



Célébrez le Carnaval de Québec avec des "queues de castor" et des fruits de saison frais grâce au programme "I Love Fruit & Veg from Europe".

Savourez ces pâtisseries sucrées, frites et garnies de sucre, cannelle, pommes, oranges et mandarines.

Montréal, 5 février 2025 - Le Carnaval d'hiver de Québec est le plus grand carnaval d'hiver au monde, comparable à ceux de Rio ou de la Nouvelle-Orléans. "***I Love Fruit & Veg from Europe***", la campagne qui promeut les **fruits et légumes frais européens** dans plusieurs pays, **dont le Canada**, et cofinancée par l'Union européenne, met en lumière cette grande fête enneigée avec une recette de **queues de castor**, pâtisseries traditionnellement dégustées pendant le Carnaval, ici servies **avec des fruits de saison : pommes, oranges et mandarines**.

L'ambiance du Carnaval est magique : bals masqués, défilés nocturnes enchanteurs, et spécialités savoureuses comme la poutine (des frites croustillantes nappées de sauce brune et de fromage), le bacon et les saucisses canadiens, ou encore le sirop d'érable servi avec des plats salés ou sucrés. **Le festival a débuté en 1894**. Cet hiver-là, particulièrement rigoureux, les habitants de Québec décidèrent de célébrer l'arrivée du Carême avec une grande fête. Le Carnaval de Québec ne fut interrompu que par les deux guerres mondiales et la Grande Dépression. **La première édition du Carnaval d'hiver moderne eut lieu en 1955**, lorsqu'un groupe de commerçants locaux relança l'événement avec des activités sportives et des animations pour les citoyens et les touristes. La mascotte du Carnaval, appelée **Bonhomme**, est une figure de bonhomme de neige coiffé d'un bonnet rouge et d'une écharpe.

Queues de castor

(Pour 10 personnes)

Préparation : 30 minutes

Repos : 1h35



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.





Ingrédients :

- 150 ml d'eau tiède
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 300 ml de lait tiède
- 120 g de beurre fondu
- 2 pincées de sel
- 1 gousse de vanille
- 700 g de farine
- 2 œufs
- Huile pour friture
- Cannelle moulue, sucre, sirop d'érable (pour servir)



Préparation :

Dans un bol, mélangez l'eau tiède, une cuillère à soupe de sucre et la levure. Couvrez



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





et laissez reposer 5 minutes. Ajoutez le lait, le beurre fondu, le sucre restant, le sel et les graines de la gousse de vanille. Mélangez bien. Incorporez progressivement la farine et les œufs pour former une pâte lisse. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant 90 minutes. Divisez la pâte en 10 parts et façonnez-les en ovales d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Chauffez l'huile et faites frire chaque *queue* 30 secondes de chaque côté. Égouttez sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre et cannelle. Servez avec des pommes, oranges et mandarines.

Pour plus de recettes: https://ilovefruitandvegfromeurope.com/fr_ca/

Suivez-nous sur: FB: <https://www.facebook.com/ilovefruitandvegfromeuropeca>

IG: <https://www.instagram.com/ilovefruitandvegfromeuropeca/>

YT: <https://www.youtube.com/channel/UChxfYgTzPeWbose7uSyEQ5w>

Contact presse: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

