



CENTRE LOCAL  
DE DÉVELOPPEMENT  
ROUYN-NORANDA

# LA TOUCHE CLDRN



Des recettes festives pour tous les goûts



# Table des matières

Une tradition en devenir-----	Page 3
La piccata de poulet de Mariève -----	Page 4
Les truffes des lutins pressés d'Annie -----	Page 5
La salade d'amour de Sophie -----	Page 6
La couronne des empereurs de Patrick-----	Page 7
La soupe de Noël aux pommes et épices de Patricia -----	Page 8
Le riz gras de Tantie Yoyo de Josias -----	Page 9
Le poulet DG de Ruben-----	Page 10
Les grelots sucrés de Nathalie -----	Page 11
Les bouchées festives grillées de Nathalie -----	Page 12
Les biscuits de Noël de Julie -----	Page 13
Le joyeux pâté au poulet de Noémie -----	Page 14

# *Une tradition en devenir*

Lors des Fêtes de 2024, lorsque nous avons proposé d'offrir en cadeau à notre clientèle et à nos partenaires un carnet regroupant les recettes préférées des membres de notre équipe, nous ne nous attendions pas à ce que notre initiative connaisse un tel succès. C'est pourquoi, afin de vous témoigner notre gratitude envers la confiance que vous accordez au Centre local de développement Rouyn-Noranda, nous avons décidé d'en faire une tradition. Voici donc le deuxième volume de « La Touche CLDRN ».

Chaque membre du personnel a sélectionné une recette qui lui apporte chaleur, bonheur et réconfort pendant cette période festive. Que ce soit des entrées audacieuses, des plats de résistance aux parfums exotiques, des friandises gourmandes ou des cocktails qui réchauffent le cœur, ce répertoire met en lumière et en valeur la diversité qui fait la richesse de notre équipe.

Nous espérons que cette vaste panoplie de saveurs saura stimuler vos papilles et faire de vos repas un moment privilégié. Nous vous souhaitons un très joyeux Noël et une excellente année 2026, remplie de réussites et de défis stimulants!

*L'équipe du CLDRN*

# La piccata de poulet de Mariève



## INGRÉDIENTS

4 poitrines de poulet	1 ½ tasse de bouillon de poulet
4 cuillères à soupe de farine	1 pot de câpres égouttées
6 cuillères à soupe de jus de citron	1 paquet de champignons pleurottes
6 cuillères à soupe de beurre	4 échalotes françaises hachées
4 cuillères à soupe d'huile de canola	½ tasse de vin blanc sec

## PRÉPARATION

-  Couper les poitrines de poulet en lanières, les assaisonner de poivre et de sel au goût et les enfariner légèrement.
-  Chauffer l'huile et la moitié du beurre dans une grande poêle à feu moyen-elevé. Cuire les lanières trois minutes par côté, puis réserver et garder au chaud.
-  Réduire le feu à moyen-doux, puis faire fondre l'autre moitié du beurre et ajouter les champignons et les échalotes françaises. Une fois dorés, réserver.
-  Préparer la sauce en déglaçant au vin blanc, puis ajouter le jus de citron, le bouillon et les câpres.

-  Porter à ébullition et racler le fond de la poêle.
-  Remettre les lanières, les champignons et les échalotes françaises, couvrir et laisser mijoter trois à quatre minutes.
-  Servir immédiatement, accompagné de pâtes fraîches ou de riz avec des légumes verts croquants.



# Les truffes des lutins pressés d' *Annie*



## INGRÉDIENTS

1 boîte de biscuits Oreo  
1 paquet de fromage à la crème  
1 tasse de chocolat fondu  
Petites décorations au choix (vermicelles, sucre doré, magie pure, etc.)

## PRÉPARATION

- Écrabouiller les biscuits comme si vous relâchiez toute la pression du mois de décembre.
- Mélanger avec le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une pâte (lutinement collante).
- Former de petites boules. Taille recommandée: une bouchée de bonheur.
- Tremper dans le chocolat fondu.
- Décorer joyeusement sans aucune modération.
- Déguster sans retenue cette petite douceur qui ferait même sourire le Grincheux.



