



UN ART DE VIVRE



Mélange à épices à l'érable canadien

Summer Kitchen lance une nouvelle idée appétissante en ce qui concerne les mélanges à épices afin de donner un coup de pouce aux consommateurs dans la préparation de plats simples et avec un minimum d'efforts. Composé d'ingrédients de première qualité, le **Mélange à épices à l'érable canadien** renferme pas moins de 35 % de sirop d'érable canadien naturel, de la moutarde sèche, du romarin, des grains de coriandre, du quatre-épices, de la ciboulette et des épices. On a créé ce produit pour donner une saveur unique à vos marinades et vinaigrettes, sans utiliser des agents de remplissage, des sucres raffinés, des arômes et des colorants artificiels ou des agents de conservation.

ENTIÈREMENT NATUREL, SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS SUCRE, SANS GRAS TRANS, SANS SOJA, SANS MAÏS

Idées de recettes

Il fait une délicieuse vinaigrette ainsi qu'une marinade pour le saumon, le poulet et le porc. Essayez-le comme garniture sur les carottes miniatures bouillies. Mélanger le **Mélange à épices à l'érable canadien** avec de l'huile d'olive, du vin blanc et du vinaigre de cidre de pomme puis verser sur les carottes en brassant.

Carottes et noix grillées avec vinaigrette au Mélange à épices à l'érable canadien

1 sac de carottes miniatures, bouillies jusqu'à tendreté mais encore fermes
1/3 de tasse (75 g) de noix, légèrement grillées et hachées finement
1 c. à soupe (15 ml) de persil haché finement

Vinaigrette

2 c. à table (10 ml) de **Mélange à épices à l'érable canadien**
½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
3 ½ c. à table (45 ml) de vinaigre de cidre de pomme
Sel et poivre au goût

Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et réserver pendant au moins 4 heures ou toute la nuit pour laisser aux saveurs le temps de se développer.

Dans un bol, mélanger les carottes miniatures, le persil et les noix. Incorporer la vinaigrette et rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir lors d'un buffet et/ou en pique-nique.

Donne entre 6 et 8 portions d'½ tasse



Épices à badigeonner éclat de romarin

Les **Épices à badigeonner éclat de romarin** sont un condiment incontournable pour quiconque à la recherche des saveurs de la Méditerranée. Il s'agit d'un ingrédient essentiel car il convient à toutes les viandes : bœuf, veau, porc, agneau, poulet, poisson, légumes ainsi que sur le pain et les pizzas.

ENTIÈREMENT NATURELLES, SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS SOJA, SANS OIGNON, SANS MAÏS, SANS SUCRE, SANS GRAS

Idées de recettes

La saveur du poulet, du bœuf ou du porc sera rehaussée par ces succulentes épices à badigeonner. Le romarin, jumelé aux autres épices, donne à ce mélange à badigeonner une touche méditerranéenne. Mélanger des parts égales d'épices et d'huile d'olive et badigeonner généreusement les viandes et les rôtis. Pour plus de saveur, laisser mariner la viande dans le vin toute la nuit. Comme plat d'accompagnement, mélanger des légumes racines (panais, pommes de terre, carottes, betteraves, patates et oignons) avec un peu d'huile d'olive et les **Épices à badigeonner éclat de romarin**.

Poitrines de poulet farcies au fromage de chèvre et enrobées d'Épices à badigeonner éclat de romarin

4 poitrines de poulet désossées, sans peau, fendues en crapaudine
3 à 4 c. à soupe (40-50 ml) d'**Épices à badigeonner éclat de romarin**

4 à 6 c. à soupe (50-75 ml) de fromage de chèvre, coupé en 4 parts égales

en forme de buchettes

2 c. à soupe (25 ml) de beurre fondu pour badigeonner les poitrines

Sel au goût

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Déposer les **Épices à badigeonner éclat de romarin** au centre d'une assiette ou sur du papier ciré. Enrober chaque buchette de fromage de chèvre avec les épices à badigeonner et réserver.

Sur une surface propre, déposer à plat les poitrines de poulet en crapaudine. Mettre une buchette de fromage de chèvre au centre de chaque poitrine de poulet et refermer les côtés de la poitrine. Badigeonner les poitrines de poulet farcies avec le beurre fondu et assaisonner au goût. Disposer les poitrines farcies dans une cocotte. Mettre le tout au four préchauffé et faire cuire les poitrines de poulet pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites de part en part.

On peut servir les poitrines de poulet chaudes ou froides.

Donne 4 portions



Épices à badigeonner cannonade

Croisement entre la sauce africaine piri-piri et la sauce jamaïcaine, cette épice à badigeonner ne vous décevra pas! Contrairement à bien d'autres épices à badigeonner commerciales, celle-ci livre toute sa saveur épicée car il s'agit plus que d'un mélange au paprika et à la cayenne. Elle est enrichie de piment de la Jamaïque, d'origan et de thym! Rendez vos viandes encore plus savoureuses en intégrant n'importe laquelle **épice à badigeonner Summer Kitchen** à votre marinade en ajoutant une part égale des ingrédients suivants : épices à badigeonner, vin et huile de première qualité. Pour ajouter du piquant, ajouter des marasmes des oréades frais et/ou des piments thaïlandais.

**ENTIÈREMENTS NATURELLES, SANS PRODUITS LAITIERS,
SANS GLUTEN, SANS MAÏS, SANS SOJA, SANS GRAS TRANS**

Idées de recette

Un mélange d'épices relevées qui ravira vos papilles gustatives avec une saveur authentique, ces épices à badigeonner sont fidèles à leur appellation mais pas très puissantes au goût. Pour de meilleurs résultats, mélanger des parts égales d'épices à badigeonner, d'huile d'olive et de vin puis en enduire le bœuf, le poulet, le porc ou l'agneau et faire griller au barbecue ou simplement rôtir au four. Exceptionnel avec le bifteck de flanc pour préparer des fajitas.

