



INDEX DES RECETTES

CASSANDRA LOIGNON

Simplement chic 1, 2 & 3 | Cuisiner l'automne, l'hiver, le printemps & l'été | Passionnément italien



TABLE DES MATIÈRES

02. COCKTAILS & BOISSONS

02. COCKTAILS

04. BOISSONS & CAFÉS

06. DÉJEUNERS & COLLATIONS

07. ENTRÉES & BOUCHÉES

0.8 ENTRÉES

11. BOUCHÉES

14. SOUPES & CRÈMES

16. PLATS PRINCIPAUX

17. BOEUF, AGNEAU, PORC & VEAU

20. VOLAILLE

22. POISSONS & FRUITS DE MER

24. VÉGÉTARIEN

26. BURGERS, TACOS & SANDWICHES

28. PÂTES, PIZZA & CIE.

31. SALADES

33. ACCOMPAGNEMENTS

36. DESSERTS

37. GÂTEAUX, PAINS & PÂTISSERIES

40. BISCUITS, BARRES & CARRÉS

41. DESSERTS GLACÉS & TARTES

42. POUDINGS, MOUSSES & TREMPETTES

43. FRUITS

44. SAUCES, ÉPICES & TREMPETTES



COCKTAILS & BOISSONS



Aperitini	Pass. italien	p.30	Cocktail glacé à la mangue et fruit de la passion	SC2	p.34
Aperol Spritz	SC2	p.36	Cocktail spooky aux mûres	Cuisiner l'automne	p.162
Aperol Spritz	Pass. italien	p.24	Cocktails à la guimauve grillée	Cuisiner l'hiver	p.26
Aperol Spritz à la clémentine	Cuisiner l'hiver	p.34	Cocktails à la poire rôtie	Cuisiner l'hiver	p.40
Bellini à la poire	Cuisiner l'automne	p.20	Cocktails à la rhubarbe	Cuisiner l'été	p.22
Bellini aux pêches	SC1	p.34	Cosmopolitans aux canneberges blanches	Cuisiner l'hiver	p.36
Bloody Caesar, sauce bbq et haricots marinés piquants	SC1	p.108	Daiquiri aux fraises du Québec	SC2	p.40
Cocktail au fruit du dragon	SC2	p.28	Expresso-martinis à la vanille	Cuisiner l'hiver	p.24
Cocktail au melon d'eau	SC2	p.32	Garibaldi	Pass. italien	p.25
Cocktail d'automne au beurre de pommes	SC2	p.38	Gins à la grenade	Cuisiner l'hiver	p.38
Cocktail épicé à la mangue	SC1	p.158	Hugo	Pass. italien	p.28
Cocktail frais au concombre et melon miel	SC2	p.30			

Lemon drop martinis aux fraises	Cuisiner l'été	24	Pichet de mojito aux framboises	Cuisiner l'été	28
Limonade aux bleuets	Cuisiner l'été	32	Pina colada frais à l'ananas	SC2	42
Limoncello	Pass. italien	32	Rossini	Pass. italien	28
Margaritas épicées au melon d'eau	Cuisiner l'été	26	Sangria au melon d'eau	Cuisiner l'été	34
Martini white russian d'automne	Cuisiner l'automne	p.24	Sangria aux pommes et cannelle	Cuisiner l'automne	p.14
Mimosa du verger	Cuisiner l'automne	p.18	Sangria fraises, sirop d'érable et limonade rose	SC1	120
Mimosas au pamplemousse	Cuisiner le print.	20	Sgroppino	Pass. italien	26
Mimosas de Noël à la grenade	Cuisiner l'hiver	22	Spritz limoncello	Pass. italien	23
Mojito au lait de coco	SC1	182			
Mojitos blancs de Noël	Cuisiner l'hiver	30			
Old fashioned aux épices	Cuisiner l'hiver	28			

Café glacé à l'érable	Cuisiner le print.	p.18
Chocolats chauds deux façons	Cuisiner l'hiver	p.32
Latté et café glacé à la citrouille	SC3	p.26
Limonade à la framboise et au thé à la pêche	Cuisiner l'été	p.30
Matcha au thé chaï	Cuisiner l'automne	p.22
Matcha glacé	Cuisiner le print.	p.22
Milk shake à la gousse de vanille	SC3	p.238
Thé glacé aux pêches	Cuisiner l'été	p.36



DÉJEUNERS & COLLATIONS



DÉJEUNERS & COLLATIONS

Bagels de Montréal maison	Cuisiner le print.	p.26	Oeufs pochés et sauce hollandaise épicée	SC3	p.32
Boules d'énergie	SC3	p.66	Pain aux bleuets et yogourt	Cuisiner le print.	p.46
Brioches glacées au fromage à la crème	SC3	p.28	Pain aux zucchini	SC1	p.216
Casserole déjeuner de Max	Cuisiner le print.	p.28	Pain doré	Cuisiner le print.	p.36
Crêpes farcies au fromage à la crème et framboises	SC1	p.206	Pain doré, crème au mascarpone et bananes caramélisées	SC3	P.30
Croque-monsieur	Cuisiner le print.	p.32	Pancake géant	SC3	p.40
Crostinis bleuets et ricotta	Cuisiner le print.	p.34	Pois chiches croustillants 3 façons	SC3	p.68
Duo de crostinis salés	Cuisiner le print.	p.44	Pouding de chia au beurre d'amande et bananes caramélisées à la cannelle	SC3	p.38
Frites de pain doré, sauce à l'érable	Cuisiner le print.	p.42	Poutine déjeuner	SC3	p.24
Gaufres belges	Cuisiner le print.	p.50	Scones à l'anglaise	Cuisiner le print.	p.48
Gaufres salées aux pommes de terre	Cuisiner le print.	p.38	Smoothie bowl à la mangue	SC3	P.22
Granola maison	SC2	p.204	Toasts à l'avocat deux façons	Cuisiner le print.	p.24
Green smoothie bowl	SC3	p.36	Trio de verrines déjeuners	Cuisiner le print.	p.52
Green smoothie bowl	Cuisiner le print.	p.40			



