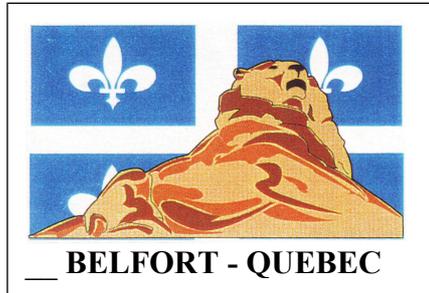


Le Bulletin de Belfort-Québec

Belfort-Québec, Centre Culturel des Barres et du Mont, 90 000 BELFORT tel : 06-50-47-25-36

Le Mot du Président

Nous avons tenu le dernier CA de l'année chez Sonia ce mardi soir et à cette occasion, nous avons fixé quelques dates à retenir dans vos agendas.



Nous avons aussi eu davantage d'informations sur la nouvelle direction du Centre Culturel des Barres et du Mont où nous avons notre Siège Social. Cette nouvelle direction souhaite établir un partenariat positif avec nous, bien loin de ce que nous avons vécu dernièrement. Cela paraît un peu tôt pour que notre AG et à plus forte raison, notre Galette y soient tenus, mais cela augure de bons moments comme cela a été le cas par le passé, finalement pas si lointain que cela !

En attendant, comme cela a été dit, vous trouverez ci-après :

- quelques échos de notre potironnade enrichie par la présence de 4 membres de Franche-Comté-Québec ayant apporté des documents¹ video et présentation de leur voyage au Québec cet été.
- Quelques recettes québécoises de saison

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et formule pour chacun d'entre vous les meilleurs vœux pour que 2015 soit aussi réussie que vous le souhaitez.

Claude Perrot, Pdt

1 – Potironnade

On ne change pas une équipe qui gagne : c'est ainsi que Sonia a confectionné les trempettes et autres entrées et un superbe crumble, Anne-marie à fait la soupe au potiron ainsi que les tartes au chèvre et potiron, Marie-Christine s'est investie avec la palette et les saucisses et quelques gâteaux, et l'animation du quizz ; quant à Jojo et Claude, les épis de maïs et les boissons ont été de leur responsabilité. Deux nouveautés sont à souligner cette année : un pudding du chômeur à l'étable² concocté par Odile (qui se porte volontaire pour une autre réussite pour 2015) et Jojo avec ses deux gâteaux à la carotte avec et sans glaçage.



Le moment du « bec » autour des trempettes

¹ Notez que ces documents, volumineux, peuvent se partager sur le « cloud » pour les connaisseurs, et même pour les autres !

² L'érable étant un produit cher, le vrai pudding du chômeur était fait avec de la cassonade...

Cela a été l'occasion de retrouvailles entre complices de longues dates et de bons moments de rigolades. Voyez plutôt les photos !



Marie-Christine sert la soupe au potiron avec l'aide de Claude sous le regard de Dominique



C'est au tour d'Anne-marie de servir sa soupe au potiron avec M-Christine



Djamshid et Simine



Agostina, Roland, Colette et Thérèse



.Jojo. Adrien et Sonia



2 – Recettes québécoises de saison

A savoir : <http://www.cuisine-annie.com/article-aides-memoire-equivalence-cup-grammes-20.html>

Les Carrés de Rêve : une recette qui vient de la grand-mère de Sonia du Saguenay

A – Mêler et tamiser ensemble :

- 1 tasse de farine (*blanche* (« tout usage ») = 140 g)
- 2 cuiller à soupe de sucre en poudre

Incorporer avec un coupe-pâte 1/2 tasse de beurre (= 113 g)

Presser tout ça dans un moule 8x8 pouces (environ 20x20 cm) avec une fourchette



B – Battre 2 œufs, ajouter :

- 1 tasse de sucre, graduellement (soit 225 g environ)
- 1 cat (cuiller à thé) de vanille

Mêler et tamiser :

- 1/4 tasse de farine (35g)
- 1 cuiller à thé de poudre à pâte (une dose de levure)
- 1/8 cat de sel (une pincée)

Ajouter aux œufs, bien mélanger,

Ajouter 1 tasse de noix hachées (ici il s'agit de volume : 1 tasse = 240 ml = 1/4

l)

Ajouter 1/2 tasse de cerises confites rouges coupées en 4

Ajouter 1/2 tasse de cerises confites vertes coupées en 4

Ajouter 1/2 tasse de coconut (noix de coco)

Étendre cette garniture sur la 1ère préparation non cuite, mettre au four à 300°F (soit 150 °C) et cuire de 20 à 30 minutes

Croustade aux pommes, noix et sirop d'érable

15 mn de préparation, 30 mn de cuisson

Façon :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Éplucher et couper les pommes en quartiers en prenant d'enlever les pépins et le cœur
3. Dans une poêle faire revenir 10 mn environ les quartiers de pommes avec 1 c.à.café de beurre, le sirop d'érable et la cannelle moulue. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et les noix hachées. Ajouter le beurre et sabler du bout des doigts jusqu'à ce que le beurre soit complètement intégré à la farine.
5. Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, étaler la « croustade » sur la plaque et faire cuire au four 20 mn jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
6. Disposer les pommes dans une assiette ou un plat de service, parsemer de croustade et servir.



Ingrédients pour 4 personnes:

4 pommes rouges
15cl de sirop d'érable
2 pincées de cannelle en poudre
100 g de farine semi-complète (W)
75 g de sucre de canne blond
2 cuillères à soupe de noix hachées
75 g de beurre doux mou +pour la cuisson

« Beans » au lard et sirop d'érable

12 H de trempage 10 mn de préparation, 4 à 5 H de cuisson

Façon :

1. Faire tremper les haricots toute la nuit, les égoutter puis les rincer
2. Couper le lard en morceaux
3. Éplucher et hacher l'oignon
4. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et le lard à feu très doux pendant quelques minutes. L'oignon ne doit pas roussir.
5. Préchauffer le four à 120°C
6. Ajouter le reste des ingrédients. Recouvrir d'eau à hauteur et porter à ébullition. Dès que l'eau bout, couvrir la casserole.
7. Enfourner et laisser cuire 4 à 5 heures ;



Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 g de haricots blancs secs
- 250 g de poitrine de lard séchée, paysanne
- 100 g d'oignon
- 1 c à soupe de concentré de tomates
- 1 c à café de graines de moutarde
- 1 c à café de gros sel
- 1 c à café de poivre noir
- 15 ou 20 cl de sirop d'érable (selon le goût)