Côtes levées de porcelet avec épices à badigeonner cannonade

1 lb (454 g) de côtes levées de porcelet
2 c. à soupe (25 ml) de Gelée au gingembre et aux poires **Summer Kitchen**
2 c. à soupe (25 ml) de vin rouge
2 c. à soupe (25 ml) **d'Épices à badigeonner cannonade**
Sel au goût

Dans une marmite suffisamment grande pour y mettre les côtes, amener l'eau à ébullition et faire bouillir à couvert pendant 10 minutes. Bien égoutter.

Entretemps, dans un petit bol, mélanger la Gelée au gingembre et aux poires, le vin rouge et les **Épices à badigeonner cannonade**. Transférer les côtes dans un plat allant au four huilé et badigeonner avec le glaçage. Couvrir et faire cuire au four à 325 °F (160 °C) de 45 à 60 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires pour faire durcir le glaçage. Servir immédiatement.

Donne entre 2 et 3 portions



Mélange à épices à badigeonner relevé à l'estragon

Humez l'odeur du **Mélange à épices à badigeonner relevé à l'estragon**, laissez vos sens s'enflammer et transportez-vous dans une ferme de Provence. Summer Kitchen sait comment éveiller les saveurs comme le prouve son **Mélange à épices à badigeonner relevé à l'estragon** qui saura transformer un poulet ordinaire en un mets succulent. La combinaison de l'estragon, de la moutarde sèche, des oignons rôtis, de l'ail rôti et des épices rappelle toute la subtilité de la cuisine française. Pour perpétuer la tradition, mélanger des parties égales de mélange à épices à badigeonner, de vin et d'huile d'olive et délectez-vous à la française.

ENTIÈREMENT NATUREL, SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS GRAS, SANS MAÏS, SANS SOJA, SANS SUCRE

Idées de recette

Le **Mélange à épices à badigeonner relevé à l'estragon** est parfait comme vinaigrette mais c'est également délicieux comme trempette aux légumes et comme marinade pour le veau, l'agneau, le poisson, les œufs et le poulet. Pour un vrai régal, faites une sauce béarnaise avec le **Mélange à épices à badigeonner relevé à l'estragon**.

Sauce béarnaise avec mélange à épices relevé à l'estragon Summer Kitchen

½ lb (225 g) de beurre clarifié
1 grosse échalote, tranchée finement
4 oz (125 ml) de vinaigre de vin blanc
2 c. à soupe (25 ml) de **Mélange à épices relevé à l'estragon**
1/2 c. à thé (2 ml) de grains de poivre noir, moulu
3 jaunes d'œuf
½ c. à soupe (7 ml) d'estragon frais, haché si désiré
Sel au goût
Jus de citron frais au goût

Mélanger l'échalote, le vinaigre, le **Mélange à épices relevé à l'estragon** et les grains de poivre dans une casserole non en aluminium. Faire réduire du ¾. Retirer du feu et laisser refroidir un peu. (Au choix : la réduction de vinaigre peut servir telle quelle ou on peut la passer pour obtenir une sauce béarnaise lisse.) Dans une autre casserole, clarifier le beurre en l'amenant à ébullition jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Retirer la casserole du feu et laisser la mousse retomber.

Dans un robot culinaire, ajouter les jaunes d'œuf et fouetter pendant 30 secondes pour obtenir une consistance épaisse et onctueuse. Ajouter la réduction de vinaigre et fouetter pendant 15 secondes. Tout en gardant le moteur en marche, verser le beurre clarifié chaud en un mince filet continu dans les jaunes d'œufs. (Le mélange s'épaissira au fur et à mesure que le beurre clarifié se mêlera aux jaunes.) Continuer jusqu'à ce que tout le beurre clarifié ait été incorporé. Si le mélange est trop consistant, ajouter du jus de citron ou de l'eau tiède pour l'éclaircir. Rectifier les assaisonnements. Ajouter l'estragon frais si désiré.

Servir tiède sur les œufs, sur le bifteck ou comme trempette avec des asperges vapeur.

Donne ¾ de tasse



Épices à badigeonner petit pêcheur

Les **Épices à badigeonner petit pêcheur** mettent en valeur la saveur naturelle du poisson. Selon la tradition au Yucatan, les **Épices à badigeonner petit pêcheur** regorgent de couleurs et de saveurs comme la coriandre, le cumin, l'ail, les chilis et le curcuma. Et toutes ces saveurs conviennent tout autant à d'autres viandes comme le porc, le boeuf ou le poulet. La principale différence lorsque l'on cuisine du poisson, c'est qu'il demande une préparation plus simple et moins élaborée en raison de la subtilité de ses saveurs et de ses textures. Mélanger des parts égales de : épices à badigeonner, huile d'olive, jus d'agrumes et/ou de vin et laisser mariner le poisson au plus 1 heure, sans quoi le poisson pourrait « cuire ».

ENTIÈREMENT NATURELLES, SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS SOJA, SANS MAÏS, SANS SUCRE, SANS GRAS

Idées de recettes

Les **Épices à badigeonner petit pêcheur** sont un rafraîchissant mélange très relevé parfait pour les poissons et les fruits de mer de même que pour les autres viandes. Lorsque l'on utilise pour le poisson, le poulet ou le porc, on utilise toujours la même technique : obtenir une pâte en mélangeant des parts égales **d'épices à badigeonner**, de vin et/ou de jus d'agrumes et d'huile. Faites preuve de créativité en variant les liquides utilisés chaque fois. Pourquoi ne pas essayer l'un ou l'autre de poissons et fruits de mer comme les crevettes, les moules, le mérou, le tilapia, la perche, l'espadon pour préparer de délicieuses tortillas?

Mérou vapeur infusé aux épices à badigeonner petit pêcheur

¼ de tasse (50 ml) de coriandre, hachée finement
3 c. à soupe (40 ml) de gingembre frais haché
3 gousses d'ail haché
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
2 à thé (10 ml) **d'Épices à badigeonner petit pêcheur**
3 c. à soupe (40 ml) de jus de lime fraîche
1 ¼ lb (575 g) de tranches de mérou ou de flétan

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte. (On peut également utiliser un robot culinaire pour obtenir une pâte plus lisse.) Si la pâte est trop épaisse, on peut l'éclaircir avec une ou deux cuillères à soupe d'eau.

