



Genévrier et aromates indigènes

Livret de recettes locales

Filières
PFNL et cultures innovantes
du Bas-Saint-Laurent



Genévrier et aromates indigènes

Comité Filières Produits forestiers non ligneux et
cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent

© Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Parution automne 2025

Une démarche de mise en valeur collective



Le territoire du Bas-Saint-Laurent regorge de richesses insoupçonnées, dont plusieurs prennent racine dans nos forêts, nos champs et nos savoir-faire locaux.

Ce livret de recettes est le fruit d'un projet collaboratif mené par le Comité des Filières produits forestiers non ligneux (PFNL) et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent et ses partenaires.

Il met à l'honneur des recettes originales développées par L'Escouade, un groupe de chefs, transformateurs et passionnés de cuisine qui ont exploré le potentiel culinaire du genévrier et d'autres aromates indigènes et introduites comme la livèche, l'agastache, la monarde, la comptonie voyageuse, la bourrache ou encore l'angélique.

Le présent livret s'inscrit dans un vaste travail collectif. Il témoigne d'une volonté régionale de structurer une filière novatrice et de créer des ponts entre l'ensemble des acteurs du territoire.

Ces recettes sont le résultat de plusieurs mois d'essais, d'échanges et de passion. Par cette démarche, nous souhaitons inspirer producteurs, transformateurs, restaurateurs et citoyens curieux à découvrir de nouvelles saveurs locales et à s'approprier les richesses de notre biodiversité alimentaire.

Une vision concertée pour des filières innovantes

Le Comité des Filières produits forestiers non ligneux (PFLN) et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent rassemble des acteurs issus des huit municipalités régionales de comté (MRC) et des Sociétés d'aide au développement des collectivités (SADC) de la région ainsi que d'organisations régionales engagées telles que Biopterre, Saveurs du Bas-Saint-Laurent, la Fédération de l'Union des producteurs agricoles du Bas-Saint-Laurent et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Par une approche concertée axée sur l'innovation et le développement durable, le Comité soutient l'émergence de filières régionales distinctives, notamment celles du genévrier et du noisetier.

Ses actions visent à valoriser les produits uniques du Bas-Saint-Laurent, encourager la réalisation de projets locaux dans chaque MRC, soutenir les producteurs et les entrepreneurs, redonner vie aux terres en friche et faire rayonner les filières en développement à l'échelle régionale et au-delà.

Filières PFLN et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent





La filière genévrier au Bas-Saint-Laurent

Depuis quelques années, le genévrier commun suscite un intérêt croissant au Québec, tant pour ses usages culinaires que pour ses propriétés aromatiques.

Au Bas-Saint-Laurent, plusieurs producteurs, pépiniéristes et transformateurs ont uni leurs efforts pour mieux comprendre cette plante indigène, en expérimenter sa culture, et en explorer les applications. Un groupe de professionnels a été mandaté pour développer des recettes et produits mettant en valeur ce conifère unique.

La filière est encore jeune, mais prometteuse. Ce livret témoigne des premières expérimentations culinaires et de l'immense potentiel des aromates comme leviers de diversification agricole, de créativité gastronomique et de valorisation du territoire.

Qu'est-ce qu'un PFNL ?

Les produits forestiers non ligneux (PFNL) désignent toutes les ressources issues de la forêt, à l'exception du bois destiné à la transformation.

Cela inclut les plantes comestibles, les champignons sauvages, les petits fruits, les fleurs, les herbes aromatiques et bien plus encore. Ces produits jouent un rôle essentiel dans l'alimentation, la santé naturelle, l'artisanat et l'économie locale.

Cuisiner avec les aromates indigènes

Cuisiner avec des aromates indigènes, c'est découvrir des saveurs inédites, profondément liées à notre terroir. Ces plantes sont adaptées à notre climat, souvent robustes et riches en arômes.

En les intégrant à notre alimentation, nous favorisons une agriculture plus résiliente, durable et enracinée dans l'identité culinaire québécoise. Qu'il s'agisse de la touche résineuse du genévrier, des accents anisés de l'agastache ou des notes florales de la monarde, ces aromates confèrent une signature unique aux plats.

Un grand merci aux développeurs qui ont partagé leur savoir-faire culinaire pour la création de ces recettes. Leur créativité et leur expertise ont permis de mettre en valeur les richesses de notre terroir et d'offrir des idées gourmandes qui inspireront chacun de vos repas.