ENTRÉES & BOUCHÉES



Arancinis	SC1	p.208	Brochettes de melons et burrata	Cuisiner l'été	p.60
Antipasti de poivrons grillés	Pass. italien	p.82	Bruschetta	Cuisiner l'été	p.46
Avocats croustillants avec mayo épicée et mayo sucrée thaïe	SC2	p.58	Bruschetta aux tomates confites	Pass. italien	p.88
Avocats farcis à la salade de crabe	Cuisiner le print.	p.56	Burrata fondante, tomates cerises et pesto au balsamique blanc	Cuisiner l'été	p.66
Bâtonnets de mozzarella frits	Pass. italien	p.74	Burrata frite	SC3	p.54
Betteraves hasselback, chimichurri et chèvre fouetté	Cuisiner l'hiver	p.52	Carpaccio de boeuf	Pass. italien	p.78
Bouchées de poulet caprese	Cuisiner l'été	p.68	Ceviche lait de coco	SC1	p.170
Boule de fromage en citrouille au bagel plein goût	Cuisiner l'automne	p.166	Chou rouge braisé, sauce au tahini et oignons croustillants	Cuisiner l'automne	p.54
Boules de bocconcini frites, trempette au pesto	Cuisiner l'été	p.72	Chou-fleur crouillant	SC2	p.66
Boules de chèvre frites et sauce au miel épicée	Cuisiner l'hiver	p.64	Chou-fleur rôti	SC3	p.46
Brie fondant et chutney de pommes en pâte feuilletée	Cuisiner l'automne	p.30	Cocktail de crevettes épicé	SC1	p.160
Brie fondant et compote de figes et porto	SC3	p.44	Corn ribs barbecue, crema à la lime	SC3	p.50
Brie fouetté, huile épicée aux flocons de piments	Cuisiner l'automne	p.36	Coupelles brie et canneberges	Cuisiner l'hiver	p.82

Craquelins aux figues et pacanes	Cuisiner l'hiver	p.47	Feuilletés d'asperges	Cuisiner le print.	p.68
Crème à la courge Butternut et carottes rôties	Cuisiner l'automne	p.34	Feuilletés d'escargots, sauce crémeuse aux tomates séchées	SC2	p.64
Crevettes croustillantes	SC1	p.184	Feuilletés de champignons barbecue	Cuisiner le print.	P.64
Crostinis à la ricotta fouettée, raisins rôtis et noisettes	Pass. italien	p.80	Focaccia	Pass. italien	p.106
Crostinis au filet mignon et sauce crémeuse au fromage bleu	SC2	p.54	Fromage de chèvre coulant et compote d'abricots	Cuisiner l'automne	p.40
Crostinis et burrata aux deux pestos	Pass. italien	p.72	Gaspacho de concombres épicé, crevettes miel et chipotle	Cuisiner l'été	p.40
Crudo	SC2	p.60	Gnocchis croustillants, sauce crémeuse au parmesan	SC2	p.70
Dumplings aux carottes et patate douce	Cuisiner l'hiver	p.56	Halloumi mariné au citron, raisins rôtis et graines de citrouille	Cuisiner l'hiver	p.58
Dumplings aux légumes	SC2	p.56	Houmous aux saveurs d'automne et chips de pita grillés	Cuisiner l'automne	p.44
Egg rolls aux avocats et duo de sauces	SC1	p.186	Mille-feuilles aux champignons, sauce crémeuse à l'ail noir	Cuisiner l'hiver	p.49
Étagés de crabe, avocats et pamplemousse	SC1	p.110	Mini-Wellingtons	Cuisiner l'hiver	p.78
Feta au four	SC2	p.46	Mozzarella frite, aioli aux poivrons rôtis	SC2	p.68
Feta fouettée deux façons	Cuisiner l'hiver	p.44	Pain plat aux dattes, figues et gorgonzola	Cuisiner l'hiver	p.54

Pain pull apart à la trempette aux artichauts	Cuisiner le print.	p.70	Salade wedge épicée-sucrée au bacon	SC3	p.48
Pâte à choux au fromage (gougères)	SC1	p.220	Salsa aux haricots noirs, poivrons et jalapenos	Cuisiner l'automne	p.168
Pétoncles glacés à l'érable	Cuisiner l'hiver	p.80	Spanakopitas à ma façon	Cuisiner le print.	p.62
Pétoncles, sauce à la rhubarbe, relish de concombre et céleri	Cuisiner le print.	p.60	Steak de chou-fleur au chimichurri	Cuisiner l'automne	p.48
Poulet popcorn, sauce barbecue au miel	SC1	p.210	Tartare de thon à la mangue	SC2	p.72
Raddichios braisés, vinaigrette chaude au balsamique	Cuisiner le print.	p.72	Tarte tatin aux échalotes caramélisées	Cuisiner le print.	p.74
Ratatouille sicilienne	Pass. italien	p.84	Tartinade au fromage à l'italienne	Pass. italien	p.86
Raviolis frits avec compote de tomates et sauce mascarpone épicée	SC1	p.38	Tartinade au fromage à la crème et parmesan, garniture de courge rôtie	Cuisiner l'automne	p.28
Rouleaux de légumes, sauce à l'arachide	Cuisiner l'été	p.44	Tartinade aux oignons caramélisés	SC2	p.48
Rouleaux de printemps croustillants	Cuisiner le print.	p.66	Tater Tots maisons	SC1	p.134
Salade caprese	Pass. italien	p.76	Tempura de crabe, sauce ponzu	Cuisiner l'été	p.50
Salade de melon d'eau, tomate et feta	Cuisiner l'été	p.48	Thon saisi, mayonnaise au wasabi	SC2	p.62
Salade tiède aux choux de Bruxelles	SC3	p.62	Toast aux pêches, burrata et prosciutto	SC1	p.40

Trempepette à la feta et poivrons rôtis	SC3	p.72
Trempepette au bacon et oignons caramélisés	Cuisiner l'hiver	p.60
Trempepette chaude aux artichauts	SC1	p.136
Trempepette chaude aux oignons caramélisés	Cuisiner le print.	p.76
Trempepette chaude de maïs	SC3	p.78
Trempepette étagée à la grecque	Cuisiner le print.	p.58
Trempepette étagée d'Halloween	Cuisiner l'automne	p.164
Trempepette houmous	SC2	p.50
Verrines de melons et burrata	Pass. italien	p.70

Bhajis carottes et oignons	Cuisiner le print.	p.84	Champignons farcis à l'italienne	Cuisiner l'automne	p.42
Blinis et pommes de terre hasselback au caviar	Cuisiner l'hiver	p.66	Chips de courgette et aioli au basilic	SC3	p.74
Bouchées aux jalapenos	SC3	p.52	Chips de patate douce au four	SC3	p.80
Bouchées croustillantes à la feta, sauce au miel	Cuisiner l'été	p.54	Chips de patate douce, crevette chipotle et crème à l'avocat	SC3	p.56
Bouchées croustillantes au maïs, cheddar et jalapeno	SC3	p.70	Coeurs d'artichauts croustillants au parmesan	Cuisiner le print.	p.80
Bouchées de concombre et thon saisi	Cuisiner le print.	p.88	Crevettes à la noix de coco	Cuisiner l'été	p.62
Bouchées de courge au mascarpone, vinaigrette aux oignons confits	Cuisiner l'automne	p.38	Crostinis à la courge rôties, beurre noisette à la sauge	Cuisiner l'automne	p.46
Bouchées de courgette au parmesan	Cuisiner le print.	p.102	Crostinis à la trempette aux artichauts	Cuisiner le print.	p.100
Bouchées de crab cake et aioli épicé	Cuisiner le print.	p.86	Crostinis au chèvre et cerises balsamiques	Cuisiner le print.	p.92
Bouchées de patates douces au chèvre, pistaches et canneberges	Cuisiner l'automne	p.52	Crostinis au tartare de boeuf, aioli rôti et câpres croustillantes	Cuisiner l'été	p.64
Brochette de patate douce et bacon glacé à l'érable	Cuisiner le print.	p.90	Croûtons au brie et poires grillées	Cuisiner l'automne	p.50
Bruschetta aux tomates confites et balsamique	Cuisiner l'automne	p.32			