Dans une poêle à frire suffisamment grande pour mettre les tranches de flétan, badigeonner le fond de la poêle avec 3-4 c. à soupe de marinade. Transférer le poisson dans la poêle et recouvrir du restant de marinade. (On peut préparer ce plat et le réfrigérer.) Pour faire cuire le poisson, chauffer la poêle à feu moyen doux et laisser cuire jusqu'à ce que l'extérieur du poisson devienne opaque (5-10 minutes, selon l'épaisseur des tranches de poisson).

Donne 4 portions



Tartinade au raifort sucrée

Le modeste raifort a été enrichi et transformé en un produit délicieux. Cette **Tartinade au raifort sucrée** est un raifort fraîchement râpé, non blanchi, cuisiné avec du sucre biologique, des vinaigres, des vins et des épices pour apporter ce goût exactement doux et sucré. Le goût âcre généralement associé au raifort a été transformé en un goût riche tout en douceur, ce qui lui donne toute sa polyvalence dans de nombreux modes de préparation.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS GLUTEN, SANS SOJA, SANS MAÏS, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Idées de recette

D'une tartine pour le petit déjeuner, à l'agneau, au gibier sauvage, à la crème glacée, ce produit a été représenté dans de nombreux plats et menus. Comme une variante à la moutarde au miel et des la gelée aux poivrons, ce produit recèle de saveurs uniques et audacieuses pour garnir des fromages et hors-d'oeuvre. Pour une sauce cocktail instantanée, mettez au micro-ondes et nappez ce liquide exquis sur des crevettes cuites. La **Tartinade au raifort sucrée** a été reconnue pour transformer un sandwich à la salade de thon en une expérience gourmet. Ajoutez une cuiller à soupe dans votre salade de thon, garnissez de vieux fromage cheddar et faites griller. Vos enfants vont en redemander, c'est garanti. Avec seulement un petit plus d'effort, diluez la **Tartinade au raifort sucrée** avec du vin blanc ou de la sauce soja et utilisez en marinade pour du poisson ou des fruits de mer. Délicieux? Absolument! Facile? Sans aucun doute!

Pain de viande avec tartinade au raifort doux

2 lb (900 g) de bœuf haché maigre
2 c. à table (25 ml) d'huile végétale
½ tasse (125 ml) d'oignons à cuire, hachés finement
2 branches de céleri, hachés finement
¾ de tasse (175 ml) de champignons de Paris, hachés
¼ tasse (50 ml) de tartinade au raifort doux
¼ tasse (50 ml) de purée de tomate ou de ketchup
½ tasse (125 ml) de chapelure
1 c. à table (15 ml) de thym frais, haché finement
½ tasse (125 ml) de persil, haché finement
sel et poivre au goût

Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu modéré. Ajouter les oignons, le céleri et le thym. Cuire les légumes jusqu'à tendreté. Ajouter les champignons et continuer la cuisson pendant 10 minutes ou jusqu'à évaporation du liquide des champignons. Ajouter la tartinade au raifort doux aux champignons pour enrober le tout. Réserver et laisser refroidir.

Dans un grand bol, mélanger le bœuf, la purée de tomate, la chapelure et le persil. Ajouter les légumes cuits, assaisonner au goût et bien mélanger. Disposer le mélange à plat dans un moule à pain graissé de 9 po x 15 po. Couvrir d'une pellicule alu et faire cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 1 heure. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de trancher.

Donne de 6 à 8 portions



Oignons caramélisés

La popularité toujours grandissante des **Oignons caramélisés** vient chez vous sans les embêtements de les cuisiner chez soi, et surtout sans les odeurs. Ouvrez le bocal et laissez-vous tenter par cette réduction onctueuse et délicieusement crémeuse d'oignons, de vinaigre balsamique, de vin Marsala et de cassonade. Un soupçon de crème est ajouté pour arrondir et adoucir la texture et le goût. Même après l'ouverture, dans des conditions optimales, ce produit se conserve pendant 6 à 8 mois au réfrigérateur. Je mets au défi quiconque de le garder aussi longtemps!

ENTIÈREMENT NATURELS, SANS GLUTEN, SANS SOJA, SANS MAÏS, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Idées de recette

Les Oignons caramélisés sont un produit idéal pour les viandes rôties de toutes sortes. Essayez-le avec du Brie ou du fromage bleu, ou pourquoi pas sur une pizza. Une excellente garniture pour créer des hors-d'oeuvre merveilleux. Un crostini au gorgonzola avec des **Oignons caramélisés**, ou cuisinez un bœuf Wellington avec. Préparez une salade aux épinards tombés rapidement avec des **Oignons caramélisés** et du Brie pour quelque chose de différent. Du Brie fondu avec des **Oignons caramélisés** sur une brioche impressionnera vos invités, tout autant que des tartes au féta et aux noix et aux **Oignons caramélisés**.

Tartelettes à la ricotta, aux épinards et aux champignons avec oignons caramélisés et noix

1 feuille de pâte feuilletée (8 oz/250 g), décongelée
1 jaune d'œuf battu avec 1 c. à table d'eau
½ c. à table d'huile d'olive
½ c. à table de beurre
6 champignons finement hachés
¼ de botte d'épinards frais
fromage ricotta
oignons caramélisés
morceaux de noix en garniture

Préchauffer le four à 375 °F (180 °C).

À feu moyen élevé, chauffer le beurre et l'huile dans une poêle moyenne. Ajouter les champignons et faire dorer jusqu'à évaporation du liquide des champignons. Transférer dans un petit bol et réserver. Dans la même poêle, faire tomber les épinards, retirer du feu et réserver. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 po (5 cm), découper 18 rondelles de pâtisserie ou plus. Transférer les rondelles de pâtisserie sur une tôle à biscuits non graissée et percer à de nombreuses reprises à l'aide d'une fourchette. Badigeonner le dessus de la pâte avec le mélange d'œuf.

