

Salade tiède au confit d'oignons et de cerises macérées

Granité de cerises macérées au soleil



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Naomie Charron

Plat proposé par Irène Boudreau et Marcel Pleau, cuisiniers propriétaires

CERISAIE LA BELLE DES BOIS (Neuville)

Ingrédients (pour 4 personnes)

Une grosse laitue Boston

Quelques bébés épinards

12 cerises coupées en 2 (si non disponibles, utiliser des quartiers de clémentine)

2 cuisses de canard confites

Bouillon et gras des cuisses de canard (3 c. à soupe)

4 têtes d'asperges

1 pot (110 ml) de confit d'oignon aux cerises macérées de la Cerisaie La Belle des Bois

Poivre du moulin

Déposer les cuisses de canard et leur gras dans un plat et les passer au four, à 400 °F, pendant 10 minutes. Laisser reposer quelques minutes et effiloche la viande.

Dans une poêle, mettre le canard effiloché, le mélange de gras et bouillon ainsi que le confit d'oignon et chauffer à feu moyen pendant quelques minutes. Retirer du feu et poivrer.

Cuire les asperges (dans l'eau bouillante ou sur le BBQ) et laisser refroidir.

Déposer les feuilles de laitue grossièrement déchiquetées et les épinards dans des bols à salade individuels et recouvrir du mélange de canard tiède. Disposer les moitiés de cerise et les têtes d'asperge de belle façon.

Servir immédiatement.

Granité de cerises macérées au soleil

Ingrédients

Un pot de 110 ml de cerises macérées au soleil de la Cerisaie la Belle des Bois
300 ml eau
100 ml de sucre
25 ml de jus de citron

Dénoyauter les cerises et conserver les noyaux. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un pied mélangeur, mettre les cerises en purée avec leur jus et le jus de citron.

Faire bouillir l'eau, le sucre et les noyaux pendant 5 minutes et laisser refroidir avant de filtrer. Mélanger le sirop avec la purée de cerise dans un bol de métal. Mettre au congélateur au minimum 4 h en remuant avec une fourchette à toutes les 30 minutes.

Servir à la fin du repas ou en guise de trou normand.