

Gourmand

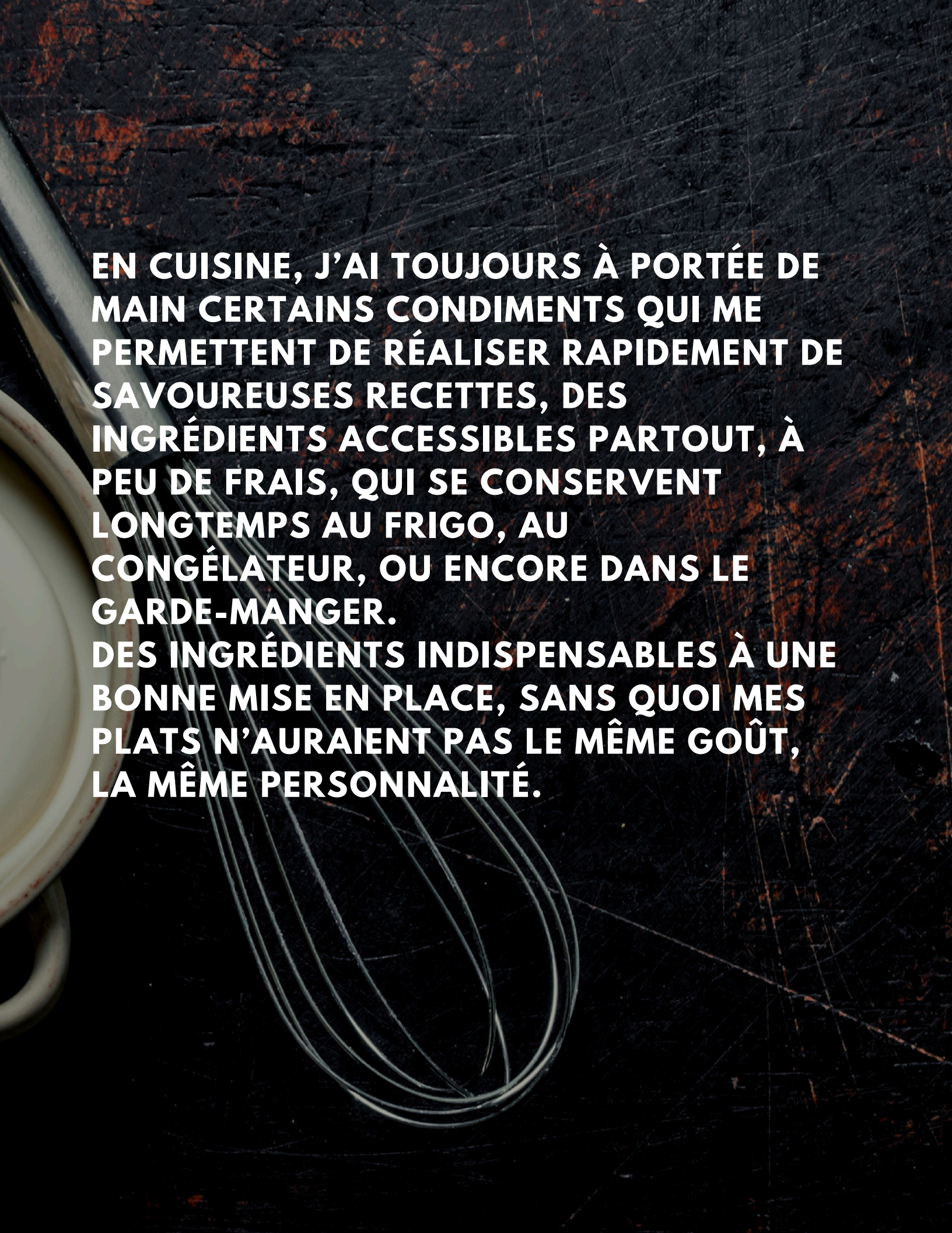
MASTERCLASS CUISINE BISTRO

LES INDISPENSABLES

10 condiments
indispensables
10 recettes
savoureuses

MASTERCLASS

No. 05

A whisk and a white bowl are visible on the left side of the image, resting on a dark, textured surface. The whisk is made of metal and has several loops. The bowl is white and partially visible. The background is a dark, textured surface, possibly a wooden cutting board or a similar material, with some reddish-brown spots.

