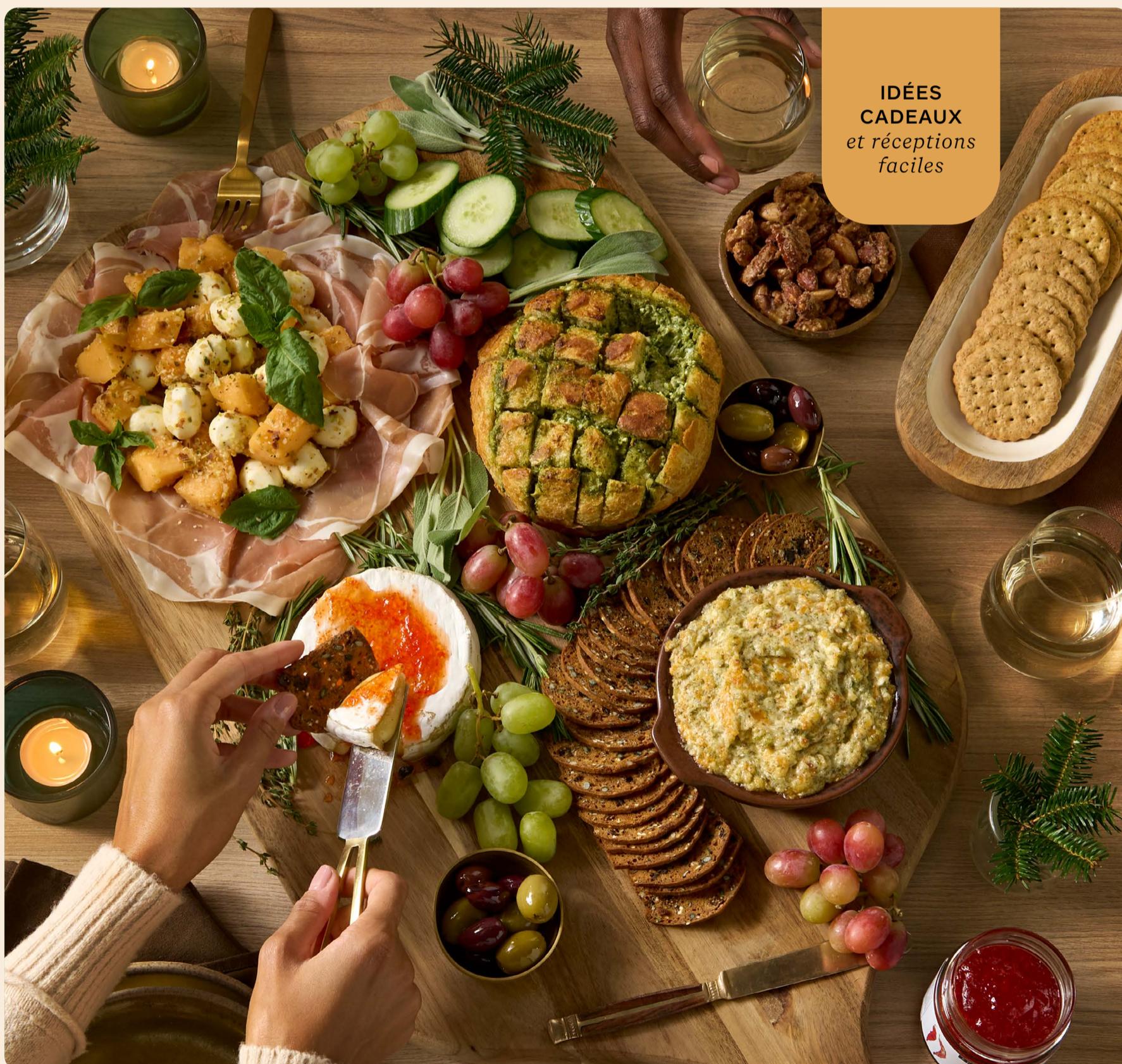


E P I C U R E™

Guide du temps des fêtes

ÉDITION 2024



IDÉES
CADEAUX
et réceptions
faciles

Célébrons

Au temps des fêtes, impressionnez sans vous ruiner avec nos collections et nos menus conçus pour des rassemblements conviviaux et joyeux.

Avec un peu de créativité, passez moins de temps dans la cuisine tout en servant des plats de fête mémorables qui ne manqueront pas d'épater les invités! Qu'il s'agisse de planches gourmandes, de soupers économiques ou de douceurs sans gluten, nous vous proposons des solutions pour régaler tout le monde.

Nous espérons que ce guide suscitera l'inspiration pour vos célébrations.

Nous vous souhaitons beaucoup de gaieté, d'amour et de rire. Joyeuses fêtes!



Sylvie Rochette,
Fondatrice

Amelia Warren,
DG

LES PRODUITS ÉPICURE SONT :

- Sans gluten
- Sans noix (sauf noix de coco)
- Sans sirop de maïs ni gras hydrogénés
- Sans ou à teneur modérée en sucre et en sodium
- Sans colorants, édulcorants ni conservateurs artificiels
- Fabriqués à partir d'ingrédients éthiques
- 85 % certifiés par le projet sans OGM

MAGASINEZ TÔT ET ÉCONOMISEZ

*Profitez de réductions
sur les collections du
1^{er} novembre au 2 décembre!*

***Ce guide est valide du
1^{er} novembre au 3 janvier,
dans la limite
des stocks.***



PRÊT POUR LES FÊTES

Passez votre commande avant le 18 décembre afin de garantir une livraison à temps pour vos fêtes de fin d'année.

DANS LA LIMITE DES STOCKS

Procurez-vous ces nouveautés et produits populaires avant qu'il ne soit trop tard!

Sommaire

4

À temps pour les fêtes
Nouveautés + Recettes p. 6 à 8

5

Préférés de retour
Incontournables de la saison

9

Planche d'apéro des fêtes
Collection + Recettes

13

Mezze à la méditerranéenne
Collection + Recettes

20

Saveurs de la mer
Collection + Recettes

26

Réception chez Sylvie
Collection + Recette

30

Souper de Noël
Collection + Recettes

36

Souvenirs revisités
Collection + Recettes

43

Party du nouvel an
Collection + Recettes

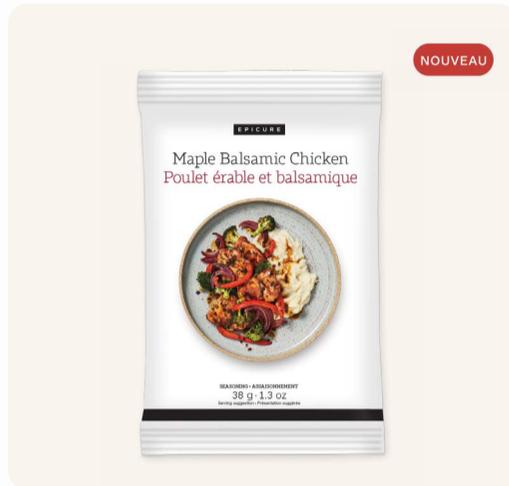
50

Plateau de gâteries
Collection + Recettes



À temps pour les fêtes

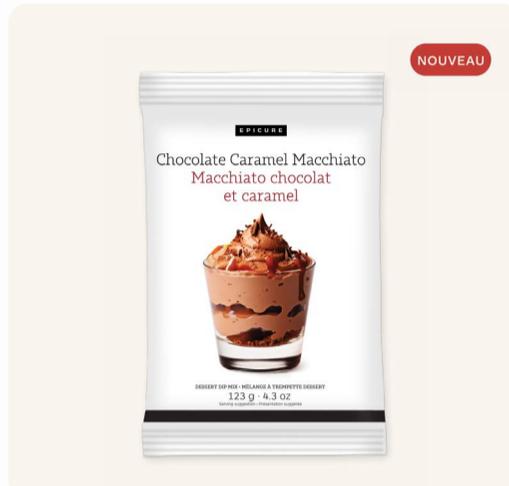
La plus belle période de l'année sera plus savoureuse que jamais!
Ces nouveautés et favoris de retour seront les vedettes de toutes les fêtes.



Assaisonnement Poulet érable et balsamique ●●●

Lot de 3 : 13,95 CA | 12,95 US

Les framboises et le sucre d'érable ajoutent des notes douces et acidulées à ce plat rapide à cuisiner.



Mélange à trempette dessert Macchiato chocolat et caramel ●●●●

Lot de 2 : 13,95 CA | 12,95 US

Une trempette de rêve!
Multipliez le plaisir en la servant comme garniture ou mousse.



Mélange Biscuits au sucre ●●●●

Lot de 2 : 13,95 CA | 12,95 US

Donnez à ces biscuits au goût de vanille la forme et les saveurs que vous voulez.



Mélange Cidre de pomme épicé ●●●●

8,95 CA | 7,95 US

Levez un verre de cidre cette saison! Mélangez à du jus de pomme pour une tasse de pur bonheur.



Mélange pour café Moka ●●●●

13,95 CA | 12,95 US

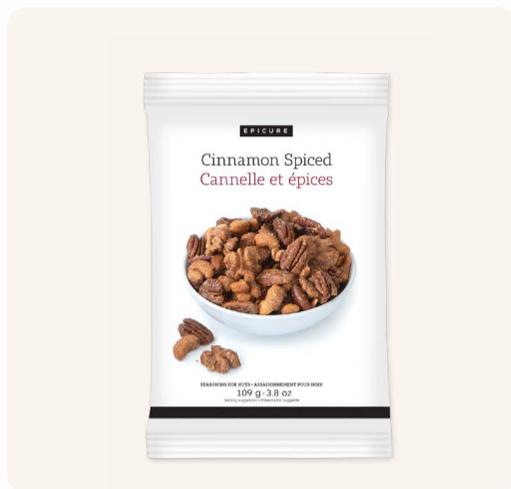
Le goût riche de café et de chocolat donne une boisson délectable qui va transformer votre tasse habituelle.

*Essayez les Truffes macchiato chocolat et caramel.
Recette p. 48.*



Préférés de retour

Ne décevez pas vos invités! Ces produits sont des incontournables de vos réceptions.



Assaisonnement pour noix Cannelle et épices ●○○●

Lot de 3 : 13,95 CA | 12,95 US

Rehaussez facilement la saveur des noix mélangées et servez-les sur vos planches d'apéro, dans les salades et pâtisseries.



Mélange à trempette sucrée Canneberge, pomme et cannelle ●●○○●

11,50 CA | 10,50 US

Canneberge, pomme, cannelle et hibiscus; ce mélange est parfait pour les pâtisseries, les smoothies et les planches de desserts.



Mélange à trempette sucrée Pomme au four ●○○●●

11,50 CA | 10,50 US

Pomme, cannelle, vanille, gingembre et muscade, ce mélange donne un goût de réconfort aux boules de fromage, smoothies et pâtisseries.



Mélange Gâteau au fromage à la citrouille ●●○○●

Lot de 2 : 13,95 CA | 12,95 US

Saveur classique de tarte à la citrouille avec un soupçon d'orange festive et l'onctuosité d'un gâteau au fromage.



Mélange Gâteau au fromage Chocolat velouté ●●○○●

Lot de 2 : 13,95 CA | 12,95 US

Riche, crémeux et aéré, ce gâteau au fromage est irrésistible. Utilisez-le aussi pour préparer des tartelettes ou des truffes.



Mélange Tarte à la citrouille ●●●●●

Lot de 2 : 13,95 CA | 12,95 US

Ajoutez seulement deux ingrédients à ce mélange aux notes de gingembre, cannelle et muscade pour avoir un dessert sans cuisson qui va faire sensation.



Mélange Tartelettes au beurre ●●●●●

Lot de 2 : 13 CA | 11,99 US

Riches et onctueuses, ces tartelettes au beurre deviendront un incontournable de vos gourmandises du temps des fêtes!

Parfait moka-caramel



🕒 10 min 🍷 8 portions 💰 1,61 \$CA | 1,37 \$US

Ingrédients

- 8 biscuits, au choix (essayer les **Biscuits au sucre** p. 4)
- 1 tasse de **Trempeur macchiato chocolat et caramel** (p. 4)
- 1 tasse de framboises fraîches ou de fraises tranchées

Garnitures (facultatif) : fruits frais supplémentaires, copeaux de chocolat

Instructions

1. Émietter grossièrement les biscuits.
2. Pour assembler les parfaits, dans huit tasses d'une capacité d'une tasse, alterner les couches de biscuits écrasés, de trempeur et de framboises. Servir avec des garnitures supplémentaires, si désiré.

Par portion : Calories 250, Lipides 14 g (Saturés 8 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 40 mg, Sodium 230 mg, Glucides 27 g (Fibres 2 g, Sucres 19 g), Protéines 3 g.

Bouchées de brie au four



🕒 20 min 🍷 18 portions 💰 0,55 \$CA | 0,47 \$US

Par portion : Calories 90, Lipides 5 g (Saturés 2 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 135 mg, Glucides 9 g (Fibres 1 g, Sucres 2 g), Protéines 2 g.

Ingrédients

- 18 fonds à mini tartelettes, surgelés
- 1 tasse de canneberges surgelées
- ¼ tasse d'eau
- 1 sachet d'**Assaisonnement Poulet érable et balsamique** (p. 4)
- ½ meule (100 g) de fromage brie

Garnitures (facultatif) : sirop d'érable

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Placer les fonds de tarte sur une **Plaque de cuisson**. Cuire au four de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Entretemps, mettre les canneberges, l'eau et l'assaisonnement dans une petite casserole, à feu moyen. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter, en remuant souvent et en écrasant délicatement les canneberges, jusqu'à consistance de confiture, environ 5 minutes.
3. Répartir la sauce aux canneberges uniformément dans chaque fond de tarte cuit.
4. Couper le brie en 18 morceaux égaux et les placer sur la sauce aux canneberges, dans les fonds de tarte.
5. Cuire au four de 6 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que le brie soit tendre et commence à fondre.
6. Servir tiède ou à température ambiante. Arroser de sirop d'érable, si désiré.

