



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Pacanes confites

---

## Ingrédients

1 tasse (250 ml) de sucre doré ou de canne  
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue  
1 c. à thé (5 ml) de sel casher  
1 blanc d'œuf  
1 c. à soupe (15 ml) d'eau  
1 tasse (250 ml) de moitiés de pacanes

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 250 °F (130 °C).

### Étape 2

Mélanger le sucre, la cannelle et le sel dans un bol.

### Étape 3

Fouetter le blanc d'œuf avec l'eau dans un autre bol jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter les pacanes au mélange de blanc d'œuf. Ajouter le mélange de sucre au mélange de pacanes et remuer jusqu'à ce que les pacanes soient bien enrobées. Étaler les pacanes enrobées sur une plaque à biscuits.

### Étape 4

Cuire dans le four préchauffé en brassant toutes les 15 minutes, jusqu'à ce que les pacanes soient uniformément dorées, soit pendant environ 1 heure.



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Crostinis maison

---

1 baguette (pain français croustillant)

2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) d'huile d'olive extra vierge, selon les besoins

Flocons de sel de mer ou sel fin, au goût

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four (ou un barbecue au gaz\*) à 450 °F (230 °C).

Tapiser une grande plaque à biscuits munie de rebords de papier parchemin.

### Étape 2

Trancher la baguette en diagonale en morceaux d'au plus ½ pouce (1 cm). Verser l'huile d'olive extra vierge sur les morceaux de pain et badigeonner légèrement les deux côtés de chaque morceau.

### Étape 3

Saupoudrer du sel de mer sur un côté et cuire au four pendant 10 à 12 minutes en retournant après 5 minutes.



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Mais soufflé au caramel

---

10 tasses (2,5 litres) de  
maïs soufflé

1 tasse (250 ml) de  
cassonade

½ tasse (125 ml) de sirop  
d'érable

½ tasse (125 ml) de beurre

½ c. à thé (2 ml) de sel  
de mer

½ c. à thé (2 ml) de  
bicarbonate de soude

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de  
vanille pur

1 tasse (250 ml) d'arachides  
ou d'amandes (facultatif)

## Préparation

### Étape 1

Préparer 10 tasses (2,5 litres) de maïs soufflé.

### Étape 2

Préchauffer le four à 250 °F (130 °C).

### Étape 3

Mélanger la cassonade, le sirop d'érable, le beurre et le sel dans une casserole à fond épais. Porter à ébullition à feu moyen en remuant continuellement.

### Étape 4

Faire bouillir pendant 5 minutes sans mélanger. Retirer du feu. Ajouter le bicarbonate de soude et la vanille, puis bien mélanger.

### Étape 5

Verser le sirop sur le maïs soufflé chaud en mélangeant pour bien l'enrober. Ajouter les amandes ou les arachides, si désiré.

### Étape 6

Cuire au four pendant 1 heure en brassant occasionnellement. Retirer du four et étaler sur une feuille d'aluminium badigeonnée de beurre fondu.

### Étape 7

Laisser refroidir et séparer en morceaux. Conserver dans un contenant doté d'un couvercle hermétique.



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Boule au fromage frais aux herbes et à l'ail

---

5 oz (150 g) de fromage  
frais tartinable  
1 tasse (250 ml) d'herbes  
fraîches au choix  
2 gousses d'ail

## Préparation

### Étape 1

Dans un bol à mélanger, mélanger ½ tasse (125 ml) d'herbes fraîches et 1 gousse d'ail émincée avec le fromage frais.

### Étape 2

Sur une assiette, étaler le reste des herbes fraîches et de l'ail émincé, puis rouler la boule de fromage dans la préparation pour en recouvrir l'extérieur.

### Étape 3

Déposer la boule sur votre plateau de fromages festif avec un couteau à tartiner.



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Gingembre confit

1 lb (500 g) de gingembre pelé et tranché (préférentiellement des racines jeunes/plus petites)

Une pincée de sel

2 tasses (500 ml) de sucre blanc ou de sucre brut

Sucre additionnel pour enrober

## Préparation

### Étape 1

Déposer les tranches de gingembre dans une casserole moyenne et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Retirer du feu et ajouter le sucre et la pincée de sel.

Porter à nouveau à ébullition, réduire le feu à moyen et laisser mijoter à découvert pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la température sur un thermomètre à bonbons indique 225 °F (110 °C).

### Étape 2

Égoutter le gingembre dans une passoire au-dessus d'un bol pour récupérer le sirop.

Étaler les tranches de gingembre sur une grille déposée sur une plaque à biscuits en les séparant le mieux possible.

Laisser refroidir pendant 2 heures (ils doivent être collants, mais pas humides afin que le sucre colle sans se dissoudre).

### Étape 3 :

Ajouter les tranches de gingembre dans un bol de sucre et remuer afin de bien les enrober.

Remettre les tranches de gingembre sur la grille et laisser reposer toute la nuit.

**Remarque :** Si vous vous trouvez dans une région très humide, vous pouvez faire sécher le gingembre confit dans un déshydrateur d'aliments ou dans un four réglé à la plus faible température (il se pourrait que vous deviez ouvrir légèrement la porte du four).

### Étape 4

Conserver dans un contenant hermétique dans un endroit sombre et frais. Le gingembre se conservera pendant plusieurs mois.



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Ail rôti

---

Au moins 2 têtes d'ail  
Huile d'olive

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

### Étape 2

Retirer le plus gros des feuilles extérieures de l'ail en laissant la tête intacte et les gousses reliées.

### Étape 3

Exposer le dessus des gousses d'ail en coupant environ ¼ de pouce (½ cm) du dessus des gousses.

### Étape 4

Verser en filet 1 à 2 cuillères à thé (5 à 10 ml) d'huile d'olive sur la surface exposée de l'ail en laissant l'huile pénétrer dans les gousses.

### Étape 5

Envelopper l'ail dans une feuille d'aluminium et cuire au four pendant environ 40 minutes, ou plus longtemps si vous préférez une texture plus caramélisée. La couleur doit être doré foncé et la texture, tendre.



Recettes par **David Beaudoin**  
Ambassadeur du fromage canadien

# Choux de Bruxelles rôtis

---

1 ½ lb (700 g) de choux de Bruxelles, bouts coupés et feuilles jaunies retirées

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive

1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable

1 c. à thé (5 ml) de sel de mer

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

### Étape 2

Recouvrir une plaque à biscuits de papier parchemin.

### Étape 3

Dans un bol à mélanger, enrober les choux de Bruxelles préparés avec l'huile d'olive et le sirop d'érable. Ajouter le sel de mer et le poivre noir. Verser sur la plaque à biscuits en plaçant le côté plat des choux de Bruxelles vers le bas, et déposer la plaque au centre du four.

### Étape 4

Rôtir dans le four préchauffé pendant 30 à 45 minutes, réduire la température lorsque nécessaire pour éviter de brûler les choux de Bruxelles. Ils devraient être brun très foncé, presque noirs, lorsque prêts.