

# Guide des Fêtes

## aliments et boissons du Nouveau-Brunswick

Votre guide pour inclure des ingrédients et des produits du Nouveau-Brunswick dans votre menu des Fêtes



Créé en partenariat avec



Avec

# 12

De délicieuses  
recettes de vacances !

Fabriqué à partir  
d'ingrédients  
locaux du N.B. !



“

## *Directement de chez moi à chez vous pour les fêtes de fin d'année...*

C'est le moment le plus merveilleux de l'année.

Les Fêtes au Nouveau-Brunswick.

S'il est vrai que j'aime aider les autres à avoir le coup de foudre pour cette belle province tous les jours de l'année, je dois avouer que Noël dans les Maritimes possède un certain charme qui rend notre coin du pays facile à aimer.

Au fil des ans, les fêtes et Noël chez nous sont devenus de plus en plus synonymes d'achats locaux et de soutien aux agriculteurs, producteurs, fournisseurs de fruits de mer et petites entreprises du Nouveau-Brunswick. Et cela vaut également pour les produits qui se trouvent sous le sapin et sur la table de la salle à manger.

Cette année, je suis ravie de m'être associée avec le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick pour créer un guide facile à utiliser qui saura vous inspirer au moment de faire vos achats et de cuisiner avec des ingrédients du Nouveau-Brunswick pour les Fêtes de fin d'année.

Continuez à lire pour en savoir plus sur la façon d'utiliser ce guide et pour découvrir 12 recettes qui ne manqueront pas d'épater vos proches et vos invités en décembre.

J'ai hâte de voir ce que vous créez dans la cuisine avec des ingrédients du Nouveau-Brunswick, alors n'hésitez pas à nous étiqueter sur les médias sociaux pour que nous puissions partager!

 @crystal\_catherine

 @nbfoodandbeverages

 @alimentsboissonsNB

 @ECmermaid

 @nbfoodandbeverages

 @AlimentsBoissonsNB





# Table des matières

- 04**    **Découvrez la sirène de la côte Est**
- 05**    **Découvrez Aliments et boissons NB**
- 06**    **Comment utiliser ce guide**
- 07**    **Cocktail de Fêtes**
  - César côtier
  - Cosmo de Fêtes à la canneberge
- 12**    **Hors-d'œuvre de Fêtes**
  - Planche de charcuterie du Nouveau-Brunswick
  - Planche de fruits de mer du Nouveau-Brunswick
  - Mignonnette d'huîtres et de bleuets sauvages
- 17**    **Plat principal**
  - Gratin de fruits de mer
  - Plat de saumon du Nouveau-Brunswick
  - Jambon des Fêtes à l'érable du Nouveau-Brunswick
- 24**    **Plat d'accompagnement pour les Fêtes**
  - Farce du Nouveau-Brunswick
- 29**    **Brunch de Fêtes**
  - Pain perdu bannock de la veille cuit au four
- 33**    **Dessert de Fêtes**
  - Gâteau au pain d'épice à l'ancienne de Crosby avec sauce chaude à la vanille
  - Biscuits sablés fouettés
- 38**    **Les ingrédients préférés de NB de la sirène de la côte Est**

# Découvrez la... *sirène de la côte Est*

Bonjour, je m'appelle Crystal Richard et je suis la sirène de la côte Est.

J'aime aider les gens à avoir le coup de foudre pour le Nouveau-Brunswick.

Fondée en 2017, le premier jour de l'été, East Coast Mermaid est une marque de voyage et de style de vie qui a pour but de vous aider à tomber en amour avec notre province et tout ce qu'elle a à offrir. Une ressource salée pour les aventures dans les Maritimes, la découverte des îles en été et la planification des vacances parfaites au Nouveau-Brunswick avec vue sur l'océan; East Coast Mermaid est votre destination pour tout ce qui concerne la vie côtière au Canada atlantique.

Des fruits de mer aux vues sur la mer en passant par le verre marin, je ne partage que les meilleurs secrets de sirène.

Je suis passionnée par le fait de préserver le nez des tortues de mer des pailles, de sauver les baleines, et chaque année je fais don d'une partie des bénéfices de mes deux entreprises, Crystal Richard & Co. et Sandy Toes Shop à l'équipe de sauvetage des baleines de Campobello, ici au Nouveau-Brunswick.

---

***Pour en savoir plus et planifier votre prochaine aventure côtière, rendez-vous sur [www.eastcoastmermaid.com](http://www.eastcoastmermaid.com).***



## Mes trois produits du *Nouveau-Brunswick préférés?*



Homard de la baie de Fundy



Caviar d'esturgeon acadien



Huîtres de nos eaux locales

# Découvrez...

## *Aliments et boissons NB*

Aliments et boissons NB est une initiative du gouvernement du Nouveau-Brunswick administrée par le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches.

Aliments et boissons NB vous aide à choisir des aliments frais et des boissons fièrement cultivés et fabriqués au Nouveau-Brunswick, tout en encourageant les agriculteurs, les pêcheurs et les entreprises locales qui apportent le meilleur de notre terre et de notre mer à votre table. Suivez-nous sur Facebook et Instagram pour entendre ces histoires et célébrer vos concitoyens du Nouveau-Brunswick !

Ce guide fait partie de la campagne " Achetez local pour de bon ", qui met en valeur les producteurs d'aliments et de boissons locaux du Nouveau-Brunswick, à l'appui de l'objectif de la [stratégie provinciale sur les boissons et les aliments locaux](#) ; d'accroître la sensibilisation, la demande et la réputation du secteur local dynamique de l'alimentation et des boissons du Nouveau-Brunswick.



A Government of  
New Brunswick  
initiative

Une initiative  
du gouvernement  
du Nouveau-Brunswick

# Comment utiliser ce guide

J'aime soutenir les entreprises locales toute l'année. Il n'en reste pas moins qu'il y a quelque chose de magique à faire du magasinage local à l'approche des Fêtes, à acheter sa dinde de Noël chez son boucher local et à siroter au coin du feu du vin provenant des meilleurs établissements vinicoles de sa province.

Nous avons créé ce Guide des Fêtes : aliments et boissons du Nouveau-Brunswick pour vous aider, vous et vos proches, non seulement à faire des achats locaux pendant les Fêtes, mais aussi pour vous inspirer à créer des plats mettant en vedette autant d'ingrédients du Nouveau-Brunswick que possible.

Voici donc comment utiliser ce guide pendant les Fêtes de fin d'année!

Je sais qu'il n'est pas toujours possible de trouver tous les ingrédients fabriqués localement, mais commençons par les plus faciles : vos produits agricoles et votre viande. De nombreux plats de Fêtes classiques contiennent des légumes et des viandes que vous pouvez facilement acheter auprès des agriculteurs et producteurs locaux dans un marché fermier de votre région.

Voici quelques exemples de plats de Fêtes et d'articles de cuisine que vous pouvez trouver au marché fermier toute l'année : viandes (dinde, poulet, porc, bœuf, viandes fumées, agneau), légumes (oignons, carottes, pommes de terre, courges, navets, laitue, concombres, tomates, légumes à feuilles), fruits (bleuets, canneberges, pommes) et produits de base pour la pâtisserie tels que le pain, la farine, les œufs, le lait, le beurre et le fromage.

Il n'est pas surprenant qu'un Noël de sirène de la côte Est comprenne de nombreux plats de fruits de mer et des variantes côtières de recettes classiques (vous en verrez quelques-unes dans ce guide) grâce à l'abondance de fruits de mer frais disponibles au Nouveau-Brunswick. Que vous vous rendiez dans votre poissonnerie locale ou chez Sobey's, vous avez un océan d'options : homard et pétoncles de la baie de Fundy, filets de saumon, crevettes d'eau froide, petit goémon (dulse), saumon fumé, etc.