- Pierre-Olivier Ferry, chef à l'Atelier Culinaire Pierre-Olivier Ferry
- Adrian Pastor, chef au Projet Yaku
- Laurianne Morissette de Potions Boréales
- Perle Morency du restaurant Côté Est
- Caroline Durette des Jardins de l'Orme

L'importance de la cueillette éthique

La cueillette de plantes sauvages est un savoir-faire qui nous reconnecte à la nature et à notre terroir. Toutefois, cette pratique doit s'inscrire dans une démarche respectueuse de l'environnement. Cueillir de façon éthique, c'est d'abord reconnaître que ces ressources ne sont pas infinies : on récolte en petites quantités, au bon moment, en préservant les plants pour assurer leur régénération. On évite les espèces menacées, on respecte les milieux naturels, et on s'informe sur les bonnes pratiques.

Heureusement, pour celles et ceux qui souhaitent découvrir les saveurs uniques des plantes indigènes sans compromettre leur avenir, il est possible de s'en procurer auprès de producteurs et cueilleurs professionnels qui travaillent avec soin et dans une perspective de durabilité, ici même au Bas-Saint-Laurent.



Aromates indigènes et introduites



Genévrier commun

Le genévrier commun est un arbuste persistant au port compact, reconnaissable à ses fines aiguilles piquantes d'un vert bleuté. Très rustique, il s'épanouit dans les sols pauvres et bien drainés, même en terrain rocheux.

Ses petites baies sphériques, d'abord vertes puis bleu-noir à maturité, dégagent un parfum résineux et légèrement sucré.

Utilisées séchées ou fraîches, elles servent d'aromate en cuisine pour parfumer les marinades, les viandes et certaines boissons. En infusion, les baies offrent une saveur boisée et épicee, avec des notes de pin et de poivre.



Bourrache officinale

Introduite, la bourrache est facilement reconnaissable à ses fleurs bleues en forme d'étoile et à son feuillage couvert de petits poils râches.

Cultivée autant pour ses qualités esthétiques que pour ses usages culinaires, elle est aussi appréciée dans les aménagements favorisant la biodiversité, notamment pour sa capacité à attirer les pollinisateurs.

La bourrache offre une saveur douce, légèrement iodée, parfois comparée à celle du concombre. Une fois séchée, la bourrache perd ces notes de fraîcheur pour révéler des arômes plus herbacés, rappelant l'origan.

Angélique pourpre

L'angélique est une plante herbacée vivace de grande taille, pouvant atteindre jusqu'à deux mètres de hauteur. Elle est facilement reconnaissable à ses larges feuilles découpées, sa tige creuse teintée de pourpre et ses grandes ombelles de fleurs verdâtres.

Son parfum complexe évoque des notes sucrées, musquées et légèrement boisées, parfois comparées à celles du fenouil ou du céleri. On utilise ses tiges, mais aussi ses feuilles, graines ou même ses racines.

À noter : sa sève peut être photosensibilisante. Il est donc recommandé de porter des gants et d'éviter l'exposition au soleil après manipulation, surtout lors de la récolte des tiges ou des feuilles fraîches.

Plante ancestrale, l'angélique mérite d'être redécouverte pour sa polyvalence aromatique et sa beauté au jardin.



Agastache fenouil

Très ornementale, l'agastache ajoute une touche de couleur au jardin avec ses fleurs en épis.

Sa floraison abondante et prolongée en fait aussi un excellent choix pour les aménagements comestibles.

Les feuilles et les fleurs d'agastache dégagent un parfum anisé ou réglissé, parfois relevé de notes évoquant la menthe ou le basilic. Une fois séchées, elles conservent bien leur arôme. En infusion, elles délivrent une saveur douce et anisée, plus subtile que celle des fleurs fraîches.



Monarde fistuleuse

La monarde fistuleuse est une plante vivace facilement reconnaissable à ses fleurs en pompons rose violacé et à ses feuilles opposées au parfum aromatique. Apprécier dans les jardins pour sa floraison abondante et sa capacité à attirer les polliniseurs, elle pousse bien dans les sols bien drainés et ensoleillés.

Ses feuilles et fleurs dégagent un arôme puissant évoquant le thym citronné, la menthe ou la bergamote. Séchées ou fraîches, elles sont souvent utilisées en infusion ou comme aromate dans des plats sucrés et salés. En tisane, la monarde offre une saveur florale et légèrement épicee, avec des notes qui rappellent les agrumes et le clou de girofle.



