

# Le Gourmet et La Gourmande

## Recette !

### Brochette au fromage Halloumi et aux légumes du marché :

(pour 2 brochettes)

#### *Ingrédients pour la brochette:*

- 1 paquet de fromage *Halloumi* (250 g)
- 1 oignon rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 4 tomates cerise
- 6 champignons de Paris

#### *Ingrédients pour la marinade:*

- 200 ml d'huile d'olive grecque *Horio*
- 3 cuillères à soupe d'*Épices Gourmandes*
- 100 ml de vinaigre balsamique 2 ans *Bellei*
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon *Dubon*
- 50 ml de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé de fleur d'ail *Le Petit Mas*

#### *Préparation et cuisson*

- 1 • Mélanger tous les ingrédients de la marinade;
- 2 • Couper le fromage *Halloumi* en morceaux de 2,5 cm par 2,5 cm;
- 3 • Couper les légumes en morceaux de 3,5 cm par 3,5 cm;
- 4 • Déposer les brochettes dans un contenant hermétique et verser la marinade;
- 5 • Mariner les brochettes au réfrigérateur pendant 24 heures;
- 6 • Allumer le barbecue à pleine intensité;
- 7 • Cuire les brochettes pendant 8 minutes de chaque côté;
- 8 • Servir avec un couscous aux fines herbes *Tadam*.

*Bon appétit!*

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

418 867-4499

## Le conseil de Michel

SAVIEZ-vous que le fromage *HALLOUMI* est très populaire au Proche-Orient et qu'il résiste très bien à la chaleur du barbecue? Il garde sa fermeté et il ne fond pas. Pourquoi ne pas l'essayer aussi comme fromage pour une fondue parmesan!



## Dépositaire des produits:

- Chocolats *Geneviève Grandbois*
- Épices de cru de *Philippe et Ethné* de Vienne
- Biscottis de *Tutti Gourmet*
- Huiles d'olive et vinaigres de *La Belle Excuse*
- Pains de la Boulangerie *Première Moisson*
- Pâtes alimentaires *Garofalo*
- Craquelins *Mary's Crackers*
- Produits de chez *Nutra-fruit*
- Huiles d'olive aromatisées de chez *Galantino*



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

Fromages • Charcuteries • Épicerie fine

Encore plus de découvertes sur notre site Web  
[www.terroirs.ca](http://www.terroirs.ca)

# EN PROMOTION!

etincelle.ca



**Fromage Halloumi 250 g**  
*Chypre*

**5,99\$** /unité

Prix régulier: 7,99/unité



**Moulin à flocons d'érable**  
*Decacer*

**8,50\$** /unité

Prix régulier: 10,99/unité



**Cheddar 3 ans**  
*St-Raymond-de-Portneuf*

**3,19\$** /100 g

Prix régulier: 3,99/100 g



**Vinaigre balsamique 2 ans**  
*Bellei, Italie*

**7,50\$** /unité

Prix régulier: 8,99/unité



**Fromage Feta Grec**

**2,49\$** /100 g

Prix régulier: 2,79/100 g



**Craquelins Raincoast Crips**  
*6 variétés, Canada*

**6,99\$** /unité

Prix régulier: 7,99/unité



**Saucisses pour barbecue**  
*11 saveurs variées*  
*La Queue de Cochon*

**1,59\$** /100 g

Prix régulier: 1,79/100 g



**Les Épices Gourmandes**  
*épices pour grillades*

**6,99\$** /unité

Prix régulier: 7,99/unité



**Terrines à base de gibier**  
*La Queue de Cochon*

**3,29\$** /100 g

Prix régulier: 3,59/100 g



**Canneberges séchées 150 g**  
*Nutra-Fruit*

**3,50\$** /unité

Prix régulier: 4,99/unité

**Spéciaux en vigueur du 5 au 30 mai 2010.**

## CONCOURS\*

Carte-cadeau SAQ **50\$**  
d'une valeur de

Nom : \_\_\_\_\_

Tél.: \_\_\_\_\_

**TIRAGE LE 30 MAI 2010**

**\* Achat requis**

**Coupon à déposer à la boutique**



**Fromages • Charcuteries • Épicerie fine**  
424, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup  
(coin Frontenac)  
**418 867-4499**