Bouchées tiramisu-moka



 5 min  6 portions  0,98 \$CA | 0,83 \$US

Par portion : Calories 210, Lipides 12 g (Saturés 7 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 45 mg, Sodium 170 mg, Glucides 24 g (Fibres 1 g, Sucres 13 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- ⅓ tasse de crème à fouetter
- 1 c. à table d'eau chaude
- 1 c. à table de **Mélange pour café Moka** (p. 4)
- ¼ tasse de fromage à la crème léger, ramolli
- 6 biscuits, au choix

Garnitures (facultatif) : petits fruits frais, copeaux de chocolat, grains de café enrobés de chocolat

Instructions

1. À l'aide d'un batteur électrique, battre la crème à fouetter en pics fermes. Réserver.
2. Dans un bol moyen, mélanger l'eau chaude et le mélange pour café. Brasser pour dissoudre. Ajouter le fromage à la crème. À l'aide d'un batteur électrique, battre jusqu'à homogénéité. Incorporer la crème fouettée.
3. Pour assembler, déposer le mélange de fromage à la crème sur les biscuits à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Ajouter les garnitures, si désiré.

Pommes au four



 10 min  4 portions  0,63 \$CA | 0,54 \$US

Par portion : Calories 110, Lipides 6 g (Saturés 3,5 g, Trans 0,3 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 0 mg, Glucides 15 g (Fibres 2 g, Sucres 11 g), Protéines 0,3 g.

Ingrédients

- 2 grosses pommes
- 2 c. à table de beurre non salé, fondu
- 1 c. à table de **Mélange Cidre de pomme épicé** (p. 4)

Garnitures (facultatif) : noix ou graines confites, granola

Instructions

1. Couper les pommes en deux, en longueur. Retirer le cœur et les pépins. Disposer le côté coupé vers le haut dans l'**Étuveuse carrée**.
2. Répartir uniformément le beurre dans les creux des pommes. Utiliser le dos d'une cuillère pour étaler une fine couche sur les surfaces coupées des pommes. Saupoudrer de mélange.
3. Couvrir. Cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
4. Pour servir, verser le jus de l'étuveuse sur le dessus. Servir chaud. Ajouter des garnitures, si désiré.



Barres au sucre

 1 h 25 m (dont 1 h de refroidissement)

 16 portions

 0,56 \$CA | 0,48 \$US

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange Biscuits au sucre** (p. 4)
- ½ tasse + 3 c. à table de beurre non salé, ramolli, divisé
- 1 œuf
- 1 ½ c. à thé d'extrait de vanille, divisé
- 1 tasse de sucre à glacer
- ½ c. à table de lait, au choix
- ½ c. à thé de jus de citron
- 2 c. à table de paillettes, au choix, facultatif

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Huiler légèrement une **Étuveuse carrée**.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur sur socle (avec palette de mixage) ou d'un batteur à main, battre à faible vitesse le mélange avec ½ tasse de beurre, l'œuf et 1 c. à thé de vanille, jusqu'à homogénéité.
3. Presser la pâte dans l'étuveuse. Aplatir le dessus. Cuire au four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement.
4. Entretemps, dans un bol moyen, battre le beurre restant, la vanille restante, le sucre à glacer, le lait et le jus de citron à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Racler les côtés au besoin.
5. Étendre le glaçage sur les biscuits refroidis et ajouter des paillettes, si désiré. Couper en 16 barres.

Truc : Pour couper les barres, utilisez un couteau à beurre, une spatule fine ou une palette afin d'éviter d'endommager l'étuveuse.

Par portion : Calories 170, Lipides 9 g (Saturés 5 g, Trans 0,5 g), Cholestérol 35 mg, Sodium 10 mg, Glucides 23 g (Fibres 0 g, Sucres 13 g), Protéines 1 g.

Planche d'apéro des fêtes

C'est la saison des réceptions! Rien de mieux qu'une planche réunissant des bouchées variées pour le plaisir de tous vos invités.



**POUR UNE
PLANCHE PARFAITE**

*Placez d'abord les
grands plats puis
disposez les petits et
terminez en ajoutant
des craquelins, des
fruits et crudités.*

COLLECTION PLANCHE D'APÉRO DES FÊTES

CA | 46,40 > 40,50*

US | 42,45 > 36,99*

- A. Pain à déchirer épinard et artichaut B. Antipasto facile FCB C. Trempepette extra aux fromages^{MC}
D. Brie fondant à la gelée de piments

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024

[↑ Retour au menu](#)

COLLECTION PLANCHE D'APÉRO DES FÊTES



COLLECTION PLANCHE D'APÉRO DES FÊTES

Préparez une planche conviviale contenant des hors-d'œuvre chauds. Ajoutez de la charcuterie, du fromage, des fruits et du pain croustillant, et impressionnez vos invités!

Mélange à trempette Épinard et artichaut (1) ●●●●

Mélange à trempette 3 oignons ●●●●

Mélange à trempette FCB ●●

Mélange à trempette Aneth et citron ●●●●

Gelée de piments rouges ●●●●

Planche d'apéro des fêtes – Liste d'épicerie

FRUITS ET LÉGUMES

- Feuilles de basilic frais, facultatif (*Antipasto facile FCB*)
- ½ cantaloup (*Antipasto facile FCB*)

GARDE-MANGER

- 1 boîte (14 oz/398 ml) de cœurs d'artichaut (*Pain à déchirer épinard et artichaut*)
- 2 tasses de mayonnaïse
 - 1 tasse, légère (*Trempette extra aux fromages^{MC}*)
 - 1 tasse (*Pain à déchirer épinard et artichaut*)
- 2 c. à table d'huile d'olive (*Antipasto facile FCB*)

PROTÉINES

- 10 tranches de prosciutto (*Antipasto facile FCB*)

PRODUITS LAITIERS

- 2 briques (8 oz/250 g chacune) de fromage à la crème
 - 1 brique (*Trempette extra aux fromages^{MC}*)
 - 1 brique (*Pain à déchirer épinard et artichaut*)
- 1 contenant (200 g) de mini bocconcini, environ 36 boules (*Antipasto facile FCB*)
- 1 meule (7,2 oz/200 g) de brie (*Brie fondant à la gelée de piments rouges*)
- 1 tasse de fromages mélangés, râpés (*Trempette extra aux fromages^{MC}*)
- ¼ tasse de beurre, préférablement non salé (*Pain à déchirer épinard et artichaut*)

AUTRES

- 1 miche (1 lb/450 g) de pain (*Pain à déchirer épinard et artichaut*)

SERVICE

- Craquelins
- Tranches de concombre
- Raisins
- Noix mélangées
- Olives

Trempe extra aux fromages^{MC}



20 min 3 tasses 0,37 \$CA | 0,30 \$US

Par portion (2 c. à table) : Calories 90, Lipides 8 g (Saturés 3,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 20 mg, Sodium 135 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 2 g.

Ingrédients

- 1 paquet de (8oz/226 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 1 tasse de mayonnaise légère
- 1 c. à table de **Mélange à trempette FCB**
- 1 c. à table de **Mélange à trempette Aneth et citron**
- 1 c. à table de **Mélange à trempette 3 oignons**

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger ensemble le fromage à la crème, le fromage râpé, la mayonnaise, le Mélange à trempette FCB, le Mélange à trempette Aneth et citron et le Mélange à trempette 3 oignons et transférer à la cuillère dans un plat de service allant au four.
3. Cuire au four 15 minutes, à découvert, ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
4. Servir avec des crudités et craquelins.

Antipasto facile FCB



20 min 10 portions 1,89 \$CA | 1,61 \$US

Par portion : Calories 45, Lipides 3 g (Saturés 0 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 230 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- ½ cantaloup
- 1 contenant (200 g) de mini bocconcini, soit environ 36 boules
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table de **Mélange à trempette FCB**
- 10 tranches de prosciutto
- Feuilles de basilic frais, facultatif

Instructions

1. Enlever la pelure du cantaloup. Le couper en deux et jeter les pépins. Trancher le melon en petits quartiers, puis trancher chaque quartier en petits cubes.
2. Disposer le melon dans un bol. Égoutter le bocconcini, puis transférer dans le bol et ajouter l'huile et le mélange à trempette. Remuer pour bien enrober.
3. Couper les tranches de prosciutto en deux, sur la longueur. Rouler ou plier les morceaux, puis les disposer sur une assiette. Répartir le melon et le fromage par-dessus. Garnir de basilic, si désiré.

Brie fondant à la gelée de piments rouges



Ingrédients

- 1 meule (7,2 oz/200 g) de brie
- 2 c. à table de **Gelée de piments rouges**

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F. Recouvrir une **Petite plaque de cuisson** du **Petit tapis de cuisson**.
2. Déposer le brie sur la plaque. Recouvrir de gelée. Cuire au four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que le brie soit ramolli.

Par portion : Calories 130, Lipides 9 g (Saturés 6 g, Trans 0 g), Cholestérol 35 mg, Sodium 210 mg, Glucides 4 g (Fibres 0 g, Sucres 4 g), Protéines 7 g.

 18 min  6 portions  0,96 \$CA | 0,82 \$US

Pain à déchirer épinard et artichaut



Ingrédients

- 1 boîte (14 oz/398 ml) de cœurs d'artichauts, égouttés et rincés
- 1 sachet de **Mélange à trempette chaude Épinard et artichaut**
- 1 brique (8 oz/250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 pain (1 lb/450 g)
- ¼ tasse de beurre non salé, fondu, divisé
- Garniture (facultatif) : persil frais haché

Instructions

1. Préchauffer le four à 400 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. Hacher finement les artichauts. Dans un bol, mélanger les artichauts, le mélange à trempette, le fromage à la crème et la mayonnaise.
3. Couper le pain pour obtenir un quadrillage. Ne pas couper entièrement le pain; laisser environ un pouce non coupé au bas.
4. Ouvrir chaque carré de pain et badigeonner 3 c. à table de beurre dans les trous et sur le dessus du pain. Déposer une cuillerée de trempette dans les trous pour bien les remplir. Verser ou badigeonner le reste du beurre (1 c. à table) sur le dessus du pain.
5. Cuire au four de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré. Saupoudrer de persil, si désiré.

 25 min  12 portions  1,06 \$CA | 0,90 \$US

Par portion : Calories 350, Lipides 25 g (Saturés 9 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 40 mg, Sodium 490 mg, Glucides 25 g (Fibres 3 g, Sucres 3 g), Protéines 7 g.

Mezze à la méditerranéenne

Les amuse-gueules sont au menu de ces fêtes de fin d'année! Ces bouchées rapides et faciles se préparent avec des ingrédients simples.



COLLECTION MEZZE À LA MÉDITERRANÉENNE

CA | 53,60 > 48,50*

US | 50,43 > 45,99*

A. Dattes farcies FCB B. Feta fouetté au citron C. Croustilles de pita à la grecque
D. Mini boulettes farcies au fromage E. Roulés spanakopita F. Bouchées de salade grecque
G. Noix cannelle et épices

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024

COLLECTION MEZZE À LA MÉDITERRANÉENNE



Préparez toutes les recettes de la planche avec cette collection de produits.

COLLECTION MEZZE À LA MÉDITERRANÉENNE

Idéal pour les rassemblements décontractés et les soupers élégants, cet assortiment vous aidera à créer des bouchées gourmandes.

Assaisonnement pour noix Cannelle et épices (1)



Assaisonnement Souvlaki au poulet (1)



Assaisonnement Boulettes de viande miel et ail (1)



Assaisonnement pour vinaigrette Grecque



Mélange à trempette FCB



Mélange à trempette Aneth et citron



Mélange à trempette Épinards



Mezze à la méditerranéenne – Liste d'épicerie

FRUITS ET LÉGUMES

- 24 olives Kalamata (*Bouchées de salade grecque*)
- 12 dattes Medjool (*Dattes farcies FCB*)
- 1 concombre (*Bouchées de salade grecque*)
- 1 pinte de tomates cerises (*Bouchées de salade grecque*)
- 1 tasse d'épinards congelés (*Roulés spanakopita*)

GARDE-MANGER

- Huile d'olive
 - ¾ tasse (*Bouchées de salade grecque*)
 - ¼ tasse (*Croustilles de pita à la grecque*)
 - 1 c. à table (*Feta fouetté au citron*)
- ¼ tasse de mayonnaise (*Dattes farcies FCB*)
- ¼ tasse de vinaigre de vin rouge (*Bouchées de salade grecque*)
- 2 c. à table de miel (*Mini boulettes farcies au fromage*)
- 2 c. à thé de jus de citron (*Croustilles de pita à la grecque*)

PROTÉINES

- 2 œufs
 - 1 (*Noix cannelle et épices*) | Substitution : blanc d'œuf du commerce
 - 1 (*Roulés spanakopita*)
- 1 lb (450 g) de dinde hachée ou de poulet haché (*Mini boulettes farcies au fromage*)

PRODUITS LAITIERS

- 2 ½ contenants (7 oz/200 g chacun) de feta
 - 1 contenant (*Bouchées de salade grecque*)
 - 1 contenant (*Feta fouetté au citron*)
 - ½ contenant, environ ½ tasse, émietté (*Roulés spanakopita*)
- ¼ tasse de fromage de chèvre à pâte molle ou de fromage à la crème (*Mini boulettes farcies au fromage*)
- ¼ tasse de yogourt grec nature 2 % (*Feta fouetté au citron*)

AUTRES

- 4 pains pita de grains entiers (*Croustilles de pita à la grecque*)
- 1 paquet (14 oz/397 g) de pâte feuilletée surgelée, décongelée (*Roulés spanakopita*)
- 4 tasses de noix crues mélangées (*Noix cannelle et épices*)

SERVICE

- Quartiers de citron
- Aïoli ail rôti
- 24 mini brochettes

Roulés spanakopita



 30 min  8 à 10 portions  1,08 \$CA | 0,92 \$US

Par portion (1 roulé) : Calories 320, Lipides 22 g (Saturés 6 g, Trans 0 g), Cholestérol 30 mg, Sodium 230 mg, Glucides 24 g (Fibres 1 g, Sucres 1 g), Protéines 7 g.

