



Guide d'utilisation des produits transformés

Produit	Description
Aromates (<i>Pollen Quenouille, Achillée, Fleurs asclépiade, Monarde, Églantier, Sureau, Pistils d'hémérocalles, Gingembre, Mélilot, Genièvre, Salsepareille</i>)	Faire infuser en liquide (sirop ou crème) pour faire desserts, ou (bouillon) pour sauces. Moudre pour introduire en recettes de desserts avec sucre/farine ou encore avec mélange d'épices et marinades en recettes salées.
'Balsamique' de raisins sauvages	Un coulis de raisins sauvages aigre douce qui rappelle un vieux 'balsamique', sirupeux et épicé. Utiliser en vinaigrette avec endives, cresson ou épinards, avec champignons ou confit de canard, ou pour finir sauces. Servir au naturel avec fromages, en salade de fruits.
Boutons d'hémérocalles marines Boutons de marguerite marines	Utiliser comme des câpres en salade, salsa ou avec saumon fume..
Beurre de bolet Beurre de monarde Beurre de carcajou	Un beurre aromatisé aux champignons sauvages/ aux pétales de fleurs. Servir nature avec du pain, ou avec pâtes, pomme de terre, légumes, risottos, pour finir les sauces pour viande, volaille ou poisson.
Carcajou mariné	Du raifort sauvage en vinaigre. Au goût piquant (roquette, arachides); haché fin pour la cuisine; se marie bien avec viandes, charcuteries, tomates, en sauce gribiche, César, tartare..
Champignons séchés	Meilleur pour parfumer soupes et sauces (en infusion) et pour mijotés/ragoûts. Hydrater pour >20min à l'eau tiède; récupérer le jus. Cuisiner comme les champignons frais.
Champignons marinés (Mixte, Armillaire, Polypore) Jardinière de légumes et champignons	Servir avec crudités, charcuteries, fromages, fondues, et en salades composées.
Chutney de rhubarbe mélilot (et autre) Ketchup de tetes de violons (et autre) Gelée d'airelles-pimbina (et autre)	Utiliser comme un condiment avec rôtis de volaille et gibier, tourtière, charcuteries, steaks ou burgers, en sandwich, avec fromages..
Salsa/Ratatouille	Utiliser comme salsa pour des chips tortilla, ou comme condiment en sandwich ou en accompagnement avec viandes, charcuteries, omelette, riz et currys.
Coulis de baies sauvages au foin d'odeur	Servir en dessert, pour faire vinaigrettes, sauces ou sorbets, ou ajouter aux cocktails
'Épices à steak' sauvage	Mariner poisson, volaille ou viande avant de griller/rôtir. Assaisonner légumes, soupes, ragoûts, salades de pâtes ou pomme de terre..
Farine de quenouille	Pour faire des crêpes, muffins ou cakes, panures.



Foin d'odeur	En infusion pour recettes de dessert surtout, ou volaille; attention au dosage <1%
Gingembre sauvage mariné	Un condiment à hacher finement et mettre en tartares, sushi, salsa, sauces, marinades, farces, recettes au choix, pour parfumer bouillons..
Huile de champignons	Une huile de pépins de raisins et olives infusé aux champignons sauvages du Québec. Utiliser en finition pour aromatiser les soupes, les sauces, les pâtes, pommes de terre, tomates, artichauts, asperges et chou-fleur, en vinaigrette pour salades, poissons, volaille..
Huile d'herbes sauvages	Fait avec un mélange de plantes comestibles (alliaire, carcajou, chou gras, marguerite, persil de mer, achillée ciboulette, armoise..) au goûts complexe (florale, vert, ailé, piquante). Utiliser en finition sur tomates, poissons, en sauce, avec pâtes ou légumes, en vinaigrette.
Laitue de mer séchée	Réhydrater pour salade d'algues, pour ajouter aux soupes, sauces pour poisson; moulu comme herbe d'assaisonnement
Moutarde au bolet Moutarde aux champignons sauvages	Une moutarde parfumée aux champignons sauvages d'été et automne du Québec. Servir avec charcuteries, poissons et viandes fumés, agneau, lapin.. Ajouter dans les trempettes, vinaigrettes, marinades et sauces, <u>en tartares</u> .
Moutarde au gingembre sauvage	Une moutarde aromatique et <u>piquante; piquante</u> , mais plutôt délicate. Pour accompagner poisson fumé et charcuteries, volaille.
Moutarde aux petits fruits sauvages	Moutarde forte au goût sucré de baies sauvages (airelles, sureau, bleuets, mures. Salsepareille..). Servir avec gibiers, tartares, charcuteries, <u>tartines</u> au fromage, en sauce, marinades et vinaigrettes.
Ortie séchée	En tisane ou soupe; moulu comme herbe/supplément dans les recettes, smoothie
Pistils d'hémérocalle	Pour ajouter du croquant dans un tartare ou pour décorer. Utiliser aussi dans les préparations comme le safran, mais plus doux, au goût mielleux.
Sauce aigre douce aux bolets	Utiliser chaud ou froid, comme marinade <u>ou pour</u> sauce pour steak, porc, poulet, canard, cailles, aussi dans les préparations orientales comme les sautés, les nouilles..
Sel d'herbes sauvages Sel de champignons	Sels de mer avec gros % de plantes sauvages/champignons séchés et moulu; pour rehausser le goût des aliments avec moins de sel - du 'MSG' naturel.
Sirops aromatisés: Sirop de foin d'odeur Sirop de fleurs de sureau	Des sirops équilibrés (pas trop sucré) aux aromes sauvages. Pour aromatiser les desserts, sur crème glacée, dans les salades



Sirop de thé du Labrador Sirop de thé des bois	de fruits. Aussi bon dans les sorbets, granités, et dans les cocktails/ avec de l'eau pétillant.
Sucre au gingembre sauvage	Parfumer votre thé, café, sauces, marinades et recettes de dessert (ex. crème glacée, fondue chocolat, salade de fruits, compote pomme).
Tisane	Un mélange d'herbes et plantes sauvages séchées sélectionner pour le goût avant tout, et aussi pour aider la digestion, relaxation.
Thé du Labrador Thé des bois	En tisane ou pour infuser en sirops, desserts, flans. Aussi en marinades (gravelax; bbq).
<u>Têtes de violons marinés</u> Jardinière de légumes marinés <u>Vinaigre de gingembre sauvage</u>	<u>Servir en crudités, avec charcuteries, fromages, en salades.</u>
<u>Vinaigre de cormier au gingembre sauvage</u>	<u>Vinaigre de vin blanc au goût piquant et florale du gingembre sauvage avec l'arome de pâte d'amandes et une légère amertume du cormier. Utiliser en chutneys et vinaigrettes, très bon marié à l'huile de noix ou sésame.</u>
<u>Vinaigre d'asclépiade aux petits fruits</u>	<u>Vinaigre floral coloré par une macération avec des baies et fleurs sauvages. Utiliser en vinaigrettes, salsas, pour relever des sauces, ou en salade de fruits.</u>
Vinaigrette aux petits fruits	Utiliser en salade d'épinards, de roquette frisée ou mesclun, avec confit de canard, fromage de chèvre..
Vinaigrette chimichurri sauvage, Vinaigrette champignons sauvages	Très bon en salade, sur légumes, dans salades de pâtes ou de riz, aussi avec fromage frais pour faire une trempette ou avec salade de tomates/bocconcini, crevettes, poulet ou poisson. Aussi pratique comme marinade pour volaille, viande..