

La SADC de Nicolet-Bécancour est fière de vous présenter cette recette préparée avec des aliments de producteurs régionaux.

Le Marché Godefroy de Bécancour est un lieu privilégié pour y trouver des produits régionaux d'une fraîcheur assurée.



Vivez-le, goûtez-le!

Croustade canneberges, petits fruits et pommes à l'érable

Ingrédients : (8 personnes)

5	pommes—Verger Jodoin
200 g / ¾ tasse	canneberges séchées—Fruits d'Or
200 g / ¾ tasse	petits fruits de saison—Ferme des Ormes ; Logi-Bio (Ferme Pierre Duplessis ; Ferme Nadeau-Lessard)
¼ tasse	granules à l'érable - Érablière La Josiane
¾ tasse	gruau
¼ tasse	farine de blé
¼ tasse	beurre—Fromagerie L'Ancêtre
½ c. thé	cannelle
½ c. thé	muscade

Méthode :

- Préchauffer le four à 350⁰ F.
- Peler, épépiner et couper les pommes en huit.
- Déposer les fruits dans un plat à cuisson (1,5 L).
- Saupoudrer une petite quantité de granules à l'érable sur les fruits.
- Dans un bol, mélanger le gruau, la farine, les épices et le reste des granules.
- Ajouter le beurre en petits morceaux.
- Mélanger doucement. Couvrir les fruits uniformément du mélange.
- Cuire au four environ 50 minutes.

N.B. : Cette recette a été concoctée par Dominique Valois, chef à la Bonne Vôte (207 rue Lindsay, Drummondville), et par les élèves en cuisine d'établissement lors d'un atelier des saveurs centricois coordonné par la CDAFCQ au Centre Marie-Rivier à Drummondville.