



INDEX DES RECETTES

CASSANDRA LOIGNON

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



TABLE DES MATIÈRES

01. COCKTAILS, BOISSONS & CAFÉ

02. COCKTAILS

04. BOISSONS & CAFÉS

06. DÉJEUNERS & COLLATIONS

08. ENTRÉES & BOUCHÉES

09. ENTRÉES

13. BOUCHÉES

16. SOUPES & CRÈMES

17. PLATS PRINCIPAUX

18. BOEUF, AGNEAU, PORC & VEAU

21. VOLAILLE

23. POISSONS & FRUITS DE MER

25. VÉGÉTARIEN

27. BURGERS, TACOS & SANDWICHES

29. PÂTES, PIZZA & CIE.

33. SALADES

35. ACCOMPAGNEMENTS

36. LÉGUMES & SALADES

38. PAINS, PÂTES & PATATES

39. DESSERTS

40. GÂTEAUX, PAINS & PÂTISSERIES

43. BISCUITS, BARRES & CARRÉS

45. DESSERTS GLACÉS & TARTES

46. POUDINGS, MOUSSES & TREMPETTES

47. FRUITS

48. SAUCES, TREMPETTES & CONDIMENTS

49. SUCRÉ

50. SALÉ



COCKTAILS, BOISSONS & CAFÉS



Aperitini	Pass. italien	p.30
Aperol Spritz	SC2	p.36
Aperol Spritz	Pass. italien	p.24
Aperol Spritz à la clémentine	Cuisiner l’hiver	p.34
Bellini à la poire	Cuisiner l’automne	p.20
Bellini aux pêches	SC1	p.34
Bloody Caesar, sauce bbq et haricots marinés piquants	SC1	p.108
Cocktail au fruit du dragon	SC2	p.28
Cocktail au melon d’eau	SC2	p.32
Cocktail d’automne au beurre de pommes	SC2	p.38
Cocktail épicé à la mangue	SC1	p.158
Cocktail frais au concombre et melon miel	SC2	p.30
Cocktail glacé à la mangue et fruit de la passion	SC2	p.34

Cocktail spooky aux mûres	Cuisiner l’automne	p.162
Cocktails à la guimauve grillée	Cuisiner l’hiver	p.26
Cocktails à la poire rôtie	Cuisiner l’hiver	p.40
Cocktails à la rhubarbe	Cuisiner l’été	p.22
Cocktails Sunrise au limoncello	Pass. italien 2	p.22
Cosmopolitans aux canneberges blanches	Cuisiner l’hiver	p.36
Daiquiri aux fraises du Québec	SC2	p.40
Expresso-martinis à la vanille	Cuisiner l’hiver	p.24
Garibaldi	Pass. italien	p.25
Gins à la grenade	Cuisiner l’hiver	p.38
Greyhounds à l’italienne	Pass. italien 2	p.16
Hugo	Pass. italien	p.28
Lemon drop martinis aux fraises	Cuisiner l’été	24

Limonade aux bleuets	Cuisiner l'été	32
Limoncello	Pass. italien	32
Margaritas épicées au melon d'eau	Cuisiner l'été	26
Martini white russian d'automne	Cuisiner l'automne	p.24
Martinis Limoncello	Pass. italien 2	p.18
Mimosa du verger	Cuisiner l'automne	p.18
Mimosas au pamplemousse	Cuisiner le print.	20
Mimosas de Noël à la grenade	Cuisiner l'hiver	22
Mojito au lait de coco	SC1	182
Mojitos blancs de Noël	Cuisiner l'hiver	30
Old fashioned aux épices	Cuisiner l'hiver	28
Pichet de mojito aux framboises	Cuisiner l'été	28
Pina colada frais à l'ananas	SC2	42

Rossini	Pass. italien	28
Sangria au melon d'eau	Cuisiner l'été	34
Sangria aux pommes et cannelle	Cuisiner l'automne	p.14
Sangria fraises, sirop d'érable et limonade rose	SC1	120
Sgroppino	Pass. italien	26
Spritz à la purée de fraises	Pass. italien 2	p.20
Spritz au melon d'eau	Pass. italien 2	p.20
Spritz limoncello	Pass. italien	23

Café glacé à l’érable	Cuisiner le print.	p.18
Chaï latté à la citrouille	Cuisiner l’automne	p.16
Chocolats chauds deux façons	Cuisiner l’hiver	p.32
Latté et café glacé à la citrouille	SC3	p.26
Latté tiramisu	Pass. italien 2	p.24
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	Green smoothie bowl	SC3	p.36
Boules d'énergie	SC3	p.66	Green smoothie bowl	Cuisiner le print.	p.40
Brioches glacées au fromage à la crème	SC3	p.28	Muffins aux bleuets	SC3	p.34
Casserole déjeuner de Max	Cuisiner le print.	p.28	Oeufs pochés et sauce hollandaise épicée	SC3	p.32
Crêpes farcies au fromage à la crème et framboises	SC1	p.206	Pain au bleuets et yogourt	Cuisiner le print.	p.46
Crêpes salées au jambon, oeufs et fromage	Cuisiner le print.	p.30	Pain aux zucchinis	SC1	p.216
Croque-monsieur	Cuisiner le print.	p.32	Pain doré	Cuisiner le print.	p.36
Crostinis bleuets et ricotta	Cuisiner le print.	p.34	Pain doré, crème au mascarpone et bananes caramélisées	SC3	P.30
Duo de crostinis salés	Cuisiner le print.	p.44	Pancake géant	SC3	p.40
Frites de pain doré, sauce à l'érable	Cuisiner le print.	p.42	Pois chiches croustillants 3 façons	SC3	p.68
Gaufres belges	Cuisiner le print.	p.50	Pouding de chia au beurre d'amande et bananes caramélisées à la cannelle	SC3	p.38
Gaufres salées aux pommes de terre et cheddar	Cuisiner le print.	p.38	Poutine déjeuner	SC3	p.24
Granola maison	SC2	p.204			

