

FÉVRIER
2012



**FAITES VOUS PLAISIR :
FÊTEZ LA SAINT VALENTIN EN GRAND !**



Du 1er au 29 Février 2012, nous vous proposons une **remise de 20% sur les Fleurs d'Hibiscus !**

Ainsi, le bocal de 200ml (11 fleurs environ) est au **prix exceptionnel de 6,75\$** au lieu de 8,45\$ et le bocal de 1 litre (50 fleurs environ) est à 27,45\$ au lieu de 34,30\$.

Enfin, pour vous permettre de concocter un véritable repas d'amoureux gastronomique, le **caviar Oscietre (boîte de 20g) vous est offert à 59,50\$** au lieu des 73,20\$ habituels ! Une occasion à ne pas manquer !

Offre valide sur le site www.transatlantiqueselection.com du 1er au 29 Février, dans la limite des stocks disponibles.

TRANSATLANTIQUE SELECTION
Tel 514 970 7999

info@transatlantiqueselection.com

Pour retrouver tous nos produits :

www.transatlantiqueselection.com

Nous sommes heureux de vous retrouver en cette nouvelle année qui sera placée, nous l'espérons, sous le signe de la gastronomie !

www.transatlantiqueselection.com a pensé à vous et vous propose des remises exceptionnelles sur deux produits particulièrement adaptés à vos menus de Saint Valentin : les fleurs d'Hibiscus sauvages et le caviar Oscietre !

Pour vous permettre de surprendre votre amoureux - ou vos invités - , Romain Lérot, chef du restaurant Café Prague à Outremont, vous offre en exclusivité une recette exceptionnelle à base de fleurs d'Hibiscus. Nous

proposerons désormais régulièrement à un chef d'être notre «invité» et de vous aider à cuisiner nos produits de manière originale... N'hésitez pas à nous faire part de vos attentes !

Pour ceux et celles qui auraient manqué l'arrivée de la truffe fraîche du Périgord courant décembre, nous vous proposons de retrouver en ligne des truffes congelées (62,50\$ les 25g) dans la section «Truffes».

Au plaisir de vous retrouver en ligne prochainement. Amicalement,

Bruno Marie,
Sylvie Marie,
Guenièvre Milliner

Une recette exclusive signée Romain Lerot : Religieuse à la Fleur d'Hibiscus

Pâte a choux

125g d'eau - 125g de lait - 5g de sucre - 5g de sel - 100g de beurre
140g farine tout usage - 200g d'oeufs

Tamiser la farine.

Faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine puis dessécher la pâte sur le feu. Refroidir à la feuille au batteur.

Ajouter les oeufs tempérés un par un.

Pocher les choux à la grosseur désirée (1 gros et 1 petit par portion) directement sur une plaque couverte d'un papier parchemin puis cuire 20-25 min au four à 350 degrés F.

Crème à l'hibiscus

500g de lait - 100 g de jus d'hibiscus
6 fleurs d'hibiscus - 2 oeufs + 2 jaunes - 100 g de sucre - 40g de féculé - 200g de beurre tempéré.

Faire bouillir le lait, le jus d'hibiscus et les fleurs.

Mélanger ensemble les oeufs, les jaunes, le sucre et la féculé.

Filtrer le lait afin de retirer les fleurs puis cuire le tout 3 min sur le feu.

Laisser refroidir puis ajouter le beurre tempéré.

Réserver au froid.

Crème au beurre

2 oeufs + 2 jaunes - 160g de sucre
40g d'eau - 200g de beurre

Faire cuire le sucre avec l'eau à 118 degrés C (245 F)

Incorporer le sucre cuit aux oeufs et monter le mélange au batteur, puis ajouter le beurre tempéré et le colorant rose.

Montage

Garnir les choux de crème à l'hibiscus puis coller un petit chou sur un gros chou avec de la crème au beurre.

Finition

Fondant rose, collerette de crème au beurre.

Framboise fraîche et fleur d'hibiscus.

(donne 8 à 10 portions)



CAFÉ PRAGUE

1317 Van Horne, Outremont, Qc H2V 1K7
514.439.3778 • CafePrague.ca



DÉCOUVREZ LE CAFÉ PRAGUE !

Ouvert depuis quelques mois sur l'avenue Van Horne à Outremont, le Café Prague vous propose un savoureux voyage en République Tchèque... Dans un décor remarquable qui vous transporte immédiatement dans le Prague des années 30, vous pouvez y déguster de délicieuses «chlebicky» : petites tartines garnies de viande, poisson, légumes, oeufs... selon l'inspiration du chef et ses trouvailles au marché.

Vous pouvez accompagner les Merveilles d'une salade ou d'une soupe, le tout arrosé d'un verre de vin, et terminer votre repas par l'une des succulentes pâtisseries créées par le talentueux Romain Lerot. Notre coup de coeur ? La religieuse au caramel !

Le Café Prague propose également un menu petit déjeuner en semaine et brunch en fin de semaine.