



INDEX DES RECETTES

CASSANDRA LOIGNON

Simplement chic 1, 2 & 3 | Cuisiner les saisons (4 tomes) | Passionnément italien 1 & 2

Autour de l'îlot | De ma famille à la vôtre



TABLE DES MATIÈRES

01. COCKTAILS, BOISSONS & CAFÉ

02. COCKTAILS

05. BOISSONS & CAFÉS

06. DÉJEUNERS & COLLATIONS

09. ENTRÉES & BOUCHÉES

19. SOUPES & CRÈMES

21. PLATS PRINCIPAUX

22. BOEUF, AGNEAU, PORC & VEAU

25. VOLAILLE

23. POISSONS & FRUITS DE MER

29. VÉGÉTARIEN

31. BURGERS, TACOS & SANDWICHES

33. PÂTES, PIZZA & CIE.

37. SALADES

39. ACCOMPAGNEMENTS

40. LÉGUMES & SALADES

42. PAINS, PÂTES & PATATES

43. DESSERTS

44. GÂTEAUX, PAINS & PÂTISSERIES

47. BISCUITS, BARRES & CARRÉS

49. DESSERTS GLACÉS & TARTES

50. POUDINGS, MOUSSES & TREMPETTES

51. FRUITS

52. SAUCES, TREMPETTES & CONDIMENTS

53. SUCRÉ

54. 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
Aperol Spritz glacés à la limonade aux fraises	Autour de l’îlot	p.42
Bellini à la poire	Cuisiner l’automne	p.20
Bellini aux pêches	SC1	p.34
Bellinis à la mangue	Autour de l’îlot	p.36
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 l’ananas épicé	Autour de l’îlot	p.44
Cocktails à la cerise et au basilic	Autour de l’îlot	p.34
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 fraises, menthe et vodka	Autour de l’îlot	p.46
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	Mimosas de Noël à la grenade	Cuisiner l’hiver	p.22
Gins à la grenade	Cuisiner l’hiver	p.38	Mojito au lait de coco	SC1	p.182
Greyhounds à l’italienne	Pass. italien 2	p.16	Mojitos blancs de Noël	Cuisiner l’hiver	p.30
Hugo	Pass. italien	p.28	Old fashioned aux épices	Cuisiner l’hiver	p.28
Lemon drop martinis aux fraises	Cuisiner l’été	p.24	Palomas au miel	Autour de l’îlot	p.38
Limonade aux bleuets	Cuisiner l’été	p.32	Pichet de mojito aux framboises	Cuisiner l’été	p.28
Limoncello	Pass. italien	p.32	Pina colada frais à l’ananas	SC2	p.42
Margaritas à la grenade	Autour de l’îlot	p.40	Rossini	Pass. italien	p.28
Margaritas épicées au melon d’eau	Cuisiner l’été	p.26	Sangria au melon d’eau	Cuisiner l’été	p.34
Martini white russian d’automne	Cuisiner l’automne	p.24	Sangria aux pommes et cannelle	Cuisiner l’automne	p.14
Martinis Limoncello	Pass. italien 2	p.18	Sangria fraises, sirop d’érable et limonade rose	SC1	p.120
Mimosa du verger	Cuisiner l’automne	p.18	Sgroppino	Pass. italien	p.26
Mimosas au pamplemousse	Cuisiner le print.	p.20	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

p.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
Limonade au melon d’eau	De ma famille à la vôtre	p.146
Limonade aux pêches	De ma famille à la vôtre	p.146
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

Bagel boats (avec ou sans oeufs)	De ma fam. à la vôtre	p.20	Crêpes salées au jambon, oeufs et fromage	Cuisiner le print.	p.30
Bagels de Montréal maison	Cuisiner le print.	p.26	Croque-monsieur	Cuisiner le print.	p.32
Barres croustillantes choco-beurre d'arachide	De ma fam. à la vôtre	p.142	Crostinis bleuets et ricotta	Cuisiner le print.	p.34
Barres granola s'mores	De ma fam. à la vôtre	p.166	Duo de crostinis salés	Cuisiner le print.	p.44
Bouchées aux oeufs, gruyère & bacon	Autour de l'îlot	p.26	Frites de pain doré, sauce à l'érable	Cuisiner le print.	p.42
Bouchées croustillantes au Corn Flakes	De ma fam. à la vôtre	p.152	Gaufres belges	Cuisiner le print.	p.50
Boules d'énergie	SC3	p.66	Gaufres salées aux pommes de terre et cheddar	Cuisiner le print.	p.38
Brioches glacées au fromage à la crème	SC3	p.28	Granola maison	SC2	p.204
Casserole de pain doré aux bleuets	Autour de l'îlot	p.22	Green smoothie bowl	SC3	p.36
Casserole déjeuner de Max	Cuisiner le print.	p.28	Green smoothie bowl	Cuisiner le print.	p.40
Craquelins ranch au goût de cornichon	De ma fam. à la vôtre	p.162	Mangues Tajín	Autour de l'îlot	p.190
Crêpes farcies au fromage à la crème et framboises	SC1	p.206	Mélange de noix sucrées, salées et épicées	Autour de l'îlot	p.198
Crêpes maison	De ma fam. à la vôtre	p.22	Mini avocado toasts et feta grillée	Autour de l'îlot	p.24

DÉJEUNERS & COLLATIONS

Mini-pancakes	De ma fam. à la vôtre	p.28
Muffins aux bleuets	SC3	p.34
Muffins aux bleuets et citron	De ma fam. à la vôtre	p.168
Muffins déjeuners façon cinnamon rolls	De ma fam. à la vôtre	p.24
Oeufs pochés et sauce hollandaise épicée	SC3	p.32
Overnight oats à la pâte à biscuit	Autour de l'îlot	p.20
Pain au bleuets et yogourt	Cuisiner le print.	p.46
Pain aux zucchini	SC1	p.216
Pain doré	Cuisiner le print.	p.36
Pain doré, crème au mascarpone et bananes caramélisées	SC3	P.30
Pancake géant	SC3	p.40
Parfaits aux bleuets	De ma fam. à la vôtre	p.26
Pois chiches croustillants 3 façons	SC3	p.68

