



recette
bleuets sauvages
et lavande



jardins de métis
reford gardens

Gâteau au fromage, bleuets sauvages et lavande

Rendement **8 portions**
Préparation **30 minutes**

Repos **2 heures**

Appareil

150 ml Tartinade de bleuets sauvages et lavande
100 g Fromage à pâte molle à croûte fleurie (Perle du Littoral, Riopelle, Brie)
180 ml Crème 35 %
12 g Gélatine
200 ml Crème 35 % fouettée

Croûte

40 g Beurre demi-sel
30 g Cassonade
25 g Noisette hachée
90 g Farine tout-usage
30 g Chocolat 70 %

Retirer la croûte du fromage. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le fromage en remuant constamment. Réhydrater la gélatine dans un peu d'eau froide et ajouter à la crème chaude en fouettant. Retirer du feu et ajouter la tartinade de bleuets sauvages et lavande, laisser refroidir complètement.

Dans une poêle anti-adhésive, faire fondre le beurre et la cassonade à feu moyen. Lorsque la cassonade est fondue, ajouter les noisettes et la farine. Remuer pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à caraméliser. Retirer du feu et ajouter les morceaux de chocolat. Verser la préparation au fond d'un moule à charnière, presser et réserver au froid. Ajouter la crème fouettée au mélange de crème et fromage refroidi, en pliant. Verser la préparation sur la croûte et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

jardinsdemetis.com



recette
fraises des bois
au basilic citronné

jardins de métis
reford gardens



Scones, fraises des bois au basilic citronné et crème double

Rendement **24 scones**
Cuisson **1h30**

Préparation **35 minutes**
Repos **2 heures**

420 g Farine
8 ml Poudre à pâte
2 ml Bicarbonate de soude
2 g Sel
75 g Sucre
80 g Beurre
310 ml Babeurre
500 ml Crème 35 %
100 ml Tartinade de fraises des bois au basilic citronné

Dans une casserole à feu doux, porter la crème à faible ébullition. Cuire sans brasser jusqu'à ce que le mélange soit réduit du deux tiers, soit environ 1 heure. Au terme de la cuisson, réserver au réfrigérateur 2 heures sans brasser. Entreposer au froid dans un contenant hermétique.

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Ajouter le sucre et le sel. Sabler les ingrédients secs avec le beurre. Incorporer petit à petit le babeurre pour former une boule, laisser reposer 30 minutes. Sur une surface légèrement farinée, étendre la pâte avec un rouleau à pâte afin d'obtenir une épaisseur de 2,5 cm. Découper 24 cercles dans la pâte. Déposer les scones sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier parchemin. Enfourner dans un four à 350° F pendant 15 minutes.

Tartiner les scones encore chauds avec la crème double. Ajouter une bonne cuillère de tartinade de fraises des bois au basilic citronné.

jardinsdemetis.com



recette

boutons d'hémérocalle
au vinaigre de miel



jardins de métis
reford gardens

Tartare de bœuf aux boutons d'hémérocalle

Rendement **20 bouchées** Préparation **15 minutes**

200 g	Bœuf frais (Filet, contre-filet)
1	Jaune d'œuf
25 ml	Huile d'olive
5	Boutons d'hémérocalle confits au vinaigre de miel
5 ml	Persil haché
15 ml	Échalote sèche hachée
au goût	Piment d'Espelette
2 gouttes	Sauce Worcestershire
au goût	Fleur de sel
¼	Baguette de pain
4	Branches de thym

Congeler le quart d'une baguette de pain 30 minutes afin de faciliter la coupe. Trancher finement des croûtons de pain. Badigeonner les morceaux de pain avec l'huile d'olive et ajouter quelques feuilles de thym. Cuire au four à 300 °F pendant 10 minutes puis réserver.

Hacher le persil et l'échalote sèche. Hacher finement au couteau la viande de bœuf fraîche. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement. Former des quenelles puis déposer sur les croûtons au thym, soupoudrer d'un peu de fleur de sel. Servir aussitôt.

N.B. Ne pas laisser à la température de la pièce afin d'éviter la prolifération de bactéries.

jardinsdemetis.com



recette

boutons de marguerite
au vinaigre de vin



Bouchées de saumon mariné, aioli aux boutons de marguerite

Rendement **36 bouchées**
Préparation **60 minutes**

Repos **48 heures**

500 g	Filet de saumon	2	Gousses d'ail
110 g	Sel de mer	1	Jaune d'œuf
200 g	Sucre	15 ml	Boutons de marguerite marinés au vinaigre de vin
5 g	Poivre en grain	15 ml	Jus de citron
5 g	Aneth	4	Petites betteraves
135 ml	Huile d'olive	1 L	Eau
15 ml	Vodka		

Parer le saumon en lui laissant la peau. Mélanger le sel, le sucre, le poivre, l'huile et la vodka. Recouvrir le fond d'une plaque avec le mélange et y déposer le saumon. Couvrir le saumon du reste de la marinade. Mariner le saumon 48 heures en le retournant aux 4 heures. Retirer de la marinade et rincer le poisson.

