

tchin  
**TCHIN**

HIVER 2014 - GRATUIT

# PLAISIRS **D'HIVER**

- SPORT AU MENU
- SOIRÉE EN TÊTE-À-TÊTE
- RELÂCHE EN FAMILLE



*La modération  
a bien meilleur goût.*



PRENEZ GOÛT  
À NOS CONSEILS

**EducValcool**

**18+**

## Inconditionnel de rouge ?

Amateur de vins costauds, ne boudez pas votre plaisir! Même les rouges de la pastille «aromatique et charnu» peuvent être débouchés à l'apéro. Il suffit de dénicher le bon accord. Pour accompagner le Château Signac Combe d'Enfer, par exemple, on choisit un hors-d'œuvre goûteux comme des saucisses de gibier avec un concassé de tomates.

AROMATIQUE  
ET CHARNU

### CHÂTEAU SIGNAC COMBE D'ENFER

Côtes-du-rhône-villages a.o.c.,  
France  
VIN ROUGE, 750 ML  
(00917823)  
**20,40 \$**

Cette cuvée du Château Signac est composée de carignan, de mourvèdre, de counoise, de syrah et de grenache. Puissante, elle présente des arômes de cerise, de mûre, de laurier et de poivre.



POUR ÉVITER  
QUE LE GUACAMOLE  
NOIRCISSE, ON L'ARROSE  
D'UN TRAIT DE JUS DE CITRON  
ET ON LE COUVRE D'UNE  
PELLICULE PLASTIQUE.

## Guacamole version bonifiée

Le guacamole est super avec les chips de maïs, les fajitas au poulet ou dans des verrines au crabe. Notre recette, qui unit les saveurs de la lime, de la coriandre et du bacon (pour un bon petit goût fumé!), se marie aux notes d'agrumes du Domaine du Tariquet.

### Le saviez-vous ?

Le mistral, un vent puissant qui parcourt la vallée du Rhône, est essentiel à la croissance de la vigne, car il la protège de l'humidité.



FRUITÉ  
ET VIF



**DOMAINE DU TARIQUET**  
Vin de pays des côtes-de-gascogne,  
France  
VIN BLANC, 750 ML (00521518)  
**12,40 \$**

En 2012, la famille Grassa soulignait sa centième année à la tête du Domaine du Tariquet. La vivacité et les arômes d'agrumes et de fleurs de ce vin en font un bon candidat pour entamer le repas avec une soupe *won ton* et des sushis.

## PIZZAS ROULADES À LA MORTADELLE ET AU CAPICOLLO

PRÉPARATION : 25 MINUTES | CUISSON : 25 MINUTES

DONNE 10 PIZZAS

- 250 ml (1 tasse) de rapini en petits morceaux (ou de bébés épinards)
- 125 ml (1/2 tasse) de mortadelle coupée en petits dés
- 125 ml (1/2 tasse) de capicollo coupé en petits dés
- 250 ml (1 tasse) de mozzarella râpée
- 125 ml (1/2 tasse) d'olives noires hachées grossièrement
- 454 g (1 lb) de pâte à pizza
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce à pizza

**1** Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). **2** Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchir le rapini 1 minute (ne pas blanchir les bébés épinards). Rincer à l'eau très froide et bien égoutter.

**3** Dans un bol, mélanger les viandes, le fromage, les olives et le rapini (ou les bébés épinards). Réserver. **4** Abaisser la pâte à pizza en un rectangle de 23 cm x 36 cm (9 po x 14 po).

**5** Étendre la sauce tomate uniformément sur la pâte à pizza et y répartir la garniture. **6** Former un rouleau avec la pâte sur le sens de la longueur, puis le trancher en 10 morceaux. Déposer les morceaux sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin en les espaçant. Cuire au centre du four 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

**ACCORD**  
TOMMASI PALANCA  
(11770756) 17,95 \$

FRUITÉ ET GÉNÉREUX



## GUACAMOLE PIQUANT AU BACON ÉMIETTÉ

PRÉPARATION : 15 MINUTES | CUISSON : 5 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 4 avocats
- 150 g (1/3 lb) de bacon haché grossièrement
- 5 ml (1 c. à thé) de piment fort broyé
- 1 tomate épinée et coupée en petits dés
- 60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche, ciselée (plus quelques feuilles pour la garniture)
- 1 oignon vert haché finement
- Le jus d'une lime
- Sel
- Chips de maïs, pour accompagner

**1** Dans une poêle, à feu moyen, faire cuire le bacon avec le piment fort jusqu'à ce qu'il soit croustillant (environ 5 minutes). **2** Transférer le bacon sur du papier absorbant. Éponger et réserver.

**3** Dans un bol, écraser les avocats à l'aide d'une fourchette, puis ajouter la tomate, la coriandre, l'oignon vert et le jus de lime. Saler au goût.

**4** Garnir le guacamole avec du bacon et quelques feuilles de coriandre, puis servir accompagné de chips de maïs.

**ACCORD**  
DOMAINE DU TARIQUET  
(00521518) 12,40 \$

FRUITÉ ET VIF



## MINILASAGNES

PRÉPARATION : 20 MINUTES | CUISSON : 45 MINUTES

DONNE 18 MINILASAGNES

- 454 g (1 lb) de bœuf haché
- 1 oignon haché finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de volaille
- 750 ml (3 tasses) (ou 1 boîte de 796 ml) de tomates broyées
- 1 feuille de laurier
- 12 feuilles de lasagne fraîche, coupées en trois
- 375 ml (1 1/2 tasse) de fromage L'Hercule de Charlevoix râpé (ou autre fromage à pâte ferme)
- Sel et poivre

**1** Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). **2** Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre à feu moyen et colorer l'oignon et le bœuf environ 5 minutes. **3** Ajouter le bouillon, les tomates et la feuille de laurier. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 30 minutes. **4** Durant ce temps, huiler 18 moules à muffins. **5** Déposer les lasagnes dans une passoire et verser de l'eau bouillante sur les pâtes pour les ramollir. Rincer à l'eau froide et bien égoutter. **6** Dans le fond de chaque moule, superposer deux morceaux de feuilles de lasagne. Verser 60 ml (1/4 tasse) de sauce à la viande dans chaque moule. Saupoudrer de fromage et cuire au centre du four pendant 10 minutes.

**ACCORD**  
CHAMINÉ CORTES DE CIMA  
(10403410) 15,35 \$

FRUITÉ ET GÉNÉREUX



## TARTARE DE BŒUF AU CACAO ET AU PIMENT FORT

PRÉPARATION : 15 MINUTES

POUR 2 PERSONNES

- 250 g (1/2 lb) de filet mignon (ou ronde de bœuf)
- 15 ml (1 c. à soupe) de cacao en poudre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment d'Alep ou d'Espelette (ou plus, au goût)
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic ciselé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de noix
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre
- 60 ml (1/4 tasse) d'herbes fraîches, pour décorer
- 8 croûtons, pour accompagner

**1** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients (sauf le bœuf) et réserver 5 minutes pour laisser les parfums se développer. **2** Couper le bœuf en petits dés, puis l'ajouter à la marinade. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement au besoin et laisser reposer 5 minutes. **3** Pour une belle présentation, utiliser un emporte-pièce et décorer d'herbes fraîches. Servir accompagné de croûtons.

**VARIANTE** Ajoutez des câpres et des copeaux de parmesan ou de comté.

**ACCORD**  
PRIMO AMORE  
(10966888) 13,55 \$

AROMATIQUE ET DOUPLE

