

Du 14 au 20 février, le restaurant de glace Amanu'la du Village des Neiges de Laval propose un menu de Saint-Valentin trois services concocté par le réputé chef Eric Gonzalez. De quoi réchauffer le cœur de votre partenaire.



Becs sucrés pour la Saint-Valentin

Parce que la Saint-Valentin rime aussi avec petits péchés mignons, 24h présente deux recettes qui vous feront tout simplement craquer! >>>



Pancakes au blé entier et au yogourt

Portions : 12

Préparation : 15 minutes
Cuisson : quelques minutes

Ingédients

- 2 œufs
- 230 g (1 tasse) de yogourt méditerranéen 10 %
- 28 g (2 c. à soupe) de beurre non salé, fondu
- 146 g (1 tasse) de farine de blé entier à pâtisserie
- 2 g (1/2 c. à café) de bicarbonate de soude
- 3 g (1/2 c. à café) de sel
- 25 g (2 c. à soupe) de cassonade
- Noix de beurre (pour la cuisson)

Préparation

1 Dans un bol, fouetter les œufs, le yogourt et le beurre fondu.

2 Dans un autre bol, combiner la farine, le bicarbonate, le sel et la cassonade. Verser les ingrédients secs dans le mélange de yogourt et mélanger juste ce qu'il faut pour obtenir une préparation homogène.

3 Chauffer une poêle à crêpes antiadhésive à feu modéré et la badigeonner légèrement de beurre.

4 À l'aide d'une cuillère, déposer la pâte dans la poêle. Laisser cuire jusqu'à la formation de petites bulles à la surface des pancakes.

5 À l'aide d'une spatule, retourner les pancakes et poursuivre la cuisson encore 2 minutes, toujours à feu doux.

Au moment de servir
Déposer les pancakes dans les assiettes et napper de sirop d'érable.

Cette recette est tirée du livre
Les desserts de Patrice, paru
chez Les Éditions de
l'Homme, 39,95 \$

Truc de Patrice

Pour des pancakes aux
beurre, ajouter
quelques tranches sur la
pâte qui vient d'être
déposée dans la poêle
et cuire de la même
façon.



Cupcakes miniatures de la Saint-Valentin

PHOTO: COURTESY

Portions : 24

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingédients

- 80 g (1/3 tasse) de beurre, ramolli
- 100 g (1/2 tasse) de sucre super fin
- 1 œuf
- 150 g (1 tasse) de farine préparée, tamisée
- 60 ml (1/4 tasse) de lait
- 2 ml (1/2 c. à thé) de colorant alimentaire rose

Glaçage

- 375 g (1 tasse) de pastilles de chocolat blanc
- 60 ml (1/4 tasse) de crème
- Petits coeurs en sucre, pour décorer

Préparation

1 Préchauffer le four à 160 °C (320 °F). Mettre 24 caissettes miniatures en

papier dans les alvéoles d'une plaque à cupcakes miniatures. Dans un bol de taille moyenne, battre le beurre et le sucre au batteur électrique, à vitesse élevée, jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux. Ajouter l'œuf et mélanger.

2 Ajouter la farine, le lait et le colorant rose et mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3 Répartir le mélange dans les 24 caissettes en papier miniatures. Mettre au four de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les cupcakes miniatures soient gonflés et fermes au toucher, puis les laisser sécher quelques minutes avant de les transférer sur une grille. Attendre que les cupcakes soient complètement refroidis avant de les glacer.

Glaçage

1 Mettre le chocolat blanc et la crème dans un bol résistant à la chaleur et placer ce dernier au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Lorsque le chocolat a complètement fondu, laisser le mélange refroidir et épaissir. Mettre le glaçage dans une poche à douille munie d'une grosse douille ronde et glacer les cupcakes. Garnir de petits coeurs en sucre.

Cette recette est tirée du livre
Menu du jour. Muffins et
cupcakes paru chez Modus
Vivendi, 39,95 \$

Farine préparée

Farine à 60 % eau et à
pâtisserie qui combine
deux 7 ml (1-1/2 c. à thé)
de levure chimique et
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
par 250 g (1 tasse). Par
exemple, la Brodie XXX.

CANCUN

COZUMEL - PUNTA CANA - HOLGUIN - VARADERO - CAYO COCO - NEGRIL

FORNIT

OASIS PALM 4 ★

Départ le 13 mars 2013, à partir de seulement

1145 \$ / 7 NUITS

PUR PÉRIODE
OCCUPATION 15

FORNIT TOUT INCLUS : • Tous les repas • Boissons • Vol aller - retour avec Sunwing • Transferts • Chambre Pysamide • Hôtel situé directement sur la plage - et plusieurs autres...

FORNIT

OASIS CANCUN 4 ★

Départ le 13 mars 2013, à partir de seulement

1185 \$ / 7 NUITS

PUR PÉRIODE
OCCUPATION 15

FORNIT TOUT INCLUS : • Tous les repas • Boissons • Vol aller - retour avec Sunwing • Transferts • Chambre Standard • Hôtel situé directement sur la plage - et plusieurs autres...

www.beltour.ca

514.338.0033 1-866-BELTOUR

9025, boulevard de l'Acadie, bureau 1010
Montréal (Québec) H4N 2W0

VACANCES

Beltour

Agence de Voyages

*Toutes les taxes sont incluses, hors d'identification des Clients des Agences de Voyages (CAV) de 25 par voyage de 10000 ou plus. Prix valables jusqu'au 14 mars 2013. Permis de Québec (210276)

BELTOUR.CA Trouvez tous vos forfaits soleil avec notre moteur de recherche en ligne.

AUCUN PRAIS CACHÉ EN RÉSERVANT CHEZ BELTOUR