C'est aussi le moment idéal de l'année pour découvrir l'esturgeon sauvage et d'élevage durable du Nouveau-Brunswick et son caviar. Et nous ne pouvons pas oublier les innombrables ostréiculteurs de notre province!

**Chaque recette de ce guide comprend des recommandations d'ingrédients du Nouveau-Brunswick. Tous les ingrédients du Nouveau-Brunswick sont fabriqués par de petites entreprises et de petits producteurs, ici même, chez nous. Beaucoup d'entre eux sont disponibles près de chez vous chez Sobey's ou chez les détaillants et les marchés de notre province. Si vous ne pouvez pas mettre la main sur un produit, remplacez-le simplement par ce que vous pouvez.**

**N'oubliez pas que si vous remplacez ne serait-ce qu'un seul ingrédient par un ingrédient fabriqué localement, ici au Nouveau-Brunswick, vous serez sur la bonne liste du Père Noël!**





*Cocktail de Fêtes*



## César còtier

### Ingrédients

- 1,5 once de **vodka de la Distillerie Fils du Roy**
- 1 à 2 cuillères à thé de raifort
- 2 à 3 traits de sauce Worcestershire
- 1 à 2 traits de **sauce piquante Valk** (plus si vous l'aimez épicé)
- Une ou deux pincées de **sel de mer du Nouveau-Brunswick**
- Une pincée de poivre
- Le jus d'un quartier de lime
- Un généreux saupoudrage de **flocons de petit goémon (dulse) du Nouveau-Brunswick**
- Jus Clamato

**Suggestions de garnitures :** Une huître écaillée, de l'AquaVeggies Dulse, une branche de céleri, des olives, du concombre, des cornichons à l'aneth mis en bocal localement, des haricots épicés et, bien sûr, du sel de céleri pour le bord!

### Recette

1. Passez le quartier de lime sur le bord de votre verre César préféré et ajoutez du sel de céleri.
2. Ajoutez de la vodka de la Distillerie Fils du Roy, du raifort, de la sauce Worcestershire, de la sauce piquante Valk, du sel de mer du Nouveau-Brunswick, du poivre, un peu de jus de lime et un généreux saupoudrage de flocons de petit goémon (dulse) du Nouveau-Brunswick dans votre verre sur de la glace.
3. Ajoutez le jus Clamato et remuez.
4. Garnissez avec une branche de céleri, une olive, un cornichon à l'aneth, du concombre et un généreux morceau d'AquaVeggies Dulse. Pour une touche còtière, ajoutez une huître du Nouveau-Brunswick fraîchement écaillée!

#### Faites-en un cocktail sans alcool!

Un César còtier est délicieux avec ou sans vodka! Il suffit de compléter votre boisson avec du jus Clamato et de servir!



# Cosmo de Fêtes à la canneberge

## Ingrédients

- 1,5 once de **Vodka Blue Roof Distillers**
- ¼ once de Triple Sec
- ¼ once de jus de lime fraîchement pressé
- ¼ once de **jus de canneberge pur biologique, Springbrook Cranberry**
- 1 tasse de glace
- Un quartier de lime pour la garniture
- **Baies d'argousier Big Sky**

## Recette

1. Mélangez la **vodka Blue Roof Distillers**, le jus de lime, le Triple Sec, et le **jus de canneberge Springbrook Cranberry Inc**, dans un coquetelier. Ajoutez de la glace, couvrez et secouez jusqu'à refroidissement complet.
2. Versez dans votre verre à martini préféré, garnissez d'un quartier de lime, ajoutez quelques baies **d'argousier Big Sky** et servez!

**Voir nos options et suggestions  
locales sans alcool  
à la page suivante!**



## *Options sans alcool*

Les producteurs du Nouveau-Brunswick offrent de nombreuses options non alcoolisées pour la période des Fêtes! Qu'il s'agisse du jus de pomme et de canneberge pétillant du Verger Belliveau Orchard ou d'une bouteille d'Alive Kombucha versée dans votre verre à cocktail préféré avec une garniture pour la parfaite photo Instagram, c'est la saison des cocktails sans alcool!

## *Le saviez-vous?*

L'argousier est reconnu comme l'une des plantes au potentiel nutritif et curatif le plus puissant de la nature, offrant l'une des plus vastes gammes de nutriments au monde dans une même source, notamment des antioxydants, des vitamines, des minéraux, des polyphénols, des acides gras oméga, des caroténoïdes et des phytostérols. Les fruits, les graines et les feuilles de l'argousier ont des composants qui contribuent à la régénération des cellules, à la lutte contre le vieillissement et aux propriétés anti-inflammatoires.





*Hors-d'œuvre de Fêtes*

# Planche de charcuterie du Nouveau-Brunswick

Qu'est-ce qu'une fête de fin d'année sans une planche de charcuterie?

Vous mettez sur une planche de charcuterie ce que vous voulez! Ainsi, bien que j'aie fourni certains de mes ingrédients préférés à ajouter à une planche pour accueillir vos invités, il ne s'agit que de suggestions et d'un point de départ pour vous inspirer à créer un plateau de crudité ou une planche de charcuterie de rêve pour les Fêtes.

La clé d'un bon plateau de charcuterie? Prévoyez un mélange de salé et de sucré. J'aime ajouter à mes plateaux de charcuterie de Noël des friandises telles que des chocolats locaux ou les très appréciés « chicken bones » Ganong du Nouveau-Brunswick.

Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de présenter vos produits sur votre assiette ou vos plateaux!

## Ingrédients

- Baguette
- Craquelins
- **Croustilles de Covered Bridge**
- **Les Cuisines Roi Creton**
- Viandes du marché fermier
- Fromages du marché fermier d'**Armada** et fromage de la **Fromagerie au Fond des Bois**
- Cornichons à l'aneth ou oignons marinés mis en bocal localement
- **Chicken Bones de Ganong**
- Chocolats d'**Adorable Chocolat** (Shediac), **Ganong** (St. Stephen), et **McGuire Chocolate** (St. Andrews).
- Romarin séché, thym et canneberges pour un style classique de Fêtes.





# Planche de fruits de mer du Nouveau-Brunswick

Vous avez déjà entendu parler de la planche de charcuterie, mais ici, dans les Maritimes, nous faisons des planches de fruits de mer!

Un favori de la côte : une planche de fruits de mer mettra en vedette les meilleurs produits de la mer du Nouveau-Brunswick, dont le caviar d'esturgeon, le saumon fumé chaud et froid, les huîtres fraîchement écaillées, la pâte de homard de Mémère, et bien plus encore!

En plus des fruits de mer frais, vous pourrez ajouter une variété de sauces et de garnitures, du raifort frais et de la sauce cocktail aux câpres et à l'aneth, qui se marieront bien avec votre saumon fumé.

Et tout comme la charcuterie, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de créer votre planche de fruits de mer. Alors, amusez-vous, essayez de nouvelles choses comme nos incroyables produits à base d'esturgeon du Nouveau-Brunswick ou nos huîtres fraîchement récoltées, et préparez-vous à épater vos invités avec ce repas de Fêtes.

## Ingrédients

- Baguette
- Craquelins
- Huîtres fraîchement écaillées
- **Caviar Acadian Sturgeon**
- **Esturgeon fumé à chaud Acadian Sturgeon**
- **Pâté Acadian Sturgeon**
- **Saumon fumé Wolfhead** (fumé à chaud et à froid)
- Pâte de homard
- Brie
- **Baies d'argousier**
- Câpres
- Raifort
- Sauce cocktail
- Romarin, thym, canneberges pour un style classique de Fêtes.



