

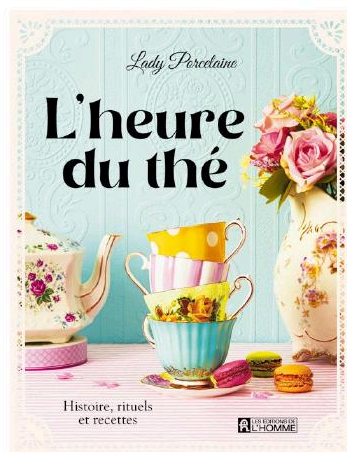
on **AIME**

Les trouvailles de l'équipe



TARTINADE FONDANTE

On se régale de beurre d'érable à tout moment de l'année avec cette proposition de l'érablière Sigewigus, située en Gaspésie. Fabriqué à partir de sirop d'érable de fin de saison, il est onctueux et vraiment gourmand. Un produit qui a charmé Ricardo, qui aime en mettre sur du pain ou le manger à la petite cuillère! 15 \$/325 g et 18 \$/500 g, sur sigewigus.com.



TOUCHE BORÉALE

Notre chef en cuisine, Etienne, a apprécié l'huile aromatisée aux bleuets et au thé du Labrador de Kabir Kouba Inspiration. Ce produit est idéal pour assaisonner une salade ou un poisson. 20 \$ la bouteille de 200 ml, sur kkinspiration.com.



BOISSON D'ALTITUDE

À l'heure de l'apéro, on voit la vie en rose



BOUQUET DE SAVEURS

Bien qu'elle aime aussi la boire en infusion, c'est dans une vinaigrette que notre cheffe Isabelle a utilisé la tisane Sublime camomille pour sa recette de burratina à la fraise et à la rhubarbe (p. 38). Les fleurs séchées accentuent le goût de la vinaigrette et s'harmonisent bien avec la saveur acidulée de la rhubarbe. 9 \$ le sac de 65 g, dans les boutiques RICARDO.



ICHEL POIRIER (BEURRE D'ÉRABLE SIGEWIGUS); PAELLA MARISOL (PAELLA MARISOL); TISANE CAMOMILLE (CAMELLIA-SINENSIS.COM); SAQ (DOLADIRA)

SE RÉGALER AUTREMENT

Dans ce livre, Jennifer Mallin aussi appelée Lady Porcelaine, et propriétaire du charmant salon de thé du même nom à Montréal, fait une incursion dans l'histoire entourant l'heure du thé et s'attarde aux différents rituels s'y rattachant. Le choix de la vaisselle à privilégier, les règles de bienséance à observer et les bouchées à servir... tout y est abordé. Un magnifique ouvrage pour les amoureux de cette tradition, comme l'est Brigitte (voir p. 44). 29,95 \$, dans la plupart des librairies.

18 ricardocuisine.com



TARTINADE FONDANTE

On se régale de beurre d'érable à tout moment de l'année avec cette proposition de l'érablière Sigewigus, située en Gaspésie. Fabriqué à partir de sirop d'érable de fin de saison, il est onctueux et vraiment gourmand. Un produit qui a charmé Ricardo, qui aime en mettre sur du pain ou le manger à la petite cuillère! 15 \$/325 g et 18 \$/500 g, sur sigewigus.com.



SE RÉGALER AUTREMENT

On voit la vie en rose foncé avec la boisson Doladira. La prune, la plante de gentiane, le romarin s'unissent pour créer un mélange « alpin » mariant l'amertume, la salinité et un côté herbacé. 37 \$ la bouteille de 700 ml, à la SAQ.



TOUCHE BORÉALE

Notre chef en cuisine, Etienne, a apprécié l'huile aromatisée aux bleuets et au thé du Labrador de Kabir Kouba Inspiration. Ce produit est idéal pour assaisonner une salade ou un poisson. 20 \$ la bouteille de 200 ml, sur kkinspiration.com.



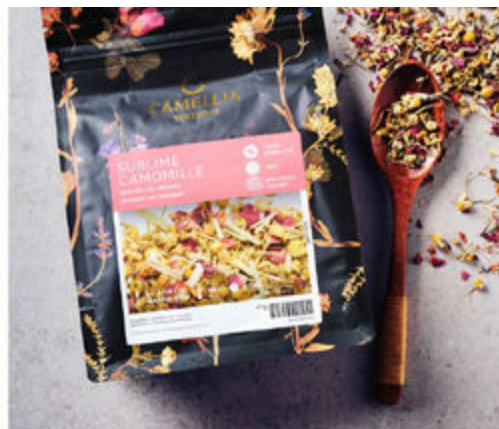
BOISSON D'ALTITUDE

À l'heure de l'apéro, on voit la vie en rose



ESPAGNE EXPRESS

Préparer une paëlla peut prendre un peu de temps. Le plat espagnol de riz de l'entreprise québécoise Paella Marisol se cuisine en 20 minutes. Un produit qu'on a eu l'occasion de goûter et qu'on a trouvé très intéressant. On ajoute les protéines et les légumes de notre choix, et c'est prêt. 6,99 \$/210 g, chez IGA.



BOUQUET DE SAVEURS

Bien qu'elle aime aussi la boire en infusion, c'est dans une vinaigrette que notre cheffe Isabelle a utilisé la tisane Sublime camomille pour sa recette de burratina à la fraise et à la rhubarbe (p. 38). Les fleurs séchées accentuent le goût de la vinaigrette et s'harmonisent bien avec la saveur acidulée de la rhubarbe. 9 \$ le sac de 65 g, dans les boutiques RICARDO.



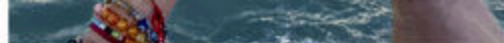
TEXTES CHARLINE-ÈVE PILON PHOTOS JEAN-MICHEL POIRIER (BEURRE D'ÉRABLE SIGEWIGUS); PAELLA MARISOL (PAELLA MARISOL); TISANE CAMOMILLE (CAMELLIA-SINENSIS.COM); SAQ (DOLADIRA)

SE REGALER AUTREMENT

Dans ce livre, Jennifer Mallin aussi appelée Lady Porcelaine, et propriétaire du charmant salon de thé du même nom à Montréal, fait une incursion dans l'histoire entourant l'heure du thé et s'attarde aux différents rituels s'y rattachant. Le choix de la vaisselle à privilégier, les règles de bienséance à observer et les bouchées à servir... tout y est abordé. Un magnifique ouvrage pour les amoureux de cette tradition, comme l'est Brigitte (voir p. 44). 29,95 \$, dans la plupart des librairies.

18 ricardocuisine.com

forcé avec la boisson Doladira. La prune, la plante de gentiane, la fleur de sureau et le romarin s'unissent pour créer un mélange « alpin » mariant l'amertume, la salinité et un côté herbacé. 37 \$ la bouteille de 700 ml, à la SAQ.



ESPAGNE EXPRESS

Préparer une paëlla peut prendre un peu de temps. Le plat espagnol de riz de l'entreprise québécoise Paella Marisol se cuisine en 20 minutes. Un produit qu'on a eu l'occasion de goûter et qu'on a trouvé très intéressant. On ajoute les protéines et les légumes de notre choix, et c'est prêt. 6,99 \$/210 g, chez IGA.

TEXTES CHARLINE-ÈVE PILON PHOTOS JEAN