Comptonie voyageuse

Plante indigène souvent méconnue, la comptonie voyageuse se reconnaît à ses feuilles allongées, profondément dentelées, qui dégagent un parfum puissant lorsqu'on les froisse. Très rustique, elle pousse naturellement dans les milieux sableux ou acides, souvent en bordure de forêt.

Ses feuilles séchées exhalent un parfum envoûtant rappelant la cardamome, la cannelle et la muscade. En infusion, elles donnent une belle couleur dorée et une saveur douce, agréablement épicee. L'équilibre entre les arômes et le goût en bouche témoigne d'un beau potentiel culinaire, tant en infusion qu'en assaisonnement.





Livèche d'Écosse

La livèche écossaise est une plante aromatique vivace introduite reconnue pour ses grandes feuilles découpées et son parfum puissant rappelant le céleri. Sa rusticité et sa facilité de culture en font un arôme populaire dans les jardins.

Traditionnellement, la livèche est utilisée pour parfumer soupes, ragoûts et sauces, et elle peut également se marier à merveille avec des plats à base de légumes, poissons ou volailles. Sa saveur subtile et complexe mérite d'être redécouverte et mise en valeur dans les recettes modernes.

Recettes





Pommes de terre rôties à la livèche et à l'ail

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre jaunes
- 6 g de feuilles de livèche séchées
- 30 g d'ail
- 30 ml d'huile de tournesol
- 2 g de poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Laver et couper les pommes de terre en quartiers ou en rondelles épaisses.
3. Mélanger les pommes de terre avec l'huile, la livèche séchée, l'ail, le sel et le poivre.
4. Disposer sur une plaque de cuisson en une seule couche.
5. Rôtir pendant 35 à 40 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Peut être servi avec un yogourt à la livèche.

Baies de genévrier immatures fermentées

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 100 g de baies de genévrier immatures (vertes)
- 2 g de sel
- 200 ml d'eau

ÉTAPES

1. Rincer les baies rapidement sous l'eau froide.
2. Dissoudre le sel dans l'eau.
3. Déposer les baies dans un sac sous-vide et couvrir avec la saumure. Mettre sous vide.
4. Laisser fermenter à température ambiante (18-22°C) pendant 7 à 14 jours. Intégrer aux plats comme alternative locale aux câpres importées.





Tataki de loup marin au genévrier

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 1125 g de filet de loup marin
- 15 g d'huile de canola
- 15 ml de tamari de pois jaune
- 15 ml de sirop d'érable
- 10 ml de vinaigre de cidre
- 2 g de baies de genévrier
- 2 g de poivre

ÉTAPES

1. Mélanger l'huile, la sauce tamari, le sirop d'érable et le vinaigre de cidre.
2. Enrober les filets de la marinade et laisser reposer minimum 3 heures ou une nuit.
3. Éponger la viande, puis saisir à feu vif de chaque côté.
4. Mélanger les épices et saupoudrer sur le loup marin. Envelopper dans un papier film.
5. Réserver au froid, trancher finement pour le service. Peut être accompagné de concombre au gingembre, d'une sauce au miso et de tranches de radis.

Confiture de fraises à l'agastache

Par le chef Pierre-Olivier Ferry



INGRÉDIENTS

- 1 kg de fraises
- 600 g de sucre de canne bio
- 3 g de feuilles d'agastache séchées
- 25 ml de vinaigre balsamique de miel de sarrasin

ÉTAPES

1. Mélanger les fraises et le sucre dans une grande casserole. Laisser macérer 30 minutes ou une nuit pour faire ressortir les jus.
2. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant régulièrement. Ajouter le vinaigre.
3. Laisser mijoter 20 à 25 minutes, en écumant si nécessaire.
4. Ajouter l'agastache séchée en fin de cuisson et laisser infuser 5 minutes.
5. La température devrait avoir atteint environ 105 °C. Vérifier la prise en déposant une goutte de confiture sur une assiette froide : si elle fige, elle est prête.
6. Remplir les pots stérilisés, fermer et retourner 5 minutes pour créer un vide d'air.



Le Forestier

Par Côté Est

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de gin doux de votre choix (peut être remplacé par un gin sans alcool)
- 2 traits d'Amer à l'orange
- 30 ml (1 oz) de prêt-à-boire Juniperus de Côté Est
- 90 ml (3 oz) de tonic ou pour *topper* le verre
- Garniture : une branche de cèdre

ÉTAPES

1. Versez le gin, l'amer à l'orange et le prêt-à-boire Juniperus directement dans un verre de type Highball rempli de glace.
2. Complétez avec le tonic.
3. Touillez bien avant de servir.
4. Décorez d'une branche de cèdre.