## *Le saviez-vous?*

Les esturgeons sont apparus sur terre il y a environ 250 millions d'années par évolution et mutation de leur ancêtre, le requin. Le caviar, l'un des aliments gastronomiques les plus sains, contient une grande quantité de graisses polyinsaturées (oméga 3), qui améliorent la fonction cognitive, réduisant ainsi le risque de troubles mentaux, notamment l'anxiété, la dépression et la maladie d'Alzheimer. Certaines personnes pensent que le vrai caviar ne vient que de Russie et d'Iran, mais Acadian Sturgeon and Caviar a prouvé au cours des dernières années que le caviar canadien est au moins égal, sinon meilleur que les types de caviar traditionnellement connus.



## mignonnette d'huîtres et de bleuets sauvages

### Ingrédients

- 1/3 tasse de **bleuets sauvages du Nouveau-Brunswick**
- 3 cuillères à soupe d'échalotes très finement hachées (en brunoise)
- 2 cuillères à soupe de **vinaigre de cidre de Fleur du Pommier**
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à thé de **miel du Nouveau-Brunswick**
- 3 tours de moulin à poivre noir
- Pincée de zeste de lime (1/3 de lime)
- **Huîtres du Nouveau-Brunswick**

*Cette recette a été créée et partagée par le chef Pierre A. Richard du bar à huîtres Little Louis à Moncton, au Nouveau-Brunswick.*

### Recette

1. Dans une petite casserole, faites chauffer les bleuets jusqu'à ce qu'ils commencent à libérer un peu de leur jus et à se décomposer. Dès que cela se produit, transférez le jus et les bleuets dans un petit bol et laissez refroidir.
2. Pendant ce temps, coupez vos échalotes et mesurez tous les autres ingrédients.
3. Ensuite, mélangez tous les ingrédients avec les bleuets et terminez en utilisant un zesteur pour zester votre citron vert, n'oubliez pas le poivre!
4. Dégustez cette jolie mignonnette mettant en valeur les merveilleux bleuets sauvages du Nouveau-Brunswick avec vos huîtres locales préférées.

## Liste d'achats du marché fermier

- Commandez la dinde et le jambon de Noël chez le boucher
- 2 douzaines d'œufs frais de ferme
- Pain et baguettes
- 2 livres de beurre
- Fromages du marché fermier
- Légumes: oignons, pomme de terre, courge
- Ail, herbes fraîches, sarriette du NB
- Canneberge et jus de canneberge
- Bleuets sauvages
- Miel du NB
- Vinaigre de cidre





*Plat principal*

# Gratin de fruits de mer

## Ingrédients

- 2 tasses d'oignon haché
- 3 tasses de céleri haché
- 2 gousses d'ail coupées en dés
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé de **sel de mer du Nouveau-Brunswick**
- ¼ cuillère à thé de poivre
- 5 tasses de lait entier
- ¾ tasse de **farine de Speerville**
- ½ tasse de beurre
- 1 livre de fromage Velveta, coupé en cubes pour le faire fondre facilement
- 2 **homards de la baie de Fundy** de taille normale, décortiqués.
- ¾ livre de **crevettes d'eau froide du Nouveau-Brunswick cuites**
- 1 livre de **pétoncles du Nouveau-Brunswick** cuits coupés en quatre



## Recette

1. Préchauffez votre four à 350 degrés.
2. Dans une grande casserole ou un faitout, faites revenir l'oignon, le céleri et l'ail dans le beurre, salez et poivrez. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis retirez-les de votre casserole.
3. Ajoutez le lait dans votre casserole et portez à ébullition. Remuez continuellement pour vous assurer que vous ne brûlez pas votre lait!
4. Incorporez la farine et ½ tasse de beurre et faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Si votre farine forme des grumeaux, utilisez un fouet ou une fourchette pour les briser!
5. Ajoutez votre mélange d'oignon, de céleri et d'ail.
6. Ajouter le fromage et faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
7. Si vous n'utilisez pas de faitout, mettez votre mélange dans une grande casserole et ajoutez vos fruits de mer. Un faitout? Il suffit d'ajouter vos fruits de mer et de remuer.
8. Mettez-le dans le four et faites-le chauffer jusqu'à la formation de bulles et une coloration brune. Cela devrait prendre environ 30 minutes.

Quand je pense aux Fêtes, l'une de mes traditions les plus appréciées est le gratin de fruits de mer le soir de Noël, entouré de nos proches. Et bien que les traditions aient changé ces dernières années, car mes cousins et moi avons tous grandi et fondé de nouvelles familles et traditions, il n'y a pas de vacances sans un gratin de fruits de mer classique du Nouveau-Brunswick!

Cette recette est celle que ma tante, ma mère et des centaines d'autres Néo-Brunswickois ont appris à aimer, car il s'agit de la recette classique du Cy's Seafood Restaurant, mais avec quelques modifications. Alors, si elle semble un peu différente de celle qui figure dans le livre de cuisine de votre famille, pas de panique! Celle-ci est tout aussi savoureuse et plaira à tout le monde!



Chaque famille a une tradition différente pour servir son gratin de fruits de mer, mais nous aimons beaucoup le servir dans un vol-au-vent chaud et feuilleté, avec un accompagnement de riz et un petit pain frais. La veille de Noël, quand j'étais enfant, nous servions aussi une tranche de pâté à la viande frais fait maison!

Peu importe avec quoi vous le servez, ce sont les personnes qui vous entourent qui comptent. Savourez ce plat avec ceux que vous aimez en cette période de Fêtes!



## Plat de saumon du Nouveau-Brunswick

Nous avons souvent tendance à penser spontanément à la dinde et au jambon de Noël pour la cuisine des fêtes de fin d'année, mais si vous cherchez à changer les choses et que vous souhaitez ajouter une touche « maritime » à votre menu des Fêtes, ne cherchez pas plus loin qu'un magnifique plat de saumon de l'Atlantique frais d'ici, pêché dans les eaux du Nouveau-Brunswick.

### Ingrédients

- 4 parts de **saumon frais du Nouveau-Brunswick**
- ¼ de tasse de **sirop d'érable Briggs Maples**
- 2 cuillères à café de sauce de soja
- 1 gousse d'ail
- ¼ de cuillère à café de sel d'ail
- Poivre noir moulu, selon votre goût

### Recette

1. Dans un petit bol, mélangez le **sirop d'érable Briggs Maples**, la sauce de soja, l'ail, le sel d'ail et le poivre.
2. Placez votre **filet de saumon frais du Nouveau-Brunswick** dans un plat de cuisson en verre peu profond et enrobez-le du mélange de sirop d'érable.
3. Couvrez le plat et laissez mariner le saumon au réfrigérateur pendant 30 minutes, en le retournant une fois.
4. Préchauffez le four à 400 °F (200 °C) et faites cuire le poisson à découvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il se défasse facilement à la fourchette.

*Saviez-vous qu'il y avait de fortes chances que le saumon de l'Atlantique que vous voyez à l'épicerie provient en fait du Nouveau-Brunswick ? True North est le plus grand producteur de saumon en Amérique du Nord !*

*Visitez votre Sobey's local, où vous trouverez des filets de saumon de l'Atlantique frais, et essayez cette délicieuse recette de saumon glacé à l'érable, de mes amis de True North Seafood.*

Nous mangeons du saumon du Nouveau-Brunswick à la maison toute l'année, mais, pour la période des fêtes, j'aime ajouter une touche « festive » colorée spéciale à mon plat!

J'adore servir un plat de saumon à l'érable avec une purée de pommes de terre, des choux de Bruxelles et une sauce aux canneberges maison, préparés avec des produits d'un marché agricole. Vous pouvez, ciaprès, découvrir ma recette de sauce aux canneberges!