Pour assembler : En laissant une très mince bordure, étendre le contenu d'une cuillerée comble d'**oignons caramélisés** sur la pâtisserie. Recouvrir de champignons sautés, d'épinards tombés et d'½ c. à thé de fromage ricotta. Garnir avec des morceaux de noix. Faire cuire les tartelettes au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne entre 18 et 20 tartelettes



Confiture de canneberges au porto et aux pacanes

La confiture de canneberges la plus sophistiquée sur le marché. Le mot confiture fait référence à un mélange de fruits, renfermant habituellement un agrume, accompagné de fruits séchés et de noix. En plus d'y ajouter des raisins secs et des pacanes, nous avons fait cuire les canneberges dans du jus d'oranges fraîchement pressées et du porto; et PAS D'EAU! Notre **Confiture de canneberges** accompagne bien la dinde, le veau ou le porc rôti; délicieux aussi avec du brie, des gaufres au fromage à la crème, sur une rôtie ou du gâteau au fromage.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS GLUTEN, SANS MAÏS, SANS SOJA, SANS GRAS TRANS

Idées de recette

Notre populaire **Confiture de canneberges** déborde de saveur. Pour transformer un mets de tous les jours en un régal pour gourmet, mélanger la confiture avec de la mayonnaise et faites un sandwich à la dinde deluxe. Pour préparer des repas spéciaux, ajouter le contenu d'un pot à votre farce au pain préférée – et cette délicieuse farce au pain accompagne le veau, le porc et l'omniprésente dinde. Et pour sortir un peu de la routine, pourquoi ne pas l'utiliser dans les desserts? C'est une garniture savoureuse sur des biscuits sablés ou une linzertorte, ou pour napper un gâteau au fromage ou même sur de la crème glacée.

Sandwiches dinde fumée et brie avec Confiture de canneberges

8 c. à soupe (125 ml) de **Confiture de canneberges au porto et aux pacanes**

½ lb (225 g) de brie, en 8 tranches fines

Morceau de baguette de 4 - 5 po (10 cm) d'épaisseur, tranché en 2 à l'horizontale

1 lb (454 g) de dinde fumée, tranchée finement

4 grandes feuilles de chicorée frisée

Sur une surface propre, couper les morceaux de baguette de façon à les ouvrir sans les séparer. Garnir chaque côté du pain de **Confiture de canneberges au porto et aux pacanes**. Sur l'un des côtés, recouvrir de tranches de brie, de dinde fumée pour terminer avec les feuilles de chicorée frisée. Refermer le sandwich. À l'aide d'un couteau dentelé, couper les sandwiches en 2 à la diagonale. Envelopper dans du papier ciré ou une pellicule transparente et réfrigérer au moins 30 minutes jusqu'à concurrence de 3 heures.

Donne 4 portions



Chutney à la mangue et à la menthe

Ce délicieux chutney est le fruit d'une série d'influences culinaires de l'Asie du Sud-Est. Sortant des sentiers battus, le **chutney à la mangue et à la menthe** de Summer Kitchen est infusé avec du vin, de la lime et de l'huile de sésame pour en rehausser le goût. Cette belle teinte dorée laisse voir également des grains de menthe poivrée et de poivre noir.

ENTIÈREMENT NATUREL, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS GLUTEN, SANS SOJA, SANS MAÏS, SANS GRAS, SANS GRAS TRANS

Idées de recette

Posséder des saveurs subtiles n'est pas synonyme de douces! Au contraire, le chutney aux fruits, sans être trop sucré, laisse éclater sa saveur et constitue un accompagnement de choix pour le porc, l'agneau, le poisson et la volaille. Les saveurs complexes franches se marient bien avec des plats thaïs, malaisiens ou vietnamiens, sans parler des rouleaux du printemps et des nouilles. On s'est même risqué à le servir avec de la crème glacée comme dessert.

Poitrine de poulet farcie au fromage de chèvre à l'abricot et chutney à la mangue et à la menthe

2 c. à soupe (25 ml) d'abricots hachés finement
2 c. à soupe (25 ml) de pistaches hachées grossièrement
2 c. à soupe (25 ml) de **Chutney à la mangue et à la menthe**
2 oz (60 g) de fromage de chèvre doux
Poitrines de poulet de 4 – 6 oz désossées, sans peau
1 c. à soupe (15 ml) de beurre fondu

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Faire une entaille le long de la poitrine de poulet désossée pour y créer une poche. Réserver.

Dans un bol moyen, combiner le fromage de chèvre, les abricots, les pistaches et le **Chutney à la mangue et à la menthe**. On peut faire la préparation à l'avance et la réfrigérer si désiré. (Se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur et jusqu'à 3 mois au congélateur.)

Au moment de farcir, répartir la farce au fromage de chèvre en quatre parts égales. Ouvrir la poitrine de poulet pour la farcir du mélange au fromage de chèvre. Placer dans une cocotte et badigeonner les poitrines de poulet de beurre fondu. Cuire au four pendant 20 minutes pour que le poulet prenne une belle apparence dorée. Laisser cuire 10 minutes et faire des tranches d'1/2 po (1,25 cm). Servir avec du **Chutney à la mangue et à la menthe**. On peut servir chaud ou à la température de la pièce.

Donne 4 portions.



Salsa à l'oignon avec limette et coriandre

Ce produit a le doux goût invitant des oignons fraîchement frits. Jus frais de limette, vinaigre de riz, coriandre fraîche et jalapeno frais lui donnent sa saveur asiatique distincte. Bien que ce ne soit pas un produit très épicé, il a parfois un peu plus de mordant en fonction du degré variable de la force du jalapeno.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS MAÏS, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Idées de recette

Est-ce que vous aimez le goût des oignons frits mais vous ne voulez pas vous embarrasser de les cuisiner? Pas de problème, la **Salsa à l'oignon avec limette et coriandre** est là pour vous! Accompagnez-la avec des saucisses grillées, du poisson grillé, du poulet ou un bifteck. Préparez une trempette pour des croustilles qui deviendra la trempette préférée de vos invités : mélangez 1 tasse de **Salsa à l'oignon avec limette et coriandre** et deux tasses de crème sure ou yogourt. Si « Oeufs Rancheros avec des saucisses grillées » avec **Salsa à l'oignon avec limette et coriandre** ressemble à un plat au menu de votre restaurant attiré pour le petit déjeuner, alors nous pouvons vous aider à le faire à la maison. Summer Kitchen vous fournit la **Salsa à l'oignon avec limette et coriandre** et vous vous occupez du reste. Mais nous n'oublions pas les végétariens, combinez avec vos céréales préférées pour un plat plein de nutrition et qui vous mettra de bonne humeur.

