

Chasse, pêche, bon vin et bonne bouffe !



*Vous aimez la chasse, la pêche
et les bons repas ?
Voici une activité qui ajoutera
à ces heures de plaisir :
FABRIQUEZ VOTRE VIN !*

Les professionnels des boutiques VINEXPERT vous offrent les kits de vin, les équipements et les conseils vous permettant de produire des vins rouges, blancs ou rosés de qualité qui vous surprendront, vous et vos convives.

Découvrez l'art de faire du vin avec les experts : les marchands VINEXPERT^{MC}

PASSIONNANT :
des dizaines de variétés de tous les coins du monde à découvrir.

SIMPLE :
quelques heures suffisent, la nature fait le reste.

ÉCONOMIQUE :
d'excellents vins pour quelques dollars par bouteille.

Consultez les *Pages Jaunes - Vin & Bière* ou visitez notre site Web www.vinexpert.com pour connaître l'adresse du marchand VINEXPERT situé près de chez vous.
Passez le voir dès aujourd'hui !

VINEXPERT^{MC}

Le plus important réseau de professionnels indépendants de la vinification et du brassage domestiques au Québec !^{MC}

Plus de 45 boutiques pour vous servir.

Pâté à la truite

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

500 g (1 lb) de truite
1 carotte en morceaux
1 branche de céleri en morceaux
1 oignon coupé grossièrement
10 ml (2 c. à thé) de sel
8 grains de poivre
1 feuille de laurier
thym et persil, au goût
1 enveloppe de sauce "à la king" St-Hubert
500 ml (2 tasses) de crème 35 %
1 abaisse double de pâte à tarte
1 jaune d'œuf, battu

Méthode :

Déposer la truite dans une casserole avec la carotte, le céleri, l'oignon, le sel, le poivre, le laurier, le thym et le persil, ajouter de l'eau pour couvrir le tout et amener à ébullition. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la chair se détache. Couler le bouillon et le conserver comme fumet pour d'autres recettes.

Désosser la truite et mettre en morceaux d'environ 2,5 cm (1 po) dans un plat et réserver.

À l'aide d'un fouet, mélanger les ingrédients de la sauce St-Hubert avec la crème. Cuire doucement jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. Verser sur la truite. Mélanger délicatement.

Déposer cette préparation dans une abaisse de tarte non cuite. Recouvrir d'une seconde abaisse. Badigeonner le dessus de jaune d'œuf.

Cuire à 220°C (425°F) pendant 10 minutes. Continuer la cuisson à 180°C (350°F) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser reposer 15 minutes avant de servir.

Suggestion de vin d'accompagnement :
le **VINTNERS RESERVE Chardonnay** ou **Mezza Luna Blanc**.

Truite grise pochée au vin

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 truite grise (touladi) d'environ 1,5 kg (3 lb)
250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
5 ml (1 c. à thé) de sel
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre
1 feuille de laurier
1 branche de céleri, hachée
1 branche d'aneth
1 oignon, haché grossièrement

Sauce :

45 ml (3 c. à table) de beurre
45 ml (3 c. à table) de farine
le reste du jus de cuisson de la truite
125 ml (1/2 tasse) de lait ou de crème 15 %
50 ml (1/4 tasse) de tomates hachées
30 ml (2 c. à table) de ciboulette fraîche, hachée
sel et poivre, au goût

Méthode :

Dans un plat allant au four, placer la truite, le vin, le sel, le poivre, le laurier, le céleri, l'aneth et l'oignon. Couvrir et pocher au four à 180°C (350°F) pour environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que la chair devienne opaque et se détache facilement. Retirer le poisson, le désosser et le garder au chaud. Couler le bouillon de pochage et le réserver pour la sauce.

Dans une casserole, fondre le beurre, ajouter la farine et faire cuire à feu doux 2 à 3 minutes. En brassant à l'aide d'un fouet, ajouter le jus de cuisson de la truite, le lait ou la crème, les tomates et la ciboulette. Saler et poivrer au goût. Faire cuire en brassant constamment environ 15 minutes. Verser la sauce sur la truite.

Suggestion de vin d'accompagnement :
le **SELECTION**
Johannisberg Riesling
ou **Merlot rouge**.

www.vinexpert.com



MD