## Jambon des Fêtes à l'érable du Nouveau-Brunswick

### Ingrédients

- 1 livre de jambon fumé (cuit) pour 4 à 6 personnes (Nous avons acheté notre jambon au marché de la viande Boudreau)
- 1 tasse de **sirop d'érable Briggs Maples**
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 2 cuillères à soupe de **vinaigre de cidre de pomme La Fleur du Pommier**
- 1 cuillère à café de poudre de moutarde
- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- ¼ cuillère à café de noix de muscade moulue
- ¼ cuillère à café de clous de girofle moulus
- Sel et poivre, selon votre goût

**Besoin d'un peu d'inspiration pour les accompagnements?** Nous adorons le jambon des Fêtes accompagné de pommes de terre gratinées et d'une sauce aux canneberges, mais vous pouvez également acheter des carottes et du chou frais au marché agricole local pour préparer une savoureuse salade de chou maison ou une délicieuse purée.

### Recette

1. Mélangez le sirop d'érable Briggs, la moutarde de Dijon, la sauce de soja, le vinaigre de cidre de pomme La Fleur du Pommier, la poudre de moutarde, la cannelle, la muscade, les clous de girofle moulus et le sel et le poivre dans un petit bol.
2. Versez un peu de glaçage sur le dessus et le dessous du jambon, gardez environ la moitié du mélange pour l'ajouter tout au long de la cuisson et placez le jambon dans une rôtissoire ou un faitout.
3. Glissez votre jambon des Fêtes au four et laissez cuire 1 h 30. À micuisson, sortezle du four et arrosezle avec un peu de glaçage supplémentaire sur le dessus.
4. Lorsque la viande est prête, sortezla du four et transférezla dans un plat de service. Vous pouvez l'arroser avec le jus restant dans votre faitout ou votre rôtissoire.
5. Servez et préparezvous à épater vos invités!



Vous voulez faire votre propre sauce aux canneberges? Portez simplement **1 tasse d'eau** et **1 tasse de sucre** à ébullition dans une casserole, ajoutez 4 tasses de **canneberges du Nouveau-Brunswick** et remettez à bouillir. Laissez mijoter 10 à 15 minutes et retirez du feu, laissez la sauce refroidir. Vous pouvez la servir chaude ou froide. Bon appétit!

A top-down view of various fresh ingredients laid out on a light-colored wooden cutting board. At the top, there are several pieces of crusty, golden-brown bread. Below the bread are four whole, light-brown potatoes with some dark spots. To the right of the potatoes are two brown-shelled eggs. In the center, there is a small glass jar with a white lid, partially obscured by a white text box. To the left of the jar is a white plate with a square of butter. At the bottom, there are several stalks of green onions with their white bulbous bases and long green stalks.

*Plat d'accompagnement pour les Fêtes*

# Farce du Nouveau-Brunswick

## Ingrédients

- 1 baguette vieille d'un jour ou 5 à 6 tranches de pain de votre boulangerie locale
- 3 pommes de terre pelées et coupées en cubes
- ½ tasse de beurre
- 1 gros oignon, haché
- 2 branches de céleri hachées
- 2 à 3 cuillères à soupe de **sarriette du Nouveau-Brunswick** séchée
- 2 œufs, battus au fouet
- Sel et poivre au goût

## Steps

1. Épluchez vos pommes de terre et coupez-les en cubes. Portez-les à ébullition, puis réduisez le feu à moyen-doux, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Cela devrait prendre environ 20 minutes. Égouttez les pommes de terre, laissez-les refroidir (2 à 3 minutes) et écrasez-les.
2. Dans votre poêle préférée, faites fondre le beurre et incorporez l'oignon et le céleri hachés. L'oignon doit devenir translucide au bout d'environ 5 à 7 minutes.
3. Ajoutez ce mélange à votre purée de pommes de terre et ajoutez la **sarriette du Nouveau-Brunswick**.
4. Conseil : Alors que la plupart des recettes prévoient 2 à 3 cuillères à soupe de sarriette d'été, j'ai tendance à en ajouter un peu plus. Ma mère disait toujours :
5. « Quand tu penses avoir mis assez de sarriette, rajoutes-en encore ».
6. Placez votre mélange de pommes de terre dans un grand bol et incorporez les œufs battus.
7. Découpez votre baguette ou votre pain en cubes. J'utilise généralement environ ½ à ¾ de la baguette pour ma farce.
8. Incorporez délicatement votre pain, puis saupoudrez de sel et de poivre selon votre goût. Un autre soupçon de sarriette d'été ne fera pas de mal non plus! Réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.
9. Si vous l'utilisez pour farcir votre dinde de Fêtes, farcissez cette dinde! Sinon, vous pouvez faire cuire cette farce au four à 350 degrés pendant 30 à 40 minutes.

### Une association parfaite

Une farce classique du Nouveau-Brunswick ne se marie pas seulement avec votre dinde, mais aussi avec le vin de canneberges « Mystique » de Magnetic Hill Winery. Achetez-le au domaine viticole ou à votre magasin d'ANBL local.





Aucun dîner de dinde n'est complet sans la traditionnelle farce au pain et aux pommes de terre du Nouveau-Brunswick. Pour être honnête, j'attends avec impatience la farce et tous les autres accompagnements, encore plus que la dinde! Au fil des ans, j'ai vu ma mère se lever à l'aube le matin de Noël pour préparer sa sauce à temps pour farcir la dinde et la mettre au four, tout cela avant même que les cadeaux du Père Noël ne soient ouverts!

Maintenant que je suis adulte, j'ai repris la recette classique de ma mère et j'y ai ajouté ma propre touche, en choisissant d'utiliser une baguette française vieille d'un jour à la place du pain! Mais ne vous inquiétez pas, si vous ne voulez rien utiliser d'autre qu'une miche de pain dans votre farce, je ne le dirai à personne!



*Brunch de Fêtes*



## Pain perdu bannock de la veille cuit au four

### Ingrédients

#### Bannock:

- 1 paquet de **préparation pour pain bannock de Jenna's Nut-Free Dessertery**
- ¼ tasse d'huile
- 1½ tasse d'eau

**(Il est préférable de préparer ce plat un jour ou, au minimum, 10 à 12 heures à l'avance.)**

#### Pain perdu:

- 8 bannocks ronds, en morceaux (vous n'avez pas de bannock? Une miché de pain français ou au levain fera l'affaire!)
- Beurre, pour graisser votre plat de cuisson
- 8 oeufs entiers
- 2 tasses de lait entier
- ½ tasse de crème à fouetter
- ½ tasse de sucre cristallisé
- ½ tasse de sucre brun
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

#### Crumble pour la garniture:

- ½ tasse de **farine de Speerville**
- ½ tasse de sucre brun fermement tassée (ou ¼ de tasse de sucre brun, ¼ de tasse de **sucre vanillé de Jenna's Nut-Free Dessertery**)
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de muscade moulue
- ½ tasse de beurre froid, découpé en morceaux
- **Sirop d'érable Wabanaki**

**(Suite de la recette à la page suivante)**

*Cette recette est inspirée de la recette de pain perdu cuit au four à la cannelle du Food Network de Ree Drummond, mais j'y ai apporté quelques modifications personnelles, notamment l'utilisation de pain bannock pour votre pain perdu!*

# Pain perdu bannock de la veille cuit au four (a continué)

## Steps

### Le jour d'avant:

1. Commencez par mélanger votre préparation pour bannock de Jenna's Nut-Free Dessertery au moins 8 à 10 heures avant de préparer votre pain perdu de la veille. Suivez simplement les instructions sur l'emballage et, une fois cuit, mettez-le de côté sur votre comptoir pour permettre à votre bannock de sécher un peu pour cette recette. Nous avons laissé le nôtre à l'air libre de 10 h à 19 h, et il avait la texture parfaite pour notre pain perdu de la veille.
2. Vous n'utilisez pas de bannock? Découpez votre miche de pain en cubes.
3. Beurrez votre plat de cuisson avant de répartir uniformément votre pain dans le moule.
4. Dans un grand bol, mélangez au fouet les œufs, le lait, la crème, le sucre cristallisé, le sucre brun et la vanille.
5. Versez uniformément sur le pain et couvrez hermétiquement votre plat avant de le mettre au réfrigérateur pour la nuit.
6. Ensuite, vous devez également préparer votre crumble pour la garniture la veille! Mélangez la farine, le sucre vanillé, le

sucre brun, la cannelle, le sel et la muscade avec une fourchette dans un bol de taille moyenne.

