



•
PHOTOS DE
DOMINIQUE
T SKOLTZ
•

JOSÉE
DI
STASIO
LE CARNET
ROUGE

•
NOTES
POUR LES TEMPS
DE FÊTE
•

Flammarion
 Québec

A close-up photograph of a wine glass filled with white wine, resting on a light-colored cork coaster. The coaster features a dark, stylized logo and some faint text. A red circular graphic is overlaid on the center of the image, containing the text 'PRENDRE L'APÉRO' in white, uppercase letters. The background is a textured, light-colored surface.

PRENDRE
L'APÉRO

PARTY MiX DE RaCHA ^{P./12}
GOUGÈRES ^{P./14}
BiSCOTTiS AU PARMESAN ^{P./17}
BLiNiS ^{P./18}
GRAVLAX ^{P./20}
CONCOMBRES à L'INDIENNE ^{P./22}
FOCACCIa AUX CANNEBERGES ^{P./25}
CAKE JAMBON ET OLIVES ^{P./26}
TARTiNADE POIVRONS ET NOiX ^{P./28}
MOUSSE DE RiS DE VEAU ^{P./31}
MOUSSE DE MORTADELLE ^{P./32}
CRETONS DE CHORiZO ^{P./34}
FESTiVAL DES OEUFS FARCIS ^{P./36}
HUÎTRES ^{P./38}
HUÎTRES AUX ÉPINARDS GRATiNÉES ^{P./41}

AUTRES iDÉES SPRITZ ^{P./147} MAiS SOUFFLÉ ^{P./51}
CHIPS DE PiTA ^{P./151} BÂTONNETS DE CHEDDAR AU SÉSAME ^{P./142}
PACANES CARAMÉLISÉES ^{P./146} DUKKaH ^{P./146}
MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE ^{P./148} PETITS SANDWICHs ^{P./90}



COCOONING

LA GRENADE P./45
CHOCOLAT CHAUD P./46
CRÈME FOUETTÉE POUR
CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD P./46
LAIT CHAUD PARFUMÉ P./48
MAÏS SOUFFLÉ P./51
BOUILLON DE DINDE OU DE POULET P./52
STRACCIATELLA (POTAGE AUX OEUFS) P./52
POTAGE FENOUIL ET TOMATES +
CRÈME AU PARMESAN P./54
SOUPE DE TOMATES AUX BOULETTES
DE DINDE P./57
BOULETTES DE DINDE ET SAUCE TOMATE P./58
PESTO DE PERSIL ET CITRON P./63
TOURTIÈRE DE SETH P./64
CHUTNEY AUX CANNEBERGES P./66
KETCHUP AUX FRUITS P./66
BETTERAVES MARINÉES P./68
OIGNONS ROUGES MARINÉS P./68

AUTRES IDÉES SCONES P./74 PAIN DORÉ AU FOUR P./77
PANCAKES AU GINGEMBRE P./78 OEUFS BROUILLÉS GARNIS P./81
OEUFS MOLLETS DANS UNE TASSE P./84
TORTELLINI IN BRODO P./148 FONDUE CHOCO RAPIDE P./96
AFFOGATO P./102 BISCUITS CHOCO À LA CRÈME GLACÉE P./121
BISCUITS EN PAIN D'ÉPICE P./112 PAIN D'ÉPICE AU CHOCOLAT P./105
NOURRIR LES OISEAUX EN HIVER P./132



JOYEUX
MATIN



GRANOLA P./72
SCONES P./74
PAIN DORÉ AU FOUR P./77
PANCAKES AU GINGEMBRE +
SIROP à L'ORANGE P./78
ŒUFS BROUILLÉS GARNIS P./81
ŒUFS MOLLETS DANS UNE TASSE +
MOUILLETES P./84
CASSEROLE AUX ŒUFS,
FETA ET ÉPINARDS (STRATTA) P./86

AUTRES IDÉES LA GRENADE P./45 CHOCOLAT CHAUD P./46
CRÈME FOUETTÉE POUR CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD P./46
LAIT CHAUD PARFUMÉ P./48 CRÈME DE CLÉMENTINES P./96
CRÈME DE MARRONS ET YOGOURT P./102 PANETTONE ET PANDORO P./152
PAIN D'ÉPICE AU CHOCOLAT P./105 CARAMEL à TARTINER DE MOSTAPHA P./150
BUTTERSCOTCH P./98 SPRITZ P./147
BLINIS, GRAVLAX ET COMPAGNIE P./18 MOUSSE DE MORTADELLE P./32
MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE P./148
CRETONS DE CHORIZO P./34 FESTIVAL DES ŒUFS FARCIS P./36
FOCACCIA AUX CANNEBERGES P./25 CAKE JAMBON ET OLIVES P./26

