

Les recettes de **Exécutive Chef François Blais** de [Panache Restaurant à Auberge Saint-Antoine](#) une cuisine québécoise traditionnelle "revisitée" dans [Québec, Canada](#) pour **Salade de betteraves jaunes de M. Leblond et pommes Granny Smith, vinaigrette au jus de panais et huile de noixette**, et **Hachis Parmentier de lièvre sauvage du Québec glacé au fromage de chèvre**.



Exécutive Chef François Blais

[Le Menu](#)

Salade de betteraves jaunes de M. Leblond et pommes Granny Smith,
vinaigrette au jus de panais et huile de noixette
Hachis Parmentier de lièvre sauvage du
Québec glacé au fromage de chèvre

Salade de betteraves jaunes de M. Leblond et pommes Granny Smith, vinaigrette au jus de panais et huile de noixette

Vinaigrette Ingrédients:

1

jus de citron

6

panais

6

pommes Granny Smith

20

Created by: Debra C. Argen

ml

vinaigre de cidre biologique

150

ml

huile de noisette biologique

5

grams

sel

2

grams

poivre du moulin

Préparer Vinaigrette: Bien laver les légumes et les fruits. Peler les panais. Passer à l'extracteur à jus les panais et les pommes et mettre à réduire sur un feu doux jusqu'à demi. Lorsque la réduction est froide, ajouter le vinaigre, et le jus de citron, à l'aide d'un pied mélangeur, émulsionner en versant l'huile en mince filet, rectifier assaisonnement.

Salade Ingrédients:

1

grosse betterave jaune

2

pommes Granny Smith

1

gousse d'ail

1

branche de sarriette fraîche ou thym

50

grams

noisettes sauvages ou de pecans rôties

Q.S.

ciboulette

Q.S.

sel et poivre du moulin

Created by: Debra C. Argen

Préparer: Bien laver la betterave et les pommes. Cuire la betterave en papillote (dans du papier aluminium au four) avec l'ail et la sarriette environ 375°F (190°C) 1 heure ou jusqu'elle soit tendre. Lorsque'elle est froide, peler la soigneusement et trancher de fines lamelles d'environ 1 mm. Trancher les pommes aussi minces que possible et émincer la ciboulette en biseau. Dans un grand bol, mélanger les betteraves, les pommes, les brins de ciboulette, les noisettes, un peu de vinaigrette et ajuster l'assaisonnement. Servir au centre d'un petit bol et verser un peu de vinaigrette autour.

Hachis Parmentier de lièvre sauvage du Québec glacéau fromage de chèvre

For 4 Personnes

Ingrédients:

2

cuisses de lièvre

200

grams

mirepoix, coupéen petit cubes (céleris, carottes, oignons, poireaux)

20

grams

de lard salé, coupéen petit cubes

1

gousse d'ail hachée

100

ml

de vin rouge sec

200

ml

de fond brun de gibier

bouquet garnie (poivre en grain, thym, laurier, baie de genièvre)

1

poireaux, émincé finement

30

grams

de beurre

1

Created by: Debra C. Argen

grosse pomme de terre

½

celery rave

160

grams

de fromage de chèvre frais

sel et poivre

Préparer: Braiser les cuisses de lièvre avec le vin, le fond, le lard, la mirepoix ainsi que le bouquet garnie environ 3 heures à 340°F (170°C). Filtrer le jus et assaisonner. Ce jus servira de sauce.

Confectionner une purée bien sèche avec le céleri et la pomme de terre. Effiloche la viande de lièvre en prenant soins de ne pas laisser de petits os. Mélanger la viande et le poireau préalablement tombé au beurre et rectifier assaisonnement. Partager la viande dans quatre petits moules allant au four, remplir avec la purée et terminer avec une couche de fromage de chèvre. Passer à la salamandre et servir dans un bol creux avec le jus de caisson. Bon Appétit!

Read about **Panache Restaurant** and the **Auberge Saint-Antoine** in the **Hotels and Resorts** and **Restaurants** sections and also in the **Chefs' Recipes** section where **Exécutif Chef François Blais** provides his delicious taste of the restaurant in **English**.



Panache Restaurant

Panache Restaurant is open for lunch Monday - Friday from 12:00 pm until 2:00 pm; and for dinner daily from 6:00 pm until 10:00 pm, with the exception of holidays.



Panache Restaurant
Auberge Saint-Antoine
10, rue Saint-Antoine
Québec, (Québec), Canada G1K 4C9
Telephone: +1-418-692-1022
Fax: +1-418-692-1177

Created by: Debra C. Argen

www.Saint-Antoine.com



Read other articles on **Québec** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Spas, and Arts - Performances** sections.



For more information on **Québec**, please visit the websites: www.QuebecRegion.com and www.bonjourQuebec.com.

For information on traveling by train in Canada, please visit the **Via Rail Canada** website at: www.ViaRail.ca or contact them at: +1-888- 842-7245.

For weather information in Canada, please visit the websites: www.Weather.EC.qc.ca and www.TheWeatherNetwork.com.

© August 2009. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.