# La salade d'amour de Sophie



## INGRÉDIENTS

1 gousse d'ail hachée	3 branches de céleri coupées en dés
2 tranches de gingembre frais	1 poivron rouge coupé en dés
$\frac{1}{3}$ tasse d'huile d'olive	6 tasses de bébés épinards frais
$\frac{1}{3}$ tasse de sauce soya	$\frac{1}{2}$ livre de champignons blancs émincés
1 cuillère à soupe de miel	$\frac{1}{2}$ tasse de noix de cajou grillées concassées
2 tasses de riz étuvé froid	$\frac{1}{3}$ tasse de raisins secs
$\frac{1}{2}$ livre de fèves germées	2 cuillères à soupe de persil haché

## PRÉPARATION

-  Dans une petite casserole, dorer l'ail et le gingembre dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
-  Transvider dans un bol et retirer le gingembre.
-  Dans une petite casserole, dorer l'ail et le gingembre dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
-  Transvider dans un bol et retirer le gingembre.
-  Ajouter le reste de l'huile d'olive, la sauce soya et le miel, puis bien mélanger.
-  Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients avec la vinaigrette.
-  Ajouter du poivre au goût et servir immédiatement.



# La couronne des empereurs de Patrick



## INGRÉDIENTS

2 paquets de brioches à la cannelle non cuites (style Pillsbury)  
 $\frac{3}{4}$  tasse de sucre granulé  
1 cuillère à soupe de cannelle  
 $\frac{1}{2}$  tasse de beurre répartie en deux  $\frac{1}{4}$  tasses  
 $\frac{1}{2}$  paquet de fromage à la crème ramolli  
 $\frac{1}{2}$  tasse de sucre en poudre  
1 à 2 cuillères à soupe de lait

## PRÉPARATION

- ❶ Mélanger le sucre et la cannelle.
- ❷ Couper les brioches en petits morceaux et les plonger dans le mélange de sucre et de cannelle pour bien les enrober.
- ❸ Placer la moitié des morceaux dans un moule beurré en forme de couronne.
- ❹ Verser  $\frac{1}{4}$  tasse de beurre sur les morceaux.
- ❺ Ajouter l'autre moitié des morceaux et verser  $\frac{1}{4}$  tasse de beurre.
- ❻ Épandre le reste du mélange de sucre et de cannelle sur les morceaux.
- ❼ Faire cuire au four à 350°F pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans la pâte en ressorte propre.
- ❽ Pendant que la couronne refroidit, mélanger dans un grand bol le fromage à la crème ramolli et le sucre en poudre.
- ❾ Ajouter le lait et bien incorporer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse, puis étendre le glaçage sur la couronne.



# La soupe de Noël aux pommes et épices de *Patricia*



## INGRÉDIENTS

6 pommes pelées et coupées en dés  
500 ml de jus de pommes  
1 bâton de cannelle  
½ cuillère à thé de muscade  
1 cuillère à soupe de miel  
1 pincée de gingembre

## PRÉPARATION

- Verse les pommes, le jus, la cannelle, la muscade et le gingembre dans une casserole.
- Cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- Retirer le bâton de cannelle et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- Ajouter le miel, remuer et servir chaud avec un nuage de crème ou un peu de cannelle sur le dessus et un chant de Noël en arrière-plan.



# Le riz gras de Tantie Yoyo de Josias



## INGRÉDIENTS

- |   |  |
|---|--|
| 2 ½ tasses de riz à grain long              | 1 petit chou vert coupé en quartiers     |
| ½ livre de viande (boeuf, poulet ou mouton) | 2 carottes                               |
| ½ tasse d'huile d'arachide ou végétale      | 1 aubergine africaine (ou classique)     |
| 2 tomates fraîches bien mûres               | 2 piments frais                          |
| 1 boîte de pâte de tomates (140 ml / 5 oz)  | 2 cuillères à soupe de soumbala (kôlgo)  |
| 2 oignons                                   | 1 cuillère à thé de gingembre frais râpé |
| 4 gousses d'ail                             | 2 feuilles de laurier                    |

