



V'là l'bon goût!

www.lesfraichesduquebec.com

Infolettre n° 7 – 21 juillet 2009

LA SAISON DE LA FRAMBOISE S'ANNONCE EXCELLENTE!

ACTUALITÉ

La pluie et les températures fraîches ont causé du tort à la fraise d'été, mais consolez-vous, car la saison de la framboise d'été s'annonce excellente. Les conditions sont idéales pour ce petit fruit rouge et la récolte promet d'être abondante. Recherchez les framboises du Québec aux kiosques et chez votre marchand de fruits et légumes dans leur contenant clairement identifié « Les Fraîches du Québec »!

Festival du maïs de Saint-Damase du 30 juillet au 2 août 2009

Venez vous sucrer le bec au festival du maïs de Saint-Damase du 30 juillet au 2 août en visitant le kiosque Canton qui vous propose de succulentes fraises du Québec accompagnées de ChocoFondue Canton. Régalez-vous avec des produits de chez nous! Pour plus d'informations : www.festivaldumais.ca

SAVIEZ-VOUS QUE...

Découvrez des trucs et astuces pour cueillir et conserver la framboise à travers ce jeu-questionnaire : vrai ou faux?

1. Un plant de framboise est productif pendant environ 8 ans?
2. Le meilleur temps pour cueillir des framboises est en après-midi?
3. Pour maximiser leur conservation, il faut éviter de les laver à grande eau ou de les faire tremper dans l'eau?
4. Pour conserver leur belle couleur vive, il suffit de les arroser de jus naturel de citron, d'orange ou de pamplemousse?
5. Une fois cueillies, il est préférable de les exposer au soleil?
6. Elles se conservent 1 jour ou 2 au réfrigérateur?

Réponses : 1— Vrai, 2-Faux : en matinée, car elles sont davantage sucrées et qu'elles se conservent plus longtemps. Il faut privilégier les fruits colorés et brillants, parfumés et fermes; 3-Vrai, 4-Vrai, 5-Faux : il faut éviter de les exposer au soleil, 6-Vrai.

SPÉCIAUX CIRCULAIRES — Semaine du 16 au 22 juillet

IGA	227 g	2,99 \$	Fraises du Québec (île d'Orléans)
Promotion			
Épargnez 0,75 \$ sur les « Fraîches du Québec » à l'achat d'un produit Danone participant, sur présentation d'un coupon-rabais. Offre valide du 29 juin au 30 août chez les marchands participants des bannières Metro et IGA. Pour plus d'informations : www.danone.ca/fr/promo			
Jardin de la Seigneurie	250 ml	3/5 \$	Framboises du Québec Spécial valide du 20 au 26 juillet

LA RECETTE DE LA SEMAINE

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes
Portion : 6

Source : www.recettes.qc.ca

INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de confiture de framboises
- 250 ml (1 tasse) de chocolat noir, en morceaux
- 2 œufs
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 1 fond de tarte du commerce, précuit
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cacao
- 125 ml (1/2 tasse) de framboises fraîches du Québec

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Dans une casserole, faire chauffer la crème avec la confiture de framboises. Éteindre le feu, incorporer le chocolat et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit fondu et homogène.
3. Incorporer les œufs et le beurre, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. Verser la préparation au chocolat dans le fond de tarte et faire cuire au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

PRÉSENTATION

Saupoudrer la tarte au chocolat et aux framboises de cacao. Servir accompagné de crème fouettée et de framboises fraîches du Québec.