Edamames épicés	SC3	p.76	Tartare de thon, réduction de soya et chips de wontons	Cuisiner l'été	p.42
Fromage à la crème fumé	Cuisiner l'été	p.130	Tartelettes aux oignons caramélisés	SC3	p.58
Fromage en grains frit	SC1	p.102	Wontons croustillants aux bonbons de saumon avec crème à l'oignon confit et pacanes	Cuisiner l'hiver	P.71
Galettes de riz croustillantes, tartare de thon au sésame	Cuisiner l'été	p.70	Wontons croustillants aux crevettes et à l'avocat	Cuisiner l'hiver	p.70
Garlic knots au parmesan	Cuisiner l'hiver	p.72	Wontons farcis au fromage à la crème	Cuisiner le print.	p.82
Guacamole à la mangue et chips chaudes	SC3	p.82	Wontons style jalapeno poppers	Cuisiner le print.	p.98
Huîtres garnies	Cuisiner le print	p.96			
Jalapeno poppers	Cuisiner l'hiver	p.74			
Légumes d'hiver tempura	Cuisiner l'hiver	p.50			
Mini-boulettes à la grenade	Cuisiner l'hiver	p.76			
Mini-poivrons rôtis au chèvre et miel	Cuisiner le print.	p.94			
Oeufs farcis	SC1	p.214			
Petits pains au bacon et fromage	SC1	P.138			



SOUPES & CRÈMES



SOUPES & CRÈMES

Bisque de homard	SC2	p.52	Soupe aux haricots à la Toscane	Pass. italien	p.96
Crème de brocoli rôtie et cheddar	Cuisiner l'automne	p.64	Soupe aux saucisses italiennes et au tortellinis	Pass. italien	p.98
Crème de carottes et panais cari-coco avec cubes de feta dorés	Cuisiner l'automne	p.66	Soupe aux tomates et poivron rouge rôtis	Pass. italien	p.100
Crème de carottes roties à l'érable	Cuisiner le print.	p.114	Soupe froide au melon miel et crevettes pochées	Cuisiner l'été	p.56
Crème de chou-fleur et pommes rôties	Cuisiner l'automne	p.62	Soupe mexicaine à ma façon	SC1	p.162
Crème de chou-fleur rôti, pois chiches croustillants au cari	SC3	P.60	Soupe minestrone à l'épeautre	Cuisiner l'hiver	p.88
Crème de maïs et homard	Cuisiner l'été	p.52	Soupe minestrone du printemps	Cuisiner le print.	p.108
Crème de panais à l'érable et bâtonnets de grilled cheese au gouda fumé	Cuisiner l'hiver	p.102	Soupe noces à l'italienne	Pass. italien	p.94
Crème de poireaux et oignons caramélisés, pesto de kale	Cuisiner l'hiver	p.100	Soupe poulet et nouilles, tortillas croustillantes au parmesan	Cuisiner l'automne	p.58
Crème de tomates rôties au balsamique, grilled cheese au beurre à l'ail	Cuisiner l'hiver	p.93	Soupe thaïe au lait de coco et légumes croustillants	Cuisiner l'automne	p.60
Gazpacho	Pass. italien	p.92			
Soupe à l'oignon, toasts au gruyère	Cuisiner l'hiver	p.86			
Soupe aux gnocchis croustillants et panais à l'érable	Cuisiner l'hiver	p.90			



PLATS PRINCIPAUX



Ben's rib	SC3	p.202	Escalope de veau, sauce au vin rouge	SC2	p.196
BLT à l'avocat et aioli	SC2	p.102	Filet de porc, sauce estragon et Dijon	SC2	p.190
Boeuf à papou	Cuisiner l'automne	p.116	Filet mignon	SC3	P.206
Boeuf bourguignon	SC2	p.178	Filets de porc à l'abricot et au chèvre	Cuisiner l'hiver	p.124
Boeuf croustillant à l'orange	SC2	p.194	Filets de porc à l'ail confit, riz sauvage aux fruits séchés	Cuisiner l'automne	p.170
Boeuf effiloché et polenta au parmesan	Cuisiner l'hiver	p.126	Filets de porc au bacon, sauce à l'érable et sauce soya	Cuisiner le print.	p.144
Boeuf Wellington à la compote de bacon et sauce au porto	SC3	p.196	Filets de porc, sauce aux pommes et à l'érable	Cuisiner l'automne	p.122
Boulettes de viande	SC1	p.68	Filets mignons, sauce marsala	Pass. italien	p.174
Brochettes de filet mignon et légumes, sauce chimichurri	Cuisiner l'été	p.136	Fondue chinoise	SC2	p.184
Carpaccio de boeuf roulé	SC2	p.182	Grilled cheese au porc effiloché à la mijoteuse	Cuisiner l'automne	p.126
Carré d'agneau en croûte de pistaches et ratatouille	SC3	p.188	Jambon laqué à l'érable et ananas grillé	Cuisiner le print.	p.156
Carrés d'agneau en croûte d'herbes	Cuisiner l'hiver	p.154	Le plus cosy des chilis	Cuisiner l'automne	p.94
Côtelettes d'agneau, pesto de menthe et risotto caccio e pepe	Cuisiner le print	p.142	Nachos d'automne	Cuisiner l'automne	p.128

Nachos d'automne	Cuisiner l'automne	p.128	Quiche aux asperges et emmental	SC1	p.148
Orecchiettes avec leur sauce crémeuse citronnée	SC2	p.128	Raclette printanière	Cuisiner le print.	p.148
Osso buco avec gremolata croustillante	Pass. italien	p.154	Rosbif à l'italienne	Cuisiner l'hiver	p.128
Pain de viande aux craquelins, casserole de harivots et purée de patate douces	Cuisiner l'automne	p.96	Rôti de palette	SC1	p.116
Pains à la viande et fromage en grains	SC2	p.96	Salade de filet mignon, crème au raifort et raisins rôtis	SC3	p.92
Pâté à la viande	SC1	p.106	Salade de gnocchis croustillants César	Cuisiner le print.	p.128
Pâté au boeuf braisé style boeuf bourguignon	Cuisiner l'automne	p.106	Salade de pommes de terre chaude fully loaded	SC3	p.100
Pâté chinois à Maxime	SC1	p.104	Sandwichs jambon-fromage au four et frites de courgettes	Cuisiner l'automne	p.110
Poivrons farcis au boeuf et tomates	Cuisiner l'automne	p.98	Sauce à spaghetti de ma mommy	SC1	p.64
Porc avec sauce balsamique et pommes de terre style röstis	SC1	p.92	Steaks à la sauce au vin rouge et cerises	Cuisiner l'automne	p.130
Porc, sauce aux mûres et patates douces au four	SC3	p.178	Steaks au café, sauce au bourbon	Cuisiner l'hiver	p.134
Poutine style hamburger	Cuisiner l'été	p.156	Steaks au cowboy butter et tours de patates douces	Cuisiner l'automne	p.134
			Tartare de boeuf à l'italienne	SC1	p.60