EN CUISINE, J'AI TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN CERTAINS CONDIMENTS QUI ME PERMETTENT DE RÉALISER RAPIDEMENT DE SAVOUREUSES RECETTES, DES INGRÉDIENTS ACCESSIBLES PARTOUT, À PEU DE FRAIS, QUI SE CONSERVENT LONGTEMPS AU FRIGO, AU CONGÉLATEUR, OU ENCORE DANS LE GARDE-MANGER.

DES INGRÉDIENTS INDISPENSABLES À UNE BONNE MISE EN PLACE, SANS QUOI MES PLATS N'AURAIENT PAS LE MÊME GOÛT, LA MÊME PERSONNALITÉ.

POUR PEU QUE VOUS AYEZ FAIT QUELQUES-UNES DE MES RECETTES, VOUS LES CONNAISSEZ DÉJÀ ET VOUS LES AVEZ PROBABLEMENT À LA MAISON. SI VOUS N'AVEZ PAS FAIT DE MES RECETTES ENCORE, JE VOUS SUGGÈRE DE LES ACHETER SANS ATTENDRE, VOUS NE LE REGRETTerez PAS, MES INDISPENSABLES VOUS SERVIRONT ABONDAMMENT, AJOUTERONT SAVEURS ET ÉCLATS À VOS PLATS ET VOUS FERONT GAGNER UN TEMPS PRÉCIEUX EN CUISINE.



LE PERSIL

Longtemps relayé au second rôle, au rôle de figurant (le petit frisé vert dans le coin), le persil mérite meilleures destinées. Je n'utilise à peu près jamais le persil frisé, mais je ne saurais me passer du persil plat (appelé aussi persil italien). Beaucoup plus parfumé que le persil frisé, le persil plat est indispensable pour donner un éclat de fraîcheur dans à peu près tous les plats. Effeillé ou ciselé, il est un allié de goût formidable. Il mérite d'être toujours utilisé frais (séchés il perd presque toute sa personnalité). Il gagne à être ajouté aux salades et légumes de toutes sortes, ciselé ou effeuillé et à ajouter au dernier moment ou au service, sur des plats chauds. Un heureux contraste de saveurs, de couleurs, de textures, de vivacités, de chaud et de froid. Marié au basilic, il est un compagnon de goût formidable. Son rôle dans la fameuse gremolata italienne est fondamental, et enfin, il est l'élément central de mon indispensable persillade, dont je vous propose la recette dans ces pages! Vous y trouverez également ma recette de gremolata à la Mammamma. ;)



LE PESTO

Cet extraordinaire condiment, ce grand classique italien consiste en un heureux mariage de noix de pins, de basilic frais, d'ail, de fromage parmesan et d'huile d'olive extra vierge de grande qualité, le tout pilé à la main au mortier, avec amour. C'est une sauce complète en soi, ample, savoureuse et extrêmement puissante. Le pesto est formidable, mais ne peut être employé à la légère. S'il est formidable, il est parfois un peu trop costaud, il a un peu trop de personnalité pour être utilisé ici et là. Je vous propose d'acheter plutôt un pesto qui n'en est pas un tout à fait, celui, plus simple, composé d'huile végétale, de beaucoup de basilic, d'un peu de persil, de jus de citron et d'ail. J'en ai toujours dans mon frigo, il se conserve très très longtemps et je l'utilise là où le goût ample du basilic frais est réclamé. Le basilic frais en barquette ou même en pots coûte une petite fortune et se conserve assez mal, cette préparation est plus économique, plus pratique et saura donner toute la fraîcheur recherchée. Cette sauce me sert... à toutes les sauces.



HERBES SALÉES

J'adore ce magnifique produit d'ici qui ajoute sel, corps et âme à tout ce qui s'y frotte. Les herbes salées, c'est un savant et judicieux mélange d'herbes parfumées et de légumes savoureux en saumure qui permet un peu plus de précision quant au goût salé que je veux donner à mes recettes. De plus, les herbes salées sont jolies, solubles, leur texture permet un beau et harmonieux mélange en sauce et en émulsion de toutes sortes. Vous n'avez pas d'herbes salées à portée de main ? Pas de problème : remplacez la quantité d'herbes salées indiquée dans les recettes par la moitié de sel fin, vous devriez arriver à peu près au même dosage de sel que ce qui est proposé, supplément d'âme en moins, évidemment.