Ingrédients

- 1 tasse d'épinards surgelés, décongelés
- 1 œuf
- ½ tasse de feta émietté
- 1 c. à table de **Mélange à trempette Épinards**
- 1 paquet (14 oz/397 g) de pâte feuilletée surgelée, décongelée

Instructions

1. Préchauffer le four à 400 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. Envelopper les épinards d'un essuie-tout et les presser pour en extraire l'eau.
3. Dans un bol moyen, fouetter l'œuf. Ajouter les épinards, le feta et le mélange à trempette. Mélanger.
4. Abaisser la pâte feuilletée en un rectangle de ¼ po d'épaisseur. Étendre le mélange d'épinards sur le dessus, en laissant une bordure de ½ po sur le pourtour. Rouler pour former une bûche. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper en 8 à 10 tranches et transférer délicatement sur la plaque.
5. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.

Feta fouetté au citron



 5 min  1 ¾ tasse  0,24 \$CA | 0,20 \$US

Par portion (1 c. à table) : Calories 25, Lipides 2 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 65 mg, Glucides 0 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 1 g.

Ingrédients

- 7 oz (200 g) de feta, égoutté
- ¼ tasse de yogourt grec nature 2 %
- 1 à 2 c. à table de **Mélange à trempette Aneth et citron**
- Poivre noir, au goût
- 1 c. à table d'huile d'olive

Garnitures (facultatif) : pitas grillés, tomates hachées, basilic frais

Instructions

1. Émietter le feta dans un mélangeur ou robot culinaire à grande vitesse. Ajouter le yogourt et le mélange à trempette.
2. Mélanger jusqu'à consistance très lisse. Si le mélange est trop épais, diluer avec 1 à 3 c. à table de lait ou d'eau. Goûter et ajouter du poivre, au goût.
3. Verser dans un bol et arroser d'un filet d'huile. Servir avec des garnitures, si désiré.

Croustilles de pita à la grecque



 20 min  64 morceaux  0,60 \$CA | 0,49 \$US

Par portion (8 croustilles) : Calories 150, Lipides 7 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 190 mg, Glucides 17 g (Fibres 1 g, Sucres 0 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 4 pains pita de grains entiers
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 2 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à table d'**Assaisonnement Souvlaki au poulet**
- Sel marin, au goût

Instructions

1. Préchauffer le four à 325 °F.
2. Ouvrir les pains pita en deux pour en faire 8 ronds.
3. Combiner l'huile d'olive, le jus de citron et l'assaisonnement. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, en badigeonner les pains pita. Assaisonner de sel marin.
4. Couper le pain pita en 8 pointes et disposer sur une **Plaque de cuisson** recouverte du **Tapis de cuisson**.
5. Cuire de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

Bouchées de salade grecque



 10 min  24 bouchées  0,84 \$CA | 0,69 \$US

Par portion : Calories 80, Lipides 7 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 160 mg, Glucides 2 g (Fibres 1 g, Sucres 1 g), Protéines 2 g.

Ingrédients

- 1 concombre, en cubes
- 24 tomates cerises
- 24 cubes de féta léger
- 24 olives kalamata
- 24 mini brochettes
- 1 recette préparée de **Vinaigrette grecque**

Instructions

1. Enfiler tous les ingrédients sur les brochettes. Disposer dans une assiette de service. Arroser de **Vinaigrette grecque** et servir.



Mini boulettes farcies au fromage

 20 min  22 boulettes  0,63 \$CA | 0,54 \$US

Ingrédients

- 1 lb (450 g) de dinde ou de poulet haché
- 1 sachet d'**Assaisonnement Boulettes de viande miel et ail**
- ¼ tasse de fromage de chèvre à pâte molle ou de fromage à la crème
- 2 c. à table de miel

Garnitures (facultatif) : graines de sésame, oignon vert haché

Instructions

1. Préchauffer le four à 425 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. Dans un grand bol, émietter la viande hachée et ajouter l'assaisonnement. Bien mélanger. En utilisant 1 c. à table comme guide, façonner des boulettes, puis les disposer sur la plaque. Aplatir légèrement au milieu et déposer environ ½ c. à thé de fromage au centre de chacune. Façonner à nouveau en boulettes, en scellant la viande autour du fromage.
3. Dans un bol, faire fondre le miel au micro-ondes pendant environ 20 secondes.
4. Badigeonner les boulettes de miel. Cuire au four jusqu'à cuisson complète, environ 10 minutes.
5. Insérer un cure-dent dans les boulettes pour que les invités puissent les saisir facilement.

Par portion : Calories 60, Lipides 2 g (Saturés 0,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 85 mg, Glucides 5 g (Fibres 0 g, Sucres 4 g), Protéines 5 g.



Dattes farcies FCB

 20 min  12 portions  0,70 \$CA | 0,55 \$US

Ingrédients

- ¼ tasse de fromage à la crème, ramolli
- ¼ tasse de mayonnaise
- 1 à 2 c. à table de **Mélange à trempette FCB**
- 12 dattes Medjool

Garnitures (facultatif) : miel, amandes tranchées ou grains de grenade

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. Dans un bol, combiner le fromage à la crème, la mayonnaise et le mélange à trempette.
3. Tailler une fente dans chaque datte, sur la longueur. Retirer le noyau. Remplir chaque datte d'une cuillère de mélange à trempette.
4. Déposer les dattes sur la plaque. Cuire au four 8 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
5. Retirer du four et disposer sur une assiette. Arroser de miel et garnir d'amandes tranchées ou de grains de grenade, si désiré.

Par portion : Calories 100, Lipides 3,5 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 50 mg, Glucides 19 g (Fibres 2 g, Sucres 16 g), Protéines 1 g.



Noix cannelle et épices

 30 min  4 tasses  1,75 \$CA | 1,38 \$US

Ingrédients

- 1 blanc d'œuf
- 4 tasses de noix crues mélangées
- 1 sachet d'**Assaisonnement pour noix Cannelle et épices**

Instructions

1. Préchauffer le four à 300 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. Dans un grand bol, fouetter le blanc d'œuf jusqu'à consistance mousseuse.
3. Ajouter les noix et bien enrober. Ajouter l'assaisonnement et mélanger pour combiner. Étendre en une seule couche sur la plaque. Cuire au four de 25 à 30 minutes.
4. Retirer du four et laisser refroidir complètement. Séparer les noix.

Par portion (environ 1/3 tasse) : Calories 300, Lipides 23 g (Saturés 3,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 290 mg, Glucides 18 g (Fibres 3 g, Sucres 10 g), Protéines 9 g.

Saveurs de la mer

Profitez de la tendance du poisson en conserve avec des hors-d'œuvre abordables, délicieux et nutritifs qui nécessitent un minimum d'effort mais qui offrent un maximum d'attrait!



COLLECTION SAVEURS DE LA MER

CA | 51,46 > 45,99*

US | 46,46 > 40,99*

- A. Coupes de laitue au saumon froid B. Rillettes de sardines à l'aneth et au citron C. Trempette aneth et citron
D. Sardines au four de Sylvie E. Coupes de crevettes F. Croquettes de crabe aux 3 oignons
G. Trempette chaude au crabe et à l'artichaut

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024



Préparez toutes les recettes de la planche avec cette collection de produits.

COLLECTION SAVEURS DE LA MER

Mettez les saveurs de la mer en vedette de l'apéro avec des croquettes de crabe, des coupes de laitue au saumon, des rillettes de sardines et bien plus encore. Une fois la fête terminée, utilisez les produits pour faire des trempettes et comme assaisonnement.

- Mélange à trempette 3 oignons** ●●●○●
- Mélange à trempette Ail et herbes** ●●●●●
- Mélange à trempette Aneth et citron** ●●●○●
- Mélange à trempette Épinards** ●●●○●
- Assaisonnement pour vinaigrette Balsamique** ●●●●●

Saveurs de la mer – Liste d'épicerie

LÉGUMES

- 4 olives noires dénoyautées (*Sardines au four de Sylvie*)
- 4 tomates séchées au soleil (*Sardines au four de Sylvie*)
- 2 grosses pommes de terre (*Croquettes de crabe aux 3 oignons*)
- 2 échalotes (*Sardines au four de Sylvie*)
- 1 pied de laitue grasse ou iceberg (*Coupes de laitue au saumon froid*)
- 1 concombre anglais
 - ½ (*Coupes de laitue au saumon froid*)
 - ½ (*Coupes de crevettes*)
- 1 citron (*Rillettes de sardines à l'aneth et au citron*)
- ½ petit poivron (*Coupes de laitue au saumon froid*)
- 1 tasse de bébés épinards (*Coupes de crevettes*)

GARDE-MANGER

- Huile d'olive
 - 1 c. à table (*Rillettes de sardines à l'aneth et au citron*)
 - 1 c. à thé (*Croquettes de crabe aux 3 oignons*)
- 1 boîte (14 oz/398 ml) d'artichauts (*Trempette chaude au crabe et à l'artichaut*)
- 2 ¼ tasses + 2 c. à table de mayonnaise légère
 - 1 tasse (*Trempette chaude au crabe et à l'artichaut*)
 - 1 tasse (*Trempette aneth et citron*)
 - ¼ tasse (*Coupes de crevettes*)
 - 2 à 3 c. à table (*Coupes de laitue au saumon froid*)
- 2 c. à table de chapelure (*Trempette chaude au crabe et à l'artichaut*)
- 1 c. à table + 2 c. à thé de moutarde de Dijon
 - 1 c. à table (*Croquettes de crabe aux 3 oignons*)
 - 2 c. à thé (*Sardines au four de Sylvie*)

PROTÉINES

- 1 œuf (*Croquettes de crabe aux 3 oignons*)
- 3 boîtes (6 oz/170 g chacune) de chair de crabe
 - 2 boîtes (*Croquettes de crabe aux 3 oignons*)
 - 1 boîte (*Trempette chaude au crabe et à l'artichaut*)
- 3 boîtes (4 oz/120 g chacune) de sardines, dans l'huile d'olive
 - 2 boîtes (*Sardines au four de Sylvie*)
 - 1 boîte (*Rillettes de sardines à l'aneth et au citron*)
- 1 boîte (8 oz/213 g) de saumon ou de thon (*Coupes de laitue au saumon froid*)
- 1 boîte (4 oz/106 g) de petites crevettes ou de chair de crabe en conserve (*Coupes de crevettes*)

PRODUITS LAITIERS

- 1 ¼ brique (8 oz/250 g chacun) de fromage à la crème léger
 - 1 brique (*Trempette chaude au crabe et à l'artichaut*)
 - ¼ brique (*Rillettes de sardines à l'aneth et au citron*)
- 1 ¼ tasse de crème sure légère
 - 1 tasse (*Trempette aneth et citron*)
 - ¼ tasse (*Coupes de crevettes*) | Substitution : yogourt grec nature 2 %

AUTRES

- 4 craquelins nature (*Sardines au four de Sylvie*)
- 1 c. à table de sauce cocktail (*Coupes de crevettes*)

SERVICE

- Crudités
- Craquelins
- Crevettes cocktail avec sauce cocktail
- Cure-dents

Coupes de laitue au saumon froid



 10 min  16 portions  0,35 \$CA | 0,30 \$US

Par portion (1 coupe de saumon) : Calories 35, Lipides 2 g (Saturés 0,4 g, Trans 0 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 20 mg, Glucides 1 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 1 boîte (8 oz/213 g) de saumon ou de thon
 - ½ petit poivron en dés
 - ½ tasse de concombre en dés
 - 2 à 3 c. à table de mayonnaise
 - 1 c. à table de **Mélange pour vinaigrette Balsamique**
 - 1 pied de laitue grasse ou iceberg, les feuilles intactes séparées en coupes
- Garnitures (facultatif) : Gelée de piments rouges ou Aioli ail rôti.

Instructions

1. Égoutter le poisson en conserve, puis le défaire dans un grand bol. Ajouter le poivron, le concombre, la mayonnaise et le mélange pour vinaigrette. Mélanger.
2. Répartir sur des feuilles de laitue pour former des coupes et garnir chacune d'entre elles d'une petite cuillerée de Gelée de piments rouges ou d'Aioli ail rôti, si désiré.

Trempette chaude au crabe et à l'artichaut



 30 min  2 tasses  0,25 \$CA | 0,21 \$US

Par portion : Calories 80, Lipides 5 g (Saturés 2 g, Trans 0 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 220 mg, Glucides 4 g (Fibres 1 g, Sucres 2 g), Protéines 4 g.

