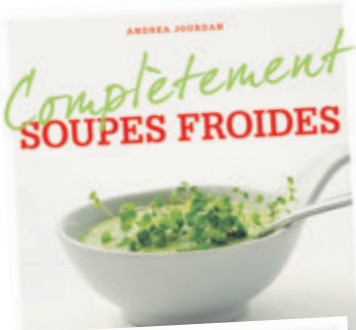


À table!

Complètement Jourdan

La chef passionnée Andréa Jourdan a eu l'excellente idée de concevoir des minilivres de recettes à miniprix. Ces petits



livres sont réunis sous la nouvelle collection Complètement, publiée par Les Éditions de l'Homme.

Livres petits mais remplis de saveurs pour toutes les saisons. Chacun propose des recettes, faciles à concocter, qui déclinent chaque thème de 20 ou 30 façons. Cet été, on voudra découvrir le *Complètement soupes froides* ou le *Complètement tomates* ou encore le *Complètement limonades*. À moins que l'on préfère le *Complètement salades*? Andréa n'a pas oublié les desserts et elle a créé 20 recettes de gâteaux au fromage. Dix de ces livres seront en vente dans les librairies et les grandes surfaces dès le 27 mars; 6,95 \$ pour 30 recettes. Aussi offerts en version numérique au www.editions-homme.com; 1,99 \$ pour 20 recettes.

Cuisiner avec l'érable

Au pays de l'érable, il faut être de mauvaise foi pour boudier ce produit unique, riche en différents minéraux, sans additif ni colorant. Le sirop d'érable est, par exemple, une excellente source de manganèse. Et les gourmets gourmands savent que le sirop et les produits de l'érable s'apprennent de mille et une façons (comme plusieurs grands chefs le démontrent), dans la cuisine de tous les jours comme dans celle des grandes occasions. Voici une recette de dessert facile à faire et qui disparaîtra vite des assiettes.

Tarte aux poires et au sirop d'érable

6 portions

Temps de préparation: 10 minutes

(un peu plus si on utilise des poires fraîches, qu'il faudra évider).

Temps de cuisson: 40 minutes.

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 15 ml (3 c. à thé) de farine tout usage
- Une pincée de sel
- 65 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
- 1 boîte de poires (796 ml) coupées en deux, égouttées.
- Ou des poires fraîches, type Bartlett.
- 1 croûte à tarte

Préparation

- Déposer les poires bien égouttées sur la croûte à tarte, le côté plat en dessous.
 - Mélanger les autres ingrédients et verser sur les poires.
- Cuire au four à 350 °F (180 °C) sur la grille inférieure pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture se tienne bien au centre.

APP. 1 1/2 à 4 1/2



EN HARMONIE AVEC *votre* MODE DE VIE!

ON AIME...

- Salon avec foyer
- Salle à manger
- Coiffure et esthétique
- Pharmacie
- Sécurité 24h / 7jrs
- Chapelle sur place
- Stationnement intérieur
- Propriétaires sur place
- Programme d'activités physiques et culturelles diversifié

ON PROFITE...

- Piscine extérieure et spa
- Billard
- Cinéma
- Gym
- Cours : danse, yoga, aquaforme et plus encore
- Sorties avec transport
- Jardins et terrasses
- Bibliothèque
- Salon Internet
- Chorale

ON APPRÉCIE...

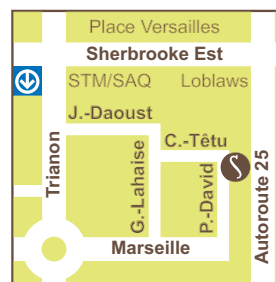
- Marché d'alimentation
- SAQ
- Centres commerciaux
- Restaurants, bistrots
- Hôpitaux et CLSC
- Cinéma
- Parc Maisonneuve
- Métro Radisson

3075, RUE PAUL-DAVID

Dans le quartier *Les Cours Lafontaine*
Visites tous les jours
de 10h à 17h

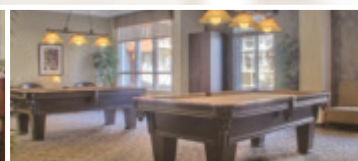
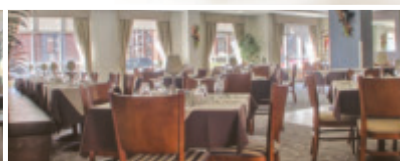
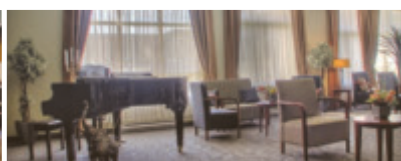


Résidence certifiée par
le Conseil québécois d'agrément



INFORMEZ-VOUS SUR NOS PROMOTIONS!

Plusieurs surprises vous attendent!



514 352-8989
www.lesymbiose.com
www.residencesexcellence.com

Membre de LE GROUPE RÉSIDENCES EXCELLENCE
géré par GROUPE MAXERA
Nos autres résidences :

le Dufferin
Sallaberry-de-Valleyfield
450 371-0030
www.ledufferin.com

RÉSIDENCE NAVARRO
Saint-Léonard, Montréal
514 254-9002
www.residencenavarro.com

Les Terrasses Versailles
Anjou, Montréal
514 852-3898
www.terrassesversailles.com