Tartiflette	Cuisiner l'hiver	p.144
Tataki de boeuf à l'asiatique	SC3	p.208
Veau marsala	Cuisiner l'hiver	p.150
Veau parmigiana	SC1	p.50

Bol grec	SC2	p.86	Poulet à la Toscane à la mijoteuse	Pass. italien	p.160
Baluchons au poulet et jambon, sauce à la crème miel et Dijon	Cuisiner l'automne	p.138	Poulet à saveur de soupe à l'oignon	Cuisiner l'automne	p.114
Bols façon fajitas	Cuisiner l'été	p.164	Poulet aux arachides et cari, riz au jasmin	SC3	p.172
Canard confit, purée et chips de panais, figues rôties au balsamique	SC3	p.190	Poulet au poivrons et prosciutto	SC1	p.54
Coq au vin	Cuisiner l'hiver	p.132	Poulet caprese aux tomates fraîches et séchées	Cuisiner l'été	p.154
Escalopes de poulet au citron	Pass. italien	p.172	Poulet cordon bleu avec prosciutto	SC1	p.80
Les meilleurs filets de poulet frits	SC2	p.176	Poulet crémeux au citron	SC2	p.180
Lettuce wraps avec haricots tempura et mayo épicée	SC1	p.196	Poulet croustillant à l'ananas grillé	Cuisiner l'été	p.158
Paninis au poulet croustillant et mayo au pesto	Pass. italien	p.168	Poulet farci au mascarpone et clémentines	Cuisiner l'hiver	p.156
Poitrine de dinde farcie, sauce aux canneberges	Cuisiner l'hiver	p.152	Poulet Général Tao	SC1	p.192
Poitrines de poulet au beurre blanc et légumes d'hiver	Cuisiner l'hiver	p.140	Poulet miel et ail avec purée de courge et haricots au beurre	Cuisiner l'automne	p.140
Pot pie de poulet aux gnocchis crémeux	Cuisiner l'automne	p.100	Poulet parmigiana	Pass. italien	p.152
Poulet à l'érable et moutarde, pommes de terre roties au parmesan	Cuisiner le print.	p.146	Poulet rôti aux clémentines et légumes grillés	Cuisiner l'hiver	p.138

Poulet rôti, sauce miel-moutarde et pommes de terre au cheddar	SC1	p.222
Soupe aux gnocchis croustillants et panais à l'érable	Cuisiner l'hiver	p.90
Poulet sauce aux pêches, mozzarella fondante et asperges citronnées	Cuisiner l'été	p.168
Poulet sauce crémeuse aux tomates séchées et épinards	SC1	p.212
Poutine du Super Bowl	Cuisiner l'hiver	p.146
Tortillas croustillantes au poulet ranch	Cuisiner l'été	p.96
Vols-au-vents gourmands	Cuisiner l'automne	p.104

Beurre blanc et pétoncles	SC1	p.76	Nacho au thon et mayonnaise au wasabi	SC2	p.160
Coquilles Saint-Jacques au safran	Cuisiner l'hiver	p.136	Pad thaï aux crevettes et légumes marinés	Cuisiner l'été	p.152
Crab cakes, salsa de maïs et aioli citronné	SC2	p.170	Pétoncles et beurre à l'orange	SC2	p.166
Crabe au beurre cajun	SC3	p.156	Poisson blanc rôti sauce au beurre et citron, pommes de terre gratinées et feta fouettée	Cuisiner l'automne	p.132
Étagés de homard, avocat et mangue épicée	Cuisiner l'été	p.150	Poisson croustillant, sauce tartare	SC3	p.164
Filets de poisson et purée de panais	SC2	p.162	Poisson en croûte de pommes de terre	Cuisiner l'hiver	p.148
Homard poché au beurre, risotto au maïs, sauce crémeuse	SC3	p.210	Poisson méditerranéen	SC2	p.158
Homard, sauce hollandaise à l'estragon	SC1	p.90	Poisson poché dans l'huile	SC3	p.214
Homards grillés avec pâtes à l'ail et aux tomates confites	SC3	p.194	Poisson poché italien	Pass. italien	p.162
Langoustine et orzo, chapelure aromatisée au thym et à l'ail	SC1	p.62	Poke bowl au thon et mayonnaise à la sriracha	SC3	p.162
Morue au miso et bok choys rôtis	SC3	p.158	Poke bowls de saumon rôti à l'érable, salsa fraîche d'anas et bébés bok choys	Cuisiner l'été	p.174
Morue en papillote avec sa sauce au lait de coco	SC1	p.200	Poutine au homard et bacon, sauce hollandaise chipotle	Cuisiner l'été	p.170
Morue, beurre blanc au champagne	SC2	p.168			

Saumon à l'origan, sauce crémeuse aux poivrons	Pass. italien	p.170
Saumon au miso et à l'érable avec asperges rôties	Cuisiner le print.	p.150
Saumon au miso, nouilles asiatiques miel et ail	Cuisiner l'automne	p.136
Saumon en croûte de pistaches	SC3	p.148
Saumon fumé farci au fromage et bacon	Cuisiner l'été	p.144
Saumon laqué à l'érable et sauce soya, choux de Bruxelles style kung pao	Cuisiner l'automne	p.120
Saumon rôti, sauce crémeuse à l'avocat	SC2	p.164
Saumon rôti, sauce crémeuse à l'estragon et brocolinis à l'érable	Cuisiner l'automne	p.142
Saumon teriyaki et nouilles asiatiques	SC1	P.194
Saumon wellington à la grecque	Cuisiner l'hiver	p.130
Saumon, chimichurri citronné et purée d'edamames	SC3	p.154
Steak de thon, sauce mangue et cari	SC3	P.160
Tartare de saumon et riz croustillant	SC2	p.156