DÉJEUNERS & COLLATIONS

Scones à l'anglaise

Cuisiner le print. p.48

Smoothie bowl à la mangue

SC3 P.22

Toasts à l'avocat deux façons

Cuisiner le print. p.24

Trio de verrines déjeuners

Cuisiner le print. p.52



ENTRÉES & BOUCHÉES



Entrées & Bouchées			Entrées		
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	Bruschetta de gorgonzola et prosciutto	Pass. italien 2	p.56
Bâtonnets de mozzarella frits	Pass. italien	p.74	Burrata aux pêches grillées et roquette	Pass. italien 2	p.60
Betteraves hasselback, chimichurri et chèvre fouetté	Cuisiner l'hiver	p.52	Burrata fondante, tomates cerises et pesto au balsamique blanc	Cuisiner l'été	p.66
Bouchées de poulet caprese	Cuisiner l'été	p.68	Burrata frite	SC3	p.54
Boule de fromage en citrouille au bagel plein goût	Cuisiner l'automne	p.166	Carpaccio de boeuf	Pass. italien	p.78
Boules de bocconcinis frites, trempette au pesto	Cuisiner l'été	p.72	Ceviche lait de coco	SC1	p.170
Boules de chèvre frites et sauce au miel épicée	Cuisiner l'hiver	p.64	Chou rouge braisé, sauce au tahini et oignons croustillants	Cuisiner l'automne	p.54
Brie fondant et chutney de pommes en pâte feuilletée	Cuisiner l'automne	p.30	Chou-fleur croustillant	SC2	p.66
Brie fondant et compote de figues et porto	SC3	p.44	Chou-fleur rôti	SC3	p.46
Brie fouetté, huile épicée aux flocons de piments	Cuisiner l'automne	p.36	Cocktail de crevettes épicé	SC1	p.160

Entrées & Bouchées			Entrées		
Corn ribs barbecue, crema à la lime	SC3	p.50	Étagés de crabe, avocats et pamplemousse	SC1	p.110
Coupelles brie et canneberges	Cuisiner l’hiver	p.82	Feta au four	SC2	p.46
Craquelins aux figues et pacanes	Cuisiner l’hiver	p.47	Feta au four aux olives chaudes et coeurs d’artichauts	Pass. italien 2	p.54
Crème à la courge Butternut et carottes rôties	Cuisiner l’automne	p.34	Feta fouettée 2 façons	Cuisiner l’hiver	p.44
Crevettes croustillantes	SC1	p.184	Feuilleté d’asperges	Cuisiner le print.	p.68
Crevettes Fra Diavolo	Pass. italien 2	p.50	Feuilleté d’escargots, sauce crémeuse aux tomates séchées	SC2	p.64
Crostinis à la ricotta fouettée, raisins rôtis et noisettes	Pass. italien	p.80	Feuilleté de champignons barbecue	Cuisiner le print.	p.64
Crostinis au filet mignon et sauce crémeuse au fromage bleu	SC2	p.54	Focaccia	Pass. italien	p.106
Crostinis et burrata aux deux pestos	Pass. italien	p.72	Fromage de chèvre coulant et compote d’abricots	Cuisiner l’automne	p.40
Crudo	SC2	p.60	Gaspacho de concombres épicé, crevettes miel et chipotle	Cuisiner l’été	p.40
Dumplings aux carottes et patate douce	Cuisiner l’hiver	p.56	Gnocchis croustillants, sauce crémeuse au parmesan	SC2	p.70
Dumplings aux légumes	SC2	p.56	Halloumi mariné au citron, raisins rôtis et graines de citrouille	Cuisiner l’hiver	p.58
Egg rolls aux avocats et duo de sauces	SC1	p.186	Houmous aux saveurs d’automne et chips de pita grillés	Cuisiner l’automne	p.44

Mille-feuilles aux champignons, sauce crémeuse à l’ail noir	Cuisiner l’hiver	p.49
Mini-Wellingtons	Cuisiner l’hiver	p.78
Mozzarella frite, aioli aux poivrons rôtis	SC2	p.68
Pain plat aux dattes, figues et gorgonzola	Cuisiner l’hiver	p.54
Pain pull apart à la trempette d’artichauts	Cuisiner le print.	p.70
Pâte à choux au fromage (gougères)	SC1	p.220
Pétoncles glacés à l’érable	Cuisiner l’hiver	p.80
Pétoncles, sauceà la rhubarbe, relish de concombre et céleri	Cuisiner le print.	p.60
Poires rôties au gorgonzola, vinaigrette crémeuse au balsamique	Pass. italien 2	p.62
Poulet popcorn, sauce barbecue au miel	SC1	p.210
Raddichios braisés, vinaigrette chaude au balsamique	Cuisiner le print.	p.72
Ratatouille sicilienne	Pass. italien	p.84

Raviolis frits avec compote de tomates et sauce mascarpone épicée	SC1	p.38
Ricotta fouettée au basilic avec sa bruschetta	Pass. italien 2	p.48
Ricotta fouettée au thym et olives chaudes à l’orange	Pass. italien 2	p.58
Rouleaux de légumes, sauce à l’arachide	Cuisiner l’été	p.44
Rouleaux de printemps croustillants	Cuisiner le print.	p.66
Salade caprese	Pass. italien	p.76
Salade caprese de melons et mozzarella	Pass. italien 2	p.66
Salade de melon d’eau, tomates et feta	Cuisiner l’été	p.48
Salade tiède aux choux de Bruxelles	SC3	p.62
Salade wedge épicée-sucrée au bacon	SC3	p.48
Salsa aux haricots noirs, poivrons et jalapenos	Cuisiner l’automne	p.168
Spanakopitas à ma façon	Cuisiner le print.	p.62

