



Pot de crème au chocolat blanc

MARTIN JUNEAU - RESTAURANT LA MONTÉE

Préparation : 35 minutes
Cuisson : 20 minutes
Repos : 3-4 heures

MÉTHODE :

Pot de crème : Mettre dans un bol les jaunes d'œufs, les feuilles de gélatine et le chocolat blanc. Dans une casserole, porter la crème à ébullition puis la verser dans le mélange préalablement préparé. Mélanger avec un fouet. Verser le mélange homogène dans des pots (tasse de café, verre, etc.) et laisser figer au réfrigérateur.

Quatre-quarts : Battre le sucre avec l'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer le beurre et la farine. Étendre sur une plaque à biscuit et cuire au four 350° (F) pendant 10 - 12 minutes. Lorsque froid, tailler des dés ou casser des morceaux. Baisser le four à 100° (F) et laisser ces morceaux de gâteau sécher sur une plaque à biscuit au four pendant 20 minutes.

Bleuets sauvages : Mélanger les bleuets sauvages du Québec avec un peu de sucre. L'assemblage est encore plus simple, mettre les bleuets sauvages et les brisures de quatre-quarts par-dessus le mélange de chocolat et savourer!

INGRÉDIENTS (6 PORTIONS)

- 3 jaunes d'œufs
- 2 feuilles de gélatine
- 250 ml (1 tasse) de chocolat blanc
- 500 ml (2 tasses) de crème 35 %
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 1 œuf moyen
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 125 ml (1/2 tasse) de bleuets sauvages du Québec (frais ou surgelés)

Parfait glacé au yogourt et à la vanille

JEAN-FRANÇOIS VACHON - RESTAURANT M

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 20 minutes
Repos : 6 heures

MÉTHODE :

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre et faire cuire à 118°C (utiliser un thermomètre à bonbon).

Dans un bol, mettre les jaunes d'œufs, ajouter le zeste d'un demi-citron râpé ainsi que deux gousses de vanille fendues et grattées et mélanger le tout.

Verser petit à petit sur le mélange de sucre bouillant, en fouettant, continuer jusqu'à ce que le mélange ait refroidi.

Dans un bol, fouetter la crème et y ajouter délicatement le yogourt égoutté, ajouter le tout à la préparation en mélangeant bien mais doucement.

Verser dans un moule rectangulaire et laisser au congélateur pour au moins 6 heures.

Dans une casserole, cuire les bleuets sauvages du Québec, le sucre et le vinaigre balsamique pendant 15 minutes à feu doux et

laisser refroidir à température de la pièce.

Démouler le parfait en passant rapidement le moule sous l'eau chaude avant de le retourner sur un plat.

Couper six tranches de parfait glacé, déposer chacune dans une assiette et ajouter une bonne cuillère de bleuets au balsamique.

Décorer avec une feuille de menthe (facultatif).

INGRÉDIENTS (6 PORTIONS)

- 80 ml (1/3 tasse) d'eau
- 240 ml (1 tasse) de sucre
- 8 jaunes d'œufs
- 1/2 citron
- 2 gousses de vanille
- 150 ml (2/3 tasse) de crème 35 % à fouetter
- 150 ml (2/3 tasse) de yogourt nature
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bleuets sauvages du Québec (frais ou surgelés)
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre balsamique



RÉSIDENCE
MONT-CARMELO

Des appartements disponibles en plein cœur du centre-ville

La résidence Mont Carmel offre aux personnes retraitées autonomes de splendides studios, 3 1/2 et 4 1/2 à proximité de tous les services: restaurants, cinémas, théâtres, boutiques, musées, etc.

- Surveillance 24 h sur 24 h
- Clinique médicale et pharmacie
- Infirmières disponibles en tout temps
- Restaurant et dépanneur
- Chapelle et bibliothèque
- Piscine intérieure
- Et beaucoup plus!

955, boul. René-Lévesque E.
Montréal 514 842-4184
www.grouperlongpre.com

Le Groupe
LONGPRÉ

MONTRÉAL
1470, PEEL
SUITE 152

LAVAL
1600 LABELLE
SUITE 220

514-843-4300

EXTRAVAGANZA D'ÉTÉ

TECHNOLOGIE TRANCHANTE

Lèvre Supérieure & Menton	150\$	69\$
Aisselles & L. Bikini	339\$	99\$
Visage Complet	400\$	149\$
Jambes Complètes (Bikini gratuit - 10 clients par clinique)	600\$	229\$
Bras Complètes ou Moilets	300\$	169\$
Dos ou Poitrine - Hommes (Épaules gratuites)	600\$	199\$
Corps Complet (3 clients par clinique)	1599\$	799\$



A&T
LASER INC.
MEDICAL AESTHETICS