Popcorn sriracha et miel	Autour de l'îlot	p.192
Pops aux cerises	De ma fam. à la vôtre	p.172
Pouding de chia à saveur de latté tiramisu	Autour de l'îlot	p.30
Pouding de chia au beurre d'amande et bananes caramélisées à la cannelle	SC3	p.38
Poutine déjeuner	SC3	P.24
Rouleaux de pâte feuilletée au jambon & fromage suisse	Autour de l'îlot	p.28
Salade de fruits au sirop simple à la vanille	De ma fam. à la vôtre	p.170
Salsa aux pêches	De ma fam. à la vôtre	p.164
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					
Arancinis	SC1	p.208	Bouchées de betteraves à la mousse de chèvre & pistaches rôties	Autour de l’îlot	p.144
Antipasti de poivrons grillés	Pass. italien	p.82	Bouchées de camembert croustillantes et compote de canneberges	Autour de l’îlot	p.132
Avocats croustillants avec mayo épicée & mayo sucrée thaïe	SC2	p.58	Bouchées de concombre & thon saisi	Cuisiner le print.	p.88
Avocats farcis à la salade de crabe	Cuisiner le print.	p.56	Bouchées de courge au mascarpone, vinaigrette aux oignons confits	Cuisiner l’automne	p.38
Bâtonnets de mozzarella frits	Pass. italien	p.74	Bouchées de courgettes au parmesan	Cuisiner le print.	p.102
Betteraves hasselback, chimichurri & chèvre fouetté	Cuisiner l’hiver	p.52	Bouchées de crab cake & aïoli épicé	Cuisiner le print.	p.86
Bhajis carottes & oignons	Cuisiner le print.	p.52	Bouchées de melon d’eau à la feta & aux jalapenos confits	Autour de l’îlot	p.158
Blinis et pommes de terre hasselback au caviar	Cuisiner l’hiver	p.66	Bouchées de patates douces au chèvre, pistaches & canneberges	Cuisiner l’automne	p.52
Bouchées aux épinards et fromage	De ma fam. à la vôtre	p.86	Bouchées de poulet caprese	Cuisiner l’été	p.68
Bouchées aux jalapenos	SC3	p.52	Bouchées de salade de crabe, mousse à l’avocat & chips au sésame	Autour de l’îlot	p.160
Bouchées croustillantes à la courge Butternut	Autour de l’îlot	p.82	Bouchées feuilletées au halloumi, bacon & miel épicé	Autour de l’îlot	p.66
Bouchées croustillantes à la feta, sauce au miel	Cuisiner l’été	p.54	Boule de fromage en citrouille au bagel plein goût	Cuisiner l’automne	p.166
Bouchées croustillantes au maïs, cheddar & jalapeno	SC3	p.70	Boules de bocconcini frites, trempette au pesto	Cuisiner l’été	p.72

ENTRÉES & BOUCHÉES

Boules de chèvre frites & sauce au miel épicée	Cuisiner l'hiver	p.64	Burrata aux pêches grillées & roquette	Pass. italien 2	p.60
Boules de patates douces pannées, feta fouettée au miel	De ma fam. à la vôtre	p.88	Burrata aux raisins rouges rôtis	De ma fam. à la vôtre	p.70
Brie fondant aux pommes, pacanes & érable	Autour de l'îlot	p.96	Burrata board aux piments	Autour de l'îlot	p.70
Brie fondant & chutney de pommes en pâte feuilletée	Cuisiner l'automne	p.30	Burrata & bruschetta balsamique	Autour de l'îlot	p.54
Brie fondant & compote de figues & porto	SC3	p.44	Burrata fondante, tomates cerises & pesto au balsamique blanc	Cuisiner l'été	p.66
Brie fondant, raisins rôtis au balsamique	Autour de l'îlot	p.104	Burrata frite	SC3	p.54
Brie fouettée, huile épicée aux flocons de piment	Cuisiner l'automne	p.36	Burrata, garniture aux choux de Bruxelles	Autour de l'îlot	p.86
Brochettes de melons & burrata	Cuisiner l'été	p.60	Carpaccio de boeuf	Pass. italien	p.78
Brochettes de patate douce & bacon glacé à l'érable	Cuisiner le print.	p.90	Ceviche lait de coco	SC1	p.170
Bruschetta	Cuisiner l'été	p.46	Champignons farcis à l'italienne	Cuisiner l'automne	p.42
Bruschetta aux tomates confites & balsamique	Cuisiner l'automne	p.32	Champignons frits, sauce épicée au miel	Autour de l'îlot	p.134
Bruschettas aux tomates confites	Pass. italien	p.88	Chips de courgette et aioli au basilic	SC3	p.74
Bruschettas de gorgonzola & prosciutto	Pass. italien2	p.56	Chips de patate douce au four	SC3	p.80

Entrées & Bouchées					
Chips de patate douce, crevettes chipotle & crème à l’avocat	SC3	p.56	Crevettes à la noix de coco		
			Cuisiner l’été		
Chou rouge braisé, sauce au tahini et oignons croustillants	Cuisiner l’automne	p.54	Crevettes croustillantes		
Chou-fleur croustillant	SC2	p.66	Crevettes Fra Diavolo		
			Pass. italien 2		
Chou-fleur croustillant style bang bang	Autour de l’îlot	p.116	Crostinis à la courge rôtie, beurre noisette à la sauge		
Chou-fleur rôti	SC3	p.46	Crostinis à la courge rôtie, beurre noisette à la sauge		
			Cuisiner l’automne		
Cocktail de crevettes épicé	SC1	p.160	Crostinis à la ricotta fouettée & miel épicé aux noisettes		
Coeurs d’artichauts croustillants au parmesan	SC1	p.80	Autour de l’îlot		
			p.72		
Coquilles croustillantes, ricotta aux poivrons rôtis	Cuisiner le print.	p.80	Crostinis à la ricotta fouettée, raisins rôtis & noisettes		
Corn ribs barbecue, crema à la lime	Cuisiner le print.	p.100	Pass. italien		
			p.80		
Coupelles brie & canneberges	Autour de l’îlot	p.68	Crostinis à la trempette aux artichauts		
Coupelles de thon style poke	Autour de l’îlot	p.92	Cuisiner le print.		
			p.92		
Craquelins aux figues & pacanes	SC3	p.50	Crostinis au chèvre & cerises balsamiques		
Crème à la courge Butternut & carottes rôties	SC3	p.54	Cuisiner le print.		
			p.92		
Crevettes à la noix de coco	Cuisiner l’hiver	p.82	Crostinis au chèvre & cerises balsamiques		
			Cuisiner le print.		
Crevettes croustillantes	Autour de l’îlot	p.172	Crostinis au chèvre & cerises balsamiques		
Crevettes Fra Diavolo	Autour de l’îlot	p.148	Crostinis au chèvre & cerises balsamiques		
			Cuisiner l’été		
Crostinis à la courge rôtie, beurre noisette à la sauge	Cuisiner l’été	p.64	Crostinis au tartare de boeuf, aioli à l’ail rôti et câpres croustillantes		
Crostinis à la ricotta fouettée & miel épicé aux noisettes	Pass. italien 2	p.52	Crostinis au tartare de boeuf, aioli à l’ail rôti et câpres croustillantes		
			Pass. italien 2		
Crostinis à la ricotta fouettée, raisins rôtis & noisettes	Autour de l’îlot	p.148	Crostinis de figues rôties au balsamique & noisettes		
Crostinis à la trempette aux artichauts	Autour de l’îlot	p.72	Crostinis de figues rôties au balsamique & noisettes		
			Pass. italien 2		
Crostinis au chèvre & cerises balsamiques	Cuisiner l’hiver	p.47	Crostinis de filet mignon au beurre à l’ail		
Crostinis au chèvre & cerises balsamiques	Cuisiner l’hiver	p.47	Crostinis de filet mignon au beurre à l’ail		
			Autour de l’îlot		
Crostinis au chèvre & cerises balsamiques	Cuisiner l’automne	p.34	Crostinis de filet mignon au beurre à l’ail		
Crostinis au chèvre & cerises balsamiques	Cuisiner l’automne	p.34	Crostinis & burrata aux deux pestos		
			Pass. italien		