Trempette de salsa aux oignons

1 tasse (250 ml) de crème sure ou de yaourt
½ tasse (125 ml) de **Salsa aux oignons avec lime et coriandre**
croustilles de maïs et/ou triangles de pita

Dans bol, bien mélanger la **Salsa aux oignons avec lime et coriandre** et la crème sure. Verser dans un bol et accompagner de croustilles de maïs/ et/ou de triangles de pita.

Donne 1¼ tasse



Chutney aux tomates séchées

Deux grandes cuisines dans un seul bocal. Combinant les techniques méticuleuses de la cuisine indienne avec des ingrédients italiens de premier choix, le **Chutney aux tomates séchées** est né. Avec seulement 25 calories par cuiller à soupe, le **Chutney aux tomates séchées** ne fait pas semblant, il est robuste en goût. Souvent comparé à la « sauce chili de grand-mère », utilisez-le en base pour relever une centaine de plats.

ENTIÈREMENT NATUREL, SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS SOJA, SANS MAÏS, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES ET SANS GRAS

Idées de recette

Le **Chutney aux tomates séchées** est un accompagnement idéal des caris, riz et fromages. On peut le mélanger avec du yogourt pour faire une marinade Tandoori. Le prochain week-end, si vous rêvez d'œufs brouillés, accompagnez-les de **Chutney aux tomates séchées**. Je parie que vous ne reviendrez pas vers le ketchup! Vos boîtes à lunch vous ennuient? L'immoral **Chutney aux tomates séchées** sur des sandwichs à la dinde fumée ou au jambon vous incitera à prendre quelques bocaux de plus pour les avoir sous la main lors de votre prochain dîner en famille ou entre amis. L'ingéniosité de nos clients... Un de nos adeptes a inventé un sauté de baby bok choy avec de l'ail et juste avant la fin de la cuisson, il ajoute deux cuillères à soupe de **Chutney aux tomates séchées** pour terminer en beauté.

Œufs brouillés du dimanche matin avec Chutney aux tomates séchées

6 œufs entiers
2 c. table (25 ml) de beurre non salé
¼ de tasse (50 ml) de fromage de chèvre émietté
2 c. à thé (10 ml) de ciboulette ou d'oignon vert haché
2 c. à thé (10 ml) de persil haché finement

Chutney aux tomates séchées

sel et poivre au goût

Dans un bol, battre légèrement les œufs, ¼ de tasse (50 ml) de fromage de chèvre, les herbes et poivrer au goût. Dans une grande poêle à frire, faire fondre le beurre à feu modéré, ajouter le mélange d'œufs et baisser le feu à moyen bas. Cuire pendant 6 à 8 minutes, en brassant constamment pour obtenir la texture des œufs brouillés et la consistance désirée. Assaisonner au goût. (Il y aura de bons grumeaux dans les œufs brouillés qui prendront une apparence très crémeuse.) Servir les œufs avec le **Chutney aux tomates séchées**.

Donne de 3 à 4 portions



Sauce chilienne au piment de cayenne

Pour répondre à une demande écrasante pour une sauce très épicée, Summer Kitchen met sur le marché un attirail explosif avec une richesse de saveurs. Inspirée par la traditionnelle sauce chili au piment, notre sauce est faite d'ingrédients sains et naturels. Utilisée seule, ses arômes délivrent une sensation forte mais plaisante avec une touche finale rafraîchissante.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS SUCRE, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES, SANS SOJA ET SANS MAÏS

Idées de recette

Ses nombreux modes d'utilisation mettent cette sauce à l'ordre du jour. Marinez des crevettes, du poulet ou de la viande, relevez des soupes et des plats mijotés, garnissez une omelette, du riz ou des pâtes, utilisez en tant que tartinade sur un sandwich ou choisissez-la pour votre trempette préférée.

Cocktail aux crevettes épicé avec Sauce chilienne au piment de cayenne

1 lb (454 g) de crevettes tigrées (26-30/lb) pelées, déveinées, asséchées en tapotant
2 c. à table (25 ml) d'huile d'olive
½ tasse (125 ml) de **Sauce chilienne au piment de cayenne**
Guacamole
Croustilles Scoops! Tostito
Coriandre en garniture

Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Ajouter les crevettes en couvrant bien le fond et saisir les deux côtés pendant 1 ou 2 minutes. Retirer du feu, transférer dans un bol et mélanger avec la **Sauce chilienne au piment de cayenne**. Servir immédiatement.

Optionnel : créer les hors-d'oeuvre en remplissant les Scoops Tostito d'une c. à thé (5 ml) de guacamole, couvrir d'une crevette enrobée de **Sauce chilienne au piment de cayenne** et garnir de coriandre. Servir immédiatement.

Donne de 26 à 30 hors-d'œuvre



Marinade à la moutarde et au romarin

Une marinade à base de moutarde de Dijon à la saveur piquante si caractéristique rehaussée des saveurs du terroir comme le romarin, le thym et l'ail frais. Si la saveur a besoin de mordant supplémentaire, on peut ajouter du vin blanc et du miel. Utiliser comme on le ferait avec d'autres moutardes ou l'utiliser comme la délicieuse marinade qu'elle est censée être. En raison de son agent de conservation naturel, on peut garder ce produit en bouteille exceptionnellement longtemps pendant plus de 3 ans.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS GLUTEN, SANS MAÏS, SANS SOJA, SANS ŒUF, SANS GRAS TRANS

Idées de recette

Le romarin et le thym frais vont réellement bien à toutes les viandes, tout comme notre **Marinade à la moutarde et au romarin**. Laisser simplement mariner ou arroser et faites rôtir ou griller tout type de viande. Avant de faire cuire du poulet, du porc, de l'agneau ou du bœuf, laisser mariner la viande dans la **Marinade à la moutarde et au romarin**. Pour encore plus de saveur, servir les viandes rôties avec la **Tartinade douce au raifort**. AVEC l'aide de Summer Kitchen, vous allez épater votre famille et vos amis avec des plats tout simples. Pour un plat aux légumes, mêler des pommes de terre grelot, des têtes de champignon, des échalotes et des gousses d'ail avec de la **Marinade à la moutarde et au romarin** et faire rôtir dans un four chaud.