Entrées & Bouchées			Entrées		
Steak de chou-fleur au chimichurri	Cuisiner l’automne	p.48	Tremlette au homard	Pass. italien 2	p.172
Tartare de thon à la mangue	SC2	p.72	Tremlette chaude aux artichauts	SC1	p.136
Tarte tatin aux échalotes caramélisées	Cuisiner le print.	p.74	Tremlette chaude aux oignons caramélisés	Cuisiner le print.	p.76
Tartinade au fromage à l’italienne	Pass. italien	p.86	Tremlette chaude de maïs	SC3	p.78
Tartinade au fromage à la crème et parmesan, garniture de courge rôtie	Cuisiner l’automne	p.28	Tremlette étagée à la grecque	Cuisiner le print.	p.58
Tartinade aux oignons caramélisés	SC2	p.48	Tremlette étagée d’Halloween	Cuisiner l’automne	p.164
Tater Tots maisons	SC1	p.134	Tremlette houmous	SC2	p.50
Tempura de crabe, sauce ponzu	Cuisiner l’été	p.50	Verrines de melons et burrata	Pass. italien	p.70
Thon saisi, mayonnaise au wasabi	SC2	p.62			
Toast aux pêches, burrata et prosciutto	SC1	p.40			
Tremlette à la feta et poivrons rôtis	SC3	p.72			
Tremlette au bacon et oignons caramélisés	Cuisiner l’hiver	p.60			

Entrées & Bouchées			Bouchées		
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 aïoli 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 aïoli épicé	Cusiner 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, aïoli rôti et câpres croustillantes	Cuisiner l’été	p.64
Brochette de patate douce et bacon glacé à l’érable	Cuisiner le print.	p.90	Crostinis de figues rôties au balsamique et noisettes	Pass. italien 2	p.52
Bruschetta aux tomates confites et balsamique	Cuisiner l’automne	p.32			

Entrées & Bouchées			Bouchées		
Croûtons au brie et poires grillées	Cuisiner l’automne	p.50	Petits pains au bacon et fromage	SC1	P.138
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	Toasts aux champignons, tartinade de mascarpone et chèvre	Pass. italien 2	p.64
Galettes de riz croustillantes, tartare de thon au sésame	Cuisiner l’été	p.70	Wontons croustillants aux bonbons de saumon avec crème à l’oignon confit et pacanes	Cuisiner l’hiver	P.71
Garlic knots au parmesan	Cuisiner l’hiver	p.72	Wontons croustillants aux crevettes et à l’avocat	Cuisiner l’hiver	p.70
Guacamole à la mangue et chips chaudes	SC3	p.82	Wontons farcis au fromage à la crème	Cuisiner le print.	p.82
Huîtres garnies	Cuisiner le print	p.96	Wontons style jalapeno poppers	Cuisiner le print.	p.98
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			



SOUPES & CRÈMES



SOUPES & CRÈMES

Bisque de homard	SC2	p.52
Crème de brocoli rôtie et cheddar	Cuisiner l’automne	p.64
Crème de carottes et panais cari-coco avec cubes de feta dorés	Cuisiner l’automne	p.66
Crème de carottes roties à l’érable	Cuisiner le print.	p.114
Crème de chou-fleur et pommes rôties	Cuisiner l’automne	p.62
Crème de chou-fleur rôti, pois chiches croustillants au cari	SC3	P.60
Crème de maïs et homard	Cuisiner l’été	p.52
Crème de panais à l’érable et bâtonnets de grilled cheese au gouda fumé	Cuisiner l’hiver	p.102
Crème de poireaux et oignons caramélisés, pesto de kale	Cuisiner l’hiver	p.100
Crème de tomates rôties au balsamique, grilled cheese au beurre à l’ail	Cuisiner l’hiver	p.93
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

Soupe aux haricots à la Toscane	Pass. italien	p.96
Soupe aux saucisses italiennes et au tortellinis	Pass. italien	p.98
Soupe aux tomates et poivron rouge rôtis	Pass. italien	p.100
Soupe froide au melon miel et crevettes pochées	Cuisiner l’été	p.56
Soupe mexicaine à ma façon	SC1	p.162
Soupe minestrone à l’épeautre	Cuisiner l’hiver	p.88
Soupe minestrone du printemps	Cuisiner le print.	p.108
Soupe noces à l’italienne	Pass. italien	p.94
Soupe poulet et nouilles, tortillas croustillantes au parmesan	Cuisiner l’automne	p.58
Soupe thaïe au lait de coco et légumes croustillants	Cuisiner l’automne	p.60



PLATS PRINCIPAUX



Ben’s rib	SC3	p.202
BLT à l’avocat et aioli	SC2	p.102
Boeuf à papou	Cuisiner l’automne	p.116
Boeuf bourguignon	SC2	p.178
Boeuf croustillant à l’orange	SC2	p.194
Boeuf effiloché et polenta au parmesan	Cuisiner l’hiver	p.126
Boeuf Wellington à la compote de bacon et sauce au porto	SC3	p.196
Bouchées de steak à l’ail, purée de pommes de terre au mascarpone	Pass. italien	p.152
Boulettes de viande	SC1	p.68
Brochettes de filet mignon et légumes, sauce chimichurri	Cuisiner l’été	p.136
Carpaccio de boeuf roulé	SC2	p.182
Carré d’agneau en croûte de pistaches et ratatouille	SC3	p.188
Carrés d’agneau en croûte d’herbes	Cuisiner l’hiver	p.154

Chopped sandwiches à l’italienne	Pass. italien 2	p.100
Côtelettes d’agneau, pesto de menthe et risotto caccio e pepe	Cuisiner le print	p.142
Croissants-sandwichs croustillants à la burrata pesto et bacon	Pass. italien 2	p.98
Escalope de veau, sauce au vin rouge	SC2	p.196
Filet de porc et sauce demi-glace aux cerises	SC1	p.82
Filet de porc, sauce estragon et Dijon	SC2	p.190
Filet mignon	SC3	P.206
Filets de porc à l’abricot et au chèvre	Cuisiner l’hiver	p.124
Filets de porc à l’ail confit, riz sauvage aux fruits séchés	Cuisiner l’automne	p.170
Filets de porc au bacon, sauce à l’érable et sauce soya	Cuisiner le print.	p.144
Filets de porc canneberges et chipotle	Cuisiner l’hiver	p.142
Filets de porc farcis au pesto, sauce crémeuse aux poivrons	Pass. italien 2	p.154
Filets de porc, sauce aux pommes et à l’érable	Cuisiner l’automne	p.122