Aubergine frite farcie à la ricotta	SC1	p.66	Mijoté de patates douces au cari et pois chiches croustillants	Cuisiner l'automne	p.108
Bol arc-en-ciel	SC3	p.126	Nacho épicé à la salade mexicaine	SC2	p.144
Bol de quinoa doré et légumes teriyaki rôtis	Cuisiner l'automne	p.124	Panzanella à la pêche	Cuisiner l'été	p.124
Brochettes de légumes et fromage grillé	SC2	p.152	Patates douces rôties, salade de maïs et crème au chipotle	SC3	p.124
Buddha bowl Buffalo au chou-fleur	SC3	p.128	Pâtes de courgettes au pesto	Cuisiner l'été	p.166
Cavatellis aux asperges et pois verts, sauce au beurre et ricotta	Cuisiner le print.	p.126	Pitas gyro aux légumes	SC2	p.106
Duo de toasts à la mexicaine et à l'italienne	SC2	p.128	Pot pie aux légumes et sauce au cognac	SC2	p.142
Fondue au fromage	SC3	p.134	Poutine à la grecque, tzatziki aux poivrons rôtis	Cuisiner l'été	p.176
Galettes de maïs et jalapeño avec sauce chipotle	SC1	p.168	Raviolis de courgettes aux 3 fromages, sauce puttanesca	Cuisiner l'été	p.172
Grilled cheese au brie et compote pommes et oignons à l'érable	Cuisiner l'automne	p.102	Roulés d'aubergine à la sicilienne	Pass. italien	p.164
Maïs grillés, beurre à l'ail noir	Cuisiner l'été	p.132	Sauce bolognaise végétarienne	SC3	p.132
Maïs rôti avec sa mayonnaise	SC1	p.166	Taquitos à la salsa de maïs rôti	Sc3	p.136

Tartare de tomates confites et crème à l'avocat	SC2	p.146
Tarte aux courgettes 2 couleurs	Cuisiner le print.	p.152
Tarte aux tomates et ricotta	SC1	p.44
Wellington aux légumes	Cuisiner le print.	p.158

Burger BLT au crab cake	SC3	p.152	Mini-burgers de porc effiloché et cornichons frits	SC1	p.140
Burgers classiques de Cass	Cuisiner l'été	p.134	Mini-croissants à la salade de poulet	Cuisiner l'été	p.120
Cheeseburgers aux oignons frits et mayonnaise au bacon	Cuisiner l'été	p.160	Mini-lobster rolls, mayo à l'ail rôti	Cuisiner l'été	p.122
Crab rolls au beurre à l'ail, frites et mayo au chipotle fumé	Cuisiner l'été	p.162	Monte Cristo géant	Cuisiner l'hiver	p.106
Croissants au brie	SC2	p.110	Paninis aux légumes rôtis	Pass. italien	p.156
Crunchwraps	SC3	p.168	Quesadillas au poulet effiloché	SC2	p.108
Focaccia aux tomates et oignons confits	Cuisiner l'été	p.118	Rôties à la burrata et balsamique	Cuisiner l'hiver	p.114
Gilled cheese au bacon	SC2	p.98	Sandwich au poulet frit et sauce Buffalo	SC1	p.146
Grilled cheese au poulet Buffalo	SC2	p.104	Sandwichs au poulet barbecue à l'orange	Cuisiner l'hiver	p.116
Grilled cheese au rosbif, gruyère et oignons caramélisés	Cuisiner l'hiver	p.118	Sandwichs au poulet frit et miel épicé	SC3	p.174
Interfromage	SC1	p.112	Sandwichs aux jalapeno poppers	SC2	p.112
Les meilleurs croissants au jambon et fromage coulant	Cuisiner le print.	p.134	Sandwichs aux légumes rôtis, burrata et mayo au basilic	SC3	p.130
Lobster rolls	SC1	p.114	Sandwichs falafels	SC3	p.140

Sandwichs focaccia	Cuisiner l'été	p.116	Tacos aux crevettes croustillantes	Cuisiner l'été	p.102
Sandwichs Philly cheesesteak	SC2	p.114	Tacos aux patates douces caramélisées, sauce chipotle	SC2	p.150
Sous-marins aux boulettes	Cuisiner l'hiver	p.110	Tacos aux portobellos marinés	Cuisiner l'été	p.98
Tacos à la salsa de maïs grillé	Cuisiner l'été	p.92	Tacos Baja extra croustillants	SC3	p.150
Tacos au boeuf braisé	Cuisiner l'été	p.94	Tacos de bavette et pico de gallo	SC1	p.176
Tacos au boeuf braisé, salsa fraîche aux radis	Cuisiner le print.	p.154	Tacos Général Tao	SC3	p.183
Tacos au brocoli croustillant	SC2	p.148	Wraps au poulet, sauce à l'arachide	SC2	P.100
Tacos au chou-fleur Buffalo	SC2	p.140			
Tacos au poisson frit, salsa à l'ananas	SC1	p.164			
Tacos au porc asiatique et salsa à l'ananas	SC3	p.176			
Tacos au saumon grillé et salsa aux pêches	Cuisiner l'été	p.104			
Tacos au saumon, salsa d'ananas grillé et mayonnaise chipotle	Cuisiner l'été	p.100			
Tacos au thon	SC1	p.172			

Calzones aux saucisses épicées et poivron Pass. italien p.114

Coquilles farcies sauce rosée SC1 p.48

Coquilles farcies style caprese Pass. italien p.146

Courge spaghetti à la sauce rosée et bocconcini fondants Cuisiner l'automne p.82

Fettucines carbonara réinventés Cuisiner l'automne p.80

Gnocchis Pass. italien p.40

Gnocchis à la purée de citrouille SC2 p.120

Gnocchis au fromage et poivre Pass. italien p.132

Gnocchis aux champignons et sauce porto SC2 p.132

Gnocchis croustillants, sauce à la citrouille et burrata fondante Cuisiner l'automne p.172

Gnudis à la ricotta, sauce crémeuse aux pois verts Pass. italien p.128

Lasagne à la ricotta au basilic SC3 p.112

Lasagnes roulées à la ricotta, sauce à la courge Butternut Cuisiner l'automne p.78

Linguines aux crevettes et roquette Pass. italien p.136

Linguines aux pétoncles, sauce crémeuse au citron et gremolata au bacon et noisettes Cuisiner le print. p.136

Mac and cheese au homard, pancetta croustillante et gouda Cuisiner l'été p.178

Mac and cheese aux 4 fromages, butternut et oignons caramélisés Cuisiner l'automne p.88

Mac'n cheese SC1 p.218

Macaroni cheesy à la viande Cuisiner l'automne p.112

Pad thai sauce aux arachides SC1 p.188

Pappardelles à la génoise au pesto et ricotta Pass. italien p.140

Pappardelles au boeuf braisé SC2 p.124

Pappardelles au canard confit, sauce crémeuse au vin rouge et confit de canneberges SC1 p.78