Brochettes d'espadon à la mangue et aux poivrons rouges avec Marinade à la moutarde et au romarin

1 ½ lb (700 g) d'espadon (ou tout poisson à chair ferme) sans peau et coupé
en 24 cubes (1 ½ po x 1 ½ po – 3,75 cm x 3,75 cm)
2 mangues, coupées en 24 cubes (1 ½ po x 1 ½ po – 3,75 cm x 3,75 cm)
2 poivrons rouges moyens coupés en 24 cubes (1 ½ po x 1 ½ po – 3,75 cm x 3,75 cm)
6 à 8 c. à soupe (75-125 ml) de **Marinade à la moutarde et au romarin**
sel et poivre au goût
8 à 16 brochettes de bambou, trempées dans l'eau pendant 30 minutes

Préchauffer le gril à feu moyen élevé ou préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Mettre les morceaux d'espadon dans un bol moyen et les imbiber avec 2 c. à soupe de **Marinade à la moutarde et au romarin**. Réserver. Dans deux bols distincts, enrober les cubes de mangue et de poivron rouge et réserver. Monter chaque brochette avec un cube de poisson, puis un de mangue puis un de poivron rouge. Répéter l'opération en fonction de la longueur de la brochette. Assaisonner de sel et de poivre en tournant les brochettes.

Gril : mettre les brochettes sur le gril, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que la chair prenne une teinte opaque – soit de 10 à 12 minutes. Tourner les brochettes au moins une fois pour faire dorer également.

Four : mettre les brochettes sur une tôle à gâteau doublé d'une pellicule d'aluminium et faire cuire pendant 12 minutes.

Servir immédiatement avec des quartiers de citron.

Donne entre 8 et 16 brochettes



Marinade aux agrumes épicée à la coréenne

Les produits alimentaires coréens ont gagné du terrain et le « Kim Chi » par exemple, est maintenant moins mystérieux sur le marché. Partageant des similarités avec la cuisine japonaise, la cuisine coréenne est plus corsée en raison d'une importance donnée à l'utilisation de l'ail et des piments. La **Marinade aux agrumes épicée à la coréenne** capture l'essence de la cuisine coréenne avec l'utilisation de l'ail, du gingembre, de jus d'orange et d'une pointe d'épices. Idéale pour mariner, arroser, sauter, faire des trempettes et des vinaigrettes. Vous pouvez aller loin avec juste un petit peu de marinade. De plus, cette marinade est parfaite pour un régime faible en calories. Ajoutez simplement une cuiller à soupe pour relever des légumes à la vapeur.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS MAÏS, SANS NOIX, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Idées de recette

La **Marinade aux agrumes épicée à la coréenne** complète toutes les viandes, les fruits de mer et... oui, aussi les légumes... sautés ou à la vapeur! Un poulet sauté avec des haricots verts, des fajitas de bœuf, des longes d'agneaux grillés, un rôti de porc farci, des pétoncles et crevettes poêlées, du saumon grillé et des filets de morue, une salade de couscous ou de pois chiches... Tout est plus que faisable avec la **Marinade aux agrumes épicée à la coréenne**. Essayez de mélanger la **Marinade aux agrumes épicée à la coréenne** avec du beurre de cacahuète pour préparer facilement une sauce Satay.

Ailes de poulet grillées marinées dans une Marinade aux agrumes épicée à la coréenne

$\frac{3}{4}$ de tasse (175 ml) de **Marinade aux agrumes épicée à la coréenne** ou au besoin
2 échalotes, tranchées en longueurs d'un po et broyées avec le côté d'un couperet
3 lb (1,5 kg) d'ailes de poulet charnues dont on aura enlevé la pointe et coupées en 2
le jus d'une lime
sel et poivre au goût

Dans un bol suffisamment grand pour y mettre toutes les ailes de poulet, verser assez de **Marinade aux agrumes épicée à la coréenne** pour couvrir le tout. Bien mélanger en y ajoutant le jus de citron. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser mariner pendant au moins quatre heures ou durant toute la nuit pour obtenir de meilleurs résultats. Retourner les ailes de poulet de temps à autre pendant qu'elles marinent afin de vous assurer que la marinade pénètre bien la chair

Au moment de la cuisson, amener les ailes à la température de la pièce. Faire griller les ailes sur un gril à feu moyen pendant 6 à 8 minutes. Les retourner et faire griller le second côté jusqu'à ce que le jus qui s'échappe lorsque l'on transperce la chair soit clair.

Donne 24 hors-d'œuvre



Vinaigrette gingembre savoureux

Autant pour les amoureux du gingembre que pour ceux qui suivent un régime, la **Vinaigrette gingembre savoureux** est un coup de poing de saveur. Avec seulement 30 calories par cuiller à soupe, cette vinaigrette peut très bien remplacer les autres vinaigrettes japonaises. Tout comme la **Sauce japonaise Oishii Miso**, le gingembre au vinaigre qui rend cette vinaigrette indéniablement attirante n'est pas disponible sans « aspartame ». Mis à part cet ingrédient, Summer Kitchen continue à utiliser les ingrédients les plus authentiques.