Filets mignons, sauce marsala	Pass. italien	p.174	Piccata de veau	Pass. italien 2	p.138
Fondue chinoise	SC2	p.184	Poivrons farcis au boeuf et tomates	Cuisiner l’automne	p.98
Grilled cheese au porc effiloché à la mijoteuse	Cuisiner l’automne	p.126	Porc avec sauce balsamique et pommes de terre style röstis	SC1	p.92
Jambon laqué à l’érable et ananas grillé	Cuisiner le print.	p.156	Porc, sauce aux mûres et patates douces au four	SC3	p.178
Le plus cosy des chilis	Cuisiner l’automne	p.94	Poutine style hamburger	Cuisiner l’été	p.156
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	Risotto pancetta, maïs et burrata	Pass. italien 2	p.142
Pain de viande aux craquelins, casserole de harivots et purée de patate douces	Cuisiner l’automne	p.96	Rosbif à l’italienne	Cuisiner l’hiver	p.128
Pains à la viande et fromage en grains	SC2	p.96	Rôti de palette	SC1	p.116
Pâté à la viande	SC1	p.106	Salade de filet mignon, crème au raifort et raisins rôtis	SC3	p.92
Pâté au boeuf braisé style boeuf bourguignon	Cuisiner l’automne	p.106	Salade de gnocchis croustillants César	Cuisiner le print.	p.128
Pâté chinois à Maxime	SC1	p.104	Salade de pommes de terre chaude fully loaded	SC3	p.100

Sandwichs jambon-fromage au four et frites de courgettes	Cuisiner l’automne	p.110
Sauce à spaghetti de ma mommy	SC1	p.64
Soupe au boeuf ancestrale	Pass. italien 2	p.80
Steaks à la sauce au vin rouge et cerises	Cuisiner l’automne	p.130
Steaks au café, sauce au bourbon	Cuisiner l’hiver	p.134
Steaks au cowboy butter et tours de patates douces	Cuisiner l’automne	p.134
Tartare de boeuf à l’italienne	SC1	p.60
Tarte de Pâques	Pass. italien 2	p.146
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

Baluchons au poulet et jambon, sauce à la crème miel et Dijon	Cuisiner l’automne	p.138	Poulet à la Toscane à la mijoteuse	Pass. italien	p.160
Bol grec	SC2	p.86	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 cajun à l’italienne	Pass. italien 2	p.150
Escalopes de poulet au citron	Pass. italien	p.172	Poulet caprese aux tomates fraîches et séchées	Cuisiner l’été	p.154
Les meilleurs filets de poulet frits	SC2	p.176	Poulet cordon bleu avec prosciutto	SC1	p.80
Lettuce wraps avec haricots tempura et mayo épicée	SC1	p.196	Poulet crémeux au citron	SC2	p.180
Paninis au poulet croustillant et mayo au pesto	Pass. italien	p.168	Poulet croustillant à l’ananas grillé	Cuisiner l’été	p.158
Poitrine de dinde farcie, sauce aux canneberges	Cuisiner l’hiver	p.152	Poulet croustillant, sauce toscane	Pass. italien 2	p.156
Poitrines de poulet au beurre blanc et légumes d’hiver	Cuisiner l’hiver	p.140	Poulet et fettuccines Alfredo	Pass. italien 2	p.144
Pot pie de poulet aux gnocchis crémeux	Cuisiner l’automne	p.100	Poulet farci au mascarpone et clémentines	Cuisiner l’hiver	p.156
Poulet à l’érable et moutarde, pommes de terre roties au parmesan	Cuisiner le print.	p.146	Poulet Général Tao	SC1	p.192

Poulet miel et ail avec purée de courge et haricots au beurre	Cuisiner l’automne	p.140
Poulet parmigiana	Pass. italien	p.152
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
Poulet saltimbocca	Pass. italien 2	p.140
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
Soupe au poulet et aux gnocchis	Pass. italien 2	p.70
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 au beurre citronné	Pass. italien 2	p.164
Crabe au beurre cajun	SC3	p.156	Pétoncles et beurre à l’orange	SC2	p.166
Étagés de homard, avocat et mangue épicée	Cuisiner l’été	p.150	Poisson blanc rôti sauce au beurre et citron, pommes de terre gratinées et feta fouettée	Cuisiner l’automne	p.132
Filets de poisson et purée de panais	SC2	p.162	Poisson croustillant, sauce tartare	SC3	p.164
Homard poché au beurre, risotto au maïs, sauce crémeuse	SC3	p.210	Poisson en croûte de pommes de terre	Cuisiner l’hiver	p.148
Homard, sauce hollandaise à l’estragon	SC1	p.90	Poisson méditerranéen	SC2	p.158
Homards grillés avec pâtes à l’ail et aux tomates confites	SC3	p.194	Poisson poché dans l’huile	SC3	p.214
Langoustine et orzo, chapelure aromatisée au thym et à l’ail	SC1	p.62	Poisson poché italien	Pass. italien	p.162
Morue au miso et bok choys rôtis	SC3	p.158	Poissons entiers rôtis, beurre aux câpres et citron	Pass. italien 2	p.168
Morue en papillote avec sa sauce au lait de coco	SC1	p.200	Poke bowl au thon et mayonnaise à la sriracha	SC3	p.162
Morue, beurre blanc au champagne	SC2	p.168			