L'AIL

Quand on y regarde de plus près l'ail est un des rares condiments consensuels, un des rares aromates utilisés dans toutes les cuisines du monde. Même si je vous recommande d'avoir toujours à portée de main du pesto de fleur d'ail, je ne vous recommanderai jamais assez d'utiliser l'ail frais dans une foule de préparation. Rien ne saura remplacer sa saveur et son goût ample et singulier. Préféré l'ail québécois aux autres ails, ai-je besoin de vous recommander de consommer local? Quand les stocks d'ail québécois sont épuisés, choisissez l'ail espagnol, meilleur en goût que l'ail chinois et aux gousses plus charnues.



TOMATES ÉTUVÉES

J'adooore les tomates, de toutes les sortes, de toutes les manières, fraîches, confites, cuites ou séchées, en purée, en compote et en sauce... J'ai toujours dans le garde-manger des tomates italiennes en boîte, entières ou en dés, dans leur jus. Les tomates en boîte sont mondées et déjà cuites dans la boîte, assurant ainsi un maximum de saveur. Puisqu'elles sont cuites, une fois bien égouttées, elles sont prêtes à être utilisées d'une foule de manières. Je les utilise évidemment pour faire ma sauce bolognaise maison, mais aussi, relevé de quelques condiments dont je vous ai déjà parlé, pour faire de la sauce à pizza minute, de la salsa maison, ou des bruschettas express, des sauces rosées, des soupes et plein d'autres recettes rapides que je vous partage dans ces pages.



PESTO DE FLEUR D'AIL

La fleur d'ail, c'est la tige qui pousse au-dessus des bulbes d'ail en devenir. Jadis, elle était bêtement taillée, jetée et abandonnée dans les champs. Heureusement, depuis quelques années maintenant, on la retrouve sur les étals des marchands de fruits et de légumes, la saison venue. Les fleurs d'ail, de très longues tiges torsadées, sont aussi jolies que délicieuses. Cuite à la vapeur et simplement servie avec un peu de beurre et de sel, elle se mange comme des haricots et livre un goût sucré et suave irrésistible. La fleur d'ail ainsi préparée ne goutte presque en rien l'ail dont elle est annonciatrice, à peine une odeur légère et une toute petite pointe de goût nous rappelle sa provenance. Même transformée en pesto maison avec de l'huile et du jus citron, elle ne livrera jamais son plein potentiel. Par contre, si le pesto de fleur d'ail fermente, il se transforme alors, comme par magie, en un aliment formidablement parfumé dont le goût rappelle l'ail, comme on la connaît et l'apprécie. Le pesto de fleur d'ail fermenté livre un goût ample, mais sans amertume. Plus facile à digérer (la fermentation a fait tout le travail) il laisse beaucoup moins son empreinte sur l'haleine. Le meilleur des mondes quoi ! De plus, le pesto de fleur d'ail se conserve indéfiniment dans le frigo. La petite histoire raconte que c'est un pot de pesto de fleur d'ail trop longtemps oublié dans le frigo qui se serait transformé et bonifié en fermentant spontanément, créant ainsi ce superbe et indispensable condiment. Vraisemblablement une formidable création impromptue québécoise.



PERSILLADE MAISON

J'adore le persil plat, je ne saurais m'en passer tant sa fraîcheur apporte une saveur vivifiante à beaucoup de mes plats. J'en ai toujours dans mon réfrigérateur. Mais alors qu'il commence à se flétrir légèrement, je l'utilise sans attendre et le transforme en une vinaigrette formidable. Une persillade maison qui me sert de sauce froide pour aromatiser moult plats. J'utilise le bouquet entier, feuilles et tiges, j'y ajoute moitié d'huile de canola et moitié d'huile d'olive extra vierge, de l'ail, un peu de pesto ou quelques feuilles de basilic, du jus de citron vert ou jaune, de l'ail frais, quelques feuilles de menthe, si j'en ai sous la main, et des herbes salées. Je transforme le tout en une belle émulsion verte savoureuse et vitaminée à l'aide du pied mélangeur, Je conserve se formidable élixir dans mon frigo quelques semaines sans soucis. J'utilise cette persillade abondamment, d'abord comme savoureuse vinaigrette, mais aussi comme condiment parfumé pour relever de façon éclatante une foule de plats qui réclament la saveur des herbes fraîches.

