



*Gastronomie  
et Fraternité*

*Les Marmitons de Longueuil*

*Menu*

*17 avril 2004*

---

*Chef Pierre-André Brassard  
Manoir Rouville-Campbell*

*\*\*\*\**

*Carpaccio de Magret de Canard et sa Rémoulade  
accompagnée de son Caramel d'Agrumes*

*\*\*\*\**

*Velouté de Poireaux aux Sésames grillés*

*\*\*\*\**

*Aiguillettes de Pintade de St-Antoine et sa Sauce au Chocolat amer*

*\*\*\*\**

*Marinade d'Endives aux Copeaux de Fromage Bleu Hermite*

*\*\*\*\**

*Douceur Éphémère au Fromage, Sauce Rhubarbe et Fraises*



**CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD ET SA RÉMOULADE  
ACCOMPAGNÉ DE SON CAMEL D'AGRUMES**

<i>Ingrédients</i>	<i>Qtée</i>
<i>Magret de canard</i>	<i>20 un</i>
<i>Céleri- rave</i>	<i>1 cs</i>
<i>Suprême d'agrumes</i>	<i>90 un</i>
<i>Suprême pamplemousse</i>	<i>90 un</i>
<i>Miel</i>	<i>100 ml</i>
<i>Jus d'agrumes</i>	<i>3 lts</i>
<i>Laitue mesclun</i>	<i>1 cs</i>
<i>Poivre moulin</i>	
<i>Pousses de pois verts</i>	<i>1 bte</i>

**MÉTHODOLOGIE**

- 1. Faire mariner le magret de canard avec du gros sel, du thym, laurier, des zestes d'orange pendant environ 2 heures.*
- 2. Peler les oranges et les pamplemousses à vif et faire un suprême – garder le jus pour le caramel.*
- 3. Caramel d'agrumes: mélanger ensemble le jus d'oranges, le jus des agrumes, le miel, le sucre et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un caramel.*
- 4. Rémolade: râper le céleri rave, ajouter les câpres hachées, la mayonnaise, sel, le poivre mouliné, et réserver.*
- 5. Décoration: peler à vif 5 un. Du céleri rave, faire des rondelles et les passer à la friteuse pour en faire des chips.*
- 6. Dressage: Au centre de l'assiette, déposer en porte pièce la rémolade, quelques feuilles de mesclun – superposer le canard en tranches fines sur la rémolade et décorer avec les pousses de pois verts.*

*Chef Pierre-André Brassard, Manoir Rouville-Campbell*



## VELOUTÉ DE POIREAUX AUX SÉSAMES GRILLÉS

<i>Ingrédients</i>	<i>Qtée</i>
<i>Poireaux</i>	<i>24 un.</i>
<i>Pommes de terre</i>	<i>12 un.</i>
<i>Céleri</i>	<i>2 pieds</i>
<i>Base de volaille</i>	<i>100 g</i>
<i>Graine de sésame</i>	<i>100 g</i>

### MÉTHODOLOGIE

1. *Tailler les poireaux et bien les laver*
2. *Tailler le céleri et bien le laver*
3. *Tailler les pommes de terre en morceaux et réserver*
4. *Suer les poireaux, le céleri et les pommes de terre à l'huile d'olive – environ 5 minutes sans les colorer*
5. *Ajouter la base de volaille*
6. *Mouiller avec de l'eau à leur hauteur, ajouter le laurier, le thym et cuire 35 à 40 minutes*
7. *Passer au 'blender' et ensuite au chinois*
8. *Ajouter les assaisonnements*
9. *Servir en décorant avec les graines de sésame grillées et la ciboulette hachée et les poireaux frits*
10. *Faire des juliennes avec les poireaux frits pour la garniture*

*Chef Pierre-André Brassard, Manoir Rouville-Campbell*



## AIGUILLETES DE PINTADE DE ST-ANTOINE ET SA SAUCE AU CHOCOLAT

<i>Ingrédients</i>	<i>Qtée</i>
<i>Suprême de pintade</i>	<i>30 un.</i>
<i>Fond de veau</i>	<i>3 litres</i>
<i>Vin rouge</i>	<i>1 litre</i>
<i>Chocolat amer</i>	<i>300 g</i>
<i>Carottes tiges</i>	<i>35 un.</i>
<i>Navets blancs</i>	<i>35 un.</i>
<i>Pâtissons jaunes</i>	<i>60 un.</i>
<i>Courgettes</i>	<i>35 un.</i>
<i>Asperges</i>	<i>35 un.</i>
<i>Pommes de terre ratte</i>	<i>35 un.</i>