L'HEURE DU
THÉ



PETITS SANDWICHS
AUX ŒUFS ^{P./90}
AU CONCOMBRE ^{P./92}
AU JAMBON ^{P./92}
à LA MOUSSE DE MORTADELLE ^{P./92}
à LA DINDE OU AU POULET ^{P./92}
AU SAUMON ^{P./92}

AUTRES IDÉES GOUGÈRES ^{P./14} SCONES ^{P./74}
PAIN D'ÉPICE AU CHOCOLAT ^{P./105}
POUDING VAPEUR À LA CLÉMENTINE ^{P./109}
CRÈME DE CLÉMENTINES ^{P./96} SABLÉS ^{P./116}
SABLÉS AU GINGEMBRE OU AU CHOCOLAT ^{P./118}
BISCUITS EN PAIN D'ÉPICE ^{P./112}
BISCOTTIS TRÈS, TRÈS GINGEMBRE ^{P./124}
BISCUITS CANNEBERGES ET PISTACHES ^{P./126}
TERRINE CHOCOLAT ET PRUNEAUX ^{P./100}
ROCHERS AU CHOCOLAT ^{P./149} PACANES CARAMÉLISÉES ^{P./146}
RAISINS ^{P./102} CHOCOLAT CHAUD ^{P./46}
CRÈME FOUETTÉE POUR CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD ^{P./46}
LAIT CHAUD PARFUMÉ ^{P./48}



DOUCEURS

CRÈME DE CLÉMENTINES +
QUARTIERS CRAQUANTS +
FONDUE CHOCO RAPIDE ^{P./96}
BUTTERSCOTCH ^{P./98}
TERRINE CHOCOLAT ET PRUNEAUX ^{P./100}
AFFOGATO ^{P./102}
GLACE, SORBET ET LIQUEUR ^{P./102}
CRÈME DE MARRONS ET YOGOURT ^{P./102}
RAISINS ^{P./102}
PAIN D'ÉPICE AU CHOCOLAT ^{P./105}
GANACHE ^{P./106}
CRÈME DE MASCARPONE ^{P./106}
CRÈME ANGLAISE DÉCADENTE ^{P./107}
POUDING VAPEUR À LA CLÉMENTINE ^{P./109}
GÂTEAU À L'ORANGÉ DE DYAN ^{P./111}
BISCUITS EN PAIN D'ÉPICE ^{P./112}
GLACE ROYALE ^{P./114}
SABLÉS ^{P./116}
SABLÉS AU GINGEMBRE OU AU CHOCOLAT ^{P./118}
BISCUITS CHOCO À LA CRÈME GLACÉE ^{P./121}
BISCUITS MIEL ET NOIX (MELOMAKARONA) ^{P./123}
BISCOTTIS TRÈS, TRÈS GINGEMBRE ^{P./124}
BISCUITS CANNEBERGES ET PISTACHES ^{P./126}

AUTRES IDÉES CAMEL À TARTINER DE MOSTAPHA ^{P./150}
SAUCISSON CHOCOLAT ET FIGUES SÉCHÉES ^{P./149} ROCHERS AU CHOCOLAT ^{P./149}



Le mélange d'épices, la petite pointe d'anis et le chocolat en font un gâteau débordant de saveurs. L'alcool ajoute un «kick», mais ne vous privez pas de le faire si vous n'en avez pas. Nature ou tartiné de chocolat ou de mascarpone, il est à tomber.

PAIN D'ÉPICE AU CHOCOLAT

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F) et beurrer un moule cannelé ou un moule à pain de 13 x 23 cm (5 x 9 po).

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et crémeuse. Ajouter le chocolat fondu, le zeste et le jus d'orange, les épices et l'alcool choisi. Bien mélanger.

Monter les blancs d'œufs jusqu'à ce que des pics fermes se forment. À l'aide d'une spatule, incorporer en pliant les blancs d'œufs, le chocolat haché et les amandes en poudre.

Ajouter la farine et mélanger délicatement jusqu'à ce que l'appareil soit homogène (il ne devrait pas y avoir de morceaux blancs).