A close-up photograph of a woven basket filled with lemons. The lemons are in various stages of ripeness, ranging from bright green to a vibrant yellow. The basket's texture is visible in the foreground and background.

CITRONS VERTS OU JAUNES

En cuisine il est essentiel d'explorer les saveurs de bases qui s'offrent à nous pour apporter une certaine profondeur aux plats cuisinés, pour livrer une explosion de saveur. La recherche des goûts riches passe parfois par une juxtaposition subtile de certaines saveurs. L'ajout d'une petite touche d'acide apportera souvent l'éclat recherché. Le jus et les zestes des citrons verts et jaunes offrent cette possibilité. Ayez toujours quelques agrumes dans le frigo pour ajouter cette pointe d'acidité souhaitée. Quelques zestes râpés au moment du service sur un plat mijoté ou sur une pâte sauce crème par exemple apporteront un éclat spectaculaire.

Attention utiliser systématiquement et exclusivement les zestes des citrons bios ou blanchis dans vos préparations parce que la peau des agrumes contient pesticides, insecticides et fongicides en abondance et qu'il vaut mieux, pour notre santé et pour le goût, retirer ces terribles poisons avant d'utiliser la pelure des agrumes. Pour blanchir un agrume, rien de plus simple : plongez-le entier dans une casserole d'eau claire frémissante pendant 20 secondes, retirez-le et refroidissez-le. Une fois asséché, il sera alors juste à point pour que vous puissiez en prélever le zeste. Pour votre plaisir, jetez un coup d'œil sur l'eau dans laquelle a trempé l'agrume : vous verrez alors de quelle quantité de poison vous vous êtes débarrassé grâce à cette simple opération... Le zeste prélevé débarrassé des produits chimiques qu'il contenait sera juste assez parfumé pour vous procurer le plaisir souhaité.



LES HUILES

Huile d'olive extra vierge J'adore l'huile d'olive extra-vierge qui témoigne du goût, de la couleur et des saveurs des olives dont elle est issue. C'est un formidable reflet du terroir. Mais cette huile est plus fragile que les huiles industrielles raffinées et son point de fumée, plus bas (88 °C/191 °F). Même si elle supporte somme toute assez bien la chaleur, je préfère quand même l'utiliser à froid, à la manière d'une sauce, pour bénéficier de son goût exceptionnel. S'en servir en cuisson, c'est parfois un peu du gaspillage.

Huile de canola Quand le but recherché n'est que l'utilisation d'un corps gras pour bien couvrir et propulser les saveurs, pour saisir ou rôtir, je privilégie une huile au goût neutre, à prix abordable, qui supporte très bien la chaleur. L'huile de canola représente l'équilibre parfait pour cet exercice. Abordable, facilement disponible, produite au pays, l'huile de colza (ou de canola, pour canadian oil) avec son point de fumée enlevé (115 °C/240 °F), offrant un bel équilibre d'acides gras, est le produit tout indiqué. C'est l'huile que je vous propose d'utiliser pour chacune des recettes où je demande simplement de l'huile végétale. Mais à vous de choisir : toute autre huile raffinée du commerce que vous aimez fera l'affaire. Je suis bon joueur !

LES HUILES

Mon mélange d'huile Puisque l'huile de canola est encore abordable, qu'elle propose une belle composition d'acide gras, qu'elle ne goutte rien et que son point de fumée est relativement élevé, je me concocte toujours un mélange maison tout simple d'huile dans une pipette. Je mélange $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile de canola à $\frac{1}{4}$ de tasse d'huile d'olive extra vierge bien ronde et parfumée. J'obtiens alors une huile avec du caractère, pas trop (certaines huiles d'olive sont parfois trop puissantes en goût) juste assez, une huile plus parfumée et savoureuse que la simple huile neutre. En plus d'être économique, ce mélange offre aussi une huile qui résiste mieux à la chaleur, l'huile de canola relevant le point de fumée de l'huile d'olive extra vierge. J'utilise ce mélange d'huile allègrement un peu partout. Pourquoi pas vous!?