SANS PRODUITS LAITIERS, SANS MAÏS, SANS ŒUF, SANS SOJA, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES, SANS GRAS, SANS NOIX

Idées de recette

Vous voulez consommer plus de poisson mais vous n'arrivez pas à trouver une marinade à votre goût? Pourquoi ne pas essayer la **Vinaigrette gingembre savoureux**? La **Vinaigrette gingembre savoureux** apporte un bouquet de saveur à un simple poisson à la vapeur tel que le rouget. Découpez une feuille de papier d'aluminium assez large pour faire une papillote qui contient le poisson, garnissez le poisson avec une julienne de légumes de poivrons rouges, oignons verts, carottes et pousses de soja et arrosez de **Vinaigrette gingembre savoureux**. Fermez la papillote, en vous assurant que les jus ne puissent pas s'échapper, et mettez au four. Une manière délicieuse, impressionnante, et facile de réaliser un plat!

Salade à l'ananas, à l'avocat et aux tomates cerise avec Vinaigrette gingembre savoureux

1 avocat, pelé, en quartiers et tranché dans le sens de la longueur à $\frac{1}{2}$ po (1,2 cm)
4 tranches d'ananas sucré, coupées en demies
8 tomates cerise, en quartiers
 $\frac{1}{4}$ de pomme de laitue iceberg, tranchée en julienne
Vinaigrette gingembre savoureux
Arachides broyées grossièrement en garniture
Poivre frais moulu au goût

Pour monter la salade, prendre 4 assiettes à salade ou un plat plus grand pour y disposer la laitue iceberg. Ajouter en alternance une tranche d'avocat avec une tranche d'ananas. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de l'avocat et de l'ananas. Couvrir de tomates, asperger de **Vinaigrette gingembre savoureux** et poivrer. Garnir d'arachides broyées. Servir immédiatement.

Donne 4 entrées de salade



Trempelette au cari sucrée

Une trempelette qui ne ressemble à aucune autre! La version plus « branchée » de Summer Kitchen est une sauce aux prunes faite avec des bananes. Même si la plupart d'entre vous penseront que c'est un peu inhabituel, ce n'est pas plus étonnant que d'utiliser des courges, omniprésentes dans les sauces aux prunes sur le marché, Vous n'y croyez pas... la prochaine fois que vous voudrez acheter une sauce aux prunes, lisez la liste des ingrédients et jugez-en par vous même.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS NOIX, SANS GLUTEN, SANS MAÏS, SANS SOJA, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Idées de recette

Dès le départ, la **Trempelette au cari sucrée** de **Summer Kitchen** libère un bouquet de saveurs qui met en valeur les rouleaux de printemps, les samosas, les doigts de poulet ou les crevettes à la noix de coco. Pour vous, plus jamais cette sauce aux prunes dénaturée et commerciale de bas de gamme... Des quantités égales de la **Trempelette au cari sucrée**, de crème sure et de mayonnaise relèvent les crudités. Pour le porc, 15 minutes avant qu'il ne soit complètement cuit, mélangez les jus de la poêle avec la **Trempelette au cari sucrée** et badigeonnez-en le porc. Une autre combinaison extraordinaire pour un sandwich : prenez deux tranches de pain complet, versez la **Trempelette au cari sucrée**, garnissez de votre vieux Cheddar préféré, et grillezLe sandwich au fromage grillé sublimé par Summer Kitchen... Miam, miam!!! À cette allure, vous allez devoir vous ravitailler de cette trempelette plus souvent que d'œufs...

Salade de fusillis au saumon fumé avec sauce crémeuse au cari (trempelette)

1/3 de tasse (75 ml) de **Trempelette au cari sucrée**
2 c. à table (25 ml) de jus de citron
1 ½ tasse (375 ml) de crème sure
1 lb (454 g) de fusillis, cuits *al dente*, égouttés et refroidis
½ lb (225 g) de saumon fumé haché grossièrement
1 petit oignon rouge haché finement
¼ de tasse (50 ml) de câpres égouttées
1 ½ tasse (375 ml) de pois mange-tout ou de pointes d'asperges
sel et poivre

Dans un petit bol, combiner la **Trempelette au cari sucrée**, le jus de citron et la crème sure. Bien mélanger.

Dans un bol à part, combiner les fusillis, le saumon, le mélange à la crème sure au cari, l'oignon rouge, les câpres et les pois mange-tout ou les pointes d'asperges et assaisonner au goût. Bien remuer et servir.

Donne 8 portions



Sauce au vin Marsala et poires

La **Sauce au vin Marsala et poires** est une sauce décadente faite de vin riche de Marsala, de nectar de poire fraîchement pressée, de cassonade épicée au poivre noir et adoucie avec un soupçon de crème à 35 %. Reconnue meilleur produit de l'Exposition canadienne d'aliments et de boissons en 2006, la **Sauce au vin Marsala et poires** a permis de remporter 10 000 \$.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS NOIX, SANS MAÏS, SANS SOJA, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES ET SANS GLUTEN

Idées de recette

Ses nombreux modes de préparation et sa polyvalence présentent une des caractéristiques majeures de ce produit. Cette version « grande personne » de la sauce caramel donne au cuisinier l'option de l'utiliser en tant que sauce pour des crèmes glacées, du fromage, des crêpes ou des fruits. Également et donnant un résultat tout aussi délicieux, elle peut être utilisée en tant que glaçage pour des légumes, des volailles, du saumon, et des viandes plus riches comme le canard. Cependant, la « pièce de résistance » se présente comme une sauce de finition pour des fromages crémeux, tels que le brie, le camembert, le mascarpone, la ricotta ou même un picante pecorino. Sa limite d'utilisation n'a d'égale que votre imagination.

Brie au four aux poires caramélisées (Sauce au vin marsala et poires)

1 petite meule de brie à point, coupée en deux horizontalement
3 poires, pelées, évidées et tranchées à 1/8 de po (,25 cm)
3 c. à table (40 mL) de **Sauce au vin marsala et poires**
1 1/2 c. à table (20 g) de beurre pour faire dorer les poires
2 c. à table (25 ml) de jus de citron
2-3 c. à table (25-40 g) de noix, hachées grossièrement

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Faire fondre le beurre dans une sauteuse à feu moyen · Couvrir le fond d'une couche de tranches de poires et faire dorer d'un côté. Verser 1 c. à table (15 ml) de **Sauce au vin marsala et poires** et 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron. Retourner les tranches de poires pour faire dorer l'autre côté. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les tranches de poires soient dorées. Éviter de surcharger la sauteuse pour faire dorer uniformément. Retirer du feu et réserver.

