDIENTS

3 sachets sauce à spaghetti des  
VOLAILLES D'ANGÈLE

2 cuisses de canard confites des  
VOLAILLES D'ANGÈLE, effilochées

3 oeufs

1 tasse d'épinards frais, hachés

1 tasse de ricotta

Sel et Poivre

8 pâtes de lasagne Express

1/4 tasse de parmesan râpé

1 1/2 tasse de fromage râpé (mélange  
nachos ou 3 fromages)

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375°F.

Dans un bol, mélanger les œufs, les épinards  
et la ricotta. Saler et poivrer. Réserver.

Dans un plat à cuisson rectangulaire, verser 1 sachet  
de sauce à spaghetti.

Étaler 4 pâtes à lasagne en les chevauchant légèrement.

Étaler le mélange de ricotta, ajouter le canard confit  
effiloché et un autre sachet de sauce.

Étaler les 4 dernières pâtes. Verser le dernier sachet  
de sauce et saupoudrer de fromage parmesan  
et fromage râpé.

Déposer au four et cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que les  
pâtes soient cuites et le fromage doré.

### LES VOLAILLES D'ANGÈLE

6 rang Rivière Sud, Saint-Esprit (Québec) J0K 2L0  
450 839-2499 | 1-877-839-2499 | [info@volaillesdangele.com](mailto:info@volaillesdangele.com)

[www.volaillesdangele.com](http://www.volaillesdangele.com)

[www.facebook.com/volaillesdangele](https://www.facebook.com/volaillesdangele)



## astuce

Ajoutez quelques gouttes de sauce tabasco au mélange de ricotta pour donner un peu de piquant à votre lasagne.



6 portions



15 minutes



400°F | 20 minutes

## INGRÉDIENTS

250 g (1 paquet) de ricotta  
FROMAGERIE ROY

2 tasses de fromage mozzarella râpé  
FROMAGERIE ROY

1 tasse de sauce à spaghetti CUISINE  
DU DOMAINE

1/4 tasse de mayonnaise

1 tasse d'épinards frais hachés  
finement

2 oignons verts hachés

Sel et poivre

## ACCOMPAGNEMENTS

Crudités, croûtons, chips de maïs,  
etc.

# Trempette repas réconfortante

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400°F.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et déposer  
dans un plat de cuisson carré.

Cuire environ 15 minutes ou jusqu' à ce que la trempette  
soit légèrement dorée.

Servir aussitôt.

### FROMAGERIE ROY

3585 rue Queen, Rawdon (Québec) J0K 1S0  
450 834-6316 | [bruno@fromagerieroy.com](mailto:bruno@fromagerieroy.com)  
[www.fromagerieroy.com](http://www.fromagerieroy.com)  
[www.facebook.com/fromagerieroy](https://www.facebook.com/fromagerieroy)  
[www.instagram.com/fromagerieroy](https://www.instagram.com/fromagerieroy)

### CUISINE DU DOMAINE

280 ch. Domaine des Chutes, Chertsey (Québec) J0K 3K0  
450 882-4851  
[cuisinedudomaine.com](http://cuisinedudomaine.com)  
[www.facebook.com/cuisinedudomaineparsdd](https://www.facebook.com/cuisinedudomaineparsdd)  
[www.instagram.com/cuisinedudomaine](https://www.instagram.com/cuisinedudomaine)



## astuce

Utilisez le reste de trempette pour créer un mac and cheese décadent.



4 à 6 portions



10 minutes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

1 paquet (300g) de mélange à fondue au fromage FROMAGERIE ROY

2 c. à soupe de farine

1 tasse de bière BLONDE À MIKE BRASSERIE ALBATROS

## ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses aux asperges et fromage en grain BOUCHERIE PIGNON VERT

Croustons, légumes, tranches de pommes, etc.

# Fondue au fromage et à la bière

## PRÉPARATION

Dans un bol, déposer le mélange à fondue au fromage FROMAGERIE ROY et ajouter la farine. Bien mélanger.

Dans un chaudron à fondue, porter la bière à ébullition, baisser le feu au minimum et ajouter le mélange à fondue. Brasser jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Servir avec les accompagnements de votre choix.