Saler l'eau et porter à ébullition. Ajouter les betteraves, cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Au terme de la cuisson, peler les betteraves en les passant sous l'eau froide. Trancher finement les betteraves (2 mm) à l'aide d'une mandoline.

Éplucher et dégermer les gousses d'ail. Écraser puis broyer les gousses d'ail à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Ajouter le sel et le poivre ainsi que le jaune d'œuf. Mélanger le tout pour obtenir une pommade. Incorporer en petits filets l'huile d'olive en fouettant constamment. Ajouter les boutons de marguerite hachés et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Déposer au fond d'une cuillère à soupe une tranche de betterave. Tailler le saumon en cube de 2 cm et déposer sur la betterave. Garnir avec l'aioli, les boutons de marguerite et une herbe fraîche.

jardins de métis
reford gardens

jardinsdemetis.com



recette
pousses de fougère
au vinaigre de vin

jardins de métis
reford gardens



Feuilleté aux champignons et pousses de fougère

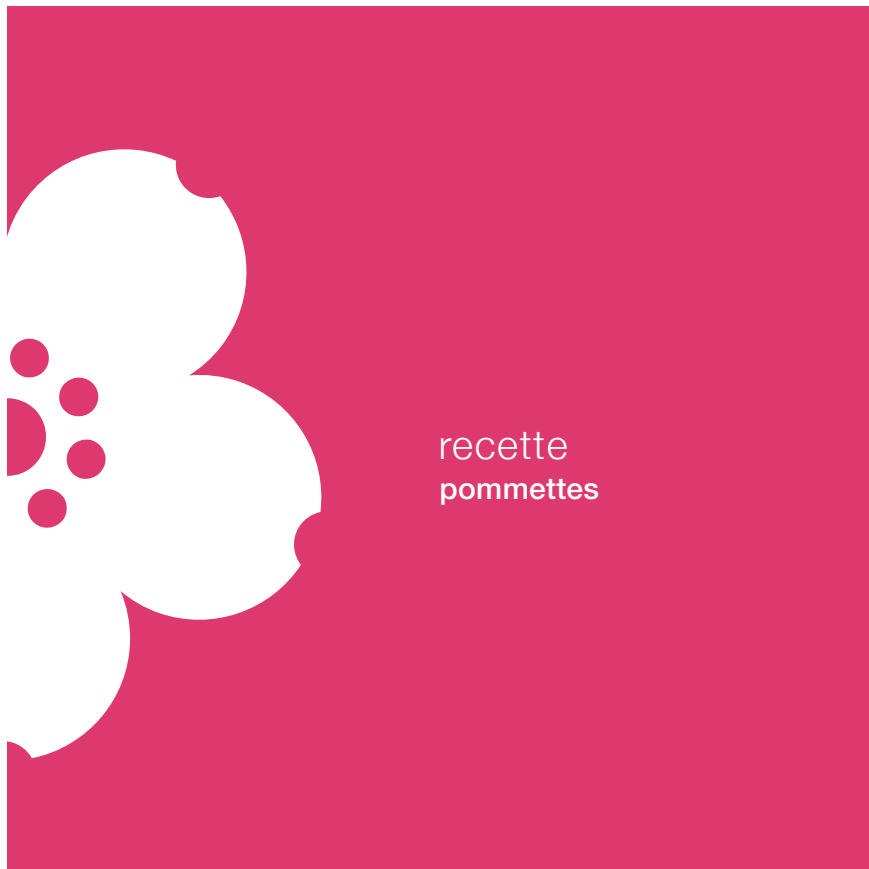
Rendement **36 bouchées**
Préparation **30 minutes** Cuisson **30 minutes**

- 36 Pousses de fougère au vinaigre de vin
- 15 ml Huile de tournesol
- 300 g Mélange de champignons (bolet, chanterelle, craterelle)
- Au goût Piment d'Espelette
- 1 Gousse d'ail hachée
- 50 g Échalote hachée
- 75 ml Vin blanc
- 100 ml Crème
- Au goût Sel
- 100 g Pâte feuilletée
- 30 g Parmesan

Hacher grossièrement les champignons. Dans une poêle à feu vif, sauter à l'huile de tournesol les champignons. Lorsque l'eau des champignons est évaporée, ajouter le piment, l'ail et l'échalote hachés. Déglacer avec le vin blanc et réduire de moitié. Mouiller avec la crème et réduire du tiers. Réduire en purée à l'aide d'un robot-culinaire et rectifier l'assaisonnement.

