

# 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<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.

## Recettes Vinexpert #2

### Filets de brochet avec sauce à l'aneth

Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

500 ml (2 tasses) d'eau  
1 oignon moyen, haché  
1 petite branche de céleri, hachée très finement  
1 feuille de laurier  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre  
675 g (1 1/3 lb) de filets de brochet, coupés en 4 portions  
375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de cuisson réservé  
45 ml (3 c. à table) de beurre  
45 ml (3 c. à table) de farine  
125 ml (1/2 tasse) de crème sûre  
5 ml (1 c. à thé) de graines d'aneth

#### Méthode :

Dans un poêlon, mettre l'eau, l'oignon, le céleri, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Porter à ébullition. Réduire le feu et déposer les morceaux de brochet. Faire pocher, à feu moyen-doux, de 8 à 10 minutes. Lorsque les filets sont cuits, les retirer et les réserver.

Couler le bouillon de cuisson et en conserver 375 ml (1 1/2 tasse) pour la sauce.

Dans un chaudron, faire fondre le beurre.

Ajouter la farine et brasser à l'aide d'un fouet.

Faire cuire à feu doux 2 à 3 minutes.

Incorporer graduellement le bouillon de cuisson réservé et prolonger la cuisson à feu doux jusqu'à épaississement, environ 15 minutes. Incorporer la crème sûre et l'aneth. Chauffer 1 minute et verser sur les filets.

#### Suggestion de vin d'accompagnement :

le **SELECTION Luna Bianca** ou le **VINTNERS RESERVE Sauvignon Blanc**

### Truite farcie du gourmet

Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

50 ml (1/4 tasse) de beurre  
75 ml (1/3 tasse) de céleri finement haché  
125 ml (1/2 tasse) de champignons tranchés  
3 échalotes finement hachées  
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet  
2 ml (1/2 c. à thé) d'épices à fruits de mer  
5 ml (1 c. à thé) de persil frais haché  
sel, poivre au goût  
500 ml (2 tasses) de cubes de pain séché  
50 ml (1/4 tasse) de noix d'acajou  
1 truite de 1 kg (2 lb) environ  
jus de 1 citron pour arroser la truite

#### Méthode :

Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Y cuire le céleri, les champignons et les échalotes pendant 5 minutes. Ajouter le bouillon et les assaisonnements. Bien mélanger. Ajouter les cubes de pain et les noix. Brasser pour bien enrober les croûtons.

Nettoyer la truite et bien l'assécher avec du papier absorbant. Assaisonner légèrement l'intérieur.

Farcir du mélange de légumes. Placer dans un plat allant au four. Arroser avec le jus de citron.

Cuire environ 20 minutes à 190°C (375°F) ou jusqu'à cuisson complète.

#### Suggestion de vin d'accompagnement :

le **SELECTION Ruisseau Blanc**  
ou le **VINTNERS RESERVE Bordailles Blanc**

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



MD