### FROMAGERIE ROY

3585 rue Queen, Rawdon (Québec) J0K 1S0  
450 834-6316 | [bruno@fromagerieroy.com](mailto:bruno@fromagerieroy.com)  
[www.fromagerieroy.com](http://www.fromagerieroy.com)  
[www.facebook.com/fromagerieroy](https://www.facebook.com/fromagerieroy)  
[www.instagram.com/fromagerieroy](https://www.instagram.com/fromagerieroy)

### L'ALBATROS BRASSERIE ARTISANALE

2928 ch. Sainte-Marie, Mascouche (Québec) J7K 1N7  
450 474-0033  
[www.facebook.com/LAlbatrosbrasserieartisanale](https://www.facebook.com/LAlbatrosbrasserieartisanale)  
[www.instagram.com/albatros\\_brasserie](https://www.instagram.com/albatros_brasserie)

### BOUCHERIE AU PIGNON VERT

290 rang de l'Église, Saint-Liguori (Québec) J0K 2X0  
450 754-2764 | [info@pignonvert.com](mailto:info@pignonvert.com)  
[www.boucherieaupignonvert.com](http://www.boucherieaupignonvert.com)  
[www.facebook.com/aupignonvert](https://www.facebook.com/aupignonvert)  
[www.instagram.com/boucherieaupignonvert](https://www.instagram.com/boucherieaupignonvert)



## astuce

Ajouter 1 piment jalapeno haché finement pour donner du piquant à votre fondue.





1 tasse



2 minutes

## INGRÉDIENTS

1 paquet (250g) de ricotta soyeuse  
FROMAGERIE ROY

2 c. à soupe d'épices Fines Herbes  
FROMAGERIE ROY

## ACCOMPAGNEMENTS

Craquelins REBON

Crudités

# Tartinade **ricotta et fines herbes**

## PRÉPARATION

Dans un bol mélanger la ricotta et les épices.  
Servir avec les accompagnements de votre choix.

### FROMAGERIE ROY

3585 rue Queen, Rawdon (Québec) J0K 1S0  
450 834-6316 | [bruno@fromagerieroy.com](mailto:bruno@fromagerieroy.com)  
[www.fromagerieroy.com](http://www.fromagerieroy.com)  
[www.facebook.com/fromagerieroy](https://www.facebook.com/fromagerieroy)  
[www.instagram.com/fromagerieroy](https://www.instagram.com/fromagerieroy)

### REBON

573 rang Kildare, Saint-Ambroise-de-Kildare (Québec) J0K 1C0  
450 752-0390 | [info@rebon-quebec.com](mailto:info@rebon-quebec.com)  
[rebon-quebec.com](http://rebon-quebec.com)  
[www.facebook.com/carresrebon](https://www.facebook.com/carresrebon)  
[www.instagram.com/carresrebon](https://www.instagram.com/carresrebon)



## astuce



La tartina aux fines herbes est vraiment polyvalente, utilisez-la aussi pour :

- Farcir une lasagne ou une poitrine de poulet.
- Pour remplacer la mayonnaise dans vos sandwichs.
- Dans une omelette ou pour garnir des œufs farcis.
- Sur du poisson au four.





6 portions



20 minutes



425°F | 20 minutes

## INGRÉDIENTS

3 tasses d'oignons en lanières

1 1/2 tasse de bouillon de bœuf

3/4 tasse de bière ROUSSE  
NORDIQUE de la TRÉCARRÉ  
microbrasserie

2 c. à soupe de sirop d'érable

1/2 c. à soupe de thym séché

Sel et poivre au goût

6 tranches de pain baguette ou autre  
variété de pain

5 c. à soupe de beurre

1 1/2 tasse de fromage cheddar au  
poivre noir FROMAGERIE ROY, râpé

# Soupe à l'oignon gratinée

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 425°F.

Dans un chaudron, chauffer 3 c. à soupe de beurre  
et cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter le bouillon, la bière, le sirop, le thym, le sel  
et le poivre. Laisser mijoter 15 minutes à découvert  
et ajuster l'assaisonnement au besoin.

Déposer les tranches de pain sur une plaque à cuisson  
et les tartiner du beurre restant. Garnir d'une généreuse  
portion de fromage râpé.

Placer au four jusqu'à ce que le fromage soit bien  
fondant.

Déposer la soupe dans des bols et ajouter un croûton  
gratiné au moment de servir.

### FROMAGERIE ROY

3585 rue Queen, Rawdon (Québec) J0K 1S0  
450 834-6316 | [bruno@fromagerieroy.com](mailto:bruno@fromagerieroy.com)  
[www.fromagerieroy.com](http://www.fromagerieroy.com)  
[www.facebook.com/fromagerieroy](https://www.facebook.com/fromagerieroy)  
[www.instagram.com/fromagerieroy](https://www.instagram.com/fromagerieroy)

### MICROBRASSERIE TRÉCARRÉ

1431 rue Principale, Saint-Côme (Québec) J0K 2B0  
450 883-1431 | [info@treccarremicrobrasserie.com](mailto:info@treccarremicrobrasserie.com)  
[treccarremicrobrasserie.com](http://treccarremicrobrasserie.com)  
[www.facebook.com/treccarremicrobrasserie](https://www.facebook.com/treccarremicrobrasserie)  
[www.instagram.com/treccarremicrobrasserie](https://www.instagram.com/treccarremicrobrasserie)



## astuce

Pour une présentation différente, déposez la soupe à l'oignon au mélangeur pour obtenir une consistance crémeuse.



