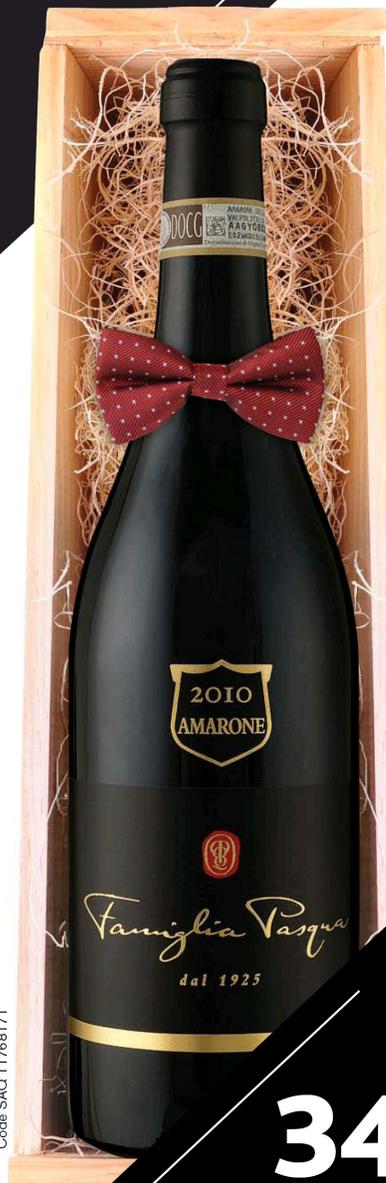


UN VIN ÉLÉGANT.
UN CADEAU
MÉMORABLE.



Code SAQ 11768171

34²⁵\$

Rabais de 3,00 \$ | ~~37,25 \$~~
Du 13 au 30 novembre 2014

Charbon
Hobbs

18+

LDM18348



125 repas dans une tasse

La chef américaine Camilla V. Saulsbury, auteure de plusieurs livres de cuisine et professeure de cuisine, propose des recettes à concocter rapidement dans *125 repas dans une tasse*. Elle tire le maximum du micro-ondes en proposant des mets cuisinés dans une grande tasse de 500 ml, avec des ingrédients tout simples, mais de qualité. «Même ceux qui ne savent pas cuisiner peuvent concocter un excellent repas en un tournemain», écrit-elle. Incroyable ce qu'elle réussit à cuisiner avec un

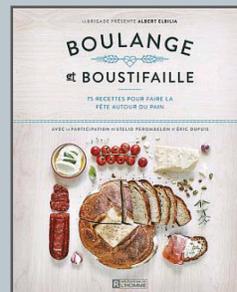
minimum d'ingrédients et d'ustensiles: Pain aux courgettes, Chaudrée de saumon, Pain de viande, Pâté chinois renversé, Pâtes aux trois fromages. Même les desserts sont au menu: Gâteau au citron, Pain d'épice, Crumble aux mûres, Pouding à la vanille.

– Marie-France Bornais,
Le Journal de Québec

125 repas dans une tasse,
Camilla V. Saulsbury,
Guy Saint-Jean Éditeur, 176 pages



LA FÊTE AUTOUR DU PAIN



Baguette, pain aux noix, pain de fesse, miche campagnarde, fougasse provençale, brioche... n'est-ce pas que l'évocation de ces délices parfumés donne envie de passer à la boulangerie? Les experts de La Brigade, Albert Elbilja, Stelio Perombelon et Éric Dupuis, se sont intéressés à l'art du pain dans un recueil entièrement consacré à cet aliment, *Boulangerie et boustifaille*. Ils démystifient les rudiments de cet art millénaire et expliquent comment faire du pain est un jeu d'enfant, une fois qu'on maîtrise quelques principes de base. Ils présentent 75 recettes et des accompagnements savoureux: Pain de seigle, Fougasse Riviera, Pain du champion, Choco-Guimauve, Écorces d'agrumes confites.

– Marie-France Bornais,
Le Journal de Québec

Boulangerie et boustifaille,
Albert Elbilja, Stelio Perombelon, Éric Dupuis,
Les Éditions de l'Homme, 240 pages

PHOTOS COURTOISIE ET D'ARCHIVES

press reader Printed and distributed by PressReader
PressReader.com • +1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW