

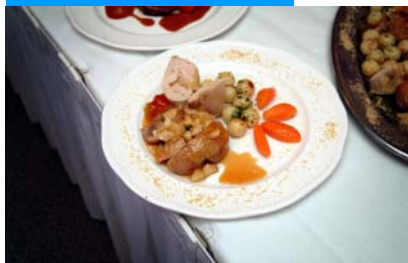
La SADC de Nicolet-Bécancour est fière de vous présenter cette recette préparée avec des aliments de producteurs régionaux.

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

Merci spécial à **Simon Théroix** de la Corporation de développement agro-alimentaire et Forêt du Centre-du-Québec et à **Patricia Claveau** du Marché Godefroy pour leur précieuse collaboration.



Vivez-le, goûtez-le!



Roulade de pintade au fromage et pommes en gelée

Ingrédients : (4 personnes)

2 (environ 300 g ch.)	suprêmes de pintade— <i>Multi-Ferme</i> ou variante avec : canard - <i>Multi-Ferme</i> oie ou dinde— <i>Ferme Logi-Bio</i> autruche— <i>La Grégorienne</i> poulet- <i>La Jambonnière</i>
100 g (environ 4 oz)	fromage vache— <i>Fromagerie La Germaine, L'Ancêtre</i> ou de chèvre— <i>Pampille et Barbichette</i>
au goût	sel et poivre
½	échalote hachée finement - <i>Chez un des maraîchers</i>
100 ml / 3/8 tasse	vin blanc sec— <i>Vignoble Moulin du Petit Pré</i>
1l / 4 tasses	fond blanc de volaille (fait maison ou du commerce)
2	pommes en petits dés— <i>Verger Jodoin</i>
½ tasse	gelée de pomme— <i>Verger Jodoin ou du commerce</i>
1	noix de beurre— <i>Fromagerie L'Ancêtre</i>

Méthode :

- Aplatir légèrement les suprêmes de pintade.
- Saler et poivre au goût.
- Déposer de fines tranches de fromage sur les suprêmes, côté filet.
- Rouler les suprêmes et assurez-vous de bien nouer les bouts.
- Cuire dans un fond de volaille très chaud 15 à 20 minutes en laissant frémir.
- Entre-temps, peler et couper les pommes en petits dés et réserver.
- Dans une casserole, mettre l'échalote et le vin à réduire de moitié. Retirer les suprêmes du fond de cuisson et mettre de côté.
- Ajouter à votre réduction la moitié du fond de volaille, laisser réduire de moitié.
- Dans une sauteuse, mettre le beurre ainsi que les pommes et caraméliser avec la gelée.
- Retirer les dés de pommes et mettre de côté. Ajouter à votre réduction la gelée de pommes caramélisée et ajouter le bouillon à votre réduction.
- Couper en rondelle les roulades de pintade, napper de votre réduction que vous aurez préalablement passé au tamis et déposer les dés de pommes sur les rondelle.

Facultatif :

Servir avec des pommes de terre parisiennes—*Les Couleurs de la Terre* aux herbes fraîches et des carottes (*un des maraîchers*) au beurre doux.

N.B. : Cette recette est inspirée de celle concoctée par Guylaine Martin, vice-présidente du chapitre régional de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers ainsi que productrice de légumes (Les Jardinets de la Paysanne, 100 rang des Chênes, St-Samuel) 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.