### METHODOLOGIE

- 1. Saisir suprême de pintade et réserver*
- 2. Sauce chocolat: suer les échalotes françaises à l'huile, ajouter du poivre concassé, des feuilles de laurier, déglacer au vin rouge et réduire ½. Mouiller avec le fond de veau et cuire la sauce environ 1 heure. Lier au beurre manié, finir au 'blender' en ajoutant le chocolat amer et réserver*
- 3. Blanchir les légumes et réserver*
- 4. Blanchir les pommes de terre ratte et réserver*
- 5. Faire des croustilles de banane de plantain, couper en tranche sur le long et faire à la friture*
- 6. Dressage: Sauter pommes de terre à l'huile d'olive et échalotes françaises – Disposer les légumes dans le haut, les carottes et pommes de terre - Couper la pintade en aiguillette et disposer en chevauchant les légumes - Faire des cordons de sauce au tour et décorer de chips de plantain.*

*Chef Pierre-André Brassard, Manoir Rouville-Campbell*



**MARINADE D'ENDIVES AUX COPEAUX DE FROMAGE  
BLEU HERMITE**

<i>Ingrédients</i>	<i>Qtée</i>
<i>Endives jaunes</i>	<i>1 cs</i>
<i>Bleu Ermite</i>	<i>350 g</i>
<i>Huile d'olive</i>	
<i>Huile noisette</i>	
<i>Jus de citron</i>	
<i>Vinaigre de riz</i>	
<i>Ciboulette</i>	
<i>Sel, poivre</i>	
<i>Ail haché</i>	

**MÉTHODOLOGIE**

- 1. Émincer les endives jaunes et les plonger dans l'eau glacé 5 minutes et les égoutter.*
- 2. Vinaigrette : mélanger dans un bol, le jus citron, le vinaigre de riz, l'ail haché et verser doucement l'huile d'olive, l'huile de noisette et mélanger le tout. Assaisonner de sel, de poivre et réserver.*
- 3. Dressage : Dans un bol mélanger les endives et la vinaigrette, ajouter la ciboulette hachée et bien mélanger - Déposer les feuilles d'endives dans une assiette (3 un) et déposer le mélange au centre. Garnir avec le fromage bleu en copeaux et le poivre mouliné au départ.*

*Chef Pierre-André Brassard, Manoir Rouville-Campbell*



**DOUCEUR ÉPHÉMÈRE AU FROMAGE,  
SAUCE RHUBARBE ET FRAISES**

<i>Ingrédients</i>	<i>Qtée</i>
<i>Fond de Génoise chocolat</i>	<i>35 un</i>
<i>Amandes moulues</i>	<i>150 g</i>
<i>Gélatine feuille</i>	<i>14 un</i>
<i>Jus de pommes</i>	<i>2.25 litres</i>
<i>Fromage cottage</i>	<i>6.5 litres</i>
<i>Bananes</i>	<i>17 un</i>
<i>Sucre</i>	<i>4.25 litres</i>
<i>Rhubarbe</i>	<i>4 litres</i>
<i>Fraises sures</i>	<i>2.2 litres</i>
<i>Sucre</i>	<i>1.5 ml</i>
<i>Fécule de maïs</i>	<i>220 ml</i>
<i>Noix de coco</i>	<i>500 ml</i>
<i>Fraises</i>	<i>30 un</i>

**MÉTHODOLOGIE**

- 1. Cuire génoise chocolat et tailler des cercles de 3 pouces*
- 2. Faire gonfler la gélatine avec le jus de pommes et réserver à température tiède (purée)*
- 3. Mélanger au robot culinaire le fromage cottage, les bananes, le sucre et le reste du jus de pommes pour avoir une texture onctueuse. Ajouter la gélatine et bien mélanger.*
- 4. Verser sur la Génoise, bien lisser et réserver 4 heures au réfrigérateur pour que le mélange soit ferme.*
- 5. Coulis : dans une casserole faire cuire la rhubarbe, les pulpes de fraise, le sucre. Porter à ébullition à feu moyen – vif et cuire 5 minutes. Épaissir avec la fécule de maïs, passer au blender.*

*Chef Pierre-André Brassard, Manoir Rouville-Campbell*

