

Maximiser la **récolte** avec nos **80 recettes**

LE GUIDE Cuisine

Le magazine complet des plaisirs de la table

**Mijotés
et rôtis
«sautés»**

**10
classiques
AUX POMMES**

**Salades
DE RÉCOLTE**

**Entrées
CROUSTILLANTES**

Plus de
40 recettes

sans gluten
et végé

Le topinambour

**Mijoté de Porchetta
au romarin et à l'ail**
(page 46)

www.LeGuideCuisine.com



6 955

Volume 19 Numéro 4

Quoi de neuf?

PINCES EN BAMBOU NORPRO

Ces superbes pinces très pratiques et esthétiques viennent avec un système de verrouillage vous permettant de les bloquer afin de faciliter leur entreposage. Elles sont vendues en deux formats.

WWW.NORPRO.COM

12,49 \$ (23 CM (9 PO))

14,99 \$ (30 CM (12 PO))



THÉS PURE LEAF

La popularité du thé, sans cesse croissante, est en partie attribuable à une plus grande sensibilisation quant à ses bienfaits pour la santé. Le vrai thé infusé Pure Leaf est le seul thé glacé prêt à boire qui est produit à partir de feuilles de thé fraîches. Infusé à partir de feuilles de thé provenant de plantations en Inde, en Afrique et en Amérique du Sud, ce thé est offert en trois saveurs: Citron, Framboises et Non sucré.

WWW.FACEBOOK.COM/PURELEAF

2,59 \$ (547 ML)

3,99 \$ (1,75 L)



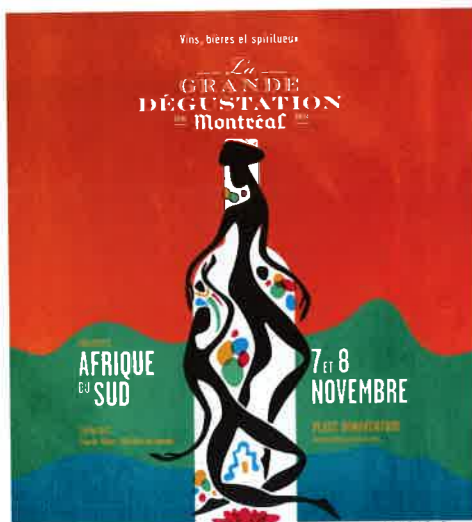
LA GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL

Le plus grand rassemblement de producteurs de vins et de spiritueux prend place durant deux jours à la Place Bonaventure. Pleins feux sur les vins d'Afrique du Sud, le chenin blanc et les whiskies du monde. Déjà une quatrième édition et un réel succès d'estime qui laisse croire que cet événement va devenir une véritable tradition vinicole au Québec. La Grande Dégustation de Montréal sera cette année plus chaleureuse, plus ensoleillée et plus diversifiée que jamais. À la Place Bonaventure, les vendredi 7 et samedi 8 novembre, de midi à 21 heures, plus de 170 producteurs de vins, de bières et de spiritueux de tous les pays se donnent rendez-vous pour faire découvrir leurs produits aux 15 000 amateurs attendus. Cette année La Grande Dégustation de Montréal porte un toast aux vins d'Afrique du Sud, au chenin blanc et aux whiskies du monde, qui sont respectivement pays producteur, cépage à l'honneur et spiritueux vedettes de l'événement. Pour la première fois cette année, le public pourra se procurer en ligne des billets d'admission. Voyez les détails en ligne.

LE PRIX D'ENTRÉE EST DE 15 \$ TAXES INCLUSES et comprend le Guide du visiteur et un verre de dégustation.

LES DÉGUSTATIONS SUIVANTES SONT À PRIX VARIÉS.

WWW.LAGRANDEDEGUSTATION.COM



www.LeGuideCuisine.com

ASSAISONNEMENTS LELARGE

pour sauce à spaghetti

Offerts en trois saveurs : Traditionnelle, Authentique et Épicée, ces nouveaux assaisonnements constituent une façon simple de confectionner et donner du goût à vos sauces à spaghetti. La marque Chef LELARGE est reconnue pour la qualité et la saveur de ses produits et ses assaisonnements ne font pas exception à la règle ! Ils possèdent tous un goût distinctif et ils sont faits avec du sel de mer sans gluten ni MSG.

WWW.LELARGE.CA

2,99 \$ - 3,99 \$ (112 g)



SALSAS, HUMMUS ET GUACAMOLE SABRA

Les trempettes Sabra sont riches en protéines et fibres, et font de super collations entre les repas ou encore pour compléter un repas en tant que trempettes ou tartinades. Avec 4 saveurs de salsas (maison, Pico de Gallo, western et mangue et pêche), 7 saveurs de hummus (classique, noix de pin rôties, poivrons rouges rôties, olives grecques, ail rôti, épicé suprême et épinards et artichauts) et un guacamole, Sabra vous simplifiera la vie lors de vos réceptions ou de vos repas entre amis. Les produits Sabra sont disponibles chez Métro, Super C, Loblaws, Provigo, IGA, Adonis et Wal-Mart.

WWW.SABRADIPS.CA

4,69 \$ - 4,99 \$



SPATULE GÉANTE GRIP-EZ

Cette intéressante spatule ovale surdimensionnée sera parfaite pour retourner les omelettes, les œufs frits, les crêpes, les sandwichs grillés, les burgers, etc. Ses contours effilés vous permettront de la glisser aisément sous les aliments. Elle est sécuritaire pour les surfaces antiadhésives et va au lave-vaisselle.

WWW.NORPRO.COM

12,99 \$



MOULINS À POIVRE ET SEL AJUSTABLES DE COLE ET MASON

Faisant partie de la collection Gourmet Precision, ces nouveaux moulin sont munis d'un mécanisme en acier-carbone pour la poivrière et en céramique diamantée pour la salière. La technologie de cette collection assure que les grains sont d'abord craqués et ensuite tranchés pour libérer plus de saveur et d'arôme tout en livrant un débit de poivre largement supérieur. Vous pouvez aussi ajuster facilement la mouture désirée (six options pour la poivrière et trois pour la salière) en tournant la base des moulin. De superbes moulin garantis à vie.

WWW.DANESCOINC.COM

49,99 \$

GLACES ET SORBETS ESSENCE

L'entreprise québécoise Essence Desserts, spécialisée dans la création de produits glacés pour la restauration haut de gamme, lance sur le marché de détail une gamme variée de glaces et de sorbets d'exception, sous le nom Essence, dignes des artisans glaciers de France ou des meilleures gelaterias d'Italie. Motivée par sa passion d'offrir un produit unique, l'entreprise située à Montréal se distingue par l'expertise d'un créateur de renom, des ingrédients de premier choix, un emballage raffiné et original et des saveurs inédites. Les saveurs des glaces et sorbets Essence, qu'elles soient traditionnelles ou plus audacieuses – comme les glaces sésame noir ou violette, et le sorbet fraise basilic –, inspireront certainement la créativité des consommateurs dans l'élaboration de leurs menus gourmands. En tout, 14 crèmes glacées et 7 sorbets sont offerts et présentés dans des contenants transparents. Ces tous nouveaux produits glacés signés Essence font leur entrée dans les meilleures épiceries fines du Québec et certains supermarchés Metro et IGA.

WWW.ESSENCEDSSERTS.COM

9,99 \$ (500 ML)