Pappardelles aux tomates séchées, poulet et pesto SC1 p.52

Pâte à pizza Cuisiner l'été p.138

Pâte à pizza	Pass. italien	p.38	Pizza à la trempette d'épinards	Cuisiner le print.	p.132
Pâtes à la Norma	Pass. italien	p.130	Pizza Buffalo	SC3	p.180
Pâtes au boeuf braisé, courge rôtie et sauce crémeuse au vin rouge	Cuisiner l'automne	p.90	Pizza calabrese piquante	Pass. italien	p.112
Pâtes au citron et à la ricotta	Pass. italien	p.122	Pizza napolitaine	Pass. italien	p.118
Pâtes au pesto de pignons rôtis et chapelure au parmesan	SC3	p.108	Pizza sicilienne	Pass. italien	p.108
Pâtes aux crevettes géantes flambées	SC2	p.126	Pizza au pesto, tomates séchées et oignons confits	Cuisiner l'été	p.142
Pâtes crémeuses au pesto de roquette	Cuisiner le print.	p.138	Pizza au poulet parmigiana	Pass. italien	p.116
Pâtes fraîches	SC3	p.204	Pizza Margherita	Cuisiner l'été	p.140
Pâtes fraîches	Pass. italien	p.36	Pizza mince au poulet barbecue, sauce crémeuse ranch	SC2	p.192
Pâtes primavera, tomates confites et pain à l'ail	SC3	p.120	Raviolis à la courge, sauce crémeuse à la sauge et noisettes rôties	Cuisiner l'automne	p.86
Pâtes sauce Alfredo et poulet frit	SC1	p.142	Raviolis à la ricotta fouettée et sauce rosée	SC3	p.116
Pennes au kale, saucisses piquantes et noix de pin rôties	SC3	p.110	Raviolis au homard et mascarpone, sauce crémeuse	Pass. italien	p.148
Pennes sauce rosée et burrata	SC2	p.130	Raviolis au maïs	SC3	p.104

Raviolis de betteraves à la ricotta et vinaigrette à l'orange SC3 p.186

Rigatoni carbonara Pass. italien p.138

Rigatonis à la ricotta et fenouil Cuisiner l'hiver p.112

Rigatonis à la saucisse italienne piquante SC2 p.122

Rigatonis, sauce à la citrouille et saucisses italiennes Cuisiner l'automne p.84

Risotto à la courge musquée SC3 p.144

Risotto au parmesan et petits pois SC1 p.46

Rotinis au pesto de poivrons rôtis et tomates confites Pass. italien p.124

Roulés de lasagne Pass. italien p.134

Spaghetti au chou noir Pass. italien p.126

Spaghetti et boulettes de viande de Big Mama Pass. italien p.142

Spaghettonis puttanesca SC2 p.134

Stromboli Pass. italien p.110

Tagliatelle au homard, sauce crémeuse rosée SC1 p.56

Tagliatelles, sauce crémeuse à la pancetta SC3 p.114

Tortellinis aux chataîgnes Cuisiner l'hiver p.108

Cobb salad	SC1	p.144
Salade au poulet barbecue et crème à la lime	SC2	p.84
Salade aux deux melons, oignons marinés et vinaigrette citronnée	Cuisiner l'été	p.86
Salade aux légumes et steak grillé, vinaigrette au chimichurri	Cuisiner l'été	p.80
Salade César croustillante, choux de Bruxelles et parmesan	SC2	p.78
Salade César d'automne	Cuisiner l'automne	p.74
Salade César grillée	Cuisiner l'été	p.78
Salade chinoise au poulet et wontons croustillants	SC1	p.198
Salade Cobb réconfortante, vinaigrette crémeuse au balsamique	Cuisiner l'automne	p.72
Salade d'agrumes, radis marinés et avocats	Cuisiner le print.	p.116
Salade d'artichauts, vinaigrette crémeuse au confit d'oignons	Cuisiner le print.	p.112
Salade d'asperges croquantes et couscous perlé, vinaigrette citronnée	Cuisiner le print.	p.120
Salade d'asperges tiède à la grecque	Cuisiner le print.	p.110

Salade d'été au melon d'eau, mascarpone, feta et oignons confits	SC1	p.36
Salade d'été aux fraises et amandes caramélisées avec baguette et chèvre chaud	Cuisiner l'été	p.88
Salade de betteraves	SC1	p.94
Salade de betteraves rôties et agrumes sur lit de ricotta fouettée	Cuisiner le print.	p.106
Salade de bocconcinis, salami et pois chiches	Pass. italien	p.158
Salade de brocoli rôti	Cuisiner l'hiver	p.96
Salade de burrata	SC2	p.76
Salade de canard confit, mayonnaise à l'huile de truffe et légumes croquants	SC1	p.84
Salade de carottes rôties et farro, ricotta aux noix de cajou	Cuisiner l'automne	p.70
Salade de chèvre frit et figues	SC1	p.88
Salade de coquilles BLT	Cuisiner l'été	p.110
Salade de couscous perlé façon caprese	Pass. italien	P.166

Salade de crevettes, fruits tropicaux et vinaigrette à la lime	Cuisiner l'été	p.76	Salade de pois verts	Cuisiner le print.	p.122
Salade de farro, brocoli et raisons rôtis	SC3	p.98	Salade détox d'hiver aux lentilles et tahini	Cuisiner l'hiver	p.98
Salade de haricots et maïs (cowboy caviar)	Cuisiner l'été	p.114	Salade grecque	SC3	p.88
Salade de légumes grillés, vinaigrette au tahini	Cuisiner l'hiver	p.94	Salade Green goddess avec légumes verts	SC2	p.82
Salade de légumes rôtis	SC3	p.86	Salade niçoise	SC2	p.80
Salade de légumineuses	SC3	p.96	Salade thaïe, vinaigrette au lait de coco et arachides	SC1	p.190
Salade de lentilles et halloumi croustillant, vinaigrette crémeuse au tahini	Cuisiner le print.	p.118	Salade tiède aux pois chiches croustillants, saumon et beurre aux tomates séchées	SC1	p.118
Salade de maïs mexicaine	SC1	p.174	Salade tiède de farfalles aux tomates	SC2	p.92
Salade de mangues et poulet rôti, vinaigrette miel et sriracha	Cuisiner l'été	p.82	Salade tiède de nouilles soba aux arachides et légumes croquants	SC3	p.90
Salade de papaye et homard, vinaigrette au cari	SC2	p.88	Salade tiède de saumon cajun	SC2	p.90
Salade de pâtes à la mexicaine	Cuisiner l'été	p.84	Salade Waldorf aux pommes et raisins	Cuisiner l'automne	p.68
Salade de pâtes tiède aux asperges et poulet mariné, mayonnaise au pesto	Cuisiner le print.	p.130	Taboulé aux amandes roties	SC3	p.94