4 portions



20 minutes



400°F | 35 minutes

## INGRÉDIENTS

1 kg de frites congelées

1/2 tasse de mélange pour sauce à poutine FROMAGERIE ROY

2 tasse de fromage en grain FROMAGERIE ROY

1 paquet (250g) de porc effiloché COCHON CENT FAÇON

# Poutine au porc effiloché

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400°F. et cuire les frites selon les indications du fabricant.

Dans un chaudron, déposer 1/2 tasse de mélange de sauce à poutine et ajouter 1 tasse d'eau froide. Mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet.

Incorporer ensuite 3 tasses d'eau bouillante. Mélanger à nouveau.

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 3 minutes en remuant constamment. Réserver.

Dans un autre chaudron, déposer le porc effiloché et le chauffer à feu doux pendant 3 minutes. Réserver.

Déposer les frites dans des bols ou assiettes creuses, ajouter le porc effiloché et le fromage en grain. Arroser d'une généreuse portion de sauce et déguster.

### FROMAGERIE ROY

3585 rue Queen, Rawdon (Québec) J0K 1S0  
450 834-6316 | [bruno@fromagerieroy.com](mailto:bruno@fromagerieroy.com)  
[www.fromagerieroy.com](http://www.fromagerieroy.com)  
[www.facebook.com/fromagerieroy](https://www.facebook.com/fromagerieroy)  
[www.instagram.com/fromagerieroy](https://www.instagram.com/fromagerieroy)

### COCHON CENT FAÇON

2525 rang Saint-Jacques, Saint-Jacques (Québec) J0K 2R0  
450 839-1098 | [info@cochoncentfacons.com](mailto:info@cochoncentfacons.com)  
[www.cochoncentfacons.com](http://www.cochoncentfacons.com)  
[www.facebook.com/cochoncentfacons](https://www.facebook.com/cochoncentfacons)  
[www.instagram.com/cochoncentfacons](https://www.instagram.com/cochoncentfacons)



## astuce

Ajoutez des oignons verts hachés sur le dessus de votre poutine pour lui donner un petit « kick ».



6 à 8 portions



20 minutes

## INGRÉDIENTS

1 bloc (environ 250g) de fromage  
tomate basilic FROMAGERIE ROY

1 bloc (environ 250g) de fromage  
érable poivre et chipotle  
FROMAGERIE ROY

1 bloc (environ 250g) de fromage  
poivre noir FROMAGERIE ROY

1 paquet (environ 250g) de fromage  
en grains FROMAGERIE ROY

1 boîte de Craquelins REBON

1 pot d'oignons confits FROMAGERIE  
ROY

4 saucissonettes au fromage en grain  
FROMAGERIE ROY

# Plateau du terroir

## PRÉPARATION

Couper les blocs de fromages et les disposer sur un plateau.

Laissez tempérer les fromages au moins une heure avant de servir pour leur permettre de développer toute leur saveur.

Ajouter les autres ingrédients dans le plateau et servir.

### FROMAGERIE ROY

3585 rue Queen, Rawdon (Québec) J0K 1S0  
450 834-6316 | [bruno@fromagerieroy.com](mailto:bruno@fromagerieroy.com)  
[www.fromagerieroy.com](http://www.fromagerieroy.com)  
[www.facebook.com/fromagerieroy](https://www.facebook.com/fromagerieroy)  
[www.instagram.com/fromagerieroy](https://www.instagram.com/fromagerieroy)

### REBON

573 rang Kildare, Saint-Ambroise-de-Kildare (Québec) J0K 1C0  
450 752-0390 | [info@rebon-quebec.com](mailto:info@rebon-quebec.com)  
[rebon-quebec.com](http://rebon-quebec.com)  
[www.facebook.com/carresrebon](https://www.facebook.com/carresrebon)  
[www.instagram.com/carresrebon](https://www.instagram.com/carresrebon)



# Goûtez en un seul clic!

## Goûtez Lanaudière! Fièrement local.

### Saviez-vous?

Saviez-vous que plusieurs restaurants lanaudois certifiés **Goûtez Lanaudière!** s'engagent à proposer sur leur menu des produits du terroir de Lanaudière?



### Saviez-vous?

Saviez-vous que **Goûtez Lanaudière!** propose six circuits d'agrotourisme dans la région, qui vous permettent de visiter des fermes, des vergers, des producteurs de miel, des microbrasseries, des vignes, etc. ?



### Les événements GL!

Découvrez les marchés de Lanaudière.



### Goûtez les saveurs de Lanaudière avec nos recettes locales!

### Mangez, buvez, offrez local!

Goûtez Lanaudière!



Photographe : [Natercia Cabeceiras](#)

Stylisme culinaire : [Sonia Lizotte](#)

Céramiste (pages 3, 5 et 13) : [Sonia Lizotte](#)

[www.cdbl.ca](http://www.cdbl.ca) | [info@cdbl.ca](mailto:info@cdbl.ca)



Goûtez  
Lanaudière!