

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Concours culinaire de la Fondation du Cégep de Saint-Jérôme

Abigaël Gratton et Mickaël Payette remportent la compétition

Saint-Jérôme, le 17 avril 2016 - Les participants de la soirée-bénéfice Accordons à chaque mets son vin auront la chance de déguster lors du premier service une bouchée nommée Arranci d'orge à la bière Païenne avec fromage en grains, courgette, citron et érable. Cette création a été réalisée par Abigaël Gratton et Mickaël Payette, deux étudiants de première année du programme de Gestion d'un établissement de restauration au Cégep de Saint-Jérôme.

La Fondation du Cégep de Saint-Jérôme a invité les étudiants du cours création et standardisation de recette à participer au concours de la Fondation le 15 avril dernier. Les étudiants devaient préparer une bouchée en privilégiant et en mettant de l'avant les produits du terroir tout en respectant plusieurs critères dont l'utilisation de la bière La Païenne de la microbrasserie Dieu du Ciel, la présentation, l'originalité, le prix et la facilité de reproduire la recette pour 150 personnes.

À l'image de l'émission les chefs, cinq équipes ont présenté leur recette aux membres du jury qui était présidé cette année par Isabelle Charbonneau, copropriétaire de la microbrasserie Dieu du Ciel à Saint-Jérôme. «Les membres du jury ont été charmés par l'utilisation de l'orge dans la bouchée qui se veut un beau rappel à la bière et par la fraîcheur des courgettes qui a su relever le plat», a mentionné Mme Charbonneau lors de l'annonce de l'équipe gagnante.

Les étudiants seront les vedettes lors de la soirée-bénéfice Accordons à chaque mets son vin organisé par la Fondation le 29 avril au Cégep de Saint-Jérôme.

-30-

Recette de la bouchée gagnante

Ingrédients pour 10 portions

100g de fromage en grains
100g de chapelure panko
50g de farine tout usage
Sel et poivre
2 œufs battus
Sauce marinara :
100 g de tomate étuvée en petits dés
15 feuilles de basilic frais

FONDATION

CÉGEP DE SAINT-JÉRÔME

10 feuilles d'origan frais
50g de pâte de tomate
Sel et poivre
Réduction balsamique :
400 ml de vinaigre balsamique ou de xérès
70 g de sucre
Courgette citron et érable:
3 courgettes
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Le jus de 2 citrons (environ 100ml)
150 ml de sirop d'érable
Sel

Préparation

Orgetto:

Faire revenir l'oignon dans une grande poêle antiadhésive et ajouter l'orge. Déglacer avec les 300ml de bière et laisser réduire. Une fois réduit, ajouter le bouillon de poulet en trois parties, et s'assurer de réduire presque à sec entre chaque ajout. Lorsque l'orge est al dente et le bouillon bien réduit, monter avec le beurre. Ajouter le fromage et bien mélanger le tout. Étendre en une mince couche sur une plaque à pâtisserie et verser dessus les 40ml de bière restants. Réfrigérer jusqu'à consistance ferme et température d'environ 2°C.

Sauce marinara:

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter 20 à 30 minutes, jusqu'à consistance épaisse.
Passer au mélangeur à puissance maximale 5 à 10 secondes. Réserver.

Réduction balsamique:

Mettre le vinaigre et le sucre dans une casserole et laisser réduire 15 à 25 minutes, selon la consistance désirée. Le liquide devrait réduire d'au moins de moitié. Réserver.

Courgette citron et érable:

Couper les courgettes à la mandoline dans le sens de la longueur, 2 à 3 mm d'épaisseur.

Dans un cul de poule, mélanger le jus de citron, le sirop d'érable et l'huile. Saler au goût.

Ajouter les courgettes à la marinade et laisser mariner 20 à 30 minutes.

FONDATION

CÉGEP DE SAINT-JÉRÔME

Aranci:

Préparer un bol avec la farine, un second avec les œufs et un troisième avec la chapelure assaisonnée de sel et poivre. Sortir la plaque d'orgetto du réfrigérateur. Faire des boules d'environ 60g avec l'orgetto et mettre au milieu 10g de fromage.

Tremper chaque arancini dans le mélange de panure dans cet ordre: farine, œuf, chapelure. Répéter pour les 10 arancinis. Plonger 3 à 4 arancinis dans l'huile à 185*c pendant 2 minutes. Répéter jusqu'à ce que tous les arancini soient cuits.

Assemblage :

Déposer les courgettes dans une assiette et y déposer les arancinis. Verser la sauce marinara dans un bol pour tremper. Idem pour la réduction balsamique. Savourez!

Source :

Joël Bouchard
450-436-1580 poste 5831