Cocktail Daniel Boone

Par Côté Est



INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de whisky canadien
- 30 ml (1 oz) d'amaro
- 30 ml (1 oz) de verjus (peut être remplacé par 15 ml / 0.5 oz de jus de citron frais)
- 30 ml (1 oz) de prêt-à-boire Juniperus de Côté Est
- 2 traits de mousseur à cocktail (peut être remplacé par 1 blanc d'œuf)

ÉTAPES

1. Dans un shaker, ajoutez le whisky canadien, l'amaro, le verjus (ou jus de citron), le prêt-à-boire Juniperus et le mousseur à cocktail (ou blanc d'œuf).
2. Secouez vigoureusement à sec (sans glace) pendant environ 15 secondes pour bien émulsionner les ingrédients.
3. Ajoutez de la glace dans le shaker et secouez à nouveau pendant environ 20-30 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit bien refroidi.
4. À l'aide d'un tamis (passoire à cocktail), filtrez le cocktail dans un verre préalablement refroidi (type Coupe ou Nick & Nora).

Spritz Boisé

Par Côté Est



INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de vodka
- 30 ml (1 oz) de St-Germain (liqueur de sureau)
- 30 ml (1 oz) de prêt-à-boire Juniperus de Côté Est
- 45 ml (1.5 oz) de bulles (vin mousseux, prosecco)
- 45 ml (1.5 oz) de soda water
- Garniture : baies de genévrier et zeste de citron

ÉTAPES

1. Dans une coupe à vin remplie de glace, combinez la vodka, le St-Germain et le prêt-à-boire Juniperus.
2. Ajoutez les bulles et le soda water.
3. Touillez délicatement pour mélanger.
4. Garnissez de baies de genévrier et d'un zeste de citron.



Mocktail Forestier

Par Potions Boréales



INGRÉDIENTS

- Eau plate ou gazeuse
- 20,5 ml d'hydrolat de genévrier de Potions Boréales
- 3 ml d'hydrolat au thé du labrador
- 12 glaçons
- 10 à 15 ml de sirop de bleuet
- Quelques feuilles de menthe fraîche

ÉTAPES

1. Déposer 10 à 12 glaçons dans le verre.
2. Verser l'hydrolat de genévrier et thé du labrador directement sur les glaçons.
3. Ajouter de 250 ml d'eau de source ou d'eau gazeuse.
4. Ajouter délicatement le sirop sur le dessus et les feuilles de menthe en décoration.

Boulettes de porc, genévrier, myrique baumier et coriandre, sauce au thé vert et gingembre

Par Côté Est



INGRÉDIENTS

Boulettes de porc

- 1,15 kg de porc haché
- 1 œuf
- 30 g de chapelure panko
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons verts
- 2 c. à thé de chatons de myrique baumier
- 1 c. à thé de graines de coriandre, grillées et moulues
- 2 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 g de pâte de genévrier tout-usage de Côté Est

Sauce au thé vert et gingembre

- 1 c. à soupe de gingembre frais, haché
- 500 ml de thé vert
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 échalote, ciselée
- 2 c. à soupe de farine
- Sel, au goût
- Poivre, au goût

ÉTAPES

1. Mettre le porc dans un grand saladier. Ajouter l'œuf, la chapelure, l'ail, les oignons verts, le myrique baumier, la coriandre, la pâte de genévrier tout-usage, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Faire des boulettes d'environ 40 g.
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle ou une casserole à feu moyen. Une fois l'huile chaude, ajoutez les boulettes de viande en une seule couche. Vous devrez peut-être procéder par lots.
3. Faites dorer les boulettes de viande de tous les côtés, pour une cuisson de 10 à 12 minutes au total. Retirez les boulettes de viande à l'aide d'une écumeoire et déposez-les sur du papier absorbant.
4. Pour la sauce: Faire singer les échalotes avec la farine. Suite à la cuisson des boulettes, sur le même poêlon, ajouter le beurre et le faire fondre. Ajouter les échalotes et les faire revenir de 1 à 2 minutes.
5. Ajouter ensuite le thé en brassant pour éviter la formation de grumeaux et laisser réduire de moitié ou jusqu'à consistance désirée. Assaisonnez de sel et poivre.
6. Remettre les boulettes dans la poêle. Porter la sauce à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant 10 minutes. La température interne du porc doit atteindre 71 °C avant de servir.
7. Parsemez d'oignons verts et de coriandre fraîche. Servez sur du riz au jasmin.