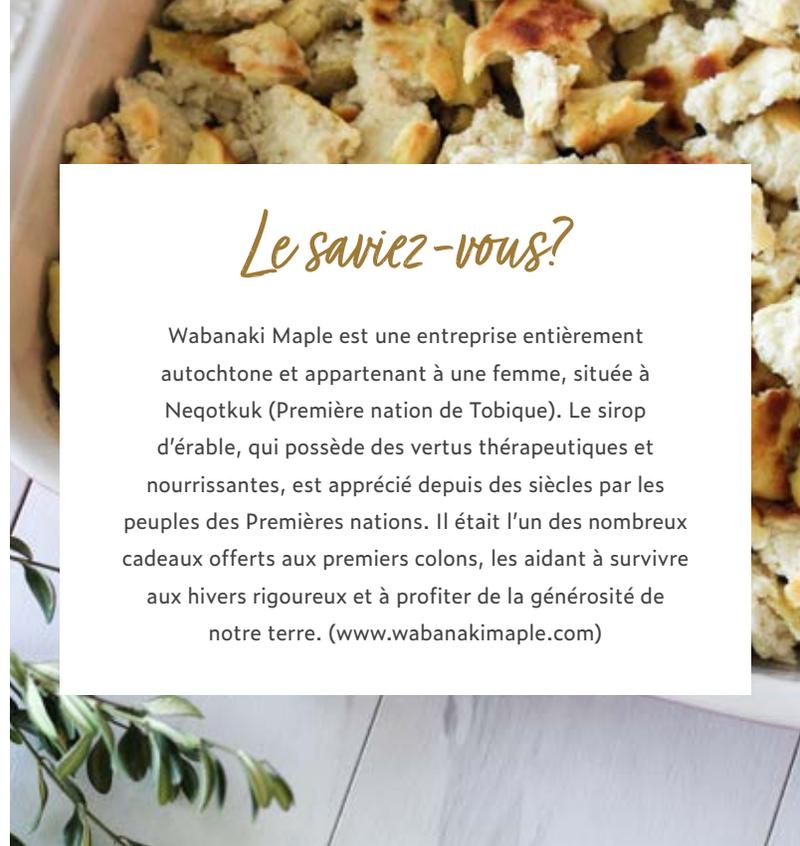
7. Ajoutez le beurre et utilisez un couteau à pâtisserie pour mélanger le tout jusqu'à ce que cela ressemble à un crumble!
8. Conservez dans un récipient réutilisable au réfrigérateur pendant une nuit.

### Du matin:

1. Préchauffez votre four à 350 degrés.
2. Sortez votre pain perdu du réfrigérateur et saupoudrez uniformément la garniture de crumble sur le dessus.
3. Faites cuire au four pendant une heure.
4. Servez avec du sirop d'érable Wabanaki et vos accompagnements préférés pour le petit-déjeuner, comme du bacon du marché fermier, des fruits frais, du chocolat chaud de Jenna's Nut-Free Dessertery, des guimauves déshydratées ou, pour une touche de fantaisie supplémentaire, du jus de pomme pétillant du Verger Belliveau Orchard.

### Découvrez Jenna's Nut-Free Dessertery

Vous vous demandez peut-être « qu'est-ce que le pain bannock, et où se trouve cette boutique? » Jenna's Nut-Free Dessertery est une entreprise entièrement autochtone et appartenant à une femme, située à Fredericton, au Nouveau-Brunswick. La boutique propose de délicieux aliments et desserts préparés selon des recettes minimalistes, en utilisant autant d'ingrédients locaux que possible. Les ingrédients du bannock sont mélangés dans un bol, et le pain est cuit en disques plats dans une poêle sur la cuisinière ou sur un feu ouvert, ce qui en fait une délicieuse friandise de feu de camp en hiver!





*Dessert de Fêtes*





# Gâteau au pain d'épice à l'ancienne de Crosby avec sauce chaude à la vanille

## Ingrédients

### gâteau au pain d'épices:

- 2 tasses de **farine de Speerville**
- 1½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de sel
- ½ tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de gingembre
- ½ cuillère à thé de cannelle
- ½ tasse de beurre ramolli
- ¾ tasse de **mélasse de fantaisie Crosby**
- 1 œuf
- 1 tasse d'eau bouillante

### sauce vanille

- ¾ tasse de sucre cristallisé\*
- ¼ de tasse de **sucre vanillé de Jenna's Nut-Free Dessertery\***
- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille

**Remarque:** Vous pouvez doubler les proportions de la recette de sauce à la vanille, si vous servez votre gâteau à plus de 6 convives en une seule fois.

*\* Si vous n'avez pas le sucre vanillé de Jenna's Nut-Free Dessertery, utilisez simplement 1 tasse de sucre cristallisé pour cette recette.*



## Gâteau au pain d'épice à l'ancienne de Crosby avec sauce chaude à la vanille (a continué)

### Recette

1. Préchauffez le four à 350 degrés.
2. Graissez et farinez un moule carré de 8 po x 8 po (ou tapissez le moule de papier sulfurisé).
3. Tamisez les ingrédients secs dans un grand bol.
4. Ajoutez le beurre, la mélasse de fantaisie Crosby et l'œuf et battez pendant deux minutes.
5. Ajoutez l'eau bouillante.
6. Battez pendant encore deux minutes et versez dans le moule préparé.
7. Faites cuire de 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une légère pression.
8. Ajoutez les deux sucres, le beurre et la crème dans une casserole à feu moyen. Faites cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
9. Portez le mélange à ébullition, en remuant fréquemment, pendant 3 à 5 minutes. Retirez du feu et ajoutez l'extrait de vanille.
10. Laissez votre sauce refroidir pendant quelques minutes avant de la servir sur votre gâteau au pain d'épices.

Vous trouverez cette recette et bien d'autres délicieuses recettes pour les Fêtes à base de mélasse sur le site suivant [www.crosbys.com](http://www.crosbys.com)



## Biscuits sablés fouettés

Que vous soyez un pâtissier passionné ou que ce soit les premières Fêtes où vous décidez de vous essayer à la confection de biscuits de Noël, il n'y a pas de recette plus facile que les biscuits sablés fouettés. Sérieusement. Cette recette ne nécessite que TROIS ingrédients, dont deux que vous pouvez facilement vous procurer auprès d'un producteur du Nouveau-Brunswick chez Sobey's ou à un marché fermier.

### *Ingredients*

- 1 tasse de beurre
- 1½ tasse de **farine de Speerville**
- ½ tasse de sucre à glacer

### *Recette*

1. Préchauffez votre four à 350 degrés.
2. Dans un grand bol, combinez la **farine de Speerville**, le beurre et le sucre à glacer. À l'aide d'un mixeur, battez pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
3. Déposez le mélange à la cuillère sur des plaques à pâtisserie et veillez à les espacer uniformément d'au moins 2 pouces.
4. Faites cuire pendant 15 à 17 minutes dans votre four ou jusqu'à ce que le fond des biscuits soit légèrement bruni.
5. Laissez refroidir sur la plaque pendant 5 minutes, puis transférez vos biscuits sur une assiette ou une grille pour les laisser refroidir.



L'une de mes activités préférées pendant les Fêtes est la pâtisserie. Chaque année, ma mère et moi organisons une journée de pâtisserie pour les Fêtes où nous mettons de la musique de Noël, sirotons du lait de poule ou des vins locaux et préparons toutes sortes de biscuits et de friandises. J'aime m'assurer que notre garde-manger est rempli de sucreries de fête à offrir lorsque nous avons de la visite et j'aime préparer de jolies boîtes réutilisables à distribuer à mes amis et mes proches ou à apporter comme cadeau à l'hôte pendant les Fêtes.