Poke bowls de saumon rôti à l'érable, salsa fraîche d'anas et bébés bok choys	Cuisiner l'été	p.174
Poutine au homard et bacon, sauce hollandaise chipotle	Cuisiner l'été	p.170
Risotto caprese aux fruits de mer	Pass. italien 2	p.162
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 broccolins 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	Manicottis (crêpes farcies)	Pass. italien 2	p.134
Bol arc-en-ciel	SC3	p.126	Mijoté de patates douces au cari et pois chiches croustillants	Cuisiner l’automne	p.108
Bol de quinoa doré et légumes teriyaki rôtis	Cuisiner l’automne	p.124	Nacho épicé à la salade mexicaine	SC2	p.144
Boulettes à l’aubergine	Pass. italien 2	p.148	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	Sandwichs focaccia à la caprese	Pass. italien 2	p.102
Maïs rôti avec sa mayonnaise	SC1	p.166	Sauce bolognaise végétarienne	SC3	p.132

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 au poulet croustillant et mayo au pesto	Pass. italien	p.168
Crunchwraps	SC3	p.168	Paninis aux légumes rôtis	Pass. italien	p.156
Foccacia aux tomates et oignons confits	Cuisiner l'été	p.118	Quesadillas au poulet effiloché	SC2	p.108
Gilled cheese au bacon	SC2	p.98	Rôties à la burrata et balsamique	Cuisiner l'hiver	p.114
Grilled cheese au poulet Buffalo	SC2	p.104	Sandwich au poulet frit et sauce Buffalo	SC1	p.146
Grilled cheese au rosbif, gruyère et oignons caramélisés	Cuisiner l'hiver	p.118	Sandwichs au poulet barbecue à l'orange	Cuisiner l'hiver	p.116
Interfromage	SC1	p.112	Sandwichs au poulet frit et miel épicé	SC3	p.174
Les meilleurs croissants au jambon et fromage coulant	Cuisiner le print.	p.134	Sandwichs aux jalapeno poppers	SC2	p.112
Lobster rolls	SC1	p.114	Sandwichs aux légumes rôtis, burrata et mayo au basilic	SC3	p.130

Sandwichs falafels	SC3	p.140	Tacos au thon	SC1	p.172
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			

PLATS PRINCIPAUX			PÂTES, PIZZA ET CIE		
Bucatini à l'amatriciana	Pass. italien 2	p.118	Gnocchis aux champignons et sauce porto	SC2	p.132
Calzones aux saucisses épicées et poivron	Pass. italien	p.114	Gnocchis croustillants au bleu et noisettes	Pass. italien 2	p.120
Cannelloni au gorgonzola et noix	Pass. italien 2	p.116	Gnocchis croustillants, sauce à la citrouille et burrata fondante	Cuisiner l'automne	p.172
Coquilles farcies sauce rosée	SC1	p.48	Gnudi à la ricotta, sauce crémeuse aux pois verts	Pass. italien	p.128
Coquilles farcies style caprese	Pass. italien	p.146	Lasagne à la Norma	Pass. italien 2	p.128
Courge spaghetti à la sauce rosée et bocconcini fondants	Cuisiner l'automne	p.82	Lasagne à la ricotta au basilic	SC3	p.112
Fettucines carbonara réinventés	Cuisiner l'automne	p.80	Lasagne aux artichauts, épinards et béchamel au parmesan	Pass. italien 2	p.112
Fettucines crémeux au saumon et pesto de pistaches	Pass. italien 2	p.132	Lasagnes roulées à la ricotta, sauce à la courge Butternut	Cuisiner l'automne	p.78
Fettucines sauce crémeuse au mascarpone	Pass. italien 2	p.126	Linguines aux crevettes et roquette	Pass. italien	p.136
Focaccia au beurre à l'ail rôti	Pass. italien 2	p.96	Linguines aux palourdes	Pass. italien 2	p.174
Gnocchis	Pass. italien	p.40	Linguines aux pétoncles, sauce crémuse au citron et gremolata au bacon et noisettes	Cuisiner le print.	p.136
Gnocchis à la purée de citrouille	SC2	p.120	Mac and cheese au homard, pancetta crouillante et gouda	Cuisiner l'été	p.178
Gnocchis au fromage et poivre	Pass. italien	p.132			

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
Pain bruschetta et burrata	Pass. italien 2	p.86
Pain plat à la caprese	Pass. italien 2	p.92
Pain rustique aux olives	Pass. italien 2	p.94
Pain rustique traditionnel	Pass. italien 2	p.94
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
Pâte à pizza	Pass. italien 2	p.84
Pâtes à la Norma	Pass. italien	p.130
Pâtes à la ricotta, tomates rôties et ail confit	Pass. italien 2	p.130
Pâtes au boeuf braisé, courge rôtie et sauce crémeuse au vin rouge	Cuisiner l’automne	p.90
Pâtes au citron et à la ricotta	Pass. italien	p.122
Pâtes au pesto de poutres rôtis et chapelure au parmesan	SC3	p.108
Pâtes aux boulettes farcies à la mozzarella	Pass. italien 2	p.108
Pâtes aux crevettes géantes flambées	SC2	p.126
Pâtes aux pois chiches	Pass. italien 2	p.122
Pâtes crémeuses au pesto de roquette	Cuisiner le print.	p.138
Pâtes fraîches	SC3	p.204

Pâtes fraîches	Pass. italien	p.36	Pizza calabrese piquante	Pass. italien	p.112
Pâtes fraîches et leurs variantes	Pass. italien 2	p.32	Pizza napolitaine	Pass. italien	p.118
Pâtes primavera, tomates confites et pain à l’ail	SC3	p.120	Pizza sicilienne	Pass. italien	p.108
Pâtes sauce Alfredo et poulet frit	SC1	p.142	Pizza au pesto, tomates séchées et oignons confits	Cuisiner l’été	p.142
Pâtes sauce aux poivrons rouges grillés et saucisses italiennes	Pass. italien 2	p.110	Pizza au poulet parmigiana	Pass. italien	p.116
Pennes au kale, saucisses piquantes et noix de pin rôties	SC3	p.110	Pizza Margherita	Cuisiner l’été	p.140
Pennes sauce rosée à la vodka épicée	Pass. italien 2	p.106	Pizzas minces au poulet barbecue, sauce crémeuse ranch	SC2	p.192
Pennes sauce rosée et burrata	SC2	p.130	Raviolis à la courge, sauce crémeuse à la sauge et noisettes rôties	Cuisiner l’automne	p.86
Pizza à la trempette d’épinards	Cuisiner le print.	p.132	Raviolis à la ricotta fouettée et sauce rosée	SC3	p.116
Pizza aux boulettes de viande et ricotta	Pass. italien 2	p.90	Raviolis au homard et mascarpone, sauce crémeuse	Pass. italien	p.148
Pizza aux poires, gorgonzola et prosciutto	Pass. italien 2	p.84	Raviolis au maïs	SC3	p.104
Pizza Buffalo	SC3	p.180	Raviolis de betteraves à la ricotta et vinaigrette à l’orange	SC3	p.186
Pizza cacio e pepe	Pass. italien 2	p.88			