Piquer la pâte feuilletée et la découper en 36 carrés de 3 cm. À l'aide d'un couteau économe, faire des copeaux avec le parmesan. Étendre la purée de champignons sur chaque feuilleté. Ajouter une pousse de fougère égouttée sur chaque feuilleté puis des copeaux de parmesan. Cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 375° F.

jardinsdemetis.com



recette
pommettes



jardins de métis
reford gardens

Sauce à grillades aux pommettes

Rendement **200 ml**

Préparation **15 minutes**

- 212 ml Gelée de pommettes
- 50 g Oignon
- 1 Gousse d'ail
- 15 ml Huile d'olive
- 125 ml Vinaigre de cidre
- 1 Piment oiseau
- 5 ml Moutarde en poudre
- 5 ml Romarin
- Au goût Sel

Hacher finement l'oignon, l'ail et le piment. Dans une petite casserole, suer les oignons avec l'huile d'olive. Ajouter l'ail, le piment et le vinaigre de cidre. Réduire de moitié. Ajouter la gelée de pommettes, la moutarde en poudre et le romarin. Réduire du tiers puis rectifier l'assaisonnement. Réserver la sauce au frais.

N.B. Badigeonner vos volailles et porc avec cette sauce avant de les griller.

jardinsdemetis.com



recette
menthe sauvage



jardins de métis
reford gardens

Salade de carottes jaunes et gelée de menthe sauvage

Rendement **4 portions** Préparation **15 minutes**

100 ml	Gelée de menthe sauvage
45 ml	Huile de tournesol
15 ml	Jus de citron
1 g	Graines de cumin
600 g	Carottes jaunes
100 g	Fenouil
8	Ciboulette
12	Feuilles de basilic
15	Feuilles de persil
15	Feuilles de coriandre
Au goût	Fleur de sel
Au goût	Poivre du moulin

Dans une poêle, faire griller à sec les graines de cumin. Moudre les graines de cumin à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Mélanger l'huile de tournesol, le jus de citron et le cumin. Rectifier l'assaisonnement et réserver la vinaigrette.

Éplucher les carottes jaunes. À l'aide d'une mandoline, trancher finement (2 mm d'épaisseur) les carottes dans le sens de la longueur. Blanchir 15 secondes les lanières de carottes dans une eau salée en ébullition. Plonger les carottes dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson et les assécher. Tailler le fenouil en cube de 2 mm, ciseler la ciboulette.

Dans un bol, mélanger les carottes, la ciboulette et la vinaigrette. Disposer les tranches de carottes en les roulant de façon à donner du volume à la salade. Soudoyer de cubes de fenouil. Répartir les différentes fines herbes à travers les tranches de carottes. Garnir avec la gelée de menthe. Finir avec un tour de moulin de poivre et un peu de fleur de sel.

jardinsdemetis.com



recette thé du labrador



jardins de médis
réford jardins

Tartelette au fromage et **thé du Labrador**

Rendement **12 bouchées** Préparation **25 minutes**

60 ml	Gelée de thé du Labrador
200 g	Pâte brisée
10 g	Beurre mou
10 g	Farine
500 g	Oignon
30 g	Beurre
30 ml	Miel
40 ml	Vinaigre de miel
60 ml	Hydromel
Au goût	Sel
Au goût	Poivre
120 g	Fromage Rayon d'or, Migneron ou un autre fromage à pâte semi-ferme

Beurrer et fariner les moules à tartelette. Recouvrir les moules avec la pâte brisée et piquer la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle. Cuire pendant 15 minutes, dans un four préchauffé à 350°F.

Émincer les oignons. Dans une petite casserole, faire revenir les oignons. Ajouter le miel et poursuivre la cuisson jusqu'à une coloration dorée. Déglacer avec le vinaigre de miel et ajouter l'hydromel. Cuire à feu moyen pendant 15 minutes jusqu'à évaporation complète du liquide. Rectifier l'assaisonnement, réserver au froid.

Déposer une cuillère à thé de confit d'oignon au fond de la tartelette. Garnir d'une tranche de 10 g de fromage. Ajouter sur le dessus environ 5 g de gelée de thé du Labrador. Cuire au four à 400°F pendant 5 minutes afin de faire fondre le fromage et la gelée. Décorer avec un feuille de roquette et servir.

jardinsdemetis.com