Entrées & Bouchées					
Croûtons au brie & poires grillées	Cuisiner l'automne	p.50	Feta au four	SC2	p.46
Crudo	SC2	p.60	Feta au four aux olives chaudes & coeurs d'artichauts	Pass. italien 2	p.54
Crudo épicé	Autour de l'îlot	p.52	Feta au four, raisins & figues au balsamique	Autour de l'îlot	p.90
Cubes de thon saisis, salsa de mangues & mayonnaise épicée	Autour de l'îlot	p.162	Feta fouettés deux façons	Cuisiner l'hiver	p.44
Dattes farcies à la feta, garniture aux pistaches	Autour de l'îlot	p.94	Feta fouettée, tapenade de tomates séchées	Autour de l'îlot	p.58
Dattes rôties au chèvre et croustillant de pistaches	Autour de l'îlot	p.62	Feuilletés d'asperges	Cuisiner le print.	p.68
Dumplings aux carottes & patate douce	Cuisiner l'hiver	p.56	Feuilleté d'escargots, sauce crémeuse aux tomates séchées	SC2	p.64
Dumplings aux légumes	SC2	p.56	Feuilletés de champignons barbecue	Cuisiner le print.	p.64
Edamames épicés	SC3	p.76	Focaccia	Pass. italien	p.106
Egg rolls au poulet Buffalo	Autour de l'îlot	p.118	Frites de halloumi & miel épicé	Autour de l'îlot	p.120
Egg rolls aux avocats & duo de sauces	SC1	p.186	Fromage à la crème fumé	Cuisiner l'été	p.130
Egg rolls style dumplings à saveur de fajitas	Autour de l'îlot	p.136	Fromage de chèvre coulant & compote d'abricots	Cuisiner l'automne	p.40
Étagés de crabe, avocats & pamplemousse	SC1	p.110	Fromage en grains frit	SC1	p.102

Entrées & Bouchées					
Galettes de riz croustillantes, tartare de thon au sésame	Cuisiner l’été	p.70	Mille-feuilles aux champignons, sauce crémeuse à l’ail noir	Cuisiner l’hiver	p.49
Garlic knots au parmesan	Cuisiner l’hiver	p.72	Mini fish tacos Baja style	Autour de l’îlot	p.152
Gaspacho de concombres épicé, crevettes miel & chipotle	Cuisiner l’été	p.40	Mini lobster rolls	Autour de l’îlot	p.146
Gnocchis croustillants, sauce crémeuse au parmesan	SC2	p.70	Mini wedge salad	Autour de l’îlot	p.166
Guacamole à la mangue	Autour de l’îlot	p.194	Mini-boeufs Wellington	Autour de l’îlot	p.140
Guacamole à la mangue et chips chaudes	SC3	p.82	Mini-boulettes à la grenade	Cuisiner l’hiver	p.76
Guacamole et pico de gallo en verrines avec chips fraîchement cuites	Autour de l’îlot	p.164	Mini-boulettes à la sauce arrabbiata	Autour de l’îlot	p.102
Halloumi marinmé au citron, raisins rôtis et graines de citrouille	Cuisiner l’hiver	p.58	Mini-fajitas à la crème chipotle	Autour de l’îlot	p.114
Houmous aux saveurs d’automne et chips de pita grillés	Cuisiner l’automne	p.44	Mini-poivrons rôtis au chèvre & miel	Autour de l’îlot	p.94
Huîtres garnies	Cuisiner le print.	p.96	Mini-pommes de terre farcies	Autour de l’îlot	p.124
Jalapeno poppers	Cuisiner l’hiver	p.74	Mini-sloppy joes à la sauce à spaghetti	Autour de l’îlot	p.110
Jalapeno poppers barbecue	Autour de l’îlot	p.80	Mini-boulettes à la grenade	Cuisiner l’hiver	p.76
Légumes d’hiver tempura	Cuisiner l’hiver	p.50	Mini-boulettes à la sauce arrabbiata	Autour de l’îlot	p.102

Entrées & Bouchées					
Mini-fajitas à la crème chipotle	Autour de l’îlot	p.114	Pain pull apart à la trempette aux artichauts	Cuisiner le print.	p.70
Mini-poivrons rôtis au chèvre & miel	Autour de l’îlot	p.94	Pâte à choux au fromage (gougères)	SC1	p.220
Mini-pommes de terre farcies	Autour de l’îlot	p.124	Petits pains au bacon & fromage	SC1	p.138
Mini-sloppy joes à la sauce à spaghetti	Autour de l’îlot	p.110	Pétoncles glacés à l’érable	Cuisiner l’hiver	p.80
Mini-tacos au boeuf haché	Autour de l’îlot	p.122	Pétoncles, sauce à la rhubarbe, relish de concombre & céleri	Cuisiner le print.	p.60
Mini-tacos au poulet hoisin	Autour de l’îlot	p.142	Poires rôties au gorgonzola, vinaigrette crémeuse au balsamique	Pass. italien 2	p.62
Mini-tacos de filet de porc laqué au hoisin & salsa de mangues	Autour de l’îlot	p.170	Pommes de terre grelots smashed au fromage avec rémoulade	Autour de l’îlot	p.128
Mini-tortillas de maïs maison	Autour de l’îlot	p.150	Poulet popcorn, sauce barbecue & miel	SC1	p.210
Mini-Wellingtons	Cuisiner l’hiver	p.78	Radicchios braisés, vinaigrette chaude au balsamique	Cuisiner le print.	p.72
Mozzarelle frite, aioli aux poivrons rôtis	SC2	p.68	Ratatouille sicilienne	Pass. italien	p.84
Nachos style Big Mac	Autour de l’îlot	p.108	Raviolis frits avec compote de tomates & sauce mascarpone épicée	SC1	p.38
Oeufs farcis	SC1	p.214	Ricotta fouettée au basilic avec sa bruschetta	Pass. italien 2	p.48
Pain plat aux dattes, figues & gorgonzola	Cuisiner l’hiver	p.54	Ricotta fouettée au thym & olives chaudes à l’orange	Pass. italien 2	p.58