*Répertoire des ingrédients du  
Nouveau-Brunswick*

## *Les ingrédients préférés de NB de la sirène de la côte Est*

### **Argousier**

L'argousier est disponible en ligne sur [www.bigskyseabuckthorn.com](http://www.bigskyseabuckthorn.com) ou au Wellness Exchange à Moncton, au Nouveau-Brunswick.

### **Cacao chaud**

Vous pouvez acheter le cacao chaud Gourmet de Jenna chez Jenna's Nut-Free Dessertery Inc., 170, croissant Urquhart à Fredericton (N.-B.), chez le marché Boyce Farmers Market de Fredericton, la boutique Whimsy, Sacred Arts, Oromocto Galleria ou en ligne à l'adresse suivante [www.nutfreedessertery.com](http://www.nutfreedessertery.com).

### **Caviar**

Vous pouvez acheter du caviar d'esturgeon acadien du Nouveau-Brunswick en ligne à l'adresse suivante [www.acadian-sturgeon.com](http://www.acadian-sturgeon.com).

### **Chicken Bones**

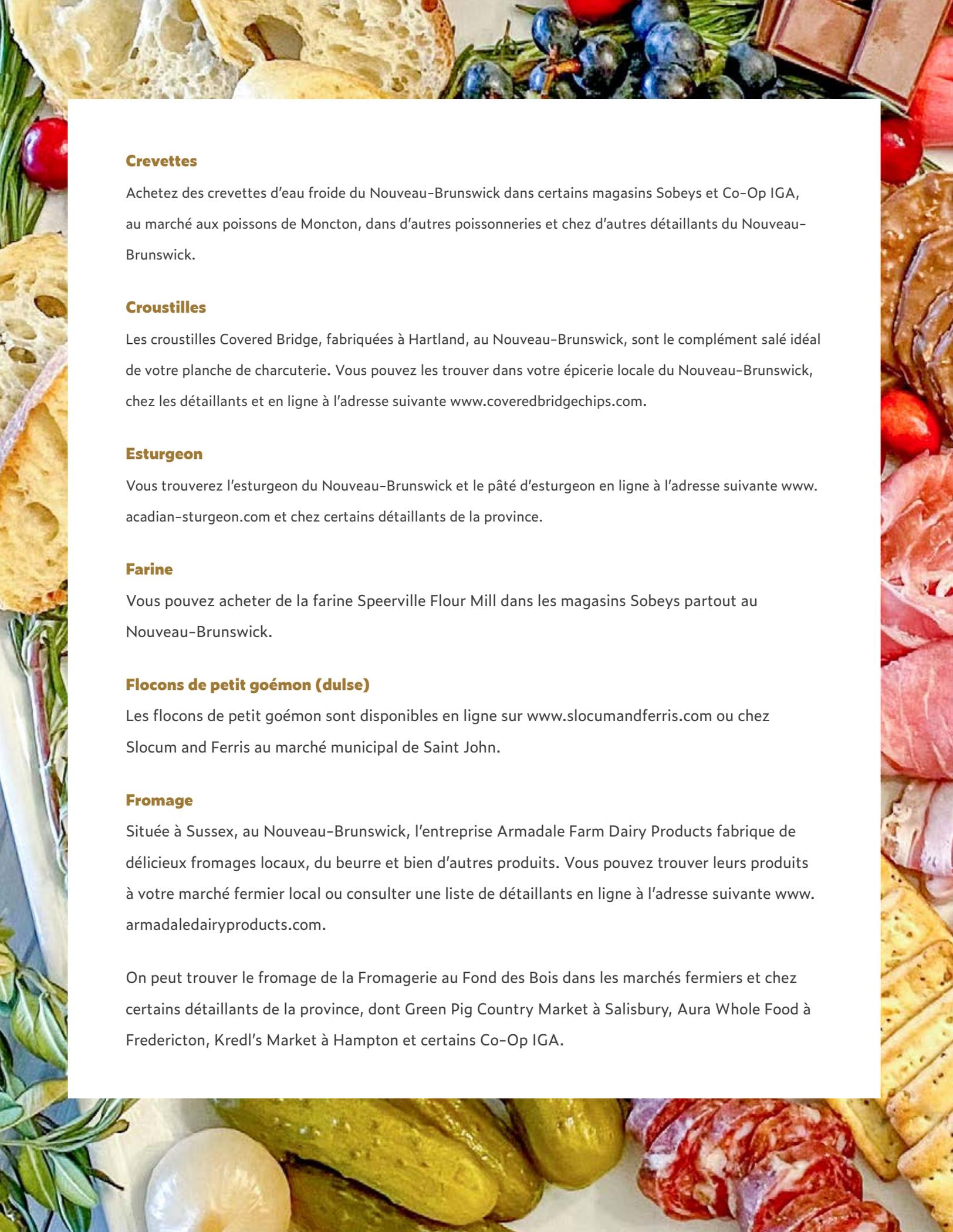
Les « chicken bones » Ganong sont en vente chez Sobeys, MacArthur's Market, d'autres détaillants et en ligne à l'adresse suivante [www.ganong.com](http://www.ganong.com).

### **Chocolat**

Le Nouveau-Brunswick abrite d'incroyables chocolatiers, dont McGuire Chocolate à St. Andrews, Nouveau-Brunswick ([www.mcguirechocolate.com](http://www.mcguirechocolate.com)) et Adorable Chocolat à Shediac, Nouveau-Brunswick ([www.adorablechocolat.ca](http://www.adorablechocolat.ca)). et Ganong à St. Stephen, Nouveau-Brunswick ([www.ganong.com](http://www.ganong.com)).

### **Creton**

On peut trouver Les Cuisines Roi chez Sobeys, Co-Op IGA, au supermarché St. Mary's, ainsi que chez les détaillants et dans les marchés de la province. Pour consulter la liste complète des détaillants, consultez le site suivant [www.cuisinesroi.ca](http://www.cuisinesroi.ca).



### **Crevettes**

Achetez des crevettes d'eau froide du Nouveau-Brunswick dans certains magasins Sobeys et Co-Op IGA, au marché aux poissons de Moncton, dans d'autres poissonneries et chez d'autres détaillants du Nouveau-Brunswick.

### **Croustilles**

Les croustilles Covered Bridge, fabriquées à Hartland, au Nouveau-Brunswick, sont le complément salé idéal de votre planche de charcuterie. Vous pouvez les trouver dans votre épicerie locale du Nouveau-Brunswick, chez les détaillants et en ligne à l'adresse suivante [www.coveredbridgechips.com](http://www.coveredbridgechips.com).

### **Esturgeon**

Vous trouverez l'esturgeon du Nouveau-Brunswick et le pâté d'esturgeon en ligne à l'adresse suivante [www.acadian-sturgeon.com](http://www.acadian-sturgeon.com) et chez certains détaillants de la province.

### **Farine**

Vous pouvez acheter de la farine Speerville Flour Mill dans les magasins Sobeys partout au Nouveau-Brunswick.

### **Flocons de petit goémon (dulce)**

Les flocons de petit goémon sont disponibles en ligne sur [www.slocumandferris.com](http://www.slocumandferris.com) ou chez Slocum and Ferris au marché municipal de Saint John.