SAUCES PIQUANTES

La recherche des saveurs en cuisine passe parfois par l'exaltation que procurent les goûts piquants et relevés. Il existe une panoplie de condiments qui proposent des saveurs piquantes, à intensités variables. Je ne suis pas un très grand fanatique de goût explosif, je n'ajoute pas de la puissance à tous mes plats, je considère que les saveurs relevées ne sont pas souhaitables et bienvenues partout, mais je ne boude jamais mon plaisir quand l'occasion se présente et que les plats s'y prêtent. J'ai donc toujours dans mon frigo quelques sauces piquantes qui m'offrent une palette d'intensités et de saveurs mordantes, assez puissantes pour à peu près toutes mes préparations qui le réclament. Une de ses sauces suffira amplement à vous offrir ce dont vous aurez besoin, les autres sont bienvenues mais pas indispensables. À vous de choisir.



SAUCES PIQUANTES

Sambal oelek J'adore cette pâte de piment au goût ample et piquant qui propose une pointe d'ail et d'acidité. C'est cette sauce que j'utilise généralement pour relever mes tartares de viande et de poisson.

Sriracha Inconnue chez-nous y a quelque année à peine, cette sauce piquante a envahi notre vie et les plats, pour le meilleur et pour le pire. Il faut l'avouer, cette sauce est formidable, relevée juste assez, salée comme il se doit, avec une texture parfaite qui lui permet de se mélanger à merveille au ketchup et à la mayonnaise y amenant corps et puissance. Cette sauce à prix plus qu'abordable se conserve des siècles dans le frigo. Pourquoi s'en passer!

Tabasco Grand classique des classiques en matière de sauce explosive cette création louisianaise n'a plus besoin de présentation. Sa cousine à base de jalapenos est moins connue et mérite d'être découverte. Honnêtement je préfère de loin cette variation au Tabasco traditionnel. Le Tabasco au Jalapenos et plus doux, plus parfumé et la chaleur en bouche qu'il procure apporte plus de volupté et de subtilité que le Tabasco rouge. Même si les tartares de bœuf classiques sont traditionnellement relevés du Tabasco rouge, je préfère de loin le tabasco vert pour relever les tartares de poisson et de fruits de mer.



HERBES SALÉES MAISON, À MA FAÇON

170 g (2 tasses) de poireaux hachés 200 g (1 tasse) de panais, hachés 30 g (1 tasse) d'épinards, ciselés 60 g (1 tasse) de céleri, haché 300 g (2 tasses) de carottes, hachée Une dizaine d'oignons verts, ciselés 125 g (½ tasse) d'échalotes, hachées 120 g (2 tasses) de persil plat frais, ciselé 30 g (½ tasse) de ciboulette, ciselée 2 c. à soupe de romarin frais, ciselé 2 c. à soupe de thym frais, ciselé 4 c. à soupe de basilic frais, ciselé 2 c. à soupe d'origan séché 300 g (1 tasse) de gros sel

Dans un grand cul-de-poule, bien mélanger les légumes et les fines herbes. Transférer le mélange dans le bol du mélangeur et pulser à quelques reprises pour hacher encore un peu, en évitant de réduire le mélange en purée. Dans des bocaux en verre munis d'un couvercle, faire alterner un rang de légumes et de fines herbes et un rang de gros sel jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par un rang de gros sel. Couvrir hermétiquement et laisser reposer de 3 à 4 semaines à l'abri de la chaleur et de la lumière. Le mélange d'herbes salées est alors prêt à être utilisé pour saler et parfumer sauces, vinaigrettes, potages et bon nombre des plats présentés dans ces pages. Conserver au frigo.



BRUSHETTA EXPRESS

**1 boîte de tomates en dés de 796 ml 80 ml (1/3 de tasse)
d'huile d'olive 4 c. à soupe
d'oignons rouges en brunoise 2
petites gousses d'ail hachées 1
c. à thé d'origan séché 1 c. à
thé de pesto 1 c. à thé de sel
fin Poivre du moulin au goût 2
c. à thé de vinaigre balsamique
Une douzaine de croûtons
maison 80 ml (1/3 de tasse) de
parmesan frais râpé finement
ou en copeaux**

Égoutter les tomates en dés. Il est essentiel de très très bien égoutter les tomates en dés sinon votre brushetta contiendra trop d'eau. Conserver le jus des tomates pour un autre usage. Incorporer les tomates en dés dans un grand bol, ajouter le reste des ingrédients à l'exception du parmesan et des croûtons et mélanger délicatement afin de ne pas écraser les dés de tomates. Garnir les croûtons de ce mélange au goût et saupoudrer de parmesan.



