

Rendez-vous en septembre 2022

**Merci! Merci! Merci!**

**Retour des beaux jours**

Après de longs mois de pandémie, nous pouvons présumer du retour des beaux jours et d'une belle saison de concerts à partir de septembre.

Diffusions AmalGamme tient à remercier chaleureusement celles et ceux qui lui ont permis de traverser cette période difficile pour tous. Nos fidèles commanditaires, la Ville de Prévost, la MRC de la Rivière-du-Nord, le Conseil des arts et des lettres du Québec et surtout le public qui par sa présence constante donne sa raison d'être à son mandat.

Merci à la fantastique équipe de bénévoles derrière la marque d'excellence de Diffusions AmalGamme et aux médias tels le *Journal des citoyens de Prévost*, *Piedmont et Sainte-Anne-des-Lacs*, *Dans nos Laurentides.com*, *Le Sentier* qui lui ont permis de

rejoindre et d'informer le public sur les activités de Diffusions AmalGamme.

Merci à toute l'équipe d'AmalGamme qui, sous la conduite de son président Raoul Cyr et de son directeur général Bernard Ouellette, a su garder le cap durant cette période.

Nous vous donnons rendez-vous en septembre pour découvrir les coups de cœur qui vous attendent. Pour en prendre connaissance pour pourrez consulter notre site internet [www.diffusionsamalgamme.com](http://www.diffusionsamalgamme.com)

Bon été à tous.



Roul Cyr, président



Bernard Ouellette, directeur général



**Inspiration légumes!**

Après les encouragements, voire l'insistance de ma fille « Maman! Mets ça dans le journal, c'est trop bon! » J'ai pensé à partager avec vous deux recettes qui sont très appréciées chez nous.

La première recette a seulement l'apparence du pesto, c'est plutôt un coulis de légumes, car il n'y a que très peu d'huile. De plus, c'est au moins cinq recettes en une, car il y a un choix de cinq légumes. La deuxième recette « Purée de patates douces aux tomates séchées » avec son petit côté aigre-doux met en relief des saveurs plus affirmées comme celle de la saucisse merguez ou de l'agneau.

**Sauce genre « pesto tiède » aux légumes**

Savoureuse et colorée, une sauce parfaite pour mélanger à des spaghettis ou autres pâtes pour agrémenter nos soupers d'été. On peut choisir un seul légume ou faire un mélange, ex.: épinard/kale, brocoli/asperge, etc. On peut aussi y ajouter des herbes fraîches de son jardin. Le parmesan peut être mis dans les pâtes au moment de servir plutôt que de le mélanger à la sauce. La recette donne assez de sauce pour quatre à six portions de pâtes.

**Ingédients**

- Épinards (bébés), 1 barquette ou 2 tasses de kale haché (bien tassé) ou de morceaux de brocoli, d'asperges ou de poivrons
- Oignon haché, environ 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Ail haché, 2 gousses ou plus au goût
- Huile ou beurre, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)
- Bouillon (légumes ou volaille) ou eau, de ½ à 1 tasse au besoin
- Sel et poivre au goût
- Parmesan ou romano râpé, ½ tasse ou plus (facultatif)

**Préparation**

Faites revenir l'oignon dans l'huile, puis ajoutez l'ail et les épinards ou le

légume de votre choix. Ajoutez ½ tasse de bouillon et remuez bien le tout jusqu'à ce que les épinards tombent. Les autres légumes doivent cuire 2 ou 3 minutes de plus (ajoutez du liquide au besoin). Retirez la casserole du feu et passez la préparation au mélangeur ou pied-mélangeur en ajoutant du bouillon au besoin (la sauce ne doit pas être trop épaisse). Assaisonnez le tout et ajoutez-y le parmesan si désiré. Mélangez le tout à vos pâtes cuites.

**Purée de patates douces aux tomates séchées**

Une purée très savoureuse parfaite pour y coucher une brochette de tofu, de poulet ou d'agneau, des saucisses merguez ou autres grillades. On peut y ajouter des herbes fraîches, des épices, ex.: poudre de cari, des graines moulues de cumin, de coriandre ou de fenouil ou des herbes de Provence. Donne entre quatre et six portions de purée.

**Ingédients**

- Patate douce cuite, 1 grosse (environ 2 tasses)
- Tomates séchées hachées finement, ¼ de tasse



- Raisins dorés hachés finement, 15 ml (1 cuil. à soupe) (facultatifs)
- Oignon haché finement, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Ail haché, 2 gousses
- Vinaigre de cidre, 15 ml
- Sirop d'érable, 15 ml
- Huile d'olive, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)
- Bouillon ou eau, de ¼ à 1 tasse ou au besoin
- Sel et poivre

N.B. Si les tomates séchées sont très sèches, faites-les tremper dans l'eau chaude pendant une vingtaine de minutes avant de les hacher.

**Préparation**

Faites revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il commence à colorer. Ajoutez l'ail, les tomates séchées et les raisins dorés. Faites revenir le tout brièvement et déglacez avec le vinaigre. Ajoutez le sirop ainsi qu'une partie du bouillon (¼ de tasse) et laissez mijoter doucement deux ou trois minutes. Hors du feu, ajoutez la patate douce cuite et écrasez bien le tout (à l'aide d'un pilon à pomme de terre) en ajoutant du bouillon afin d'obtenir une belle consistance de purée, salez et poivrez au goût.

Bon appétit!



**Vins estivaux pour la terrasse**

Par cette belle fin de printemps, je vous propose deux vins estivaux pour accueillir vos invités sur la terrasse!

En blanc, The Curator 2020. L'Afrique du Sud ne cesse de nous surprendre par la qualité et la diversité des produits offerts sur notre marché. Le vignoble AA-Badenhorst élabore ses vins à partir de vieilles vignes datant des années 1950 et 1960, le vignoble est conduit avec la philosophie bio sans pour autant avoir de certification. The Curator est la « petite » cuvée de ce vignoble, mais petit n'est pas synonyme d'inintéressant! En effet, en combinant le chenin blanc (50%), le chardonnay, le viognier et le semillon, *The Curator* nous livre un vin à la robe

pâle, brillante et limpide. Au nez, des arômes d'abricot et de poire s'entremêlent sur fond de floral. En bouche, le vin est sec et vif, une légère minéralité apportée par le chenin donne du corps à ce vin très expressif. Un magnifique rapport qualité/prix/plaisir à se procurer sans retenue. **The Curator 2020, AO Malmesbury, AABadenhorst à 14,50\$ (12889126)**



Évidemment, qui dit été dit vin rosé! Un petit tour en Italie du côté de la Vénétie. Géré par Frescobaldi, plus connu en Toscane, Attems nous offre ici un rosé de grande qualité élaboré avec du pinot gris. Le pinot gris est un cépage blanc à la peau légèrement coloré, ce qui implique que le jus doit être en contact avec les peaux pour obtenir cette belle couleur rose pâle. Des arômes de fleurs blanches (mauve) nous invitent discrètement à poursuivre notre dégustation. En bouche, le vin est sec, l'acidité est très

soyeuse et la longueur est surprenante! Ce rosé de macération sera le parfait compagnon à l'apéro, une poitrine de poulet à la grecque et bien sûr, on s'en réglera avec un homard vapeur ou des crevettes géantes sur le BBQ. **Attems 2019, Frioul à 20,45\$ (13736092)**