ENTRÉES & BOUCHÉES

Rouleaux de légumes, sauce à l’arachide	Cuisiner l’été	p.44	Sliders au poulet BBQ effiloché	Autour de l’îlot	p.98
Rouleaux de printemps croustillants	Cuisiner le print.	p.66	Smash tacos style Big Mac	Autour de l’îlot	p.126
Salade Caprese	Pass. italien	p.76	Spanakopitas à ma façon	Cuisiner le print.	p.62
Salade caprese de melons et mozzarella	Pass. italien 2	p.66	Steak de chou-fleur au chimuchurri	Cuisiner l’automne	p.48
Salade de concombre à l’asiatique	Autour de l’îlot	p.196	Steaks à la sauce au poivre	Autour de l’îlot	p.56
Salade de melon d’eau, tomates & feta	Cuisiner l’été	p.48	Tartare de thon à la mangue	SC2	p.72
Salade tiède aux choux de Bruxelles	SC3	p.48	Tartare de thon, réduction de soya & chips de wontons	Cuisiner l’été	p.42
Salade wedge épicée-sucrée au bacon	SC3	p.62	Tarte tatin aux échalotes caramélisés	Cuisiner le print.	p.74
Salsa au melon d’eau, mangue et concombre	De ma fam. à la vôtre	p.132	Tartelettes aux oignons caramélisés	SC3	p.58
Salsa aux haricots noirs, poivrons & jalapenos	Cuisiner l’automne	p.168	Tartinade au fromage à l’italienne	Pass. italien	p.86
Satays de poulet au lait de coco & arachides	Autour de l’îlot	p.92	Tartinade au fromage à la crème & parmesan, garniture de courge rôtie	Cuisiner l’automne	p.28
Saucisses cocktail au bacon trois façons	De ma fam. à la vôtre	p.136	Tartinade aux oignons caramélisés	SC2	p.48
Short ribs de boeuf à l’asiatique effiloché en mini-tacos	Autour de l’îlot	p.154			

Entrées & Bouchées					
Tater Tots maison	SC1	p.134	Trempe tte chaude à la pizza et petits pains au beurre à l’ail	Autour de l’îlot	p.106
Tempura de crabe, sauce ponzu	Cuisiner l’été	p.50	Trempe tte chaude aux artichauts	SC1	p.136
Thon saisi, mayonnaise au wasabi	SC2	P.62	Trempe tte chaude aux oignons caramélisés	Cuisiner le print.	p.76
Toasts aux pêches, burrata & prosciutto	SC1	p.40	Trempe tte chaude Buffalo	Cuisiner l’été	p.128
Toasts à la burrata & champignons crémeux	Autour de l’îlot	p.130	Trempe tte chaude de chèvre fouetté avec compotée de bacon	Autour de l’îlot	p.50
Toasts aux champignons, tartinade de mascarpone & chèvre	Pass. italien 2	p.64	Trempe tte chaude de maïs	SC3	p.78
Tomates cerises farcies à la burrata	Autour de l’îlot	p.76	Trempe tte cowboy chaude	Autour de l’îlot	p.88
Trempe tte à Audrey	De ma fam. à la vôtre	p.134	Trempe tte étagée à la grecque	Cuisiner le print.	p.58
Trempe tte à l’oignon caramélisé	Autour de l’îlot	p.78	Trempe tte étagée d’Halloween	Cuisiner l’automne	p.164
Trempe tte à la feta & poivrons rôtis	SC3	p.72	Trempe tte green goddess	Autour de l’îlot	p.100
Trempe tte au bacon & oignons caramélisés	Cuisiner l’hiver	p.60	Trempe tte houmous	SC2	p.50
Trempe tte au homard	Pass. italien 2	p.172	Verrines de melon & burrata	Pass. italien	p.70
Trempe tte aux épinards	Autour de l’îlot	p.64	Verrines de salade de maïs style elote	Autour de l’îlot	p.168

Wontons croustillants aux bonbons de saumon avec crème à l'oignon confit et pacanes	Cuisiner l'hiver	p.71
Wontons croustillants aux crevettes et à l'avocat	Cuisiner l'hiver	p.70
Wontons farcis au fromage à la crème	Cuisiner le print.	p.82
Wontons style jalapeno poppers	Cuisiner le print.	p.98



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	Carré d’agneau en croûte de pistaches et ratatouille	SC3	p.188
BLT à l’avocat et aioli	SC2	p.102	Carrés d’agneau en croûte d’herbes	Cuisiner l’hiver	p.154
Boeuf à papou	Cuisiner l’automne	p.116	Chopped sandwiches à l’italienne	Pass. italien 2	p.100
Boeuf bourguignon	SC2	p.178	Côtelettes d’agneau, pesto de menthe et risotto caccio e pepe	Cuisiner le print	p.142
Boeuf croustillant à l’orange	SC2	p.194	Croissants-sandwichs croustillants à la burrata pesto et bacon	Pass. italien 2	p.98
Boeuf effiloché et polenta au parmesan	Cuisiner l’hiver	p.126	Escalope de veau, sauce au vin rouge	SC2	p.196
Boeuf Wellington à la compote de bacon et sauce au porto	SC3	p.196	Filet de porc et sauce demi-glace aux cerises	SC1	p.82
Bols au steak mariné style asiatique	De ma fam. à la vôtre	p.80	Filet de porc, sauce estragon et Dijon	SC2	p.190
Bols style hamburger aux cornichons et bacon	De ma fam. à la vôtre	p.72	Filet mignon	SC3	P.206
Bouchées de steak à l’ail, purée de pommes de terre au mascarpone	Pass. italien 2	p.152	Filets de porc à l’abricot et au chèvre	Cuisiner l’hiver	p.124
Boulettes de viande	SC1	p.68	Filets de porc à l’ail confit, riz sauvage aux fruits séchés	Cuisiner l’automne	p.170
Brochettes de filet mignon et légumes, sauce chimichurri	Cuisiner l’été	p.136	Filets de porc au bacon, sauce à l’érable et sauce soya	Cuisiner le print.	p.144
Carpaccio de boeuf roulé	SC2	p.182	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
Fondue chinoise	SC2	p.184
Grilled cheese au porc effiloché à la mijoteuse	Cuisiner l'automne	p.126
Jambon laqué à l'érable et ananas grillé	Cuisiner le print.	p.156
Le plus cosy des chilis	Cuisiner l'automne	p.94
Nachos d'automne	Cuisiner l'automne	p.128
Orecchiettes avec leur sauce crémeuse citronnée	SC2	p.128
Osso buco avec gremolata croustillante	Pass. italien	p.154
Pain de viande aux craquelins, casserole de harivots et purée de patate douces	Cuisiner l'automne	p.96
Pains à la viande et fromage en grains	SC2	p.96