## PRÉPARATION

- 🎄 Dans une marmite, faire revenir la viande dans l'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, puis retirer et réserver.
- 🎄 Dans la même huile, faire revenir les oignons émincés et l'ail.
- 🎄 Ajouter les tomates fraîches mixées, puis le concentré de tomates.
- 🎄 Cuire à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce que l'huile remonte à la surface (c'est le signe que la sauce est prête).
- 🎄 Remettre la viande dans la marmite, puis ajouter le soumbala (disponible dans les épiceries africaines), le gingembre et le laurier. Saler et poivrer et verser environ un litre d'eau chaude. Laisser mijoter 20 minutes.
- 🎄 Disposer les légumes dans la marmite et ajouter le riz. L'eau doit dépasser le riz d'environ deux centimètres. Ajuster si nécessaire.
- 🎄 Couvrir la marmite et cuire à feu moyen pendant 25 à 30 minutes sans remuer jusqu'à l'absorption complète de l'eau. Le riz doit être tendre et huileux.

Les trois personnages qui illustrent cette page sont des Woklonis, une sorte de lutin vivant dans certaines régions du Mali et du Burkina Faso, pays d'où Josias est originaire.

Lorsqu'on rencontre un Wokloni, généralement très tard le soir ou la nuit, celui-ci va chercher la bagarre. Il est alors très important d'essayer de lui arracher au moins un cheveu, car le Wokloni va être prêt à faire n'importe quoi pour le récupérer, y compris exaucer votre voeu le plus cher.

Les Mamans Woklonis tiennent en effet un compte très précis des cheveux de leurs enfants. Gare au Wokloni qui rentrera à la maison avec un seul cheveu en moins!



# Le poulet DG de Ruben



## INGRÉDIENTS

1 poulet de bonne taille  
2 à 4 bananes plantains  
2 oignons  
3 tomates  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
4 carottes

2 piments (ou pas si on ne veut pas épicer le plat)  
1 tasse de coulis de tomates  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de paprika  
1 bouquet garni  
2 pincées de mélange 4 épices  
2 pincées de gingembre en poudre

## PRÉPARATION

- Porter à ébullition une grande marmite d'eau salée et poivrée, puis plonger le poulet préalablement lavé et coupé en morceaux. Cuire pendant 10 minutes et égoutter.
- Dorer les morceaux de poulet sur chaque face avec l'huile d'olive pendant quelques minutes dans une grande poêle à fond profond, puis réserver.
- Éplucher les bananes plantains et les couper en dés. Plonger les morceaux dans une friteuse et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis réserver.
- Couper les carottes en morceaux assez grossiers, émincer les oignons, couper les poivrons en lanières et couper les tomates en petits dés.
- Dans la poêle où ont cuit les morceaux de poulet, faire revenir les oignons, puis ajouter les autres légumes et cuire pendant 5 minutes à feu moyen.

Ajouter le coulis de tomates, le bouquet garni, le gingembre, le mélange 4 épices et le paprika, puis bien mélanger. Cuire pendant 15 minutes à feu moyen, puis ajouter les morceaux de poulet et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.



Recette très prisée au Cameroun, pays d'où Ruben est originaire, le poulet DG (ou poulet directeur général) est généralement servi pour recevoir des personnalités, d'où son nom.

# Les grelots sucrés de Nathalie



## INGRÉDIENTS

1 once (30 ml) de vodka aromatisée à la vanille ou au caramel  
1/2 once (15 ml) de liqueur au caramel ou au chocolat blanc  
1/2 once (15 ml) de crème ou de mélange crème-lait  
Morceaux de glace concassée  
Crème fouettée et sucre doré pour la garniture

## PRÉPARATION

- Remplir un mélangeur à cocktails de morceaux de glace concassée.
- Ajouter la vodka, la liqueur et la crème (ou le mélange crème-lait).
- Secouer doucement le mélangeur à cocktails jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Filtrer le mélange dans un verre à shooter.
- Garnir de crème fouettée et saupoudrer de sucre doré.