ACCOMPAGNEMENTS



ACCOMPAGNEMENTS

Ail rôti	Pass. italien	p.48	Ciabatta	Pass. italien	p.104
Broccolins aux noisettes, sauce épicée au tahini	Cuisiner le print.	p.174	Courge Butternut hasselback thym & érable	Cuisiner l'automne	p.152
Capellinis à l'ail	SC1	p.50	Couscous	SC2	p.110
Carottes rôties à l'érable, ricotta fouettée et pesto de pistaches	Cuisiner l'automne	p.156	Frites au bleu et pancetta croustillante	Pass. italien	p.180
Carottes rôties au balsamique	Pass. italien	p.178	Frites de carottes	Cuisiner le print.	p.172
Carottes rôties au beurre noisette et sauge	Cuisiner l'hiver	p.202	Gratin de patates douces au gruyère	Cuisiner l'automne	p.146
Casserole de patates douces	Cuisiner le print.	p.176	Gratin de pommes de terre aux trois fromages et ail confit	Cuisiner le print.	p.170
Chimuchurri épicé	SC2	p.175	Haricots verts aux noix de pin	Cuisiner l'hiver	p.184
Chips chaudes	SC2	p.104	Légumes marinés façon no. 1	Pass. italien	p.46
Chou-fleur rôti Buffalo, sauce au bleu	Cuisiner l'automne	p.150	Légumes marinés façon no. 2	Pass. italien	p.47
Choux de Bruxelles crémeux et bacon glacé à l'érable	Cuisiner l'hiver	p.206	Maïs crémeux au mascarpone et pancetta croustillante	Pass. italien	p.181
Choux de Bruxelles frits, trempette épicée	Cuisiner l'automne	p.158	Nouilles asiatiques	SC1	p.194
Choux de Bruxelles rôtis au parmesan	Cuisiner l'hiver	p.206	Oignons frits	SC1	p.116

ACCOMPAGNEMENTS

Orzo crémeux aux épinards et tomates séchées	Cuisiner l'hiver	p.210	Radis braisés au miso	Cuisiner le print.	p.164
Patates douces écrasées et sauce au yogourt chipotle	Cuisiner le print.	p.166	Ratatouille, sauce puttanesca et feta émiettée	Cuisiner l'automne	p.154
Patates style chips maison et mayo	sc1	p.86	Ricotta	Pass. italien	p.42
Pâtes à l'ail	SC2	P.196	Risotto à la milanaise	Pass. italien	p.188
Poireaux pochés et vinaigrette au champagne	Cuisiner le print.	p.168	Salade de choux de Bruxelles rôtis au balsamique, bleu, noix de pin et pancetta sur lit de ricotta fouettée	Cuisiner l'hiver	p.207
Pommes de terre à l'ail confit	SC2	p.178	Salade de pommes de terres à l'italienne	Pass. italien	p.190
Pommes de terre écrasées, burrata et sauce aux fines herbes	Cuisiner l'hiver	p.212	Salade de roquette, tomates cerises, parmesa et balsamique	SC1	p.48
Pommes de terre farcies au fromage et bacon croustillant	SC2	p.184	Salade verte italienne	Pass. italien	p.186
Pommes de terre fondantes	Cuisiner l'automne	p.148	Salsa de mangues	SC2	p.164
Pommes de terres rissolées au beurre	Cuisiner le print.	p.178	Tomates cerises séchées au four	Pass. italien	p.50
Pommes de terre rôties	SC2	p.190	Trempepette aux bettes à carde gratinée	Cuisiner l'hiver	p.208
Pommes de terre rôties à l'italienne	Pass. italien	p.182	Wedges de pommes de terre, sauce épicée	Cuisiner l'hiver	p.214
Pommes de terre style röstis	SC1	p.92			



DESSERTS



Bagatelle aux fraises de ma mère	SC1	p.122	Clafoutis aux bleuets et zeste de citron	Cuisiner l'été	p.84
Beignets aux pommes deux façons	Cuisiner l'automne	p.200	Cobbler aux pêches	SC1	p.154
Beignets frits	Pass. italien	p.221	Cobbler fumé au bourbon et bleuets	Cuisiner l'été	p.208
Biscuit géant	SC2	p.202	Croustade aux pommes dans une poêle	Cuisiner l'automne	p.180
Blondies aux fraises	Cuisiner l'été	p.206	Croustade aux pommes et beurre noisette	SC2	p.228
Brownies	SC1	p.148	Danoises au fromage à la crème, bleuets et citron	Cuisiner l'été	p.192
Bûche de Noël Red velvet	Cuisiner l'hiver	p.178	Danoises aux poires caramélisées	Cuisine l'automne	p.186
Cannolis	Cuisiner l'été	p.186	Éclairs à la vanille et au chocolat blanc	Cuisiner l'hiver	p.164
Carrés au citron	Cuisiner l'été	p.182	Egg rolls à la tarte aux pommes et dulce de leche	SC3	P.232
Carrés decadents choco-pacanes	SC3	p.224	Fudge chocolat blanc, cerises et pistaches	Cuisiner le print.	p.188
Caffés façon Key Lime Pie	SC2	p.226	Fudge Rocky Road	Cuisiner l'hiver	p.168
Chaussons aux cerises et fromage à la crème	SC2	p.206	Fudge brownie aux trois chocolats	Cuisiner l'automne	p.196
Churros, sauce au caramel et chocolat croquant	SC1	p.178	Funnel cakes	SC2	p.210

Gâteau à l'huile d'olive et clémentines	Cuisiner l'hiver	p.170	Guimauve maison	SC1	p.230
Gâteau au chocolat	Pass. italien	p.234	Mini-cupcakes gâteau aux carottes	Cuisiner le print.	p.186
Gâteau au fromage aux framboises	SC1	p.150	Mini-tacos au gâteau au fromage et cerises	Cuisiner l'été	p.106
Gâteau au fromage classique	SC3	p.226	Monkey bread aux pacanes et caramel	Cuisiner l'hiver	p.172
Gâteau au fromage de Pâques	Cuisiner le print.	p.192	Napoléons aux framboises	SC3	p.218
Gâteau au fromage et aux carottes	Cuisiner l'hiver	p.176	Pain à la citrouille, crème au beurre noisette	Cuisiner l'automne	p.202
Gâteau au fromage et bleuets	SC1	p.126	Pains aux bananes	SC2	p.224
Gâteau au fromage, limoncello et amaretti	Pass. italien	p.216	Pain doré au fromage à la crème et aux bleuets	SC2	p.214
Gâteau au limoncello, ricotta et amandes	Pass. italien	p.226	Pain perdu au lait de poule	Cuisiner l'hiver	p.162
Gâteau aux carottes de ma mère	SC1	p.234	Pain perdu croissants et chocolat	SC1	p.152
Gâteau aux dattes	SC2	p.230	Pancakes à la ricotta	SC2	p.220
Gâteau coulant au dulce de leche	SC2	p.216	Pâte d'amande	Pass. italien	p.52
Gâteau étagé de crêpes et mousse au sirop d'érable	SC1	p.124	Pets-de-soeur à l'érable	Cuisiner le print.	p.194

Pizza chocolat, banane et noisettes	SC3	p.230
Pizzelle	Pass. italien	p.206
Roulés feuilletés à la citrouille épicée et chocolat blanc	Cuisiner l'automne	p.188
Sandwich s'mores	SC3	p.240
Saucissons au chocolat	Pass. italien	p.232
Shortbread aux pacanes	Cuisiner l'hiver	p.190
Torsades choco-noisettes	Pass. italien	p.220
Truffes à la canne de bonbon	Cuisiner l'hiver	p.194
Truffes au chocolat	SC1	p.96
Truffes chocolat et noisettes	Pass. italien	p.219
Truffes citron et chocolat blanc	Cuisiner le print.	p.202
Wontons dessert frits	SC1	p.202