Pâté à la viande	SC1	p.106
Pâté au boeuf braisé style boeuf bourguignon	Cuisiner l'automne	p.106
Pâté chinois à Maxime	SC1	p.104
Paté chinois revisité	De ma fam. à la vôtre	p.42
Piccata de veau	Pass. italien 2	p.138
Poivrons farcis au boeuf et tomates	Cuisiner l'automne	p.98
Porc avec sauce balsamique et pommes de terre style röstis	SC1	p.92
Porc hoisin et rix frit aux légumes	De ma fam. à la vôtre	p.92
Porc, sauce aux mûres et patates douces au four	SC3	p.178
Poutine classique maison	De ma fam. à la vôtre	p.48
Poutine style hamburger	Cuisiner l'été	p.156
Quiche aux asperges et emmental	SC1	p.148
Raclette printanière	Cuisiner le print.	p.148

Risotto pancetta, maïs et burrata	Pass. italien 2	p.142	Steaks à la sauce au vin rouge et cerises	Cuisiner l’automne	p.130
Rosbif à l’italienne	Cuisiner l’hiver	p.128	Steaks au café, sauce au bourbon	Cuisiner l’hiver	p.134
Rôti de palette	SC1	p.116	Steaks au cowboy butter et tours de patates douces	Cuisiner l’automne	p.134
Salade de filet mignon, crème au raifort et raisins rôtis	SC3	p.92	Tartare de boeuf à l’italienne	SC1	p.60
Salade de gnocchis croustillants César	Cuisiner le print.	p.128	Tarte de Pâques	Pass. italien 2	p.146
Salade de pommes de terre chaude fully loaded	SC3	p.100	Tartiflette	Cuisiner l’hiver	p.144
Sandwichs jambon-fromage au four et frites de courgettes	Cuisiner l’automne	p.110	Tataki de boeuf à l’asiatique	SC3	p.208
Sauce à spaghetti de ma mommy	SC1	p.64	Veau marsala	Cuisiner l’hiver	p.150
Sauce à spaghetti version ultime	De ma fam. à la vôtre	p.36	Veau parmigiana	SC1	p.50
Soupe au boeuf ancestrale	Pass. italien 2	p.80			

Baluchons au poulet et jambon, sauce à la crème miel et Dijon	Cuisiner l’automne	p.138	Lettuce wraps avec haricots tempura et mayo épicée	SC1	p.196
Bol grec	SC2	p.86	Mini-pâtés au poulet	De ma fam. à la vôtre	p.34
Bols de poulet style street corn à la mexicaine	De ma fam. à la vôtre	p.94	Paninis au poulet croustillant et mayo au pesto	Pass. italien	p.168
Bols de poulet teriyaki et sauce aux arachides	De ma fam. à la vôtre	p.38	Poitrine de dinde farcie, sauce aux canneberges	Cuisiner l’hiver	p.152
Bols de style fajitas au poulet, vinaigrette crème sure et lime	De ma fam. à la vôtre	p.50	Poitrines de poulet au beurre blanc et légumes d’hiver	Cuisiner l’hiver	p.140
Bols façon fajitas	Cuisiner l’été	p.164	Pot pie de poulet aux gnocchis crémeux	Cuisiner l’automne	p.100
Canard confit, purée et chips de panais, figues rôties au balsamique	SC3	p.190	Poulet à l’érable et moutarde, pommes de terre roties au parmesan	Cuisiner le print.	p.146
Coq au vin	Cuisiner l’hiver	p.132	Poulet à la Toscane à la mijoteuse	Pass. italien	p.160
Croquettes de poulet extra-croustillantes	De ma fam. à la vôtre	p.40	Poulet à l’italienne, sauce crémeuse citronnée	De ma fam. à la vôtre	p.78
Escalopes de poulet au citron	Pass. italien	p.172	Poulet à saveur de soupe à l’oignon	Cuisiner l’automne	p.114
Les meilleurs filets de poulet frits	SC2	p.176	Poulet au miel épicé et feta	De ma fam. à la vôtre	p.62
Lettuce wraps au poulet croustillant	De ma fam. à la vôtre	p.90	Poulet aux arachides et cari, riz au jasmin	SC3	p.172

Poulet au poivrons et prosciutto	SC1	p.54	Poulet rôti aux clémentines et légumes grillés	Cuisiner l’hiver	p.138
Poulet cajun à l’italienne	Pass. italien 2	p.150	Poulet rôti, sauce miel-moutarde et pommes de terre au cheddar	SC1	p.222
Poulet caprese aux tomates fraîches et séchées	Cuisiner l’été	p.154	Poulet saltimbocca	Pass. italien 2	p.140
Poulet citron et poivre, haricots au beurre et sauce barbecue	De ma fam. à la vôtre	p.68	Poulet sauce aux pêches, mozzarella fondante et asperges citronnées	Cuisiner l’été	p.168
Poulet cordon bleu avec prosciutto	SC1	p.80	Poulet sauce crémeuse aux tomates séchées et épinards	SC1	p.212
Poulet crémeux au citron	SC2	p.180	Poulet style street corn à la mijoteuse	De ma fam. à la vôtre	p.110
Poulet croustillant à l’ananas grillé	Cuisiner l’été	p.158	Poutine du Super Bowl	Cuisiner l’hiver	p.146
Poulet croustillant, sauce toscane	Pass. italien 2	p.156	Soupe au poulet et aux gnocchis	Pass. italien 2	p.70
Poulet et fettuccines Alfredo	Pass. italien 2	p.144	Stir-fry au poulet, ramens et légumes	De ma fam. à la vôtre	p.44
Poulet farci au mascarpone et clémentines	Cuisiner l’hiver	p.156	Sushi balls au poulet croustillant	De ma fam. à la vôtre	p.64
Poulet Général Tao	SC1	p.192	Tortillas croustillantes au poulet ranch	Cuisiner l’été	p.96
Poulet miel et ail avec purée de courge et haricots au beurre	Cuisiner l’automne	p.140	Vols-au-vents gourmands	Cuisiner l’automne	p.104
Poulet parmigiana	Pass. italien	p.152			

Beurre blanc et pétoncles	SC1	p.76
Bouchées de saumon miel et ail	De ma fam. à la vôtre	p.60
Coquilles Saint-Jacques au safran	Cuisiner l’hiver	p.136
Crab cakes, salsa de maïs et aïoli citronné	SC2	p.170
Crabe au beurre cajun	SC3	p.156
Étagés de homard, avocat et mangue épicée	Cuisiner l’été	p.150
Filets de poisson et purée de panais	SC2	p.162
Homard poché au beurre, risotto au maïs, sauce crémeuse	SC3	p.210
Homard, sauce hollandaise à l’estragon	SC1	p.90
Homards grillés avec pâtes à l’ail et aux tomates confites	SC3	p.194
Langoustine et orzo, chapelure aromatisée au thym et à l’ail	SC1	p.62
Morue au miso et bok choys rôtis	SC3	p.158
Morue en papillote avec sa sauce au lait de coco	SC1	p.200

