

Les carnets gourmands

Voilà des nouveautés savoureuses et pratiques, pour un été sous le signe de la découverte.

Par Mathilde Singer



Terroirs branchés

Acheter des produits locaux sur Internet? C'est possible sur le site www.terroirsquebec.com. Créé par une équipe de gens passionnés et convaincus que la gastronomie québécoise ne demande qu'à être mise en valeur pour prendre son envol, ce site commercial offre des produits de tous les terroirs du Québec, nous faisant découvrir les différentes régions et leurs spécialités culinaires. Caviar de lompe de Gaspésie, farine de cerf rouge d'Estrie, gelée de chicoutai de la Côte-Nord, sirop de bleuets du Saguenay... On fournit de nombreuses données sur le mode de fabrication, l'origine ou la saveur de chaque produit ainsi que plusieurs recettes. De plus, un blog mis à jour plusieurs fois par semaine nous informe des plus récentes actualités, des dernières tendances gastronomiques et des nouveautés locales à surveiller pour magasiner activement sur le site et mieux connaître les produits du terroir.

WWW.TERROIRSQUEBEC.COM

Céréales et gourmandises

Réveil difficile? Rien de mieux qu'une savoureuse dose d'Euphorique et de Nature pour commencer la journée du bon pied! La fourmi blanche, marque québécoise de céréales de type granola à base d'ingrédients naturels souvent équitables ou biologiques, lance deux nouvelles variétés. L'Euphorique est un mélange combinant pain croquant, chocolat au lait biologique et racine de guimauve (une plante vivace à fleurs roses réputée pour ses vertus curatives contre l'asthme et la toux sèche); avec du yogourt à la vanille, c'est un pur délice au petit-déjeuner. Le Nature est une préparation croquante au miel doux du Québec et à la racine de maca (une racine andine que cultivaient déjà les Incas pour ses propriétés nutritives et médicinales — résistance au stress, vitalité, fertilité...), qui se mariera volontiers avec du lait et des fruits au qui ajoutera du croustillant à une tartine de fromage fondu.

POUR OBTENIR DES RECETTES GOURMANDES ET LA LISTE DES POINTS DE VENTE, CONSULTEZ LE SITE WWW.LAFOURMIBLANCHE.COM.



Saucisses en habit végétal

Rien de tel que la bonne odeur des saucisses grillées sur le barbecue! La marque québécoise Dalisa innove en proposant aux amateurs de remplacer les saucisses enveloppées de boyau de porc par une variété recouverte de boyau végétal naturel. L'avantage de cette nouvelle présentation venue d'Europe? Les saucisses maintenues dans une enveloppe plus solide gardent leur forme tout au long de la cuisson, restent brillantes et sont plus appétissantes. Très onctueuses, ces saucisses sont offertes en différentes saveurs (bacon et cheddar, Toulouse, vin blanc et échalotes, jambon et érable...) par paquet de 12 ou encore à l'unité au comptoir de service (dans les épiceries Metro). Un conseil: pour éviter que les saucisses perdent tout leur jus ou éclatent, ne pas les inciser avant la cuisson.

WWW.MULTIPORTIONS.COM