Ingrédients

- 1 boîte (14 oz/398 ml) d'artichauts
- 1 boîte (5 oz/142 g) de chair de crabe
- 1 brique (8 oz/250 g) de fromage à la crème léger
- 1 tasse de mayonnaise légère
- 3 c. à table de **Mélange à trempette Ail et herbes**
- 2 c. à table de chapelure

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un bol, combiner les artichauts, le crabe, le fromage, la mayonnaise et le mélange à trempette. Transférer le mélange dans un plat de service résistant à la chaleur. Saupoudrer de chapelure.
3. Cuire 25 minutes. Faire dorer sous le gril, de 1 à 2 minutes.

Croquettes de crabe aux 3 oignons



 25 min  4 à 6 portions  2,75 \$CA | 2,34 \$US

Par portion : Calories 240, Lipides 2,5 g (Saturés 0,5 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 115 mg, Sodium 310 mg, Glucides 36 g (Fibres 4 g, Sucres 4 g), Protéines 19 g.

Ingrédients

- 2 pommes de terre, bouillies et pilées
- 3 c. à table de **Mélange à trempette 3 oignons**
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- Poivre noir, au goût
- 1 œuf, battu
- 2 boîtes (6 oz/170g) de chair de crabe, égouttée
- 1 c. à thé d'huile

Instructions

1. Dans un grand bol, combiner les pommes de terre pilées, le mélange à trempette, la moutarde, le poivre et l'œuf.
2. Ajouter le crabe et laisser le mélange reposer pendant 5 minutes.
3. Passer les mains sous l'eau froide avant de façonner les galettes pour éviter que le mélange colle. Diviser le mélange selon le nombre de galettes désirées. Envelopper dans une feuille de plastique et réfrigérer.
4. Vaporiser légèrement une **Sauteuse** avec de l'huile. Cuire les galettes sur feu moyen pendant environ 5 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes et dorées.

Sardines au four de Sylvie



 20 min  8 8 portions  0,50 \$CA | 0,43 \$US

Par portion : Calories 70, Lipides 3 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 200 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 7 g.

Ingrédients

- 2 boîtes (4 oz/ 120 g) de sardines à l'huile d'olive
- 4 olives noires dénoyautées
- 4 tomates séchées au soleil
- 2 échalotes
- 1 c. à table de **Mélange à trempette 3 oignons**
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 4 craquelins nature

Instructions

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Retirer la queue puis broyer les sardines dans un bol (en gardant les arêtes, qui ajoutent de la saveur). Ajouter les olives, les tomates séchées au soleil, les échalotes, le mélange à trempette et la moutarde.
3. Remplir à nouveau les boîtes avec le mélange de sardines, en égalisant avec le dos d'une cuillère. Garnir avec les craquelins et cuire 10 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant.

Rillettes de sardines à l'aneth et au citron



 10 min  4 portions  0,99 \$CA | 0,84 \$US

Par portion : Calories 150, Lipides 12 g (Saturés 4,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 30 mg, Sodium 210 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 9 g.

Ingrédients

- 1 boîte (125 g) de sardines, égouttées
- 2,5 oz (70 g) de fromage à la crème, ramolli, environ ¼ tasse
- 2 c. à thé de **Mélange à trempette Aneth et citron**
- 1 c. à thé de **Mélange à trempette 3 oignons**
- 1 citron
- 1 c. à table d'huile d'olive
- Poivre noir, moulu, au goût

Garniture (facultatif) : ciboulette hachée

Instructions

1. Disposer les sardines, le fromage à la crème et les mélanges à trempette dans un grand bol.
2. Râper finement 1 c. à thé de zeste de citron. Couper le citron en deux, puis en presser le jus.
3. Ajouter l'huile. À la fourchette, mélanger pour combiner. Goûter et assaisonner de poivre.
4. Ajouter de la ciboulette, si désiré. Excellent avec des tranches de baguette grillée ou des craquelins.

Trempette aneth et citron



 15 min  2 tasses  0,30 \$CA | 0,23 \$US

Par portion (2 c. à table) : Calories 70, Lipides 6 g (Saturés 1,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 105 mg, Glucides 3 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 1 g.

Ingrédients

- 3 c. à table de **Mélange à trempette Aneth et citron**
- 1 tasse de crème sure légère
- 1 tasse de mayonnaise légère

Instructions

1. Dans un petit bol, combiner le mélange à trempette, la crème sure et la mayonnaise. Laisser reposer 10 minutes avant de servir pour permettre au mélange de s'hydrater et aux saveurs de se combiner.



Coupes de crevettes

🕒 20 min 🍽️ 25 portions 💰 0,25 \$CA | 0,20 \$US

Ingrédients

- 1 tasse de jeunes épinards tassés
- ¼ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de crème sure ou de yogourt grec nature
- 1 ½ c. à table de **Mélange à trempette Épinards**
- 1 c. à table de sauce cocktail
- 1 boîte (4 oz/106 g) de petites crevettes ou de chair de crabe en conserve
- ½ concombre anglais
- 25 cure-dents

Garnitures (facultatif) : Sauce cocktail supplémentaire, brins d'aneth frais, ou ciboulette hachée

Instructions

1. Hacher finement les épinards et placer dans un bol. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le mélange à trempette et la sauce cocktail en remuant. Égoutter les crevettes; éponger et incorporer au mélange.
2. Trancher finement le concombre en diagonale (faire environ 25 tranches). Soulever doucement les extrémités pointues et insérer un cure-dent pour former une coupe.
3. Disposer sur une assiette; déposer le mélange de crevettes au milieu de chaque concombre. Ajouter les garnitures, si désiré.

Par portion (1 coupe) : Calories 25, Lipides 2 g (Saturés 0,4 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 45 mg, Glucides 1 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 1 g.

Réception chez Sylvie

Inspiré par la fondatrice d'Épicure, Sylvie Rochette, ce menu chic et facile à préparer pour six personnes ne manquera pas d'impressionner!



COLLECTION RÉCEPTION CHEZ SYLVIE

CA | 45,96 > 39,99*

US | 38,22 > 32,25*

ENTRÉES : A. Soupe à l'oignon caramélisé • B. Tartinade à l'aneth et au saumon

PLAT PRINCIPAL : D. Paëlla à l'espagnole **DESSERT :** C. Pain canneberges et citron

ACCORDS METS-VINS : Chardonnay ou Cabernet Sauvignon

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024

COLLECTION RÉCEPTION CHEZ SYLVIE



Préparez toutes les recettes du menu avec cette collection de produits.

COLLECTION RÉCEPTION CHEZ SYLVIE

Organisez un souper mémorable avec ce menu qui impressionnera vos invités du début à la fin. Cette collection exceptionnelle vous permet de servir facilement des mets savoureux qui feront le plaisir de vos invités.

- Mélange Pain canneberges et citron** (1) ●●●●
- Mélange Meilleur que du bouillon de bœuf** ●●●●
- Mélange à trempette À l'oignon** ●●●●
- Mélange à trempette Aneth et citron** ●●●●
- Assaisonnement Riz à l'espagnole** (1) ●●●●

Réception chez Sylvie – Liste d'épicerie

LÉGUMES

- 2 poivrons (*Paëlla à l'espagnole*)
- 2 gros oignons (*Soupe à l'oignon caramélisé*)
- 2 tasses de pois congelés (*Paëlla à l'espagnole*)

GARDE-MANGER

- Huile :
 - ½ tasse (*Pain canneberges et citron*)
 - 2 c. à table d'olive (*Soupe à l'oignon caramélisé*)
 - 2 c. à table d'olive (*Paëlla à l'espagnole*)
- 1 tasse de riz blanc, non cuit (*Paëlla à l'espagnole*)
- ⅓ tasse de sucre à glacer (*Pain canneberges et citron*)
- 2 c. à table de pâte de tomate (*Paëlla à l'espagnole*)
- 1 c. à table de moutarde de Dijon, facultatif (*Soupe à l'oignon caramélisé*)
- 1 c. à table de jus de citron (*Pain canneberges et citron*)

PROTÉINES

- 3 œufs (*Pain canneberges et citron*)
- 1 paquet (4 oz /114 g) saumon fumé (*Tartinade à l'aneth et au saumon*) | Substitution : 1 petite boîte de saumon
- 1 ½ lb (675 g) de cuisse de poulet, désossée et sans peau (*Paëlla à l'espagnole*)

PRODUITS LAITIERS

- 2 tasses de fromage à la crème allégé (*Tartinade à l'aneth et au saumon*)
- 6 tranches de fromage suisse (*Soupe à l'oignon caramélisé*)
- ¾ tasse de yogourt grec nature 2 % (*Pain canneberges et citron*)

AUTRES

- 6 tranches de pain français, coupées épaisses (*Soupe à l'oignon caramélisé*)
- ¼ tasse de câpres, facultatif (*Tartinade à l'aneth et au saumon*)

SERVICE

- Crudités
- Verdures

ACCORDS METS-VINS

- Chardonnay aux notes de pomme, de poire et d'agrumes
- Cabernet sauvignon aux notes de mûre, de prune, de chêne et de vanille

Tartinade à l'aneth et au saumon



🕒 5 min 🍽️ 2 tasses 💰 0,50 \$CA | 0,42 \$US

Ingrédients

- 2 briques (8 oz/250 g) de fromage à la crème allégé, ramolli
- 1 paquet (4 oz/114 g) saumon fumé ou 1 petite boîte de saumon, égouttée
- ¼ tasse de câpres, égouttées, facultatif
- 1 c. à table de **Mélange à trempette Aneth et citron**
- Poivre noir, au goût
- Jus de citron, au goût

Instructions

1. Mélanger le fromage, le saumon, les câpres (si utilisées), le mélange à trempette, le poivre et le jus de citron à la main ou au robot culinaire, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Par portion : Calories 80, Lipides 5 g (Saturés 3,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 210 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 2 g), Protéines 4 g.

Soupe à l'oignon caramélisé



🕒 35 min 🍽️ 6 portions 💰 2,24 \$CA | 1,90 \$US

Par portion : Calories 260, Lipides 11 g (Saturés 4,5 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 20 mg, Sodium 460 mg, Glucides 29 g (Fibres 3 g, Sucres 6 g), Protéines 11 g.

Ingrédients

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 6 tasses d'eau bouillante
- 4 c. à table **Mélange Meilleur que du bouillon de bœuf**
- 2 c. à table de **Mélange à trempette À l'oignon**
- 1 c. à table de moutarde de Dijon, facultatif
- 6 tranches de pain français, coupées épaisses
- 6 tranches de fromage suisse

Instructions

1. Chauffer l'huile dans un **Wok** ou une grande marmite, à feu moyen-vif. Couper les oignons en fines tranches; les ajouter au Wok et les faire cuire lentement, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 15 minutes.
2. Pendant la cuisson des oignons, préchauffer le four à 350 °F.
3. Dans le wok, ajouter l'eau, le mélange Meilleur que du bouillon de bœuf, le mélange à trempette et la moutarde, le cas échéant. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes.
4. Placer les tranches de pain sur une **Plaque de cuisson** recouverte d'un **Tapis de cuisson**. Recouvrir de fromage et cuire au four jusqu'à ce qu'il soit fondu et doré, environ 3 à 4 minutes.
5. Verser la soupe dans des bols et garnir de pain gratiné.

Paëlla à l'espagnole



 20 min  6 portions  4,11 \$CA | 3,49 \$US

Par portion : Calories 500, Lipides 21 g (Saturés 3 g, Trans 0 g), Cholestérol 75 mg, Sodium 500 mg, Glucides 49 g (Fibres 4 g, Sucres 5 g), Protéines 27 g.

Ingrédients

- 1 tasse de riz blanc, non cuit
- 2 tasses d'eau
- 2 poivrons
- 1 ½ lb (675 g) de cuisse de poulet, désossée et sans peau
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 tasses de pois congelés
- 1 sachet d'**Assaisonnement Riz à l'espagnole**
- 2 c. à table de pâte de tomate

Instructions

1. Dans une **Étuveuse multi-usages**, mélanger le riz et l'eau. Recouvrir d'un plateau. Cuire au micro-ondes, à découvert, à puissance élevée pendant 16 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit tendre.
2. Pendant ce temps, couper les poivrons en dés et le poulet en cubes de 2 pouces.
3. Chauffer l'huile dans une **Sauteuse** à feu moyen-vif. Cuire le poulet pendant 7-8 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajouter les poivrons, les pois, l'assaisonnement et la pâte de tomate. Sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croquants, environ 3 à 5 minutes.
4. Lorsque le riz est cuit, l'ajouter à la poêle; mélanger pour combiner.

Pain canneberges et citron



 18 min  1 pain (8 à 12 portions)  0,66 \$CA | 0,56 \$US

Par portion : Calories 180, Lipides 11 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 50 mg, Sodium 125 mg, Glucides 20 g (Fibres 0 g, Sucres 12 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 3 œufs
- ¾ tasse de yogourt grec nature 2 %
- ½ tasse d'huile + plus pour badigeonner
- 1 sachet de **Mélange Pain canneberges et citron**
- ⅓ tasse de sucre à glacer
- 1 c. à table de jus de citron

Instructions

1. Huiler légèrement l'**Étuveuse rectangulaire**.
2. Dans un grand bol, fouetter ensemble les œufs, le yogourt et l'huile. Incorporer le mélange. Verser la pâte dans l'étuveuse.
3. Cuire à découvert au micro-ondes à puissance 8 pendant 8 minutes. Laisser reposer dans l'étuveuse pendant 6 min, puis renverser sur une **Grille de refroidissement** pour refroidir. Autrement, cuire 45 minutes au four préchauffé à 350 °F. Laisser refroidir dans l'étuveuse pendant 10 minutes, puis démouler.
4. Pour le glaçage, mélanger le sucre à glacer avec le jus de citron. Napper sur le pain chaud.

Souper de Noël

Le repas que vous attendez toute l'année est là, et cette fois-ci, il est rapide à préparer et absolument délicieux!