Smoothie vivifiant à la monarde

Par Potions Boréales

INGRÉDIENTS

- 200 ml d'eau
- 1 banane
- 1 tasse de framboises congelées
- 1 cuillère à thé de miel
- 30 ml d'hydrolat de monarde de Potions Boréales

ÉTAPES

1. Mettre la banane coupée en cubes dans le mélangeur.
2. Ajouter les framboises et le miel.
3. Ajouter l'hydrolat de monarde.
4. Ajouter l'eau. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien liquide et servir!



Shiitakes marinés au genévrier

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 5000 g de shiitakes
- 2000 ml de vinaigre de riz
- 1000 ml d'eau
- 500 ml de sirop d'érable
- 600 ml d'huile de tournesol
- 40 g de baies de genévrier
- 20 g de sel
- 30 g de thym frais
- 20 g de poivre
- 100 g d'ail

ÉTAPES

1. Essuyer les champignons pour enlever la terre. Couper les plus gros morceaux en lamelles ou en quartiers. Porter une grande marmite d'eau à ébullition et y plonger les champignons 1 minute. Égoutter et réserver.
2. Dans une grande casserole, mélanger le vinaigre, l'eau, le sirop d'érable, l'ail, le sel, les baies de genévrier, la moutarde, le poivre et le laurier. Porter à frémissement et laisser mijoter 5 minutes.
3. Répartir les champignons dans 20 pots de 250 ml préalablement stérilisés. Ajouter une branche de thym dans chaque pot.
4. Verser la marinade chaude sur les champignons jusqu'à couvrir complètement. Verser 30 ml d'huile sur le dessus de chaque pot pour limiter l'oxydation. Réservé au froid maximum 1 mois.



Betterave marinée au genévrier immature

Par le chef Pierre-Olivier Ferry



INGRÉDIENTS

- 1500 g de betteraves
- 30 g de baies de genévrier immatures (vertes)
- 5 g de sel
- 100 g d'oignons rouges
- 500 ml de vinaigre de cidre
- 250 ml d'eau
- 100 g de miel
- 15 g de sel

ÉTAPES

1. Brosser et laver les betteraves. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 30 à 45 min (jusqu'à ce qu'un couteau s'y enfonce facilement). Égoutter et laisser tiédir. Peler et couper en rondelles ou en quartiers.
2. Dans une casserole, porter à frémissement le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel.
3. Ajouter les baies de genévrier immatures écrasées et laisser infuser 5 min.
4. Répartir les oignons au fond des pots stérilisés. Ajouter les morceaux de betteraves. Verser la marinade chaude jusqu'à couvrir entièrement.
5. Fermer les bocaux hermétiquement et les placer dans une grande marmite d'eau. Porter à 85-90°C et maintenir pendant 15 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

Vinaigre infusé aux branches de genévrier

Par le chef Adrian Pastor

INGRÉDIENTS

- 350 g de vinaigre de riz
- 10 g de branches de genévrier séchées

ÉTAPES

1. Mélanger le vinaigre avec les branches dans un contenant hermétique. Mettre au réfrigérateur et laisser infuser 48 heures.
2. Au bout de 48 heures, mettre le mélange dans un mélangeur et broyer 1 minute.
3. Filtrer le vinaigre à l'aide d'un tamis fin et d'un coton à fromage ou filtre à café.



Huile infusée aux branches de genévrier

Par le chef Adrian Pastor

INGRÉDIENTS

- 350 g d'huile de pépins de raisins
- 10 g de branches de genévrier séchées

ÉTAPES

1. Mettre l'huile avec les branches de genévrier dans un sac sous-vide pouvant résister à la chaleur.
2. Mettre le sac au thermocirculateur réglé à 60 degrés Celsius pendant 12 heures.
3. Sortir le mélange du sac sous-vide, le mettre au mélangeur et broyer durant 1 minute.
4. Filtrer l'huile à l'aide d'un tamis fin et d'un coton-fromage ou filtre à café.