Morue, beurre blanc au champagne	SC2	p.168
Nacho au thon et mayonnaise au wasabi	SC2	p.160
Pad thaï aux crevettes et légumes marinés	Cuisiner l’été	p.152
Pétoncles au beurre citronné	Pass. italien 2	p.164
Pétoncles et beurre à l’orange	SC2	p.166
Poisson à la vénitienne avec polenta au parmesan	Pass. italien 2	p.166
Poisson blanc rôti sauce au beurre et citron, pommes de terre gratinées et feta fouettée	Cuisiner l’automne	p.132
Poisson croustillant, sauce tartare	SC3	p.164
Poisson en croûte de pommes de terre	Cuisiner l’hiver	p.148
Poisson méditerranéen	SC2	p.158
Poisson poché dans l’huile	SC3	p.214
Poisson poché italien	Pass. italien	p.162
Poissons entiers rôtis, beurre aux câpres et citron	Pass. italien 2	p.168

Poke bowl au thon et mayonnaise à la sriracha	SC3	p.162	Saumon laqué à l'érable et sauce soya, choux de Bruxelles style kung pao	Cuisiner l'automne	p.120
Poke bowls de saumon rôti à l'érable, salsa fraîche d'anas et bébés bok choy	Cuisiner l'été	p.174	Saumon rôti, sauce crémeuse à l'avocat	SC2	p.164
Poutine au homard et bacon, sauce hollandaise chipotle	Cuisiner l'été	p.170	Saumon rôti, sauce crémeuse à l'estragon et broccolins à l'érable	Cuisiner l'automne	p.142
Risotto caprese aux fruits de mer	Pass. italien 2	p.162	Saumon sauce miel et moutarde à l'ancienne	De ma fam. à la vôtre	p.74
Saumon à l'origan, sauce crémeuse aux poivrons	Pass. italien	p.170	Saumon teriyaki et nouilles asiatiques	SC1	P.194
Saumon au miso et à l'érable avec asperges rôties	Cuisiner le print.	p.150	Saumon wellington à la grecque	Cuisiner l'hiver	p.130
Saumon au miso, nouilles asiatiques miel et ail	Cuisiner l'automne	p.136	Saumon, chimichurri citronné et purée d'edamames	SC3	p.154
Saumon en croûte de pistaches	SC3	p.148	Steak de thon, sauce mangue et cari	SC3	P.160
Saumon fumé farci au fromage et bacon	Cuisiner l'été	p.144	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	Quesadillas-cheeseburgers	De ma fam. à la vôtre	p.76
Grilled cheese au poulet Buffalo	SC2	p.104	Rôties à la burrata et balsamique	Cuisiner l'hiver	p.114
Grilled cheese au rosbif, gruyère et oignons caramélisés	Cuisiner l'hiver	p.118	Roulés de poulet crémeux façon ranch	De ma fam. à la vôtre	p.128
Interfromage	SC1	p.112	Sandwich au poulet frit et sauce Buffalo	SC1	p.146
Les meilleurs croissants au jambon et fromage coulant	Cuisiner le print.	p.134	Sandwichs au poulet barbecue à l'orange	Cuisiner l'hiver	p.116
Lobster rolls	SC1	p.114	Sandwichs au poulet frit et miel épicé	SC3	p.174

Sandwichs aux jalapeno poppers	SC2	p.112
Sandwichs aux légumes rôtis, burrata et mayo au basilic	SC3	p.130
Sandwichs falafels	SC3	p.140
Sandwichs focaccia	Cuisiner l'été	p.116
Sandwichs Philly cheesesteak	SC2	p.114
Sous-marins aux boulettes	Cuisiner l'hiver	p.110
Tacos à la salsa de maïs grillé	Cuisiner l'été	p.92
Tacos au boeuf braisé	Cuisiner l'été	p.94
Tacos au boeuf braisé, salsa fraîche aux radis	Cuisiner le print.	p.154
Tacos au brocoli croustillant	SC2	p.148
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
Tacos aux crevettes croustillantes	Cuisiner l'été	p.102
Tacos aux patates douces caramélisées, sauce chipotle	SC2	p.150
Tacos aux portobellos marinés	Cuisiner l'été	p.98
Tacos Baja extra croustillants	SC3	p.150
Tacos de bavette et pico de gallo	SC1	p.176
Tacos doux au boeuf	De ma fam, à la vôtre	p.46
Tacos Général Tao	SC3	p.183
Wraps au poulet, sauce à l'arachide	SC2	p.100
Wraps de carottes au guacamole et halloumi grillé au miel épicé	De ma fam. à la vôtre	p.96