COLLECTION SOUPER DE NOËL

CA | 65,75 > 54,99*

US | 58,53 > 47,99*

PLAT PRINCIPAL : F. Dinde rôtie **ACCOMPAGNEMENTS :** B. Gratin de pommes de terre • D. Sauce aux fines herbes • C. Petits pois des fêtes • G. Farce sauge et pomme **DESSERT :** A. Gâteau au pain d'épices • E. Biscuits festifs au gingembre **ACCORDS METS-VINS :** Viognier or Pinot Noir

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024

COLLECTION SOUPER DE NOËL



Préparez toutes les recettes du menu avec cette collection de produits.

COLLECTION SOUPER DE NOËL

Créez un festin classique grâce à cette sélection de produits essentiels pour les fêtes de fin d'année. De la dinde parfaite à la farce toujours populaire, en passant par les accompagnements et les desserts, obtenez tous les ingrédients dont vous aurez besoin pour un repas de Noël mémorable!

Mélange Pain d'épices (1) ●●●

Mélange Tartelettes au beurre (1) ●●●●

Assaisonnement Dinde rôtie (1) ●●○●●

Mélange Sauce aux fines herbes ●●●●

Mélange Bouillon de légumes ●●●●●

Épices Pain d'épices ●●○●●

Assaisonnement Fêtes ●●○●●

Assaisonnement Farce sauge et pomme ●●○●●

Souper de Noël – Liste d'épicerie

LÉGUMES

- 2 branches de céleri (*Farce sauge et pomme*)
- 2 échalotes (*Petits pois des fêtes*)
Substitution : ½ oignon rouge
- 1 petite pomme (*Farce sauge et pomme*)
- 1 gousse d'ail (*Petits pois des fêtes*)
- 2 lb (900 g) de pommes de terre Russet, environ 3 grosses (*Gratin de pommes de terre*)
- 4 tasses de pois congelés (*Petits pois des fêtes*)

GARDE-MANGER

- Huile
 - ½ tasse (*Gâteau au pain d'épices*)
 - 1 c. à table (*Petits pois des fêtes*)
- 3 tasses de farine tout usage (*Biscuits festifs au gingembre*)
- ½ tasse de cassonade, tassée (*Biscuits festifs au gingembre*)
- ¾ tasse de mélasse
 - ½ tasse (*Biscuits festifs au gingembre*)
 - ¼ tasse, de fantaisie ou à cuisson (*Gâteau au pain d'épices*)
- 1 c. à thé de poudre à pâte (*Biscuits festifs au gingembre*)
- ½ c. à thé de sel marin (*Biscuits festifs au gingembre*)

PROTÉINES

- 3 œufs
 - 2 (*Gâteau au pain d'épices*)
 - 1 (*Biscuits festifs au gingembre*)
- Dinde de 8 à 10 lb (4 à 5 kg) (*Dinde rôtie*)

PRODUITS LAITIERS

- 2 tasses de lait, au choix (*Gratin de pommes de terre*)
- 2 tasses de crème à fouetter, facultatif (*Gâteau au pain d'épices*)
- ½ tasse de beurre (*Biscuits festifs au gingembre*)

AUTRES

- 6 tasses de cubes de pain rassis, environ 6 tranches (*Farce sauge et pomme*)

ACCORDS METS-VINS

- Servir avec un Viognier aux arômes floraux et aux notes d'abricot, de pêche et de chèvrefeuille ou un Pinot Noir avec des notes de cerises mûres et de canneberges.

Dinde rôtie



2 h 30 min 16 portions 1,48 \$CA | 1,26 \$US

Par portion (4 oz/113 g) : Calories 210, Lipides 8 g (Saturés 2,5 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 120 mg, Sodium 115 mg, Glucides 1 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 32 g.

Ingrédients

- Dinde de 8 à 10 lb (4 à 5 kg)
- Huile, pour badigeonner
- 1 sachet d'**Assaisonnement Dinde rôtie**

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Retirer les abats et le cou de la dinde (les garder pour un bouillon ou une soupe, si désiré). Disposer la dinde dans une rôtissoire, poitrine vers le haut. Badigeonner d'huile et frotter de l'assaisonnement.
3. Rôtir de 15 à 20 minutes par livre ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la cuisse indique 180 °F.
4. Retirer du four et recouvrir d'un papier d'aluminium. Laisser reposer 15 minutes avant de dépecer.

Farce sauge et pomme



15 min 6 portions 0,59 \$CA | 0,47 \$US

Par portion : Calories 80, Lipides 1 g (Saturés 0 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 140 mg, Glucides 15 g (Fibres 3 g, Sucres 4 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 2 branches de céleri
- 1 petite pomme
- 6 tasses de cubes de pain rassis
- 2 c. à table d'**Assaisonnement Farce sauge et pomme**
- 1 tasse de **Bouillon de légumes**, préparé
- ½ c. à thé de Sel marin, facultatif

Instructions

1. Trancher finement le céleri. Peler la pomme, si désiré. La couper en bouchées. Mettre les deux dans l'**Étuveuse multi-usages**.
2. Ajouter le pain, l'assaisonnement et le sel, si désiré. Mélanger. Arroser de bouillon et mélanger pour combiner.
3. Couvrir et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes.
4. Version mini : Répartir la farce cuite dans un **Moule à muffins** huilé. Réchauffer au micro-ondes ou dans un four à 350 °F.

Truc : Si vous recevez un grand groupe, doublez la recette. Personnalisez-la en y ajoutant des saucisses cuites coupées, des tranches de tomate séchée ou des poivrons rôtis.

Petits pois des fêtes



 15 min  8 portions  0,78 \$CA | 0,62 \$US

Par portion : Calories 70, Lipides 2 g (Saturés 0,3 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 55 mg, Glucides 10 g (Fibres 3 g, Sucres 4 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à table d'huile
- 1 c. à table d'**Assaisonnement Fêtes**
- 4 tasses de petits pois congelés
- $\frac{1}{3}$ tasse de **Bouillon de légumes**

Instructions

1. Émincer finement les échalotes. Hacher l'ail.
2. Faire chauffer l'huile dans une **Sauteuse** à feu moyen. Ajouter les échalotes et l'ail; saupoudrer d'assaisonnement. Remuer souvent jusqu'à ce que ce soit tendre, 4 à 5 minutes.
3. Ajouter les pois et le bouillon. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pois absorbent la majeure partie du bouillon et soient chauds, 2 minutes. Égoutter l'excès de liquide, au besoin.

Truc : Remplacer les échalotes par $\frac{1}{2}$ petit oignon rouge.

Gratin de pommes de terre



 1 h 40 min  8 portions  1,03 \$CA | 0,88 \$US

Par portion (environ $\frac{2}{3}$ tasse) : Calories 150, Lipides 2,5 g (Saturés 1,5 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 210 mg, Glucides 26 g (Fibres 2 g, Sucres 3 g), Protéines 5 g.

Ingrédients

- 1 sachet d'**Assaisonnement Gratin de pommes de terre**
- 2 tasses de lait, au choix
- 2 lb (900 g) de pommes de terre Russet, environ 3 grosses

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un grand bol allant au micro-ondes, mélanger l'assaisonnement avec le lait. Cuire au micro-ondes à intensité élevée 5 minutes, en fouettant à mi-cuisson (la sauce devrait avoir épaissi). Réserver.
3. Peler et couper les pommes de terre en tranches fines. Répartir $\frac{1}{3}$ dans une **Étuveuse multi-usages** ou un plat de 9 x 9 po huilé. Verser $\frac{1}{3}$ de la sauce préparée. Ajouter deux couches de plus pour finir avec le reste de sauce.
4. Cuire au four, couvert, pendant 40 minutes. Découvrir et poursuivre la cuisson pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que les pommes de terre soient tendres.

Sauce aux fines herbes



🕒 6 min 🍲 1 tasse 💰 0,48 \$CA | 0,38 \$US

Par portion (¼ tasse) : Calories 15, Lipides 0,1 g (Saturés 0 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 35 mg, Glucides 3 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 1 g.

Ingrédients

- 2 c. à table de **Mélange Sauce aux fines herbes**
- 1 tasse d'eau froide

Instructions

Micro-ondes : Dans un bol, fouetter le mélange dans l'eau. Cuire 2 minutes, mélanger, puis cuire 2 minutes de plus.

Cuisinière : Dans une petite casserole, fouetter le mélange dans l'eau. Porter à ébullition et fouetter constamment jusqu'à épaississement.

Gâteau au pain d'épices



🕒 20 min 🍲 10 portions 💰 0,69 \$CA | 0,59 \$US

Par portion : Calories 230, Lipides 13 g (Saturés 1,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 35 mg, Sodium 210 mg, Glucides 27 g (Fibres 1 g, Sucres 16 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 2 œufs
- ½ tasse d'huile végétale + une quantité pour badigeonner
- ¼ tasse de mélasse
- 1 sachet de **Mélange Pain d'épices**

Garnitures (facultatif) : crème fouettée, sauce caramel

Instructions

1. Huiler généreusement un moule à gâteau rond de 8 po (20 cm) en silicone.
2. Dans un grand bol, fouetter les œufs. Ajouter l'huile et la mélasse, puis incorporer le mélange. Verser la pâte dans le moule préparé, puis aplatir la surface.
3. Cuire à intensité élevée pendant 4 minutes. Laisser reposer dans le moule pendant 6 minutes. Démouler sur une grille pour refroidir. Ou cuire dans un four préchauffé à 350 °F pendant 28 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.
4. Une fois refroidi, ajouter des garnitures, si désiré.



Biscuits festifs au gingembre

 40 min  60 biscuits  0,06 \$CA | 0,05 \$US

Ingrédients

- 3 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à table de **Mélange Pain d'épices**
- ½ c. à thé de sel marin
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de cassonade tassée
- 1 œuf
- ½ tasse de mélasse

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger au fouet les 4 premiers ingrédients dans un grand bol. Réserver.
3. Battre le beurre et la cassonade dans un autre bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et crémeuse. Incorporer l'œuf et la mélasse en battant.
4. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Façonner la pâte en boule, couper en deux puis aplatir chaque moitié en un disque. Laisser refroidir 30 minutes.
6. Étaler la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à une épaisseur de ⅛ à ¼ po. Découper dans la forme désirée puis placer sur une **Plaque de cuisson** recouverte du **Tapis de cuisson**.
7. Cuire au four de 10 à 12 minutes. Conserver dans un contenant hermétique à température de la pièce.

Par portion (1 biscuit) : Calories 50, Lipides 1,5 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 35 mg, Glucides 9 g (Fibres 0 g, Sucres 3 g), Protéines 1 g.

Souvenirs revisités

Revisitez les fêtes de fin d'année du passé. Ces classiques intemporels apporteront un éclat supplémentaire à vos festivités.



COLLECTION SOUVENIRS REVISITÉS

CA | 76,41 > 71,99*

US | 69,40 > 64,99*

ENTRÉES : C. Crostini extra • E. Boule au fromage et au saumon fumé **PLAT PRINCIPAL** : D. Jambon glacé

ACCOMPAGNEMENTS : A. Carottes rôties au miel • G. Purée à l'ail et aux herbes

DESSERT: B. Gâteau au chocolat • F. Tartelettes aux pacanes

ACCORDS METS-VINS : Chardonnay ou Cabernet sauvignon

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024



Préparez toutes les recettes du menu avec cette collection de produits.

COLLECTION SOUVENIRS REVISITÉS

Parfaite pour les festivités, cette collection propose un délicieux rappel du bon vieux temps, rehaussé d'une touche d'élégance. Chaque produit est conçu pour inspirer la créativité, facilitant ainsi la préparation de plats qui rappelleront de beaux souvenirs à vos invités.

Mélange Gâteau au chocolat (1) ●●●

Mélange Tartelettes au beurre (1) ●●○●

Mélange Bouillon de légumes ●●●●

Mélange à trempette 3 oignons ●●○●

Mélange à trempette FCB ●●

Mélange à trempette Ail et herbes ●●●●

Mélange à trempette Aneth et citron ●●○●

Gelée de piments rouges ●●○●

Souvenirs revisités – Liste d'épicerie

LÉGUMES

- 6 pommes de terre moyennes, telles que Russet ou Yukon Gold (*Purée à l'ail et aux herbes*)
- 2 lb (900 g) de mini carottes (*Carottes rôties au miel*)

GARDE-MANGER

- Huile
 - ¼ tasse (Gâteau au chocolat)
 - 2 c. à table d'olive (Crostini extra)
- 1 boîte (14 oz/398 ml) de rondelles d'ananas (*Jambon glacé*)
- ½ tasse de mayonnaise (*Crostini extra*)
- 3 c. à table de miel (*Carottes rôties au miel*)
Substitution : sirop d'érable
- 2 c. à table de moutarde de Dijon (*Jambon glacé*)
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire (*Boule au fromage et au saumon fumé*)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille (*Gâteau au chocolat*)
- ¼ c. à thé de piment de Cayenne, facultatif (*Carottes rôties au miel*)

PROTÉINES

- 1 œuf (*Gâteau au chocolat*)
- 3,3 lb (1,5 kg) de jambon cuit, fumé et désossé (*Jambon glacé*)
- ¼ tasse de saumon fumé, grossièrement haché (*Boule au fromage et au saumon fumé*)

PRODUITS LAITIERS

- 1 ½ brique (8 oz/250 g) de fromage à la crème
 - 1 brique, préférablement léger (*Boule au fromage et au saumon fumé*)
 - ½ brique (*Crostini extra*)
- 1 ½ tasse de fromage râpé
 - 1 tasse, préférablement cheddar blanc (*Boule au fromage et au saumon fumé*)
 - ½ tasse (*Crostini extra*)
- 1 tasse de crème sure (*Purée à l'ail et aux herbes*)
- ¾ tasse de lait, au choix
 - ½ tasse (*Gâteau au chocolat*)
 - ¼ tasse (*Purée à l'ail et aux herbes*)
- ½ tasse de parmesan finement râpé (*Boule au fromage et au saumon fumé*)
- ¼ tasse + 3 c. à table de beurre
 - ¼ tasse, préférablement non salé (*Tartelettes aux pacanes*)
 - 2 c. à table (*Purée à l'ail et aux herbes*)
Substitution : margarine
 - 1 c. à table (*Carottes rôties au miel*) | Substitution : huile

AUTRES

- 28 demi-pacanes (*Tartelettes aux pacanes*)
- 18 mini tartelettes congelées (*Tartelettes aux pacanes*)
- ½ baguette française (*Crostini extra*)
- 2 c. à table de brisures de chocolat miniatures (*Tartelettes aux pacanes*)

Boule au fromage et au saumon fumé



🕒 15 min 🍽️ 20 portions 💰 0,50 \$CA | 0,41 \$US

Par portion (2 c. à table) : Calories 60, Lipides 4,5 g (Saturés 3 g, Trans 0 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 160 mg, Glucides 1 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 4 g.