### **Fromage**

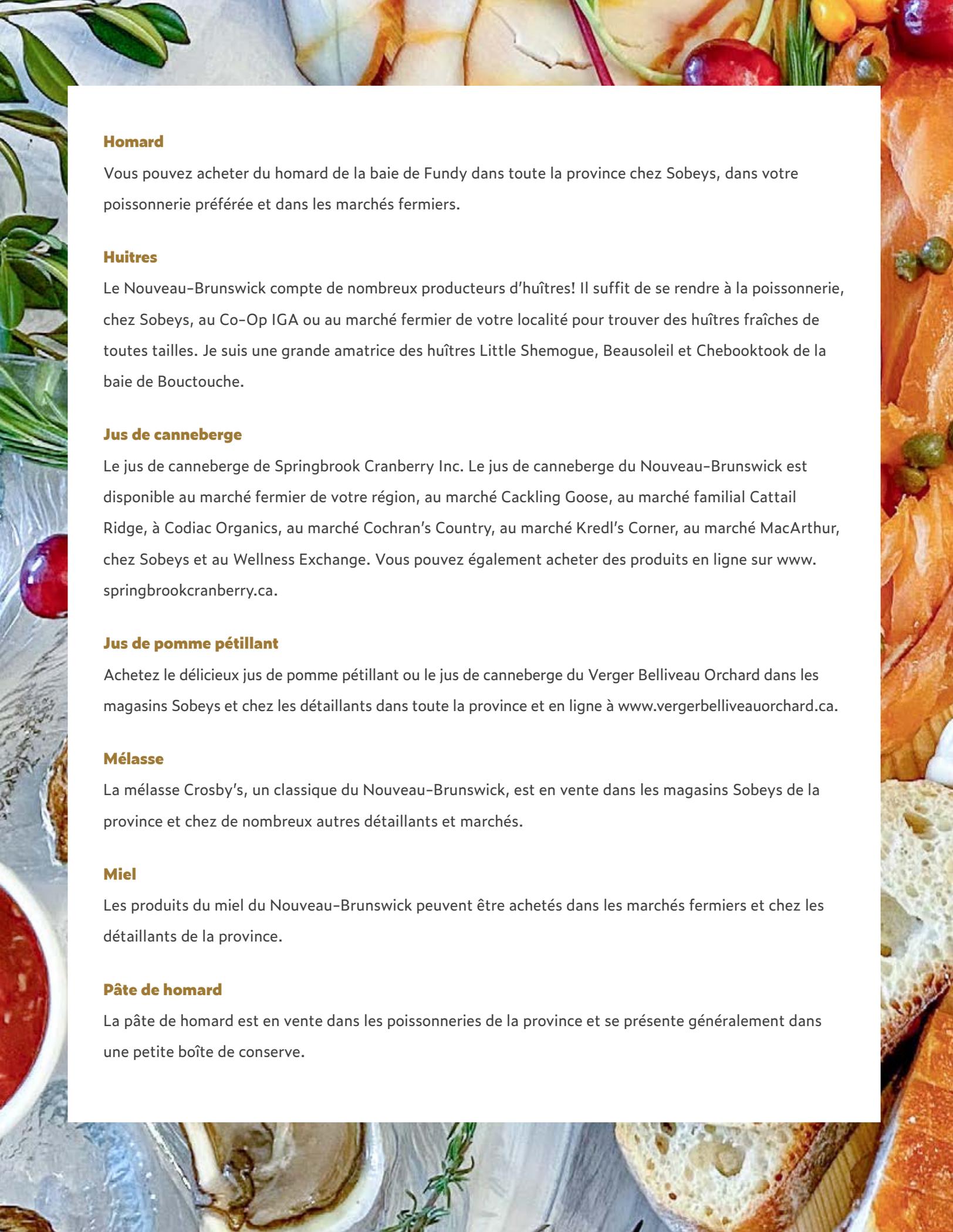
Située à Sussex, au Nouveau-Brunswick, l'entreprise Armadale Farm Dairy Products fabrique de délicieux fromages locaux, du beurre et bien d'autres produits. Vous pouvez trouver leurs produits à votre marché fermier local ou consulter une liste de détaillants en ligne à l'adresse suivante [www.armadaldairyproducts.com](http://www.armadaldairyproducts.com).

On peut trouver le fromage de la Fromagerie au Fond des Bois dans les marchés fermiers et chez certains détaillants de la province, dont Green Pig Country Market à Salisbury, Aura Whole Food à Fredericton, Kredl's Market à Hampton et certains Co-Op IGA.



*Lieu d'achat.*  
Marché MacArthur's, Moncton



The background of the page is a vibrant collage of fresh food items. At the top, there are slices of salmon, bread, and various vegetables like tomatoes and green beans. On the left side, there are green leafy herbs and a red tomato. At the bottom, there are more slices of bread, a tomato, and some green herbs. The overall theme is fresh, healthy, and local food.

### **Homard**

Vous pouvez acheter du homard de la baie de Fundy dans toute la province chez Sobeys, dans votre poissonnerie préférée et dans les marchés fermiers.

### **Huitres**

Le Nouveau-Brunswick compte de nombreux producteurs d'huîtres! Il suffit de se rendre à la poissonnerie, chez Sobeys, au Co-Op IGA ou au marché fermier de votre localité pour trouver des huîtres fraîches de toutes tailles. Je suis une grande amatrice des huîtres Little Shemogue, Beausoleil et Chebooktook de la baie de Bouctouche.

### **Jus de canneberge**

Le jus de canneberge de Springbrook Cranberry Inc. Le jus de canneberge du Nouveau-Brunswick est disponible au marché fermier de votre région, au marché Cackling Goose, au marché familial Cattail Ridge, à Codiac Organics, au marché Cochran's Country, au marché Kredl's Corner, au marché MacArthur, chez Sobeys et au Wellness Exchange. Vous pouvez également acheter des produits en ligne sur [www.springbrookcranberry.ca](http://www.springbrookcranberry.ca).

### **Jus de pomme pétillant**

Achetez le délicieux jus de pomme pétillant ou le jus de canneberge du Verger Belliveau Orchard dans les magasins Sobeys et chez les détaillants dans toute la province et en ligne à [www.vergerbelliveauorchard.ca](http://www.vergerbelliveauorchard.ca).

### **Mélasse**

La mélasse Crosby's, un classique du Nouveau-Brunswick, est en vente dans les magasins Sobeys de la province et chez de nombreux autres détaillants et marchés.

### **Miel**

Les produits du miel du Nouveau-Brunswick peuvent être achetés dans les marchés fermiers et chez les détaillants de la province.

### **Pâte de homard**

La pâte de homard est en vente dans les poissonneries de la province et se présente généralement dans une petite boîte de conserve.

### **Petit goémon (dulse)**

Le petit goémon AquaVeggies est disponible chez Sobeys et au MacArthur's Market. Vous pouvez également acheter des produits en ligne sur [www.aquaveggies.com](http://www.aquaveggies.com).

### **Pétoncles**

Vous pouvez acheter des pétoncles de la baie de Fundy dans toute la province chez Sobeys, dans votre poissonnerie préférée et dans les marchés fermiers.

### **Préparation pour pain bannock**

Vous pouvez acheter la préparation pour pain bannock chez Jenna's Nut-Free Dessertery Inc., 170, croissant Urquhart à Fredericton (N.-B.), chez le marché Boyce Farmers Market de Fredericton, la boutique Whimsy, Sacred Arts, Oromocto Galleria ou en ligne à l'adresse suivante [www.nutfreedessertery.com](http://www.nutfreedessertery.com).

### **Sariette**

Herb & Joy, à Hillsborough (N.-B.), est un fabricant local de sarriette que l'on peut acheter dans les marchés fermiers et chez certains détaillants.

### **Sauce piquante**

La sauce piquante Valk Fermentation est en vente au MacArthur's Market et chez d'autres détaillants de la province.

### **Saumon**

On peut acheter du saumon True North Ocean Wise dans les magasins Sobeys du Nouveau-Brunswick et en ligne à l'adresse suivante [www.truenorthseafood.com](http://www.truenorthseafood.com).

### **Saumon fumé**

Vous trouverez le saumon fumé Wolfhead dans les poissonneries de la province, notamment chez Big Fish, et dans leur magasin de détail situé au 420, route 172, Letang, Nouveau-Brunswick. Nous ne l'avons pas encore essayé nous-mêmes, mais nous avons entendu d'excellentes choses sur Ovenhead Salmon Smokers à Bethel, au Nouveau-Brunswick !