Vinaigrette au bois de genévrier

Par le chef Adrian Pastor

INGRÉDIENTS

- 10 g de jaune d'œuf
- 80 g d'huile infusée au genévrier
- 20 g de vinaigre infusé au genévrier
- Sel et poivre

ÉTAPES

1. Fouetter le jaune d'œuf en ajoutant un tiers de l'huile infusée en filet.
2. Quand l'émulsion est stable, ajouter le vinaigre infusé, le sel et le poivre tout en fouettant.
3. Ajouter les deux tiers restants de l'huile infusée en fouettant constamment jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



Yogourt aux aiguilles de genévrier

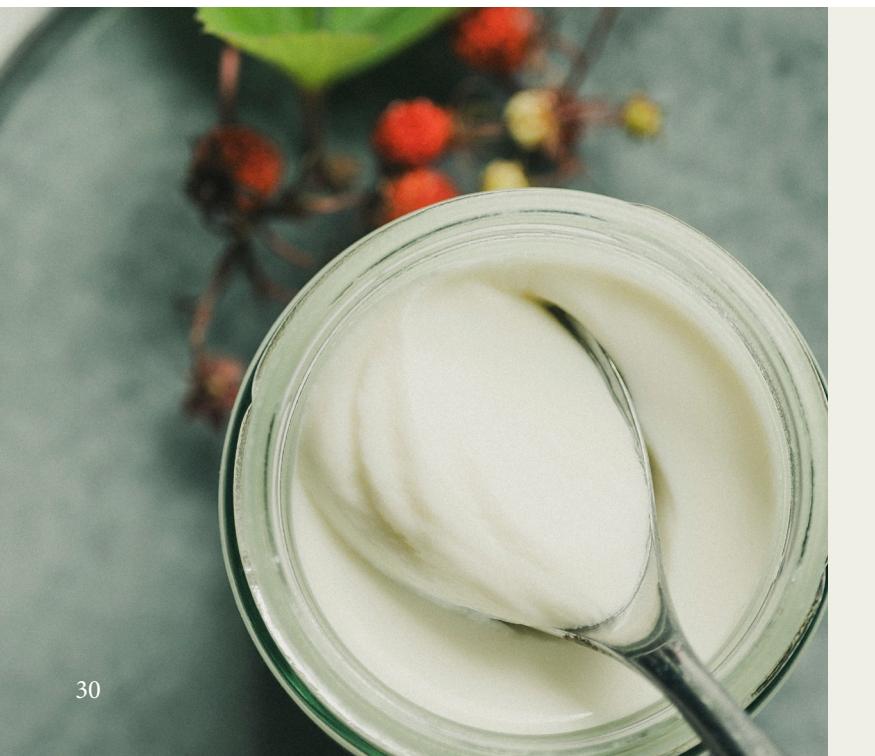
Par le chef Adrian Pastor

INGRÉDIENTS

- 1000 g de lait 3,25%
- 51 g de sucre de canne bio
- 40 g de yogourt nature
- 20 g d'aiguilles de genévrier

ÉTAPES

1. Mélange le lait, les aiguilles et le sucre. Cuire à feu bas moyen jusqu'à ce que le lait atteigne une température de 84 °C. Remuer souvent pour que le lait ne brûle pas au fond de la casserole. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Lorsque le lait atteint une température de 45 °C, filtrer, puis ajouter le yogourt et mélanger. Portionner le lait inoculé immédiatement dans les contenants. Mettre le tout immédiatement à fermenter dans une yogourtière ou un endroit pouvant maintenir une température de 45 °C pendant 6 heures.
3. Au bout de 6 heures, lorsque le yogourt a bien figé, refroidir au réfrigérateur. Le yogourt est prêt.





Sablés au genévrier et noisette

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine tout usage non blanchie
- 200 g de beurre salé
- 140 g de sucre d'érable
- 35 g de jaune d'œuf
- 20 ml de crème 35%
- 4 g de baies de genévrier
- 40 g de noisettes concassées

ÉTAPES

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre d'érable et les baies de genévrier moulues.
2. Ajouter le beurre froid et sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter le jaune d'œuf et la crème. Mélanger rapidement pour former une pâte homogène. Ajouter les noisettes concassées.
3. Former un disque, envelopper dans une pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
4. Préchauffer le four à 170 °C (340 °F). Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur et découper des sablés avec un emporte-pièce.
5. Déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire 12-15 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Crème glacée aux baies de genévrier et sapin

Par Côté Est

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 10 g de pâte de genévrier tout-usage de Côté Est
- 2 g de poudre de sapin
- 4 jaunes d'oeufs
- 125 g (1/2 tasse) de sucre
- 1 pincée de sel
- Garniture: suprêmes de pamplemousse grillés