Ingrédients

- 1 tasse de fromage cheddar blanc râpé
- 1 paquet de (250 g/8 oz) de fromage à la crème léger
- 1 à 2 c. à table + 1 c. à thé, divisé **Mélange à trempette Aneth et citron**
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- ¼ tasse de saumon fumé, grossièrement haché
- ½ tasse de fromage parmesan, finement râpé
- 1 c. à table de **Mélange à trempette 3 oignons**

Instructions

1. Mélanger ensemble le cheddar, le fromage à la crème, 1 à 2 c. à table de Mélange à trempette Aneth et citron, la sauce Worcestershire et le saumon. Façonner le mélange en boule ou bûche.
2. Dans un plat peu profond, combiner le parmesan, la cuillère à thé restante de Mélange à trempette Aneth et citron et le Mélange à trempette 3 oignons. Rouler la boule de fromage dans le mélange.

Crostini extra



🕒 20 min 🍽️ 16 à 18 portions 💰 0,31 \$CA | 0,24 \$US

Par portion : Calories 100, Lipides 10 g (Saturés 3 g, Trans 0 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 105 mg, Glucides 1 g (Fibres 0 g, Sucres 0 g), Protéines 2 g.

Ingrédients

- ½ baguette française
- 2 c. à table d'huile d'olive
- ½ paquet (8 oz/250 g) de fromage à la crème, ramolli
- ½ tasse de fromages mélangés, râpés
- ½ tasse de mayonnaise
- ½ c. à table de **Mélange à trempette 3 oignons**
- ½ c. à table de **Mélange à trempette FCB**
- ½ c. à table de **Mélange à trempette Aneth et citron**

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Trancher finement la baguette en diagonale, de manière à obtenir de 16 à 18 tranches. Badigeonner légèrement les tranches d'huile et les disposer sur une **Plaque de cuisson**. Cuire de 2 à 3 minutes de chaque côté, ou jusqu'à coloration dorée.
3. Entretemps, dans un bol, combiner le fromage à la crème, les fromages râpés et la mayonnaise avec les mélanges à trempette.
4. Retirer les crostini du four, puis les tartiner de la préparation. Remettre au four et griller jusqu'à ce que le fromage bouillonne, soit de 1 à 2 minutes.



Jambon glacé

🕒 1 h 15 min 🍷 15 portions 💰 1,42 \$CA | 1,20 \$US

Ingrédients

- 3,3 lb (1,5 kg) de jambon cuit, fumé et désossé
- 1 boîte (14 oz/398 ml) de rondelles d'ananas
- ¼ tasse de **Gelée de piments rouges**
- 2 c. à table de moutarde de Dijon
- 1 c. à table de **Mélange à trempette 3 oignons**

Instructions

1. À l'aide d'un couteau, entailler le jambon en traçant des lignes peu profondes sur la surface et les côtés, en forme de diamant, d'une profondeur d'environ ½ à 1 pouce. Placer le jambon dans l'**Étuveuse multi-usages**, le côté entaillé vers le bas.
2. Ouvrir la boîte d'ananas. Retirer les rondelles à la cuillère et les réserver pour plus tard. Verser le jus dans l'étuveuse.
3. Couvrir et cuire au micro-ondes à puissance moyenne (50 %) pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le jambon atteigne une température interne de 140 °F. Retourner à mi-cuisson.

4. Entretemps, dans un bol, mélanger la gelée avec la moutarde et le mélange à trempette; le mélange sera grumeleux.
5. Préchauffer le four à 400 °F.
6. Une fois le jambon bien chaud, le badigeonner de glaçage. À l'aide de cure-dents, disposer les rondelles d'ananas sur le jambon.
7. Placer l'étuveuse sur une **Plaque de cuisson**. Cuire au centre du four, à découvert, pendant 30 minutes, en arrosant toutes les 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes; trancher finement.

Par portion : Calories 190, Lipides 8 g (Saturés 3,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 55 mg, Sodium 1 110 mg, Glucides 0 g (Fibres 0 g, Sucres 12 g), Protéines 15 g.

Purée à l'ail et aux herbes



🕒 20 min 🍽️ 8 portions 💰 0,36 \$CA | 0,28 \$US

Par portion : Calories 180, Lipides 5 g (Saturés 2,5 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 60 mg, Glucides 30 g (Fibres 3 g, Sucres 3 g), Protéines 4 g.

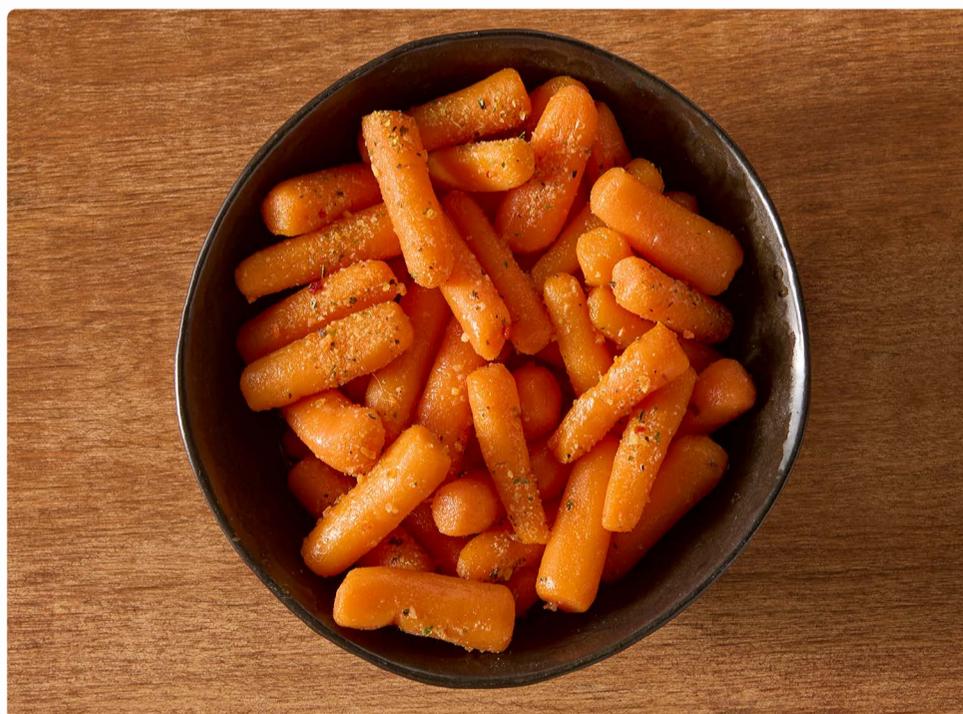
Ingrédients

- 1 tasse de crème sure
- 1 ½ c. à table de **Mélange à trempette Ail et herbes**
- 6 pommes de terre moyennes, telles que Russet ou Yukon Gold
- ¼ tasse de lait, au choix
- 2 c. à table de beurre ou de margarine, facultatif
- ½ c. à thé de Sel marin, facultatif

Instructions

1. Dans un bol, combiner la crème sure et le mélange à trempette. Réserver.
2. Peler les pommes de terre et les couper en cubes de 1 po. Disposer dans une **Étuveuse multi-usages**.
3. Cuire au micro-ondes à puissance élevée, couvert, pendant 15 minutes. Mélanger toutes les 5 minutes.
4. Écraser les pommes de terre jusqu'à la consistance souhaitée. Ajouter la trempette, le lait, le beurre et le sel, si désiré.

Carottes rôties au miel



🕒 30 min 🍽️ 6-8 portions 💰 0,44 \$CA | 0,35 \$US

Par portion : Calories 80, Lipides 1,5 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 105 mg, Glucides 16 g (Fibres 3 g, Sucres 12 g), Protéines 1 g.

Ingrédients

- 1 c. à table de beurre ou d'huile
- 3 c. à table de miel ou de sirop d'érable
- 1 c. à table de **Mélange Bouillon de légumes**
- ¼ c. à thé de poivre de Cayenne, facultatif
- 2 lb (900 g) de mini carottes
- Sel marin et poivre noir, au goût

Instructions

1. Préchauffer le four à 425 °F.
2. Faire fondre le beurre ou ajouter l'huile dans un **Wok** sur la cuisinière à feu moyen-élevé ou une grande sauteuse allant au four. Ajouter le miel, le mélange pour bouillon et le poivre de Cayenne, si désiré. Remuer pour combiner. Porter à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter 2 minutes pour que les saveurs se mélangent. Ajouter les carottes et éteindre le feu. Remuer pour enrober uniformément.
3. Placer le wok au four et faire rôtir, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les carottes soient tendres, environ 18 minutes. Retirer le wok du four et remettre sur la cuisinière à feu moyen-élevé. Remuer jusqu'à ce que les carottes soient uniformément glacées, 2 à 4 minutes. Assaisonner de sel et de poivre, au goût. Ajouter des garnitures, si désiré.



Gâteau au chocolat

🕒 1 h 15 min 🍷 10 portions 💰 0,63 \$CA | 0,34 \$US

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange Gâteau au chocolat**
- 1 œuf
- ½ tasse de lait, au choix
- ¼ tasse d'huile
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1½ tasse d'eau bouillante

Garnitures (facultatif) : glaçage au chocolat

Instructions

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, battre le mélange à gâteau avec l'œuf, le lait, l'huile et la vanille pendant 2 minutes. Incorporer délicatement l'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange soit homogène (la pâte sera liquide).
2. Verser dans un moule à gâteau rond en silicone de 8 pouces, légèrement huilé.

3. Cuire au micro-ondes, à découvert, à puissance élevée de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser reposer dans le moule pendant 6 minutes; renverser sur une **Grille de refroidissement**. Ou encore, cuire au four préchauffé à 350 °F de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.
4. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter le glaçage, si désiré.

Truc : Le temps de cuisson au micro-ondes peut varier en fonction de la puissance du four. Les desserts cuits au micro-ondes sont meilleurs lorsqu'ils sont consommés le jour même.

Par portion : Calories 190, Lipides 7 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 20 mg, Sodium 270 mg, Glucides 28 g (Fibres 2 g, Sucres 16 g), Protéines 3 g.



Tartelettes aux pacanes

 30 min

 18 tartelettes

 0,68 \$CA | 0,58 \$US

Ingrédients

- 18 mini tartelettes congelées, décongelées
- ¼ tasse de beurre non salé
- 1 sachet de **Mélange Tartelettes au beurre**
- ¼ tasse d'eau tiède
- 28 demi-pacanes
- 2 c. à table de brisures de chocolat miniatures

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Disposer les fonds de tartelettes sur une **Plaque de cuisson** et cuire de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Entretemps, faire fondre le beurre au micro-ondes environ 30 secondes. Dans un bol, fouetter le beurre fondu avec le mélange et l'eau pour bien combiner.
3. Hacher grossièrement dix demi-pacanes, pour obtenir environ 2 c. à table. Ajouter les pacanes hachées et les brisures de chocolat au mélange.
4. Répartir la garniture dans les tartelettes refroidies. Garnir chacune d'une demi-pacane. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait légèrement bruni et commence à bouillonner. La garniture épaissira en refroidissant. Laisser refroidir complètement avant de servir.

Par portion : Calories 140, Lipides 8 g (Saturés 3 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 90 mg, Glucides 15 g (Fibres 1 g, Sucres 8 g), Protéines 1 g.

Party du nouvel an

Commencez 2025 avec de bons plats sur la table! Ces recettes élégantes et sans effort vous éviteront d'avoir à cuisiner et vous permettront de passer plus de temps à faire la fête.