Pour l'assemblage : déposer la demi-meule inférieure de brie sur une tôle à biscuits. Recouvrir avec les poires caramélisées, asperger finement d'un peu de **Sauce au vin marsala et poires** et compléter avec les noix hachées. Recouvrir de l'autre demi-meule de brie pour former un sandwich et cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout ramollisse sans le faire fondre.

Servir avec de la baguette, du pain aux noix et/ou des craquelins.

Donne des hors-d'oeuvre pour 6 personnes.



Sauce Japonaise Oishii Miso

Cette sauce d'inspiration japonaise nous rappelle la sauce thaïe aux cacahuètes **sans les cacahuètes**. Les notes d'arachide ressortent clairement du miso intensifiant l'essence de sésame. L'ajout du sushi gari ou gingembre au vinaigre, a un effet doux et rafraîchissant. Sans aucun doute, vous vous demanderez ce que fait l'aspartame sur l'étiquette des ingrédients. En bref, le sushi gari sans aspartame n'est pas disponible ici. Au nom du goût, nous avons fait le compromis de l'utiliser jusqu'à ce que quelque chose de mieux se présente. Cette sauce est idéale pour les fruits de mer, les sushis, les sautés, les vinaigrettes et les trempettes.

ENTIÈREMENT NATURELLE, SANS PRODUITS LAITIERS, SANS MAÏS, SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Idées de recette

La **Sauce japonaise Oishii Miso** est l'un des deux condiments de Summer Kitchen qui transforme le plus simple des ingrédients en une merveille de cuisine japonaise. Pour une trempette qui sort de l'ordinaire, utilisez la **Oishii Miso** avec des sushis, des tempuras ou des dumplings. Un sauté d'asperges du printemps ou de brocolis, de poivrons rouges, d'oignons rouges et des poitrines de poulet à la **Sauce japonaise Oishii Miso** donne un repas santé, délicieux et réconfortant. Garnissez des nouilles au sarrasin et une julienne de légumes avec de la **Oishii Miso**. Pour « la pièce de résistance », marinez un filet de saumon avec la **Sauce japonaise Oishii Miso**, grillez et garnissez avec un concombre coupé en fines tranches et assaisonnez à la **Vinaigrette gingembre savoureux**.

Filets de saumon grillés infusés au miso (sauce miso oishii)

6 filets de saumon de 4 oz (125 g), avec la peau
¼ de tasse (50 ml) de **Sauce japonaise Miso Oishii** ou selon le besoin

concombre anglais tranché mince en garniture

graines de sésame noires et blanches rôties en garniture

Recouvrir complètement une tôle à biscuit d'un papier alu et y dresser les filets de saumon. Verser la **Sauce japonaise Miso Oishii** sur les filets en s'assurant que les deux côtés soient imprégnés de la sauce. Mettre les filets côté chair sur la tôle à biscuits. Ne pas laisser mariner plus d'une heure et demie.

Pour griller le saumon, retourner les filets de sorte que le côté peau se retrouve sur la tôle. Préchauffer un barbecue ou un gril à feu vif. Ramener ensuite le feu à moyen et cuire le saumon pendant 8 à 10 minutes ou selon votre goût. Ne pas retourner le saumon. Laisser le saumon refroidir un peu. À l'aide de spatules, retirer les filets de la tôle à biscuits et déposer sur un plat de service. Garnir d'une couche de tranches de concombre anglais, de graines de sésame et asperger encore d'un peu de **Sauce japonaise Miso Oishii** sur le poisson, si désiré.

Donne 6 portions



Glaces aux amandes et aux cerises « Mon chéri »

1 ½ à 1 2/3 de tasse de crème glacée à la vanille de bonne qualité
3 à 4 c. à soupe de **confiture de cerises et amandes**
3 ramequins

Dans un robot culinaire muni d'une lame en acier inoxydable, ajouter la **confiture de cerises et amandes Summer Kitchen** et la crème glacée. À l'aide des boutons pour pulser, mélangez délicatement les deux ingrédients ensemble pour obtenir un effet spiralé. Verser dans les ramequins. Placer au congélateur jusqu'à consistance ferme.

Donne 3 ramequins



Tarte mousse au chocolat au beurre d'arachides et à la Confiture de bananes Summer Kitchen

1 $\frac{3}{4}$ de tasse (425 ml) de miettes de biscuits Graham
½ c. à thé (2 ml) d'essence de vanille
½ tasse de beurre fondu

Mousse

1/3 de tasse (75 ml) de beurre d'arachides crémeux
2/3 de tasse (175 ml) de **Confiture de bananes Summer Kitchen**
¾ lb (325 g) de fromage à la crème nature
2 blancs d'œuf
½ c. à thé (2 ml) d'essence de vanille
6 oz (175 g) de chocolat de bonne qualité, haché
¼ de tasse (50 ml) de crème à fouetter
1 c. à soupe (15 ml) de beurre

Pour la croûte : dans un grand bol, mélanger les ingrédients. Presser dans une assiette à tarte de 9 po et faire cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 10 minutes. Réserver et laisser refroidir.

Pour la garniture : crémer le beurre d'arachides, le fromage à la crème, la **Confiture de bananes Summer Kitchen** et la vanille pour obtenir un mélange lisse et crémeux. Dans un autre bol, battre les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics. Incorporer le mélange au beurre d'arachides. Étendre à la cuiller sur la croûte refroidie; lisser le dessus et mettre au réfrigérateur jusqu'à prise ferme.

Pour la garniture au chocolat : Mettre les copeaux de chocolat dans un bol en acier inoxydable. Amener la crème à fouetter à ébullition avec une c. à soupe de beurre. Incorporer le chocolat. Bien mélanger jusqu'à consistance lisse, et le cas échéant, réchauffer à feu doux. Verser le mélange au chocolat sur la garniture. Pour la décoration, ajouter des rosettes de crème fouettée ou garnir d'arachides grillées ou d'amandes tranchées.

Donne entre 8 et 10 portions