Barres au chocolat blanc, fromage à la crème et canneberges	Cuisiner l'hiver	p.186	Biscuits moelleux aux mini-bonbons	Cuisiner le print.	p.190
Barres au bleuets	SC3	p.222	Biscuits Red Velvet	Cuisiner l'hiver	p.198
Biscottis au chocolat et pistaches	Cuisiner l'hiver	p.192	Biscuits regina siciliens	Pass. italien	p.196
Biscottis aux amandes et à l'anis	Pass. italien	p.210	Biscuits roses pour les mamans	Cuisiner le print.	p.184
Biscuits à l'avoine deux façons	SC2	p.234	Biscuits siciliens aux noix de pin	Pass. italien	p.202
Biscuits amaretti au chocolat	Pass. italien	p.198	Carrés à la citrouille style gâteau au fromage	Cuisiner l'automne	p.178
Biscuits au chocolat blanc et framboises	SC3	p.242	Carrés nanaimos à la fleur de sel	Cuisiner l'hiver	p.184
Biscuits au chocolat et au poivre noir	Pass. italien	p.200	Cookies au sucre façon Mason	SC1	p.224
Biscuits au citron de Palerme	Pass. italien	p.208	Cream pies	Cuisiner l'hiver	p.182
Biscuit aux brisures de chocolat, noisettes et fleur de sel	Cuisiner l'automne	p.184	Gingerbread cookies	Cuisiner l'hiver	p.196
Biscuits aux figues	Pass. italien	p.204	Les meilleurs biscuits au chocolat	SC2	p.208
Biscuits chewy aux amandes (amaretti cookies)	Cuisiner l'hiver	p.188	Momies de céréales de riz soufflé	Cuisiner l'automne	p.174
Biscuits de Noël italiens à la ricotta	Pass. italien	p.194	Muffins gourmands à la citrouille avec crumble et glacage à l'érable	Cuisiner l'automne	p.194

DESSERTS GLACÉS

TARTES

Affogato	Pass. italien	p.214	Tarte à la compote de rhubarbe	Cuisiner le print.	p.198
Crème glacée aux baklavas	Cuisiner l'été	p.204	Tarte à la noix de coco rôtie	SC2	p.222
Gelato au chocolat et noisettes	Pass. italien	p.224	Tarte au chocolat	SC3	p.234
Gelato au limoncello	Pass. italien	p.224	Tarte aux framboises, chocolat blanc et vanille	Cuisiner l'été	p.202
Gelato aux fraises et basilic	Pass. italien	p.228	Tarte aux pacanes	Cuisiner le print.	p.196
Granité au basilic	Pass. italien	p.228	Tarte aux pommes à la crème pâtissière à la vanille	Cuisiner l'automne	p.192
Granité au citron et limoncello	Cuisiner l'été	p.190	Tarte tatin aux bananes	Cuisiner l'hiver	p.160
Granité au rosé et fraises	Pass. italien	p.229	Tartelettes au citron	Cuisiner le print.	p.182
Sorbet au melon d'eau	SC2	p.212	Tartelettes aux canneberges et cerises, crumble aux pacanes	Cuisiner l'automne	p.198
Sundae royal	Cuisiner l'été	p.197			

Crème brûlée à l'érable	SC2	p.218	Trempe à biscuits aux oeufs de Pâques	Pass. italien	p.230
Étagé au pouding à la vanille et bananes	SC1	p.98	Trempe cannoli	SC1	p.226
Île flottante de mousse au chocolat et crème anglaise	Cuisiner l'hiver	p.166	Trempe dessert à la pâte à biscuits	pass. italien	p.222
Mousse au fromage et dulce de leche	Cuisiner l'automne	p.190	Verrines tiramisu	SC3	p.236
Mousse aux biscuits speculoos	SC1	p.70			
Orzo au chocolat blanc	Cuisiner l'été	p.188			
Panna cottas au yogourt vanillé et coulis de framboises fraîches	SC1	p.128			
Pouding chômeur, sauce au sucre à la crème et chantilly à l'érable	SC1	p.232			
S'mores dans une poêle	Cuisiner l'hiver	p.174			
Sticky toffee puddings	Pass. italien	p.218			
Tartinade choco-noisettes	SC3	p.244			
Tiramisu	Cuisiner le print.	p.200			

Brochette d'ananas grillé, trempette décadente à la guimauve	Cuisiner l'été	p.146
Pêches grillées au miel, crème fouettée à la ricotta et biscuits rôtis	Cuisiner l'été	p.194
Poires pochées, risotto à la noix de coco et crumble à la noisette	SC3	p.216
Salade de fruits et sirop simple	SC1	p.228
Salade de melons à la menthe	SC2	p.232
Sauce aux pommes	Cuisiner l'automne	p.182



SAUCES, ÉPICES & TREMPETTES



SAUCES, ÉPICES & TREMPETTES

Aïoli épicé	SC2	p.188	Sauce au pesto	SC2	p.186
Épices pour tarte à la citrouille maison	SC3	p.26	Sauce aux cerises	SC3	p.228
Fudge chaud	Cuisiner l'été	p.201	Sauce aux cerises	Cuisiner l'été	p.198
Pesto de poivrons rôtis	Pass. italien	p.66	Sauce aux fraises	Cuisiner l'été	p.199
Pesto de tomates séchées	Pass. italien	p.66	Sauce aux framboises	Cuisiner l'été	p.201
Pesto genovese	Pass. italien	p.66	Sauce balsamique et vin rouge	SC2	p.174
Sauce à l'asiatique	SC2	p.186	Sauce béarnaise	SC2	p.175
Sauce à pizza cuite	Pass. italien	p.60	Sauce aux bleuets et érable	Cuisiner l'été	p.200
Sauce à pizza non cuite	Pass. italien	p.60	Sauce bolognaise	Pass. italien	p.56
Sauce arrabiata	Pass. italien	p.64	Sauce caramel au beurre et fleur de sel	Cuisiner l'été	p.198
Sauce au bleu	SC2	p.176	Sauce marinara	SC1	p.42
Sauce au caramel	SC3	p.228	Sauce marinara et sauce rosée	Pass. italien	p.58
Sauce au cheddar	SC2	p.188	Sauce ranch	SC2	p.176

SAUCES, ÉPICES & TREMPETTES

Sauce sucrée	SC2	p.187
Sauce sucrée au cari	SC2	p.188
Sauce tomate	Pass. italien	p.62
Sauce tomatée	SC2	p.186
Trempeuse avocat, lime et coriandre	Cuisiner l'été	p.112
Trempeuse chaude Buffalo	Cuisiner l'été	p.128
Trempeuse pimento aux poivrons rôtis	Cuisiner l'été	p.113
Trempeuse sriracha et miel	Cuisiner l'été	p.112