Rigatoni carbonara	Pass. italien	p.138	Soupe-lasagne	Pass. italien 2	p.76
Rigatonis à la ricotta et fenouil	Cuisiner l’hiver	p.112	Spaghetti au chou noir	Pass. italien	p.126
Rigatonis à la saucisse italienne piquante	SC2	p.122	Spaghetti aux crevettes, sauce au vin blanc et beurre à l’ail	Pass. italien 2	p.170
Rigatonis aux champignons	Pass. italien 2	p.124	Spaghetti et boulettes de viande de Big Mama	Pass. italien	p.142
Rigatonis sauce rosée avec burrata	Pass. italien 2	p.114	Spaghettinis puttanesca	SC2	p.134
Rigatonis, sauce à la citrouille et saucisses italiennes	Cuisiner l’automne	p.84	Stromboli	Pass. italien	p.110
Risotto à la courge musquée	SC3	p.144	Tagliatelle au homard, sauce crémeuse rosée	SC1	p.56
Risotto au parmesan et petits pois	SC1	p.46	Tagliatelles, sauce crémeuse à la pancetta	SC3	p.114
Rotinis au pesto de poivrons rôtis et tomates confites	Pass. italien	p.124	Tortellinis aux chataîgnes	Cuisiner l’hiver	p.108
Roulés de lasagne	Pass. italien	p.134			
Salade d’orzo, vinaigrette crémeuse aux poivrons rôtis	Pass. italien 2	p.78			
Salade de pâtes à la roquette et aux pois chiches	Pass. italien 2	p.74			
Salade de pâtes au pesto, bocconcinis et noix de pin	Pass. italien 2	p.72			

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 farro, brocoli et raisins rôtis	SC3	p.98
Salade de haricots et maïs (cowboy caviar)	Cuisiner l’été	p.114
Salade de légumes grillés, vinaigrette au tahini	Cuisiner l’hiver	p.94
Salade de légumes rôtis	SC3	p.86
Salade de légumineuses	SC3	p.96
Salade de lentilles et halloumi croustillant, vinaigrette crémeuse au tahini	Cuisiner le print.	p.118
Salade de maïs mexicaine	SC1	p.174
Salade de mangues et poulet rôti, vinaigrette miel et sriracha	Cuisiner l’été	p.82
Salade de papaye et homard, vinaigrette au cari	SC2	p.88
Salade de pâtes à la mexicaine	Cuisiner l’été	p.84
Salade de pâtes tiède aux asperges et poulet mariné, mayonnaise au pesto	Cuisiner le print.	p.130

Salade de pois verts	Cuisiner le print.	p.122
Salade détox d’hiver aux lentilles et tahini	Cuisiner l’hiver	p.98
Salade grecque	SC3	p.88
Salade Green goddess avec légumes verts	SC2	p.82
Salade niçoise	SC2	p.80
Salade thaïe, vinaigrette au lait de coco et arachides	SC1	p.190
Salade tiède aux pois chiches croustillants, saumon et beurre aux tomates séchées	SC1	p.118
Salade tiède de farfalles aux tomates	SC2	p.92
Salade tiède de nouilles soba aux arachides et légumes croquants	SC3	p.90
Salade tiède de saumon cajun	SC2	p.90
Salade Waldorf aux pommes et raisins	Cuisiner l’automne	p.68
Taboulé aux amandes roties	SC3	p.94



ACCOMPAGNEMENTS



Ail rôti	Pass. italien	p.48	Courge Butternut hasselback thym & érable	Cuisiner l’automne	p.152
Broccolins aux noisettes, sauce épicée au tahini	Cuisiner le print.	p.174	Courgettes grillées au balsamique	Pass. italien 2	p.178
Brocoli rôti au parmesan et sauce à tremper	Pass. italien 2	p.184	Fenouil braisé à l’huile épicée	Pass. italien 2	p.182
Capellinis à l’ail	SC1	p.50	Frites de carottes	Cuisiner le print.	p.172
Carottes rôties à l’érable, ricotta fouettée et pesto de pistaches	Cuisiner l’automne	p.156	Haricots verts aux noix de pin	Cuisiner l’hiver	p.184
Carottes rôties au balsamique	Pass. italien	p.178	Légumes marinés façon no. 1	Pass. italien	p.46
Carottes rôties au beurre noisette et sauge	Cuisiner l’hiver	p.202	Légumes marinés façon no. 2	Pass. italien	p.47
Casserole de patates douces	Cuisiner le print.	p.176	Lentilles aromatisées	SC2	p.168
Chou-fleur rôti Buffalo, sauce au bleu	Cuisiner l’automne	p.150	Maïs crémeux au mascarpone et pancetta croustillante	Pass. italien	p.181
Choux de Bruxelles crémeux et bacon glacé à l’érable	Cuisiner l’hiver	p.206	Oignons frits	SC1	p.116
Choux de Bruxelles frits, trempette épicée	Cuisiner l’automne	p.158	Poireaux pochés et vinaigrette au champagne	Cuisiner le print.	p.168
Choux de Bruxelles rôtis au parmesan	Cuisiner l’hiver	p.206	Pois chiches à la Toscane	Pass. italien 2	p.188
Choux kales rôtis au citron et sauce au mascarpone	Pass. italien 2	p.186	Radis braisés au miso	Cuisiner le print.	p.164