Bucatinis 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
Cannellonis 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	Gnudis 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 bocconcinis 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 croustillante 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	Pain rustique traditionnel	Pass. italien 2	p.94
Mac and cheese aux oignons caramélisés et bacon	De ma fam. à la vôtre	p.52	Pain naans maison	De ma fam. à la vôtre	p.148
Mac’n cheese	SC1	p.218	Pappardelles à la génoise au pesto et ricotta	Pass. italien	p.140
Macaroni cheesy à la viande	Cuisiner l’automne	p.112	Pappardelles au boeuf braisé	SC2	p.124
Nouilles chinoises	De ma fam. à la vôtre	p.108	Pappardelles au boeuf style Stroganoff	De ma fam. à la vôtre	p.70
One pot tortellinis à l’italienne	De ma fam. à la vôtre	p.104	Pappardelles au canard confit, sauce crémeuse au vin rouge et confit de canneberges	SC1	p.78
One pot tortellinis au bouillon à fondue	De ma fam. à la vôtre	p.112	Pappardelles aux tomates séchées, poulet et pesto	SC1	p.52
Orzo au poulet et tomates séchées	De ma fam. à la vôtre	p.114	Pâte à pizza	Cuisiner l’été	p.138
Orzo crémeux au poulet, brocoli et cheddar	De ma fam. à la vôtre	p.106	Pâte à pizza	Pass. italien	p.38
Pad thaï sauce aux arachides	SC1	p.188	Pâte à pizza	Pass. italien 2	p.84
Pain bruschetta et burrata	Pass. italien 2	p.86	Pâtes à la Norma	Pass. italien	p.130
Pain plat à la caprese	Pass. italien 2	p.92	Pâtes à la ricotta, tomates rôties et ail confit	Pass. italien 2	p.130
Pain rustique aux olives	Pass. italien 2	p.94	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	Pennes au kale, saucisses piquantes et noix de pin rôties	SC3	p.110
Pâtes au pesto de poutres rôtis et chapelure au parmesan	SC3	p.108	Pennes sauce crémeuse aux fromages et boeuf haché	De ma fam. à la vôtre	p.58
Pâtes aux boulettes farcies à la mozzarella	Pass. italien 2	p.108	Pennes sauce rosée à la vodka épicée	Pass. italien 2	p.106
Pâtes aux crevettes géantes flambées	SC2	p.126	Pennes sauce rosée et burrata	SC2	p.130
Pâtes aux pois chiches	Pass. italien 2	p.122	Pizza à la trempette d'épinards	Cuisiner le print.	p.132
Pâtes crémeuses au pesto de roquette	Cuisiner le print.	p.138	Pizza aux boulettes de viande et ricotta	Pass. italien 2	p.90
Pâtes fraîches	SC3	p.204	Pizza aux poires, gorgonzola et prosciutto	Pass. italien 2	p.84
Pâtes fraîches	Pass. italien	p.36	Pizza Buffalo	SC3	p.180
Pâtes fraîches et leurs variantes	Pass. italien 2	p.32	Pizza cacio e pepe	Pass. italien 2	p.88
Pâtes primavera, tomates confites et pain à l'ail	SC3	p.120	Pizza calabrese piquante	Pass. italien	p.112
Pâtes sauce Alfredo et poulet frit	SC1	p.142	Pizza napolitaine	Pass. italien	p.118
Pâtes sauce aux poivrons rouges grillés et saucisses italiennes	Pass. italien 2	p.110	Pizza sicilienne	Pass. italien	p.108
Pâtes sauce rosée aux tomates cerises et parmesan	De ma fam. à la vôtre	p.66	Pizza au pesto, tomates séchées et oignons confits	Cuisiner l'été	p.142

Pizza au poulet parmigiana	Pass. italien	p.116	Rigatonis, sauce à la citrouille et saucisses italiennes	Cuisiner l’automne	p.84
Pizza Margherita	Cuisiner l’été	p.140	Risotto à la courge musquée	SC3	p.144
Pizzas minces au poulet barbecue, sauce crémeuse ranch	SC2	p.192	Risotto au parmesan et petits pois	SC1	p.46
Raviolis à la courge, sauce crémeuse à la sauge et noisettes rôties	Cuisiner l’automne	p.86	Rotinis au pesto de poivrons rôtis et tomates confites	Pass. italien	p.124
Raviolis à la ricotta fouettée et sauce rosée	SC3	p.116	Roulés de lasagne	Pass. italien	p.134
Raviolis au homard et mascarpone, sauce crémeuse	Pass. italien	p.148	Salade de pâtes à la roquette et aux pois chiches	Pass. italien 2	p.74
Raviolis au maïs	SC3	p.104	Salade de pâtes au pesto, bocconcinis et noix de pin	Pass. italien 2	p.72
Raviolis de betteraves à la ricotta et vinaigrette à l’orange	SC3	p.186	Salade d’orzo, vinaigrette crémeuse aux poivrons rôtis	Pass. italien 2	p.78
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	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 au poulet croustillant sur pains naans	De ma fam. à la vôtre	p.98
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 croquante de carottes et raisins	De ma fam. à la vôtre	p.120
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 pâtes à la mexicaine	Cuisiner l'été	p.84
Salade de couscous perlé façon caprese	Pass. italien	P.166	Salade de pâtes au thon à la vinaigrette crémeuse balsamique	De ma fam. à la vôtre	p.122
Salade de crevettes, fruits tropicaux et vinaigrette à la lime	Cuisiner l'été	p.76	Salade de pâtes tiède aux asperges et poulet mariné, mayonnaise au pesto	Cuisiner le print.	p.130
Salade de farro, brocoli et raisins rôtis	SC3	p.98	Salade de pois verts	Cuisiner le print.	p.122
Salade de haricots et maïs (cowboy caviar)	Cuisiner l'été	p.114	Salade de pommes de terre rôties à la grecque	De ma fam. à la vôtre	p.126
Salade de légumes grillés, vinaigrette au tahini	Cuisiner l'hiver	p.94	Salade détox d'hiver aux lentilles et tahini	Cuisiner l'hiver	p.98
Salade de légumes rôtis	SC3	p.86	Salade grecque	SC3	p.88
Salade de légumineuses	SC3	p.96	Salade Green goddess avec légumes verts	SC2	p.82
Salade de lentilles et halloumi croustillant, vinaigrette crémeuse au tahini	Cuisiner le print.	p.118	Salade niçoise	SC2	p.80
Salade de macaronis à la sauce burger	De ma fam. à la vôtre	p.130	Salade thaïe, vinaigrette au lait de coco et arachides	SC1	p.190
Salade de maïs mexicaine	SC1	p.174	Salade tiède aux pois chiches croustillants, saumon et beurre aux tomates séchées	SC1	p.118
Salade de mangues et poulet rôti, vinaigrette miel et sriracha	Cuisiner l'été	p.82	Salade tiède de farfalles aux tomates	SC2	p.92
Salade de papaye et homard, vinaigrette au cari	SC2	p.88			

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



ACCOMPAGNEMENTS			LÉGUMES & SALADES		
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 émiettée	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’automne	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



DESSERTS			GÂTEAUX, PAINS & PÂTISSERIES		
Bagatelle aux fraises de ma mère	SC1	p.122	Caffés façon Key Lime Pie	SC2	p.226
Beignets aux pêches	De ma fam. à la vôtre	p.186	Chaussons aux cerises et fromage à la crème	SC2	p.206
Beignets aux pommes deux façons	Cuisiner l’automne	p.200	Churros, sauce au caramel et chocolat croquant	SC1	p.178
Beignets frits	Pass. italien	p.221	Clafoutis aux bleuets et zeste de citron	Cuisiner l’été	p.84
Biscuit géant	SC2	p.202	Cobbler aux pêches	SC1	p.154
Blondies aux fraises	Cuisiner l’été	p.206	Cobbler fumé au bourbon et bleuets	Cuisiner l’été	p.208
Bouchées de banana pudding	Autour de l’îlot	p.182	Croustade aux pommes dans une poêle	Cuisiner l’automne	p.180
Brownies	SC1	p.148	Croustade aux pommes et beurre noisette	SC2	p.228
Bûche de Noël Red Velvet	Cuisiner l’hiver	p.178	Danoises au fromage à la crème, bleuets et citron	Cuisiner l’été	p.192
Cannolis	Cuisiner l’été	p.186	Danoises aux poires caramélisées	Cuisine l’automne	p.186
Cannolis cups	Autour de l’îlot	p.186	Dattes au chocolat, beurre d’arachide & fleur de sel	Autour de l’îlot	p.180
Carrés au citron	Cuisiner l’été	p.182	Éclairs à la vanille et au chocolat blanc	Cuisiner l’hiver	p.164
Carrés décadents choco-pacanes	SC3	p.224	Egg rolls à la tarte aux pommes et dulce de leche	SC3	P.232

