

SAISONNIER

GÂTEAU "ASHUAPMUSHUAN"

Une version du gâteau classique Forêt Noir , celui-ci vous ramènera vraiment à la forêt. Génoise au chocolat imbibée de sirop de pin, crème au beurre de sapin baumier & compote de baies de sureaux sauvage. Inspiré de mes voyages au Saguenay où les Innus « Montagnais » se rendaient pour le commerce des fourrures. Ils appelleraient la région « Ashuapmushuan », ce qui signifie « là où l'on voit l'original ».

Ingrédients: Farine de blé, sucre, œufs, crème sûr, chocolat noir, beurre, eau, poudre à pâte, bicarbonate, sel, extrait de vanille, baies de sureaux, fécule de maïs.

TIRAMISU FORÊT

Doigts de dame imbibé de torrèfier de champignons médicinaux REISHI, CHAGA, LION'S MANE, et TURKEYTAIL. Crème au beurre à la meringue italienne infusé du sirop de bouleau garnie de Pépites de cacao & soupoudrer de Chaga et cacao brute.

Ingrédients: œufs, farine de blé, fécule de maïs, sucre, beurre, café forêt, sirop de bouleau, pépites de cacao, cacao, chaga

GÂTEAU COURGE ÉPICÉ À LA POIVRE DES DUNES

Inspiré par les trois sœurs, ce gâteau épicé au poivre des dunes et à la courge potimarron nous rappelle le savoir agricole de nos ancêtres autochtones, car il faisait une partie intégrante de leur alimentation.

Ingrédients: Farine de blé, sucre, œufs, courge, huile de tournesol, beurre, poudre à pâte, bicarbonate, sel, poivre des dunes, sapin baumier.

GÂTEAU SAUGE & MIEL

Génoise infusée à la sauge avec un glaçage au miel de fleurs sauvages.

« Le Créateur nous a offert la médecine sacrée de la sauge pour purifier notre esprit, notre corps et notre âme. Prenez une tranche et laissez la guérison commencer. »

Ingrédients : Sauge, lait, farine, sucre, miel, œufs, levure chimique, sel.

Service traiteur disponible : Nous contacter pour de plus amples informations.

Dominique Lalonde, Propriétaire

819-743-8281 hello@kisisam.com



KÏSISAM
PATISSERIE

**DECouvrez L'ART DE LA
NARRATION
AUTOCHTONES DANS
CHAQUE BOUCHEE**

133 RUE PRINCIPALE. SAINT-ANDRÉ-
AVELLIN QC J0V 1W0

 @kisisam_patisserie

 www.kisisam.com

PÂTISSERIES

“BANNOCK” AU MÉLILOT

Le bannock est un aliment de base de nombreux peuples autochtones. Il se présente sous différentes formes et tailles, frit ou cuit et, dans ce cas, rehaussé de la vanille boréale des minuscules fleurs blanches du mélilot.

Ingrédients : Mélilot, farine, semoule de maïs, beurre, sucre, eau, lait, levure chimique, sel.

MUFFIN À LA CAMERISE

Connu sous le nom de la baie de longue vie et de bonne vision, ce petit fruit ovale ressemblant à une myrtille allongée est le superfruit ultime ! Besoin de coup de pouce ? Le muffin à la camerise vous fera danser dans vos mocassins !

Ingrédients : camerises, farine de blé, farine de sarrasin, sucre, lait, œuf, huile de tournesol, poudre, levure chimique, sel.

TARTELETTE À L'ÉRABLE

Le sirop d'érable est connu sous le nom de « sirop de l'amitié » chez les Algonquins de Kitchisakik pour son pouvoir de rassembler les gens. Une tarte simple ancrée dans un savoir-faire et une tradition ancestrale.

Ingrédients : Sirop d'érable, crème, farine de blé, beurre, sucre, amidon de maïs, eau

BISCOTTI AIRELLES AU SIROP DE BOULEAU

L'airelle rouge a été utilisée dans la cuisine autochtone traditionnelle fraîche, séchée au soleil, bouillie ou pilée. Dégusté la complexité de ses baies sauvages avec le sucré fumé du sirop de bouleau.

Ingrédients Farine de blé, Sirop de bouleau, amandes, farine d'amande, beurre, sucre, œufs, levure chimique, sel.

BISCOTTI PACANES ÉRABLE

En langue algonquine, « pacane » désigne ces noix qui ne livrent leurs secrets que sous le coup d'une pierre. Nos croquants, parfumés au sirop d'érable — « sinzibuckwud » ou « sève de l'arbre » en algonquin — perpétuent cette tradition.

Ingrédients Farine de blé, sirop d'érable, pacanes, farine d'amande, beurre, sucre, œufs, levure chimique, sel.

TRUFFES AU CHAMPIGNON CHAGA

Ganache crémeuse à la saveur de champignon CHAGA sauvage vous offrant des notes de vanille et de café qui ressortent naturellement du champignon d'écorce de bouleau sauvage.

Ingrédients : Crème, miel, beurre, chaga, chocolat noir, poudre de cacao.

BROWNIE “WANADOH”

Brownie aux champignons Chaga au chocolat noir décadent avec une garniture au caramel aux chanterelles.

« J'imagine nos Aînés près du feu sacré remplissant leurs pipes de Chaga offrant les douces notes de ce champignon sacré à Kitché Manitou (Grand Esprit). »

Ingrédients : Chaga, chanterelles, crème, chocolat noir, poudre de cacao, farine, sucre, œufs, beurre, miel, eau, sel.

MACARON À L'ARGOUSIER & MIEL D'ÉPILOBE

L'argousier est utilisé comme aliment et médecine traditionnelle depuis des temps immémoriaux. Déguster les arômes des abeilles avec le pollen & le miel d'épilobe que l'on appelle le champagne des miels

Ingrédients : Argousier, sucre, farine d'amande, blancs d'œufs, crème, chocolat blanc. Ingrédients ; miel d'épilobe, pollen, lait, fécule de maïs.

BISCUIT AU SIROP DE BOULEAU & MÉLILOT

Appréciez les notes réconfortantes de gingembre et de cannelle provenant des pétales de mélilot sauvage ainsi que la douceur fumée provenant du sirop de bouleau blanc dans ce faux biscuit à la mélasse qui vous ramènera à votre enfance.

Ingrédients Farine de blé, beurre, œufs, sucre, sel, sirop de bouleau, mélilot.

BISCUIT MAÏS ET MIEL

Le maïs est un ingrédient d'importance chez les autochtones. Avec ces propriétés médicinales et sacrés le maïs est connu comme un cadeau du créateur; une source de vie. Il est utilisé pour des cérémonies sacrée qui représente la vie même.

Ingrédients : farine de blé, semoule de maïs, sucre, beurre, miel, œufs, bicarbonate, sel.