Ratatouille, sauce puttanesca et feta émietlée	Cuisiner l’automne	p.154
Salade de choux de Bruxelles rôtis au balsamique, bleu, noix de pin et pancetta sur lit de ricotta fouettée	Cuisiner l’hiver	p.207
Salade de roquette, tomates cerises, parmesa et balsamique	SC1	p.48
Salade italienne traditionnelle de fenouil aux oranges	Pass. italien 2	p.192
Salade sicilienne d’oranges sanguines	Pass. italien 2	p.180
Salade verte italienne	Pass. italien	p.186
Salsa de mangues	SC2	p.164
Tomates cerises séchées au four	Pass. italien	p.50
Trempepette aux bettes à carde gratinée	Cuisiner l’hiver	p.208

Chips chaudes	sc2	p.104	Pommes de terre écrasées, burrata et sauce aux fines herbes	Cuisiner l’hiver	p.212
Ciabatta	Pass. italien	p.104	Pommes de terre farcies au fromage et bacon croustillant	sc2	p.184
Couscous	sc2	p.110	Pommes de terre fondantes	Cuisiner l’automnw	p.148
Frites au bleu et pancetta croustillante	Pass. italien	p.180	Pommes de terre rissolées au beurre	Cuisiner le print.	p.178
Gratin de patates douces au gruyère	Cuisiner l’automne	p.146	Pommes de terres rôties	sc2	p.190
Gratin de pommes de terre aux trois fromages et ail confit	Cuisiner le print.	p.170	Pommes de terre rôties à l’italienne	Pass. italien	p.182
Nouilles asiatiques	sc1	p.194	Pommes de terre style röstis	sc1	p.92
Orzo crémeux aux épinards et tomates séchées	Cuisiner l’hiver	p.210	Risotto à la milanaise	Pass. italien	p.188
Patates douces écrasées et sauce au yogourt chipotle	Cuisiner le print.	p.166	Salade de pommes de terre à l’italienne	Pass. italien	p.190
Patates style chips maison et mayo	sc1	p.86	Wedges de pommes de terre, sauce épicée	Cuisiner l’hiver	p.214
Pâtes à l’ail	sc2	p.196	Poireaux pochés et vinaigrette au champagne	Cuisiner le print.	p.168
Pommes de terre à l’ail confit	sc2	p.178			
Pommes de terre croustillantes, sauce crémeuse à l’ail	Pass. italien 2	p.190			



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 décadents 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	Gâteau étagé de crêpes et mousse au sirop d’érable	SC1	p.124
Gâteau au chocolat	Pass. italien	p.234	Gâteau rhubarbe et fraises avec crème fouettée	Pass. italien 2	p.214
Gâteau au fromage aux framboises	SC1	p.150	Gâteau sicilien ricotta et citron	Pass. italien 2	p.198
Gâteau au fromage classique	SC3	p.226	Guimauve maison	SC1	p.230
Gâteau au fromage de Pâques	Cuisiner le print.	p.192	Mini-cupcakes gâteau aux carottes	Cuisiner le print.	p.186
Gâteau au fromage et aux carottes	Cuisiner l’hiver	p.176	Mini-tacos au gâteau au fromage et cerises	Cuisiner l’été	p.106
Gâteau au fromage et bleuets	SC1	p.126	Monkey bread aux pacanes et caramel	Cuisiner l’hiver	p.172
Gâteau au fromage, limoncello et amaretti	Pass. italien	p.216	Napoléons aux framboises	SC3	p.218
Gâteau au limoncello, ricotta et amandes	Pass. italien	p.226	Pain à la citrouille, crème au beurre noisette	Cuisiner l’automne	p.202
Gâteau aux carottes de ma mère	SC1	p.234	Pains aux bananes	SC2	p.224
Gâteau aux dattes	SC2	p.230	Pain doré au fromage à la crème et aux bleuets	SC2	p.214
Gâteau aux pommes italien	Pass. italien 2	p.206	Pain perdu au lait de poule	Cuisiner l’hiver	p.162
Gâteau coulant au dulce de leche	SC2	p.216	Pain perdu croissants et chocolat	SC1	p.152

Pancakes à la ricotta	SC2	p.220	Truffes chocolat et noisettes	Pass. italien	p.219
Pâte d’amande	Pass. italien	p.52	Truffes citron et chocolat blanc	Cuisiner le print.	p.202
Pets-de-soeur à l’érable	Cuisiner le print.	p.194	Truffes tiramisu	Pass. italien 2	p.208
Pizza chocolat, banane et noisettes	SC3	p.230	Wontons dessert frits	SC1	p.202
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			

Barres au chocolat blanc, fromage à la crème et canneberges	Cuisiner l’hiver	p.186	Biscuits chewy aux amandes (amaretti cookies)	Cuisiner l’hiver	p.188
Barres au bleuets	SC3	p.222	Biscuits de Noël italiens à la ricotta	Pass. italien	p.194
Biscottis au chocolat et pistaches	Cuisiner l’hiver	p.192	Biscuits moelleux aux mini-bonbons	Cuisiner le print.	p.190
Biscottis aux amandes et à l’anis	Pass. italien	p.210	Biscuits Red Velvet	Cuisiner l’hiver	p.198
Biscuits à l’avoine deux façons	SC2	p.234	Biscuits regina siciliens	Pass. italien	p.196
Biscuis à la pistache, chocolat et fleur de sel	Pass. italien 2	p.212	Biscuits roses pour les mamans	Cuisiner le print.	p.184
Biscuits amaretti au chocolat	Pass. italien	p.198	Biscuits sablés aux noisettes	Pass. italien 2	p.196
Biscuits au chocolat blanc et framboises	SC3	p.242	Biscuits siciliens aux noix de pin	Pass. italien	p.202
Biscuits au chocolat et au poivre noir	Pass. italien	p.200	Carrés à la citrouille style gâteau au fromage	Cuisiner l’automne	p.178
Biscuits au citron de Palerme	Pass. italien	p.208	Carrés nanaïmos à la fleur de sel	Cuisiner l’hiver	p.184
Biscuit aux brisures de chocolat, noisettes et fleur de sel	Cuisiner l’automne	p.184	Cookies au sucre façon Mason	SC1	p.224
Biscuits aux figues	Pass. italien	p.204	Cream pies	Cuisiner l’hiver	p.182