# Les bouchées festives grillées de Nathalie



## INGRÉDIENTS

½ baguette de pain	1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
1 paquet de fromage halloumi	Sel et poivre au goût
1 petit saucisson chorizo sec	2 cuillères à soupe de mayonnaise
1 tasse de betteraves cuites coupées en dés	1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
¼ tasse de cornichons à l'aneth hachés	1 cuillère à soupe de miel

## PRÉPARATION

- Trancher la demi-baguette en rondelles de 1 cm et les disposer sur une plaque, puis badigeonner d'huile d'olive et cuire de 8 à 10 minutes à 400°F.
- Mélanger les betteraves, les cornichons, la cuillère à soupe d'huile d'olive et la ciboulette, saler et poivrer, puis réserver.
- Combiner la mayonnaise, la moutarde de Dijon et le miel, puis fouetter vigoureusement pour obtenir une sauce lisse et riche.
- Couper le fromage en deux sur la longueur, puis en 20 à 24 fines tranches.
- Dans une poêle bien chaude, faire chauffer un peu d'huile, puis saisir les tranches de fromage 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et parfumées.

Sur chaque croûton, déposer une tranche de fromage grillé, ajouter une petite cuillerée de garniture aux betteraves, arroser d'un filet de sauce et couronner d'une fine rondelle de saucisson.



# Les biscuits de Noël de *Julie*



## INGRÉDIENTS

1 tasse de beurre  
 $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade  
 $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de vanille  
 $\frac{1}{8}$  cuillère à thé de sel  
2  $\frac{1}{2}$  tasses de farine  
1 tasse d'amandes coupées en filets  
 $\frac{1}{2}$  tasse de cerises au marasquin rouges coupées en filets  
 $\frac{1}{2}$  tasse de cerises au marasquin vertes coupées en filets

## PRÉPARATION

- ❶ Défaire le beurre en crème.
- ❷ Ajouter la cassonade, la vanille, le sel et la farine, puis bien mélanger.
- ❸ Incorporer les amandes et les cerises.
- ❹ À l'aide d'un papier ciré, façonner la pâte en rouleaux et laisser reposer au réfrigérateur pendant toute une nuit.
- ❺ Tailler la pâte en minces rondelles.
- ❻ Cuire sur une tôle non graissée à 375°F pendant 7 à 10 minutes.



# Le joyeux pâté au poulet de Noémie



## INGRÉDIENTS

1 poulet entier cuit avec les os	1 cuillère à thé de paprika
6 tasses d'eau	1 cuillère à thé de thym
1 oignon coupé en quartiers	½ tasse de petits pois
3 cuillères à soupe de beurre	½ tasse de carottes coupées en petits dés
1 oignon émincé	1 patate coupée en cubes
2 cuillères à soupe de farine	Pâte à tarte (peut être du commerce)
1 cuillère à thé de sel d'ail	

## PRÉPARATION

Désosser le poulet, couper la viande en petits cubes, puis réserver.

Placer les os et les quartiers d'oignon dans un grand chaudron et ajouter 6 tasses d'eau, puis laisser mijoter pendant une heure afin d'obtenir un bon bouillon.

Une fois le bouillon prêt, filtrer à l'aide d'une passoire, puis réserver.

Dans le même chaudron, attendrir l'oignon émincé dans 1 cuillère à soupe de beurre.

Ajouter les deux autres cuillères à soupe de beurre ainsi que la farine, puis bien mélanger avec un fouet pendant 3 minutes.

Ajouter 4 tasses de bouillon, le sel d'ail, le paprika et le thym, puis remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter les cubes de poulet, les pois, les carottes et la patate, puis laisser mijoter 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Sur un plan de travail fariné, abaisser les deux disques de pâte à tarte et foncer un plat à tarte de 9 pouces de diamètre d'une abaisse, puis répartir la garniture au poulet.

Faire des incisions dans la deuxième abaisse, placer celle-ci sur la première, festonner le pourtour, puis badigeonner de lait.

Cuire au four à 350°F pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée, puis laisser reposer 15 minutes et servir.



# Joyeuses Fêtes!



**Centre local de développement Rouyn-Noranda**

161, avenue Murdoch  
Rouyn-Noranda (Qc) J9X 1E3  
819 762-0142  
cldrn.ca

**Tourisme Rouyn-Noranda**

1675, avenue Larivière  
Rouyn-Noranda (Qc) J9Y 0G6  
819 797-3195 | 1 888 797-3195  
tourismерouyn-noranda.ca