COLLECTION PARTY DU NOUVEL AN

CA | 60,58 > 56,99*

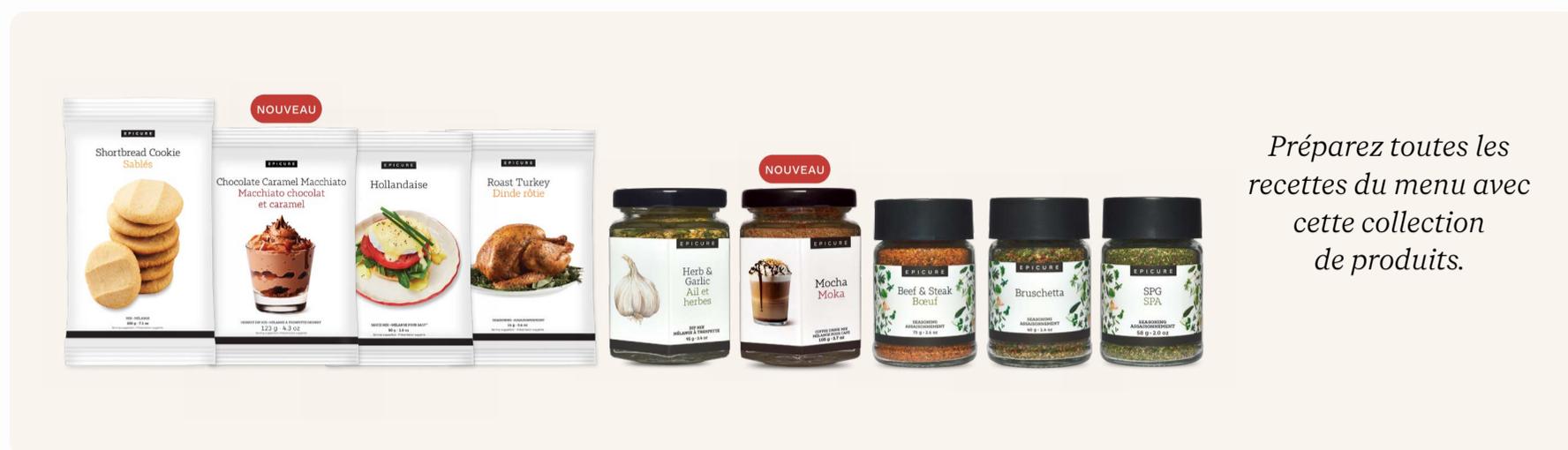
US | 54,77 > 51,25*

ENTRÉES : D. Bruschetta • E. Champignons farcis à la trempette **PLAT PRINCIPAL :** B. Terre et mer sur une plaque

DESSERT: C. Truffes macchiato chocolat et caramel • F. Biscuits clin d'œil

POUR TRINQUER : A. Mokatini

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024



Préparez toutes les recettes du menu avec cette collection de produits.

COLLECTION PARTY DU NOUVEL AN

Parfaite pour les rassemblements et les occasions spéciales, cette collection contient tout ce dont vous avez besoin pour créer des entrées éblouissantes, des desserts décadents et des boissons qui font sensation. Préparez-vous à lever votre verre à la nouvelle année!

- Mélange Sablés (1)** ●●●●●
- Mélange à trempette dessert Macchiato chocolat et caramel (1)** ●●●●●
- Mélange pour sauce Hollandaise (1)** ●●
- Assaisonnement Dinde rôtie (1)** ●●●●●
- Mélange à trempette Ail et herbes** ●●●●●
- Mélange pour café Moka** ●●●●●
- Assaisonnement Bœuf** ●●●●●
- Assaisonnement Bruschetta** ●●●●●
- Assaisonnement SPA** ●●●●●

Party du nouvel an – Liste d'épicerie

FRUITS ET LÉGUMES

- 12 champignons blancs (*Champignons farcis à la trempette*)
- 10 dattes Medjool dénoyautées (*Truffes macchiato chocolat et caramel*)
- 4 pommes de terre Yukon moyennes (*Terre et mer sur une plaque*)
- 2 tomates (*Bruschetta*)
- ½ petit oignon (*Champignons farcis à la trempette*)
- 1 lb (450 g) de haricots verts (*Terre et mer sur une plaque*)

GARDE-MANGER

- 1 tasse de flocons d'avoine (*Truffes macchiato chocolat et caramel*)
- ½ tasse de chapelure fine (*Champignons farcis à la trempette*)
- ½ tasse de sucre à glacer (*Biscuits clin d'œil*)
- 1 c. à table d'huile de coco (*Truffes macchiato chocolat et caramel*)
- 1 c. à table d'huile d'olive (*Bruschetta*)
- ½ c. à thé d'extrait de vanille (*Biscuits clin d'œil*)

PROTÉINES

- 8 grosses crevettes (*Terre et mer sur une plaque*)
- 4 lanières de bacon (*Champignons farcis à la trempette*)
- 4 (4 oz/113 g chacun) biftecks de surlonge, désossés (*Terre et mer sur une plaque*)

PRODUITS LAITIERS

- 1 tasse de beurre, préférablement non salé
 - ½ tasse (*Terre et mer sur une plaque*)
 - ½ tasse (*Biscuits clin d'œil*)
- ⅓ tasse de fromage à la crème (*Champignons farcis à la trempette*)
- 2 à 3 c. à thé de lait, au choix (*Biscuits clin d'œil*)

AUTRES

- 1 baguette (*Bruschetta*)
- 1 ¼ tasse de pépites de chocolat noir (*Truffes macchiato chocolat et caramel*)
- ⅓ tasse de confiture de framboise (*Biscuits clin d'œil*)
- Liqueur de café (*Mokatini*)
- Vodka (*Mokatini*)

Bruschetta



 10 min  2 tasses  0,15 \$CA | 0,12 \$US

Ingrédients

- 2 tasses de tomates en dés
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table d'**Assaisonnement Bruschetta**
- Sel marin et poivre noir, au goût

Instructions

1. Combiner les tomates en dés, l'huile, l'assaisonnement, le sel et le poivron.
2. Servir sur des tranches de baguette grillée.

Par portion (2 c. à table) : Calories 20, Lipides 1 g (Saturés 0 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 0 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 0 g.

Champignons farcis à la trempette



 12 min  12 champignons  0,38 \$CA | 0,32 \$US

Par portion (1 champignon) : Calories 45, Lipides 3,5 g (Saturés 2 g, Trans 0 g), Cholestérol 10 mg, Sodium 150 mg, Glucides 2 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 2 g.

Ingrédients

- 4 tranches de bacon
- ½ petit oignon, coupé fin
- 12 champignons blancs, brossés, dont les pieds ont été enlevés et coupés en petits morceaux
- ½ tasse de chapelure fine
- ¼ tasse de fromage à la crème à tartiner
- 2 c. à table de **Mélange à trempette Ail et herbes**
- Sel marin et poivre noir, au goût

Instructions

1. Préchauffer le four à 400 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** avec un **Tapis de cuisson**.
2. Faire revenir le bacon dans la **Sauteuse** jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Refroidir, puis émietter. Dans la même poêle, faire sauter l'oignon, et les pieds de champignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit de 6 à 8 minutes.
3. Retirer la poêle du feu, puis ajouter le bacon, la chapelure, le fromage à la crème et le mélange à trempette. Bien mélanger; assaisonner de sel et de poivre.
4. Disposer les têtes de champignons sur une plaque. Remplir chacune du mélange préparé. Rôtir 10 minutes, ou jusqu'à ce que la farce bouillonne et soit dorée. Servir chaud.



Terre et mer sur une plaque

🕒 20 min 🍽️ 4 portions 💰 5,21 \$CA | 4,43 \$US

Ingrédients

- 4 pommes de terre Yukon Gold moyennes
- 2 c. à table d'**Assaisonnement SPA**, divisé
- 2 c. à table d'**Assaisonnement Bœuf**
- 4 (4 oz/113 g chacun) biftecks de surlonge, désossés
- 8 grosses crevettes
- 1 lb (225 g) de haricots verts, arrangés
- ½ tasse de **Sauce hollandaise**

Instructions

1. Allumer le gril du four et placer la grille au milieu du four. Badigeonner légèrement d'huile la **Plaque de cuisson** (ne pas utiliser de Tapis de cuisson).
2. Trancher finement les pommes de terre, non pelées, et les disposer d'un côté de la plaque. Elles peuvent se chevaucher un peu. Saupoudrer de 1 c. à table d'Assaisonnement SPA. Saupoudrer l'Assaisonnement Bœuf des deux côtés des biftecks, puis les disposer sur la plaque. Cuire sous le gril de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les biftecks commencent à brunir.

3. Sortir la plaque et retourner la viande. Disposer les crevettes en forme de cœurs (2 crevettes par cœur) et les haricots sur la plaque. Saupoudrer du reste d'Assaisonnement SPA. Cuire 6 minutes, ou jusqu'à ce que les biftecks commencent à caraméliser et atteignent une température interne de 125 °F (mi-saignant).
4. Si désiré, napper les biftecks, les crevettes et les légumes de sauce hollandaise avant de servir.

Truc : Remplacez les haricots verts par des asperges arrangées.

Truc : L'épaisseur des biftecks influera sur le niveau de cuisson. Pour une viande bien cuite, choisissez une coupe plus mince. Pour une viande plus saignante, choisissez-en une plus épaisse.

Par portion : Calories 460, Lipides 15 g (Saturés 6 g, Trans 0,5 g), Cholestérol 100 mg, Sodium 560 mg, Glucides 49 g (Fibres 8 g, Sucres 6 g), Protéines 33 g.



Biscuits clin d'œil

🕒 30 min 🍪 15 biscuits 💰 0,55 \$CA | 0,47 \$US

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange Sablés**
- ½ tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 c. à table d'eau
- ⅓ tasse de confiture de framboises
- ½ tasse de sucre à glacer
- 2–3 c. à thé de lait, au choix
- ½ c. à thé d'extrait de vanille

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Recouvrir la **Plaque de cuisson** du **Tapis de cuisson**.
2. À l'aide d'un batteur sur socle (doté du batteur plat) ou d'un mélangeur à main, à vitesse moyenne, battre le mélange, le beurre et l'eau pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à la formation d'une pâte molle et uniforme.
3. Façonner 15 boules à l'aide d'une cuillère ou des mains, à raison d'une cuillère à table par boule. Disposer les boules sur la plaque, en espaçant de 1 pouce. Avec le pouce ou le dos d'une petite cuillère, presser pour créer un petit creux au centre de chaque boule. Pour aider à conserver la forme, tenir les côtés du biscuit et appuyer sur les fissures qui

se forment sur les bords pour les remettre en place. Remplir chaque creux de confiture, environ 1 c. à thé par biscuit.

4. Cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient légèrement dorées. Laisser refroidir sur la plaque 5 minutes.
5. Entretemps, dans un bol, fouetter le sucre, 2 c. à thé de lait et l'extrait de vanille. Si nécessaire, ajouter plus de lait, ½ c. à thé à la fois, jusqu'à consistance désirée. À l'aide d'une poche à douille munie d'une petite buse, glacer les biscuits en zigzag pendant qu'ils sont encore chauds. Laisser le glaçage prendre et les biscuits refroidir complètement avant de servir.

Truc : Pas de douille? Pas de problème! Utilisez simplement un sac Ziploc. Remplissez-le de glaçage, fermez-le, puis coupez-en un très petit coin pour pouvoir glacer les biscuits.

Par portion (1 biscuit) : Calories 140, Lipides 7 g (Saturés 4 g, Trans 0,3 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 35 mg, Glucides 20 g (Fibres 1 g, Sucres 11 g), Protéines 1 g.



Truffes macchiato chocolat et caramel

🕒 40 min 🍷 16 portions 💰 0,73 \$CA | 0,62 \$US

Ingrédients

- 1 tasse de flocons d'avoine
- 10 dattes Medjool dénoyautées
- 1 sachet de **Mélange à trempette dessert Macchiato chocolat et caramel**
- 2 c. à table d'eau
- 1 c. à table d'huile de coco, fondue
- Sel marin, au goût
- 1 ¼ tasse de pépites de chocolat noir

Garnitures (facultatif) : **Mélange à trempette sucrée Petits fruits d'été, Canneberge, pomme et cannelle** ou **Pomme au four**.

Instructions

1. Déposer les flocons d'avoine dans un robot culinaire. Mélanger jusqu'à obtenir la consistance d'une farine. Retirer du robot et réserver.
2. Au robot culinaire (ne pas laver), ajouter les dattes, le mélange à trempette, l'eau, l'huile de coco et une pincée de sel. Pulser jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter graduellement la farine d'avoine, ¼ tasse à la fois, jusqu'à ce que le mélange prenne, en raclant les côtés au besoin. Le mélange sera collant.

4. Avec les mains, former 16 boules. Le mélange sera collant; s'humecter les mains facilitera le processus. Placer les boules sur une **Petite plaque de cuisson** recouverte d'un **Petit tapis de cuisson**. Congeler 15 minutes.
5. Entretemps, placer les pépites de chocolat dans un grand bol allant au micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance élevée, à découvert, en remuant toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit presque fondu, soit environ 2 minutes. Brasser jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
6. À l'aide d'une fourchette, tremper les truffes, une à la fois, dans le chocolat, en tapotant la fourchette sur le bord du bol pour enlever l'excédent. Remettre sur la plaque. Si désiré, saupoudrer de garnitures. Si le chocolat fondu commence à durcir au cours de cette opération, le réchauffer au micro-ondes.
7. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait pris, environ 5 à 10 minutes.

Par portion : Calories 160, Lipides 6 g (Saturés 4 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 5 mg, Glucides 23 g (Fibres 3 g, Sucres 17 g), Protéines 2 g.



Mokatini

 2 min

 1 portion

 3,37 \$CA | 2,86 \$US

Ingrédients

- 2 c. à table de **Mélange pour café Moka**
- 2 c. à table d'eau chaude
- 1 oz de liqueur de café
- 1 oz de vodka
- Glace

Garnitures (facultatif) : grains de café

Instructions

1. Combiner le mélange pour boisson et l'eau chaude. Bien dissoudre.
2. Dans un shaker, mélanger le moka, la liqueur de café et la vodka. Remplir le shaker de glace, couvrir et secouer très vigoureusement pendant 30 à 45 secondes.
3. Verser dans un verre à martini ou à cocktail, en utilisant une passoire à cocktail pour retenir la glace et permettre à la mousse et à la boisson de passer à travers.
4. Décorer avec des grains de café, si désiré.