ÉTAPES

1. Dans une petite casserole, à feu moyen, chauffer le lait et la crème. Une fois que ça bout, fermer le feu.
2. Entretemps, dans un petit bol, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser le liquide chaud petit à petit dans le bol avec les jaunes et fouetter pour mélanger. Ajouter la pâte de genévrier tout-usage et la poudre de sapin.
4. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu moyen doux en remuant constamment. Cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe suffisamment pour napper le dos d'une cuillère. Ne pas laisser bouillir.
5. Laisser refroidir complètement, au moins 4 à 5 heures ou toute la nuit.
6. Pour préparer la crème glacée: À la sorbetière: turbiner le mélange selon les instructions du fabricant. Congeler (environ 30 minutes). Sans sorbetière: verser la préparation dans un contenant peu profond et congeler pendant 2 heures. Remuer et congeler de nouveau pendant 1 heure. Passer la crème glacée au robot et remettre au congélateur jusqu'au moment de servir.



Kouign-amann pomme et comptonie voyageuse

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 500 ml d'eau
- 800 g de farine tout usage non blanchie
- 24 g de levure sèche
- 12 g de sel de mer
- 454 g de beurre salé
- 600 g de sucre de canne bio
- 2 g de feuilles de comptonie voyageuse
- 3 petites pommes McIntosh, en quartiers

ÉTAPES

1. Dans le bol d'un mélangeur sur socle, mélanger pendant 10 minutes l'eau, la farine, la levure et le sel. Laisser lever la pâte pendant 45 minutes.
2. Diviser la pâte en deux, et couper en deux la livre de beurre. Entre deux feuilles de papier parchemin, taper avec un rouleau à pâtisserie le beurre afin de le rendre malléable. Former un carré de 15 cm.
3. Abaisser la pâte afin de former un rectangle d'environ 16 cm par 35 cm. Disposer au centre le carré de beurre, refermer la pâte et rouler afin d'obtenir un rectangle de 33cm par 44cm. Replier en trois. Recommencer une deuxième fois. Réfrigérer la pâte 10 minutes.
4. Mélanger le sucre et la comptonie voyageuse. Étaler la pâte en rectangle de 30 cm par 40 cm, couvrir avec la moitié du sucre à la comptonie voyageuse. Replier en trois la pâte. Répéter une deuxième fois cette étape.
5. Étaler la pâte en rectangle de 30 cm par 40 cm. Tailler en 12 carrés de 10 cm de largeur. Disposer un morceau de pomme au centre et replier les coins sur lui-même. Mettre dans des moules à muffins.
6. Cuire à 350°F pendant 30 minutes. Démouler quand c'est encore chaud.



Crème brûlée au sapin et au genévrier

Par Potions Boréales

INGRÉDIENTS

- 8 jaunes d'œufs
- 500 ml de crème 35%
- 210 ml de lait
- 60 ml de sirop d'érable
- 40 ml d'hydrolat de sapin et genévrier de Potions Boréales
- 1/4 tasse de sucre

ÉTAPES

1. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sirop jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
2. Réchauffer la crème avec le lait doucement en brassant continuellement sans mener à ébullition. Température du corps environ: si l'on verse une goutte, on ne se brûle pas (40 degrés environ).
3. Verser progressivement la crème chaude sur le mélange de jaunes d'œufs. Ajouter 40 ml d'hydrolat de sapin et genévrier à la fin et agiter doucement. On ne veut pas créer de bulles.
4. Verser dans des ramequins (10 à 12) et mettre de l'eau chaude dans un plat à la hauteur de la crème dans les ramequins.
5. Faire cuire dans le four à 350°F entre 30 et 40 minutes jusqu'à ce que la crème soit figée, presque ferme. Laisser refroidir au frigo pendant 12h.
6. Saupoudrer chaque ramequin de sucre et bruler avec un chalumeau avant de servir.





Poire pochée au genévrier et comptonie voyageuse

Par le chef Pierre-Olivier Ferry

INGRÉDIENTS

- 10 poires
- 1900 ml d'eau
- 375 ml de sirop d'érable
- 125 g de sucre d'érable
- 8 g de baies de genévrier
- 5 g de fleurs de mélilot
- 3 g de comptonie voyageuse
- 45 ml de vinaigre balsamique de miel de sarrasin
- 75 ml de gin Mugo (facultatif)

