

# Chasse, pêche, bon vin



*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<sup>MC</sup>

**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](http://www.vinexpert.com) pour connaître l'adresse du marchand VINEXPERT situé près de chez vous.  
Passez le voir dès aujourd'hui !

## **VINEXPERT<sup>MC</sup>**

*Le plus important réseau de professionnels indépendants de la vinification et du brassage domestiques au Québec !<sup>MC</sup>*

**Plus de 45 boutiques pour vous servir.**

# et bonne bouffe !

## Recettes Vinexpert #3

### Ragoût de brochet

Pour 4 personnes

#### Ingédients :

500 g (1 lb) de filets de brochet  
4 tranches de bacon coupées en dés  
1 oignon coupé en lamelles  
2 carottes tranchées en rondelles  
250 ml (1 tasse) de champignons tranchés  
1 gousse d'ail écrasée  
50 ml (1/4 tasse) de farine  
sel, poivre  
5 ml (1 c. à thé) de thym  
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet  
500 ml (2 tasses) de fumet de poisson (voir plus bas)  
(ou bouillon de poulet)  
1 feuille de laurier  
1 boîte de pois verts en conserve (égouttés)

#### Méthode :

Couper le poisson en cubes de 2,5 cm (1 po). Faire frire le bacon. Retirer le bacon de la poêle et réserver. Ajouter au gras de bacon l'oignon, les carottes, les champignons et l'ail. Cuire quelques minutes puis retirer les légumes. Incorporer la farine, le sel, le poivre et le thym au gras de la poêle. Ajouter graduellement le bouillon en brassant bien à l'aide d'un fouet. Verser le fumet de poisson et bien brasser. Remettre les légumes dans la sauce. Ajouter la feuille de laurier. Porter à ébullition en brassant bien. Couvrir et cuire 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Ajouter le poisson et laisser mijoter encore 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ajouter les pois et réchauffer de 2 à 3 minutes. Décorer les portions de bacon et servir.

#### Fumet de poisson :

Désosser le brochet. Placer les arêtes, peau, tête, etc., dans une casserole. Ajouter un oignon coupé en morceaux, une branche de céleri, une feuille de laurier, une carotte, du sel et du poivre. Recouvrir d'eau et bouillir de 25 à 30 minutes, puis passer au tamis.

#### Suggestion de vin d'accompagnement :

Le **SELECTION SÉRIE INTERNATIONALE Pinot Grigio**  
ou le **VINTNERS RESERVE Manoir Blanc**

### Doré avec légumes et sauce au fromage

Pour 4 à 6 personnes

#### Ingédients :

30 ml (2 c. à table) de beurre  
30 ml (2 c. à table) de farine  
250 ml (1 tasse) de lait  
2 ml (1/2 c. à thé) de sel  
0,5 ml (1/8 c. à thé) de poivre  
1 pincée de cayenne  
250 ml (1 tasse) de fromage cheddar râpé  
250 g (1/2 lb) de brocoli cuit mais encore croquant  
250 g (1/2 lb) de chou-fleur cuit mais encore croquant  
125 ml (1/2 tasse) de carottes tranchées, cuites mais fermes  
1 petit oignon haché finement, cuit  
750 g (1 1/2 lb) de filets de doré, d'environ 1,25 cm  
(1/2 po) d'épaisseur  
50 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé  
paprika

#### Méthode :

Dans un plat allant au four à micro-ondes ou dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine. Bien brasser. Incorporer le lait en brassant à l'aide d'un fouet. Faire cuire au four à micro-ondes à 100 %, 3 à 4 minutes, ou à feu doux sur la cuisinière pendant 12 à 15 minutes. Faire cuire jusqu'à ce que la sauce épaisse. Ajouter le sel, le poivre, la cayenne. Vérifier l'assaisonnement. Incorporer le cheddar râpé, brasser pour faire fondre. Retirer du feu et garder la sauce de côté. Dans un plat allant au four de 33 X 22 cm (13 X 9 po) bien beurré, répartir les bouquets de brocoli et de chou-fleur, les carottes et les oignons. Déposer les morceaux de poisson sur le tout. Étendre la sauce uniformément sur le poisson. Parsemer le dessus avec le parmesan râpé et un peu de paprika. Faire cuire au four à 160 °C (325 °F) pendant 25 à 30 minutes.

#### Suggestion de vin

#### d'accompagnement :

Le **SELECTION SÉRIE INTERNATIONALE Verdicchio**  
ou le **VINTNERS RESERVE PASSPORT SERIES Riverland**