### **Sel de mer**

Vous pouvez acheter du sel marin du Nouveau-Brunswick dans divers marchés et chez divers détaillants de la province ou acheter une NB Box en ligne à l'adresse suivante [www.risingtidegifts.ca](http://www.risingtidegifts.ca).



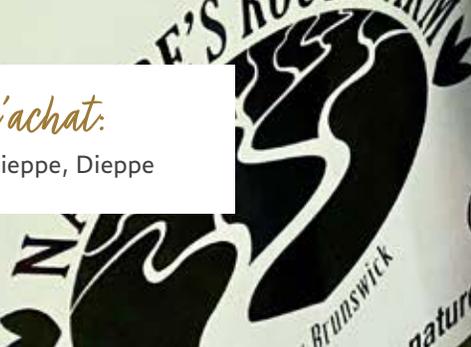
lettuce & greens · pesticide free · year round  
légumes-feuilles · sans pesticides · toute l'année



*Lieu d'achat:*

Marché de Dieppe, Dieppe

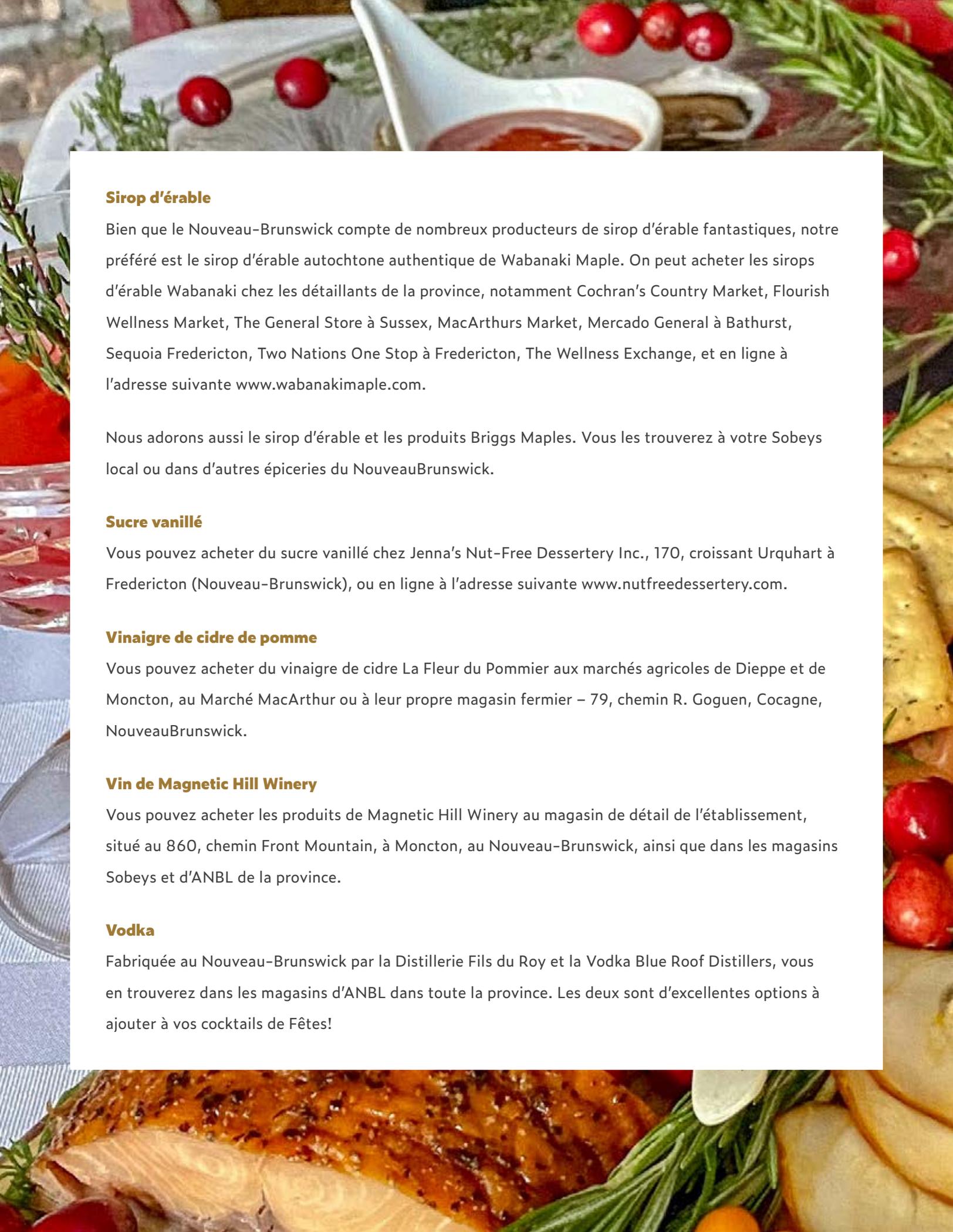
NATURE'S ROUTE FARM



BRUNSWICK

(506) 541-1111

naturesroutefarm.com



### **Sirop d'érable**

Bien que le Nouveau-Brunswick compte de nombreux producteurs de sirop d'érable fantastiques, notre préféré est le sirop d'érable autochtone authentique de Wabanaki Maple. On peut acheter les sirops d'érable Wabanaki chez les détaillants de la province, notamment Cochran's Country Market, Flourish Wellness Market, The General Store à Sussex, MacArthurs Market, Mercado General à Bathurst, Sequoia Fredericton, Two Nations One Stop à Fredericton, The Wellness Exchange, et en ligne à l'adresse suivante [www.wabanakimaple.com](http://www.wabanakimaple.com).

Nous adorons aussi le sirop d'érable et les produits Briggs Maples. Vous les trouverez à votre Sobeys local ou dans d'autres épiceries du NouveauBrunswick.

### **Sucre vanillé**

Vous pouvez acheter du sucre vanillé chez Jenna's Nut-Free Dessertery Inc., 170, croissant Urquhart à Fredericton (Nouveau-Brunswick), ou en ligne à l'adresse suivante [www.nutfreedessertery.com](http://www.nutfreedessertery.com).

### **Vinaigre de cidre de pomme**

Vous pouvez acheter du vinaigre de cidre La Fleur du Pommier aux marchés agricoles de Dieppe et de Moncton, au Marché MacArthur ou à leur propre magasin fermier – 79, chemin R. Goguen, Cocagne, NouveauBrunswick.

### **Vin de Magnetic Hill Winery**

Vous pouvez acheter les produits de Magnetic Hill Winery au magasin de détail de l'établissement, situé au 860, chemin Front Mountain, à Moncton, au Nouveau-Brunswick, ainsi que dans les magasins Sobeys et d'ANBL de la province.

### **Vodka**

Fabriquée au Nouveau-Brunswick par la Distillerie Fils du Roy et la Vodka Blue Roof Distillers, vous en trouverez dans les magasins d'ANBL dans toute la province. Les deux sont d'excellentes options à ajouter à vos cocktails de Fêtes!



## Liste d'achats Sobeys

- Farine de Speerville
- Sirop d'érable NFB
- Chicken Bones de Ganong
- Croustilles de Covered Bridge
- Les Cuisines Roi Creton
- Homards et pétoncles de la baie de Fundy
- Huîtres
- Saumon frais True North
- Crevettes d'eau froide du NFB
- AquaVeggies Dulce
- Miel de fantaisie Crosby
- Jus de pomme pétillant
- Vin de Magnetic Hill Winery.

# Merci et joyeuses fêtes



@crystal\_catherine



@ECmermaid



@nbfoodandbeverages



@nbfoodandbeverages



@alimentsboissonsNB



@AlimentsBoissonsNB



Ce guide des Fêtes