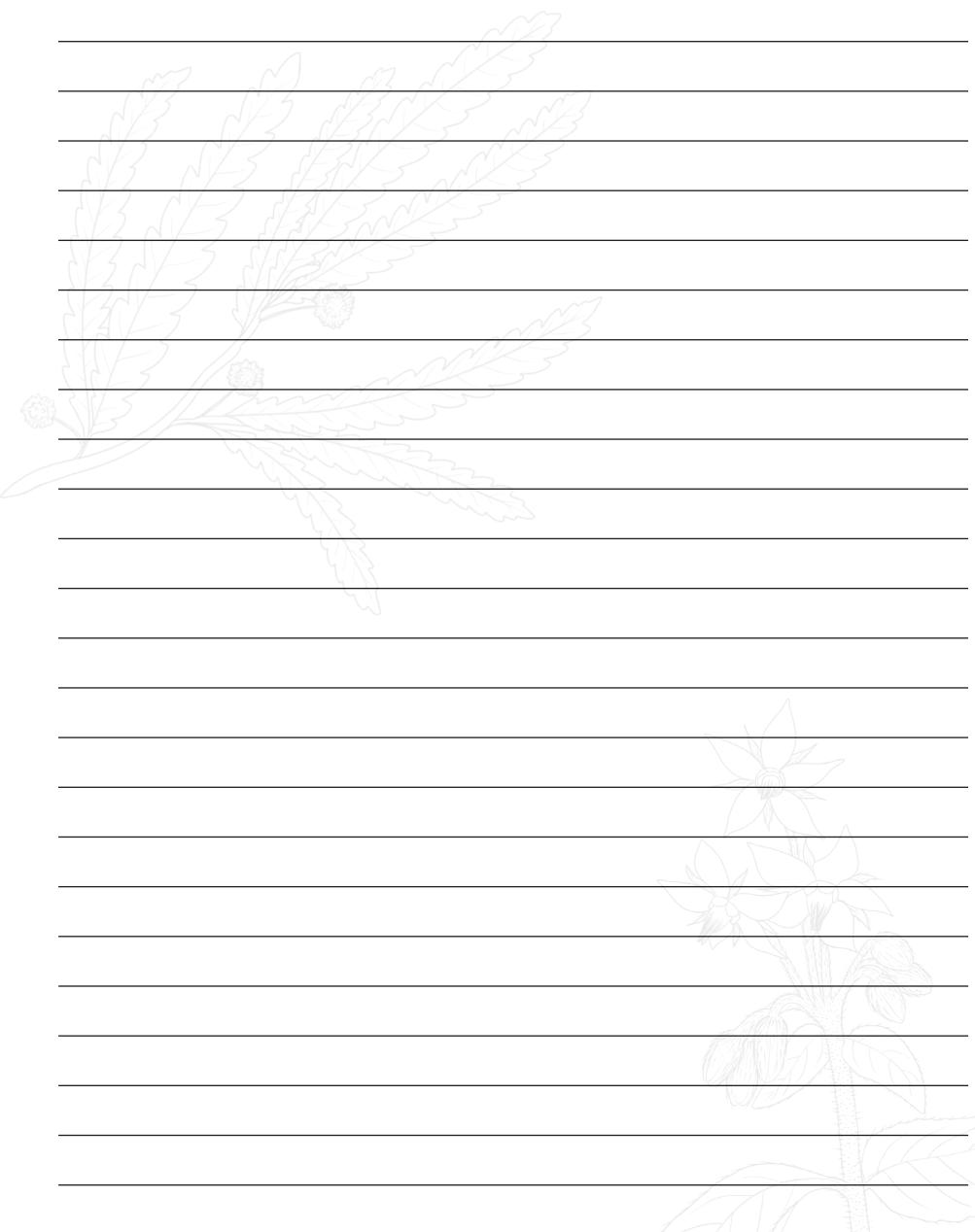
ÉTAPES

1. Éplucher les poires en gardant la queue intacte. Les frotter avec le vinaigre pour éviter qu'elles noircissent.
2. Dans une grande casserole, porter à frémissement l'eau, le sirop d'érable, le sucre d'érable, les baies de genévrier écrasées, le mélilot, la comptonie voyageuse.
3. Déposer délicatement les poires dans le sirop frémissant. Couvrir d'un disque de papier parchemin percé au centre pour assurer une cuisson uniforme. Laisser mijoter à feu doux 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau s'insère facilement.
4. Retirer du feu et laisser les poires refroidir dans le sirop (au moins 2 heures, idéalement toute une nuit au frigo).
5. Retirer les poires et filtrer le sirop. Faire réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Ajouter le gin hors du feu si désiré.

Notes



Notes





www.saveursbsl.com