Gingerbread cookies	Cuisiner l’hiver	p.196
Les meilleurs biscuits au chocolat	SC2	p.208
Momies de céréales de riz soufflé	Cuisiner l’automne	p.174
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 au chocolat et crème fouettée au mascarpone	Pass. italien 2	p.202
Gelato aux fraises et basilic	Pass. italien	p.228	Tarte aux framboises, chocolat blanc et vanille	Cuisiner l’été	p.202
Granité au basilic	Pass. italien	p.228	Tarte aux pacanes	Cuisiner le print.	p.196
Granité au citron et limoncello	Cuisiner l’été	p.190	Tarte aux pommes à la crème pâtissière à la vanille	Cuisiner l’automne	p.192
Granité au rosé et fraises	Pass. italien	p.229	Tarte tatin aux bananes	Cuisiner l’hiver	p.160
Sorbet au melon d’eau	SC2	p.212	Tartelettes au citron	Cuisiner le print.	p.182
Sundae royal	Cuisiner l’été	p.197	Tartelettes aux canneberges et cerises, crumble aux pacanes	Cuisiner l’automne	p.198

Crème brûlée à l’érable	SC2	p.218	Tartinade choco-noisettes	Pass. italien	p.218
Étagé au pouding à la vanille et bananes	SC3	p.236	Tiramisu	SC3	p.244
Île flottante de mousse au chocolat et crème anglaise	SC1	p.98	Tiramisu à la pistache	Pass. italien 2	p.200
Mousse au fromage et dulce de leche	Cuisiner l’hiver	p.166	Trempelette à biscuits aux oeufs de Pâques	Cuisiner le print.	p.200
Mousse au mascarpone et limoncello	Pass. italien 2	p.210	Trempelette cannoli	Pass. italien	p.230
Mousse aux biscuits speculoos	Cuisiner l’aut.	p.190	Trempelette dessert à la pâte à biscuits	SC1	p.226
Orzo au chocolat blanc	SC1	p.70	Verrines tiramisu	Pass. italien	p.222
Panna cottas au yogourt vanillé et coulis de framboises fraîches	Cuisiner l’été	p.188			
Pâte à tartiner style Bueno	Pass. italien 2	p.204			
Pouding chômeur, sauce au sucre à la crème et chantilly à l’érable	SC1	p.128			
S’mores dans une poêle	SC1	p.232			
Sticky toffee puddings	Cuisiner l’hiver	p.174			

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, TREMPETTES & CONDIMENTS



Crème de pistaches	Pass. italien 2	p.44
Épices pour tarte à la citrouille maison	SC3	p.26
Fudge chaud	Cuisiner l’été	p.201
Sauce au caramel	SC3	p.228
Sauce aux cerises	SC3	p228
Sauce aux cerises	Cuisiner l’été	p.198
Sauce aux fraises	Cuisiner l’été	p.199
Sauce aux framboises	Cuisiner l’été	p.201
Sauce aux bleuets et érable	Cuisiner l’été	p.200
Sauce caramel au beurre et fleur de sel	Cuisiner l’été	p.198
Sauce sucrée	SC2	p.187
Sirop de datte	Pass. italien 2	p.42

SAUCES, TREMPETTES & CONDIMENTS			SALÉ		
Aïoli épicé	SC2	p.188	Sauce à pizza	Pass. italien 2	p.30
Beurre à l’ail et parmesan	Pass. italien 2	p.41	Sauce à pizza cuite	Pass. italien	p.60
Beurre aux tomates séchées	Pass. italien 2	p.40	Sauce à pizza non cuite	Pass. italien	p.60
Chimichurri épicé	SC2	p.175	Sauce arrabiata	Pass. italien	p.64
Oignons rouges marinés aux épices	Pass. italien 2	p.38	Sauce au bleu	SC2	p.176
Pesto de pistaches	Pass. italien 2	p.34	Sauce au cheddar	SC2	p.188
Pesto de poivrons rôtis	Pass. italien	p.66	Sauce au pesto	SC2	p.186
Pesto de tomates séchées	Pass. italien	p.66	Sauce aux poivrons rouges grillés	Pass. italien 2	p.36
Pesto genovese	Pass. italien	p.66	Sauce balsamique et vin rouge	SC2	p.174
Poivrons rouges grillés	Pass. italien 2	p.36	Sauce béarnaise	SC2	p.175
Poivrons rouges grillés marinés	Pass. italien 2	p.36	Sauce bolognaise	Pass. italien	p.56
Ricotta	Pass. italien	p.42	Sauce marinara	SC1	p.42
Sauce à l’asiatique	SC2	p.186	Sauce marinara	Pass. italien 2	p.28

Sauce marinara et sauce rosée	Pass. italien	p.58
Saue ranch	SC2	p.176
Sauce sucrée au cari	SC2	p.188
Sauce tomate	Pass. italien	p.62
Sauce tomatée	SC2	p.186
Trempepette à l’huile d’olive, vinaigre balsamique et parmesan	Pass. italien 2	p.40
Trempepette avocat, lime et coriandre	Cuisiner l’été	p.112
Trempepette chaude Buffalo	Cuisiner l’été	p.128
Trempepette pimento aux poivrons rôtis	Cuisiner l’été	p.113
Trempepette sriracha et miel	Cuisiner l’été	p.112
Poivrons rouges grillés marinés	Pass. italien 2	p.36