Fudge chocolat blanc, cerises et pistaches	Cuisiner le print.	p.188	Gâteau aux carottes de ma mère	SC1	p.234
Fudge Rocky Road	Cuisiner l’hiver	p.168	Gâteau au carottes extra crémage (version améliorée)	De ma fam. à la vôtre	p.188
Fudge brownie aux trois chocolats	Cuisiner l’automne	p.196	Gâteau aux dattes	SC2	p.230
Funnel cakes	SC2	p.210	Gâteau aux pommes italien	Pass. italien 2	p.206
Gâteau à l’huile d’olive et clémentines	Cuisiner l’hiver	p.170	Gâteau coulant au dulce de leche	SC2	p.216
Gâteau au chocolat	Pass. italien	p.234	Gâteau étagé de crêpes et mousse au sirop d’érable	SC1	p.124
Gâteau au fromage aux framboises	SC1	p.150	Gâteau Reine-Élisabeth sans noix	De ma fam. à la vôtre	p.182
Gâteau au fromage classique	SC3	p.226	Gâteau rhubarbe et fraises avec crème fouettée	Pass. italien 2	p.214
Gâteau au fromage de Pâques	Cuisiner le print.	p.192	Gâteau sicilien ricotta et citron	Pass. italien 2	p.198
Gâteau au fromage et aux carottes	Cuisiner l’hiver	p.176	Guimauve maison	SC1	p.230
Gâteau au fromage et bleuets	SC1	p.126	Mini-cupcakes gâteau aux carottes	Cuisiner le print.	p.186
Gâteau au fromage, limoncello et amaretti	Pass. italien	p.216	Mini-tacos au gâteau au fromage et cerises	Cuisiner l’été	p.106
Gâteau au limoncello, ricotta et amandes	Pass. italien	p.226	Monkey bread aux pacanes et caramel	Cuisiner l’hiver	p.172

DESSERTS			GÂTEAUX, PAINS & PÂTISSERIES		
Mug cake au chocolat fondant de Mason	De ma fam. à la vôtre	p.144	Sandwich s'mores	SC3	p.240
Napoléons aux framboises	SC3	p.218	Saucissons au chocolat	Pass. italien	p.232
Pain à la citrouille, crème au beurre noisette	Cuisiner l'automne	p.202	Shortbread aux pacanes	Cuisiner l'hiver	p.190
Pains aux bananes	SC2	p.224	Torsades choco-noisettes	Pass. italien	p.220
Pain doré au fromage à la crème et aux bleuets	SC2	p.214	Truffes à la canne de bonbon	Cuisiner l'hiver	p.194
Pain perdu au lait de poule	Cuisiner l'hiver	p.162	Truffes au chocolat	SC1	p.96
Pain perdu croissants et chocolat	SC1	p.152	Truffes chocolat et noisettes	Pass. italien	p.219
Pancakes à la ricotta	SC2	p.220	Truffes citron et chocolat blanc	Cuisiner le print.	p.202
Pâte d'amande	Pass. italien	p.52	Truffes tiramisu	Pass. italien 2	p.208
Pets-de-soeur à l'érable	Cuisiner le print.	p.194	Wontons dessert frits	SC1	p.202
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			

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	Boules de pâtes à biscuit aux confettis	De ma fam. à la vôtre	p.150
Biscuits au citron de Palerme	Pass. italien	p.208	Carrés à la citrouille style gâteau au fromage	Cuisiner l’automne	p.178
Biscuit aux brisures de chocolat, noisettes et fleur de sel	Cuisiner l’automne	p.184	Carrés aux Rice Krispies style chocolat Dubaï	De ma fam. à la vôtre	p.178
Biscuits aux figues	Pass. italien	p.204	Carrés cheesecake fraises-rhubarbe	De ma fam. à la vôtre	p.196
Biscuits aux Froot Loops et chocolat blanc	De ma fam. à la vôtre	p.156	Carrés nanaïmos à la fleur de sel	Cuisiner l’hiver	p.184

Cookies au sucre façon Mason	SC1	p.224
Cream pies	Cuisiner l’hiver	p.182
Fudge au chocolat blanc, mini-guimauves et Oreo	De ma fam à la vôtre	p.200
Gingerbread cookies	Cuisiner l’hiver	p.196
Les meilleurs biscuits au chocolat	SC2	p.208
Mini-coupes choco-beurre d’arachide	De ma fam. à la vôtre	p.184
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
Pinwheels aux bananes et chocolat	De ma fam. à la vôtre	p.154
Tartelettes aux fraises	De ma fam. à la vôtre	p.180

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	Autour de l’îlot	p.74	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 à l’érable	Autour de l’îlot	p.176
Sorbet au melon d’eau	SC2	p.212	Tartelettes au citron	Cuisiner le print.	p.182
Sorbet aux pêches	De ma fam. à la vôtre	p.198	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	Pouding chômeur, sauce au sucre à la crème et chantilly à l’érable	SC1	p.128
Étagé au pouding à la vanille et bananes	SC3	p.236	S’mores dans une poêle	SC1	p.232
Île flottante de mousse au chocolat et crème anglaise	SC1	p.98	Sticky toffee puddings	Cuisiner l’hiver	p.174
Mini-mousses à la ganache au chocolat & crème anglaise	Autour de l’îlot	p.184	Tartinade choco-noisettes	Pass. italien	p.218
Mousse au fromage et dulce de leche	Cuisiner l’hiver	p.166	Tiramisu	SC3	p.244
Mousse au mascarpone et limoncello	Pass. italien 2	p.210	Tiramisu à la pistache	Pass. italien 2	p.200
Mousse aux biscuits speculoos	Cuisiner l’aut.	p.190	Trempelette à biscuits aux oeufs de Pâques	Cuisiner le print.	p.200
Mousse aux fraises fraîches	De ma fam. à la vôtre	p.190	Trempelette cannoli	Pass. italien	p.230
Orzo au chocolat blanc	SC1	p.70	Trempelette dessert à la pâte à bisctuis	SC1	p.226
Panna cottas au yogourt vanillé et coulis de framboises fraîches	Cuisiner l’été	p.188	Verrines tiramisu	Pass. italien	p.222
Pâte à tartiner style Bueno	Pass. italien 2	p.204			

Brochette d’ananas grillé, trempette décadente à la guimauve	Cuisiner l’été	p.146
Dattes farcies à la crème de pistaches	De ma fam. à la vôtre	p.192
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