

Le Gourmet et La Gourmande

Recette! Fondue Savoyarde

Ingédients

- 500 g d'Abondance
- 250 g d'Emmental
- 250 g de Beaufort d'Alpage
- 1 gousse d'ail
- 250 ml de vin blanc sec (1 tasse)
- 45 ml de *Kirsch* (3 cuillères à soupe)
(facultatif)
- 15 ml de jus de citron (1 cuillère à soupe)
- 45 ml de farine (3 cuillères à soupe)
- Poivre du moulin et Muscade au goût

Préparation et cuisson

- 1 • Râper et mélanger les fromages (*Abondance*, *Emmental*, *Beaufort*) et saupoudrer de farine;
- 2 • Frotter l'intérieur du caquelon avec l'ail coupé et puis jeter l'ail;
- 3 • Verser le vin blanc et le *Kirsch* dans le caquelon et chauffer à feu moyen sans qu'ils ne viennent à ébullition;
- 4 • Ajouter le jus de citron;
- 5 • Ajouter graduellement des poignées de fromage en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le fromage soit fondu et forme une sauce onctueuse;
- 6 • Ajouter le poivre et la muscade;
- 7 • Amener à ébullition;
- 8 • Retirer le caquelon du feu et le déposer sur un réchaud allumé sur la table.

424, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
(coin Frontenac)

418 867-4499

Les nouveautés de Michel



- Épices de Cru
(*Philippe et Elbné de Vienne*)
- Chocolats
Geneviève Grandbois
- Thés et tisanes *Mighty Leaf*
- Produits à base de canneberges de chez Nutra-Fruit de Québec
- Chocolats de Praline et Caramel
- Vanille liquide de Madagascar
- Thés de la Maison de thé *Camellia Sinensis* de Québec
- Produits de nettoyage biologiques *Pure*
- Vinaigres à base des cépages Merlot et Riesling

Dépositaire des produits:

- Thés *Kusmi*
- Pains de la Boulangerie Première Moisson
- Craquelins *Raincoast Crisps*
- Huiles d'olives et vinaigres de *La Belle Excuse*
- Pagaies du Gourmet par Tom Littledeer
- Tisanes *La Courtisane* et thés *4 O'Clock*
- Chocolats *Théobroma* de Québec



Terroirs
d'ici
et
d'ailleurs

Fromages • Charcuteries • Épicerie fine

N'oubliez pas de consulter notre NOUVEAU site Internet au
www.terroirs.ca

EN PROMOTION!

etincelle.ca



Brie La Rumeur de Portneuf
St-Raymond-de-Portneuf

2,99\$ /100 g

Prix régulier: 3,79/100 g



Chips italiennes
5 saveurs assorties

3,99\$ /unité

Prix régulier: 4,99/unité



14 Arpents
St-Gédéon, Lac St-Jean

4,99\$ /100 g

Prix régulier: 5,59/100 g



Canneberges enrobées
de chocolat noir (120g), Nutra Fruit

3,49\$ /unité

Prix régulier: 4,99/unité



Cogruet Suisse Canadien
Warwick

2,79\$ /100 g

Prix régulier: 3,39/100 g



Huile d'olive extra-vierge Horio
750 ml, Grèce

9,99\$ /unité

Prix régulier: 12,99/unité



Jambon à la Toscane
(poivre noir et noix de muscade)

Jambon au romarin

1,99\$ /100g

Prix régulier: 2,69/100 g



Truffles Chocomond
8 saveurs variées, Belgique

4,49\$ /unité

Prix régulier: 5,99/unité



Mousseline de foie de volaille au cidre de glace
Maison du Gibier

2,99\$ /100 g

Prix régulier: 3,59/100 g



Craquelins Mary's Crackers
4 variétés, Californie

4,99\$ /unité

Prix régulier: 5,99/unité

Spéciaux en vigueur du 7 avril 2010 au 2 mai 2010.

CONCOURS

Panier Cadeau
d'une valeur de **50\$**

Nom : _____

Tél.: _____

TIRAGE LE 2 MAI 2010

Coupon à déposer à la boutique



 **Terroirs**
d'ici
et
d'ailleurs

Fromages • Charcuteries • Épicerie fine

424, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
(coin Frontenac)

418 867-4499