



Coup de cœur

Une belle réussite :
**LA TOMME DES
DEMOISELLES**
de la Fromagerie du
Pied-De-Vent.





**JOHANNE
VIGNEAULT**



Chef autodidacte, cette fille de pêcheur native des Îles a vu le jour dans la maison qui abrite aujourd'hui son restaurant, La Table des Roy.

**DÉCOUVREZ
SA CUISINE ICI**



La Table des Roy
1188, chemin La Vernière,
à L'Étang-du-Nord
(Cap-aux-Meules)

Avec sa cuisine gourmande du terroir inspirée par la mer, ce restaurant est l'une des grandes tables des Îles.

Ce plat a été improvisé par une amie chef à partir d'un bloc de foie gras congelé. Je ne l'ai jamais cuisiné au resto. Je le prépare plutôt quand je veux recevoir simplement (si on fait abstraction des calories et du coût !) les gens que j'aime.

Pâtes fraîches au foie gras, aux chanterelles et à la Tomme des Demoiselles

{ 4 portions • Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min }

1 lb	pâtes longues fraîches	500 g
2 t	chanterelles fraîches	500 ml
1 c. à tab	huile d'olive	15 ml
7 oz	foie gras	200 g
1/4 t	oignons verts, hachés finement	60 ml
1 t	Tomme des Demoiselles (un fromage de type parmesan), râpée	250 ml
	sel et poivre noir frais moulu	

{1} Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes. {2} Entre-temps, nettoyer scrupuleusement les chanterelles. {3} Dans un poêlon, chauffer l'huile d'olive à feu élevé. {4} Y faire sauter les chanterelles jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur eau et soient légèrement colorées. Les retirer du poêlon et réserver. {5} Égoutter les pâtes en conservant 125 ml (1/2 t) de l'eau de cuisson. Réserver séparément. {6} Couper le foie gras en cubes de 1 cm (1/3 po). Dans le poêlon qui a servi pour les chanterelles, saisir rapidement le foie gras à feu vif. Saler et poivrer au goût. {7} Dans un grand plat de service réchauffé, mélanger les pâtes et leur eau de cuisson, les oignons verts et 15 ml (1 c. à tab) du gras de foie gras fondu. Bien remuer. {8} Ajouter le foie gras, les chanterelles et 180 ml (3/4 t) de Tomme râpée. Mélanger le tout et vérifier l'assaisonnement. {9} Servir dans des bols chauds, saupoudrer de Tomme et poivrer.