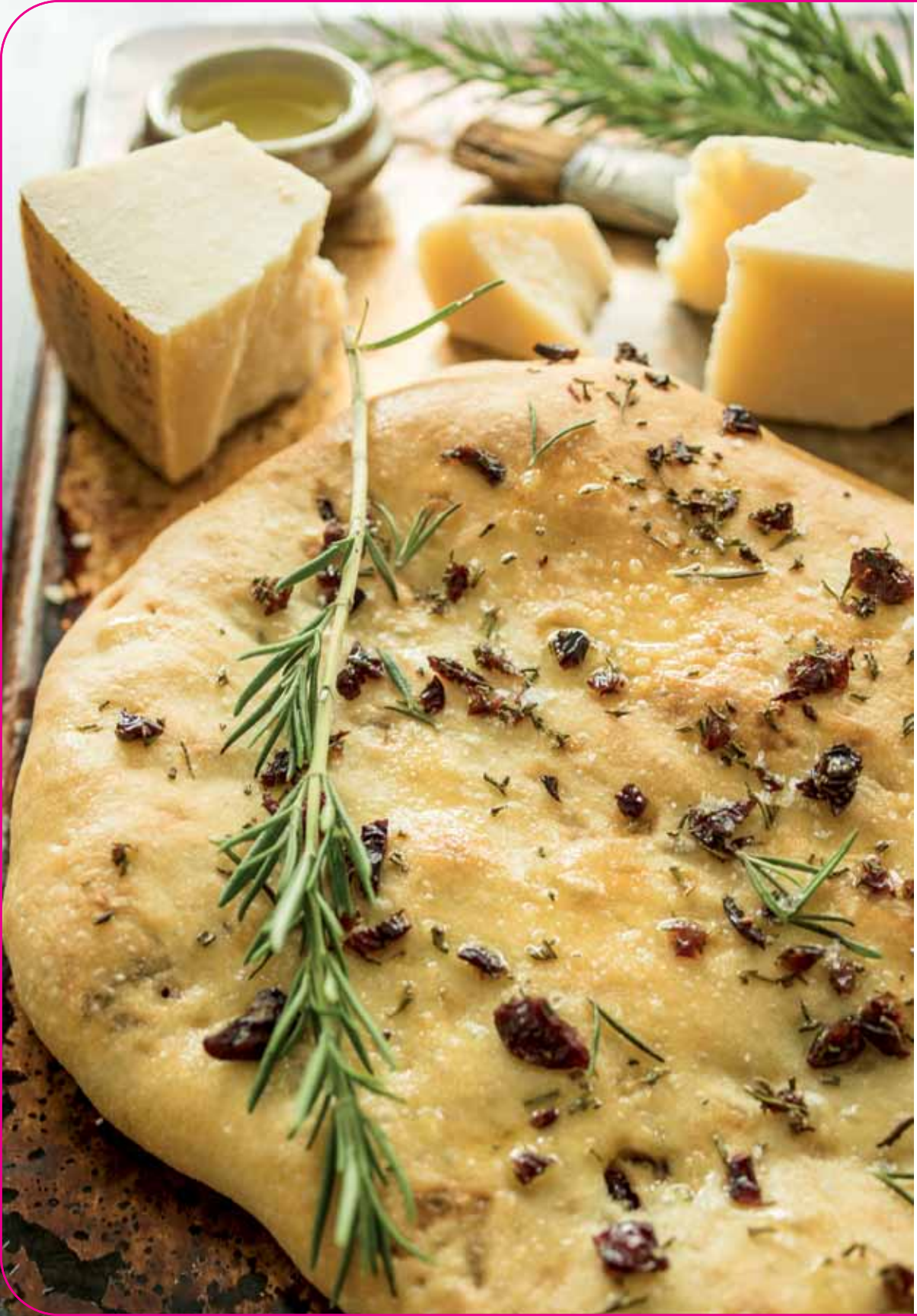
Enfourner environ 60 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte sec. Laisser refroidir 15 min, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Servir encore tiède ou à température ambiante, nature, nappé d'une ganache (p. 106) ou avec la crème de mascarpone (p. 106).

8 À 10 PORTIONS

- 6 œufs, jaunes et blancs séparés
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 80 ml (⅓ tasse) de chocolat noir (60 à 70 % de cacao) fondu
- 2 c. à soupe de zeste d'orange finement râpé
- 60 ml (¼ tasse) de jus d'orange
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de piment de la Jamaïque
- 1 c. à soupe de graines d'anis légèrement broyées
- 60 ml (¼ tasse) de whisky, de Cointreau ou de rhum brun*
- 80 ml (⅓ tasse) de chocolat noir (60 à 70 % de cacao) haché grossièrement
- 250 ml (1 tasse) d'amandes en poudre
- 125 ml (½ tasse) de farine

* Ces alcools s'achètent aussi en mignonnettes.





①



②



③

④