Truc : Pour une texture encore plus lisse, versez la boisson à travers un tamis, directement dans le verre.

Par portion : Calories 240, Lipides 0,5 g (Saturés 0,3 g, Trans 0 g), Cholestérol 0 mg, Sodium 5 mg, Glucides 28 g (Fibres 1 g, Sucres 23 g), Protéines 1 g.

Plateau de gâteries

Servez des délices sucrés sans gluten économiques et irrésistibles! Préparez-les d'avance et soyez prêts à recevoir tout au long de la saison.



COLLECTION PLATEAU DE GÂTERIES

CA | 44,73 > 41,60*

US | 39,64 > 34,50*

- A. Coupes de pouding B. Tartelettes au beurre C. Biscuits rouge velours D. Sablés en petites portions
E. Pains canneberges et citron en portions parfaites F. Bouchées moelleuses au pain d'épices
G. Biscuits cannes en bonbon

*FIN DE LA VENTE LE 2 DÉCEMBRE 2024

COLLECTION PLATEAU DE GÂTERIES



COLLECTION PLATEAU DE GÂTERIES

Faites de ces fêtes de fin d'année un moment inoubliable avec ces délices sucrés que tout le monde peut savourer! Amusez-vous à préparer des pâtisseries sans gluten et à teneur modérée en sucre avec ces mélanges populaires.

Mélange pour pouding minute Chocolat (1) ●●●●

Mélange Pain canneberges et citron (1) ●●●●

Mélange Cupcakes rouge velours (1) ●●●●

Mélange Sablés (1) ●●●●

Mélange Biscuits au sucre (1) ●●●●

Mélange Tartelettes au beurre (1) ●●●●

Plateau de gâteries – Liste d'épicerie

GARDE-MANGER

- Sucre granulé, facultatif
(Bouchées moelleuses au pain d'épices)
- Huile
 - ½ tasse (Pains canneberges et citron en portions parfaites)
 - ¼ tasse (Biscuits rouge velours)
- ⅓ tasse de sucre à glacer
(Pains canneberges et citron en portions parfaites)
- ¼ tasse d'huile de coco
(Bouchées moelleuses au pain d'épices)
- ¼ tasse de mélasse, de fantaisie ou à cuisson
(Bouchées moelleuses au pain d'épices)
- 1 c. à table de jus de citron
(Pains canneberges et citron en portions parfaites)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille (Biscuits cannes en bonbon)

PROTÉINES

- 8 œufs
 - 3 (Pains canneberges et citron en portions parfaites)
 - 2 (Biscuits rouge velours)
 - 1 (Biscuits cannes en bonbon)
 - 1 (Bouchées moelleuses au pain d'épices)
 - 1, facultatif (Tartelettes au beurre)

PRODUITS LAITIERS

- ¾ tasse de yogourt grec nature 2 %
(Pains canneberges et citron en portions parfaites)
- 1 tasse de beurre, non salé
 - ½ tasse (Biscuits cannes en bonbon)
 - ½ tasse (Sablés en petits portions)
- 2 tasses + 2 c. à table de lait, au choix
 - 2 tasses (Coupes de pouding)
 - 2 c. à table (Biscuits rouge velours)

AUTRES

- Colorant alimentaire rouge (Biscuits cannes en bonbon)
- 18 mini tartelettes congelées (Tartelettes au beurre)
- 12 mini cannes en bonbon ou mini bretzels
(Coupes de pouding)
- 6 mini tasses en papier d'environ 3 oz
- ½ tasse de brisures de chocolat, facultatif
(Biscuits rouge velours)

Biscuits rouge velours



 15 min  12 biscuits  0,53 \$CA | 0,45 \$US

Par portion (1 biscuit) : Calories 130, Lipides 6 g (Saturés 0,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 30 mg, Sodium 150 mg, Glucides 18 g (Fibres 0 g, Sucres 8 g), Protéines 2 g.

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange Cupcakes rouge velours**
- 2 œufs
- ¼ tasse d'huile
- 2 c. à table de lait, au choix
- ½ tasse de brisures de chocolat, facultatif

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. Dans un grand bol, combiner le mélange, les œufs, l'huile et le lait. En utilisant 2 c. à table comme guide, former des boules de pâte et les placer sur la plaque en les espaçant de 1 po.
3. Cuire 12 minutes, ou jusqu'à ce que les bords commencent à brunir légèrement. Laisser refroidir complètement avant de retirer de la plaque.
4. Conserver les biscuits au réfrigérateur, en insérant du papier parchemin entre les étages, pour éviter qu'ils ne collent.

Pains canneberges et citron en portions parfaites



 27 min (dont 10 min de refroidissement)  30 portions

 0,26 \$CA | 0,22 \$US

Par portion : Calories 180, Lipides 11 g (Saturés 1 g, Trans 0 g), Cholestérol 50 mg, Sodium 125 mg, Glucides 20 g (Fibres 0 g, Sucres 12 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 3 œufs
- ¾ tasse de yogourt grec nature 2 %
- ½ tasse d'huile + plus pour badigeonner
- 1 sachet de **Mélange Pain canneberges et citron**
- ½ tasse de sucre à glacer
- 1 c. à table de jus de citron

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F. Huiler légèrement le **Moule à petites portions** et le placer sur une **Plaque de cuisson**.
2. Dans un grand bol, fouetter ensemble les œufs, le yogourt et l'huile. Incorporer le mélange.
3. Répartir la pâte dans le moule.
4. Cuire au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir 10 minutes, puis démouler et transférer sur des **Grilles de refroidissement**.
5. Pour le glaçage, mélanger le sucre à glacer avec le jus de citron. Napper les petits pains chauds.



Biscuits cannes en bonbon

 2 h 25 (dont 2 h de refroidissement)

 12 biscuits

 0,65 \$CA | 0,55 \$US

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange Biscuits au sucre**
- ½ tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 œuf
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- Colorant alimentaire rouge

Instructions

1. À l'aide d'un batteur sur socle (avec palette de mixage) ou d'un batteur à main, battre à faible vitesse le mélange avec le beurre, l'œuf et l'extrait de vanille jusqu'à homogénéité.
2. Diviser la pâte en deux et enlever une moitié du bol. Ajouter 3 gouttes de colorant alimentaire au reste de la pâte dans le bol. Mélanger à faible intensité jusqu'à ce que le colorant soit uniformément réparti (il sera peut-être nécessaire d'utiliser une spatule ou les mains pour faire pénétrer le colorant dans la pâte). Ajouter plus de colorant alimentaire si nécessaire, 2 à 3 gouttes à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit d'un rouge vif.
3. Abaisser chaque boule en disque de 1 pouce d'épaisseur. Envelopper les 2 disques dans du plastique et réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
4. Préchauffer le four à 375 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
5. Diviser la pâte blanche en 12 morceaux égaux. Abaisser chaque morceau en une corde d'environ 5 po de long et la disposer sur la plaque. Répéter l'opération avec la pâte rouge. Disposer une corde rouge à côté de chaque corde blanche.
6. Torsader ensemble chaque corde blanche et rouge, puis les rouler à nouveau pour les lisser ensemble. Replacer sur la plaque et courber le haut pour former des cannes en bonbon.
7. Cuire au four de 14 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris (le dessous sera brun doré et ils n'auront pas d'aspect brillant). Laisser refroidir complètement sur la plaque avant de manipuler.

Par portion : Calories 160, Lipides 8 g (Saturés 5 g, Trans 0,4 g), Cholestérol 35 mg, Sodium 10 mg, Glucides 21 g (Fibres 0 g, Sucres 7 g), Protéines 1 g.

Coupes de pouding



🕒 20 min 🍷 6 portions 💰 1,32 \$CA | 1,22 \$US

Par portion : Calories 150, Lipides 2,5 g (Saturés 1,5 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 5 mg, Sodium 100 mg, Glucides 30 g (Fibres 1 g, Sucres 17 g), Protéines 3 g.

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange pour pouding minute Chocolat**
- 2 tasses de lait froid, au choix
- 6 mini tasses en papier d'environ 3 oz
- 12 mini cannes en bonbon ou mini bretzels

Instructions

1. Dans un grand bol, fouetter vigoureusement le mélange avec le lait jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux, environ 4 minutes. Réfrigérer pour faire prendre et refroidir, environ 20 minutes.
2. Entretemps, dessiner, colorier ou utiliser les outils de bricolage préférés pour faire des visages sur chaque tasse.
3. Au moment de servir, brasser le pouding et le répartir dans les coupes. Ajouter des cannes de bonbon ou des bretzels pour les « oreilles » des rennes.

Sablés en petites portions



🕒 30 min 🍷 15 sablés 💰 0,39 \$CA | 0,33 \$US

Par portion (1 sablé) : Calories 100, Lipides 7 g (Saturés 4 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 35 mg, Glucides 11 g (Fibres 1 g, Sucres 3 g), Protéines 1 g.

Ingrédients

- 1 sachet de **Mélange Sablés**
- ½ tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 c. à table d'eau

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Disposer un **Moule à petites portions** sur une **Plaque de cuisson**. À l'aide d'un pinceau, badigeonner l'huile.
2. À l'aide d'un batteur sur socle (doté du batteur plat) ou d'un mélangeur à main, à vitesse moyenne, battre le mélange, le beurre et l'eau de 2 à 3 minutes ou jusqu'à la formation d'une pâte molle et uniforme.
3. Répartir la pâte dans 15 cavités du Moule à petites portions (environ 1 c. à table comble par cavité). Avec le dos d'une cuillère, presser également dans les cavités. À l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dents, piquer les sablés à quelques reprises.
4. Cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités commencent à dorer. Laisser refroidir complètement dans le moule avant de démouler.



Bouchées moelleuses au pain d'épices

 45 min (dont 20 min de refroidissement)

 18 biscuits

 0,40 \$CA | 0,34 \$US

Ingrédients

- 1 œuf
- ¼ tasse d'huile de coco, fondue
- ¼ tasse de mélasse, de fantaisie ou à cuisson
- 1 sachet de **Mélange Pain d'épices**
- Sucre granulé, pour recouvrir, facultatif

Instructions

1. Dans un bol, fouetter l'œuf, puis ajouter l'huile et la mélasse. Ajouter le mélange et brasser. La pâte sera très dense. Réfrigérer jusqu'à fermeté, de 20 à 30 minutes ou toute la nuit.
2. Préchauffer le four à 350 °F. Recouvrir la **Plaque de cuisson** du **Tapis de cuisson**.
3. Utiliser une cuillère à table rase comme guide pour façonner la pâte en boules. Si la pâte devient trop molle pour être travaillée, la réfrigérer de nouveau pour la refroidir. Rouler les boules dans le sucre, si utilisé, pour recouvrir également.

4. Disposer les boules à 1 po d'espace sur la plaque. Cuire jusqu'à ce que les biscuits craquent sur le dessus et que les extrémités commencent à prendre (ils seront encore un peu mous), de 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur la plaque 5 minutes, puis transférer sur des **Grilles de refroidissement**.

5. Ranger dans un contenant hermétique, à température ambiante, jusqu'à 5 jours (ou au congélateur jusqu'à 3 mois).

Par portion (1 bouchée) : Calories 90, Lipides 3,5 g (Saturés 2,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 115 mg, Glucides 13 g (Fibres 1 g, Sucres 9 g), Protéines 1 g.



Tartelettes au beurre

 30 min

 18 tartelettes

 1,02 \$CA | 0,89 \$US

Ingrédients

- 18 mini tartelettes congelées
- ¼ tasse de beurre non salé
- 1 sachet de **Mélange Tartelettes au beurre**
- ¼ tasse d'eau tiède
- 1 œuf, facultatif

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 °F. Disposer les fonds de tartelettes sur une **Plaque de cuisson** et cuire de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Entretemps, faire fondre le beurre au micro-ondes environ 30 secondes. Dans un bol, fouetter le beurre fondu avec le mélange et l'eau pour bien combiner. Pour une garniture plus épaisse, ajouter l'œuf en fouettant, si désiré.
3. Répartir la garniture dans les tartelettes refroidies. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait légèrement bruni et commence à bouillonner. La garniture épaissira en refroidissant. Laisser refroidir complètement avant de servir.

Par portion (2 tartelettes, sans œuf) : Calories 230, Lipides 12 g (Saturés 6 g, Trans 0,3 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 170 mg, Glucides 29 g (Fibres 1 g, Sucres 15 g), Protéines 2 g.

DEVENEZ AMBASSADRICE/EUR ÉPICURE

Vous cuisinez tous les jours. Pourquoi ne pas en être récompensé?

Avec Épicure, chaque repas est une occasion de gagner de l'argent! Prenez quelques photos, filmez une vidéo et partagez-les sur les réseaux sociaux avec votre lien d'achat, ou organisez des rencontres en personne pour créer une entreprise qui vous convient.



Votre parcours Épicure est rempli d'avantages



FLEXIBILITÉ

Travaillez quand et où cela vous convient.



REVENUS

Gagnez jusqu'à 33 % sur ce que vous vendez.



RÉDUCTIONS

Obtenez 20 % de réduction sur vos propres commandes.



RÉCOMPENSES

Recevez des primes, des cadeaux et des produits.



IMPACT

Aidez les gens à bien se nourrir pour bien vivre.



VOYAGES

Participez à des événements annuels de formation et méritez des vacances cinq étoiles gratuites.

EXPLOREZ LES POSSIBILITÉS

MAGASINER EN LIGNE À [EPICURE.COM](https://www.epicure.com)



@FansEpicure



@EpicureOfficial



WatchEpicure



Epicurerecettes