SAUCE À PIZZA MINUTE

1 boîte de tomates en dés de 796 ml 1 c. à soupe de ketchup 2 c. à thé d'origan séché 2 c. à thé d'herbes salées 1/2 de c. à thé de sambal oelek ou de sriracha 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive extra vierge 1 gousse d'ail pressée Sel et poivre du moulin au goût 1 c. à thé de pesto 2 c. à soupe de vin rouge sec (facultatif, s'il vous en reste un peu ! ;))

Égoutter les tomates en dés. (Il est essentiel de très très bien égoutter les tomates en dés sinon la sauce sera trop liquide et vous devrez alors la faire réduire en la chauffant) Conserver le jus des tomates pour un autre usage. Incorporer les dés de tomates égouttés et le reste des ingrédients dans un bol. Mélanger délicatement. Passer au pied mélangeur quelques secondes afin d'avoir une belle sauce onctueuse. C'est prêt ! Vous pouvez également sauter l'étape du pied mélangeur afin d'avoir une sauce à pizza un peu plus « rustique » avec de beaux morceaux de tomates. À vous de choisir, à vous de garnir votre pizza à votre guise !



LIGUINES SAUCE CRUES AUX TOMATES, À L'AIL ET AUX HERBES FINES

300 g de linguines 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive 2 c. à soupe de basilic frais (conserver les tiges pour la cuisson des pâtes) 4 c. à soupe de persil plat frais ciselé (conserver les tiges pour la cuisson des pâtes) Quelques flocons de piment broyés au goût 2 gousses d'ail pressées 15 ml (1 c. à soupe) d'herbes salées 1/2 petit oignon rouge, émincé très très finement 1 boîte de tomates italiennes, étuvée et bien égouttée (796 ml) 15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron blanchi ou bio 250 ml (1 tasse) de copeaux de parmesan Sel et poivre du moulin au goût

Égoutter les tomates. Il est essentiel de très très bien égoutter les tomates en dés sinon vos pâtes contiendront trop d'eau. Conserver le jus des tomates pour un autre usage. Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée avec les tiges d'herbes fraîches pour parfumer et aromatiser les pâtes. Incorporer les deux tiers du parmesan et le reste des ingrédients dans un grand saladier. Mélanger intimement avec les mains en écrasant les tomates entières pour en extraire le jus et les saveurs. Égoutter les pâtes et les incorporer aux autres ingrédients en mélangeant délicatement de façon à bien couvrir les pâtes de la sauce et à chauffer un peu les condiments. Partager les pâtes dans 4 bols creux, garnir du parmesan restant et servir aussitôt tiède et parfumée



TARTARE DE DUO DE SAUMONS AUX HERBES FINES

400 g (14 oz) de saumon frais, sans la peau, haché finement au couteau 200 g (7 oz) de saumon fumé haché finement au couteau 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge 2 c. à soupe d'échalote française hachée finement 1 c. à soupe de moutarde de Dijon 3 c. à soupe de petites câpres 3 c. à soupe de persillade maison 2 c. à café de sambal oelek Sel et poivre du moulin au goût

Dans un bol en inox très froid posé sur un autre bol rempli de glace, mélanger d'abord intimement le saumon frais, le saumon fumé et l'huile pour obtenir une préparation souple et pour envelopper et protéger la protéine. Ajouter ensuite le reste des ingrédients et mélanger à nouveau. Saler et poivrer, au goût. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et piquant, au goût. Répartir le tartare dans 4 assiettes (utiliser un emporte-pièce, si désiré). Servir accompagné de croûtons.



CARPACCIO DE TOMATES

**3 belles tomates italiennes
bien mures et propres 3 c. à
soupe de persillade maison 3
c. à soupe de mayonnaise 1 c.
à thé de fleur de sel Poivre du
moulin**

Tailler les tomates italiennes sur le sens de la largeur en très fines tranches. Déposer les tranches dans une grande assiette en les superposant légèrement les unes sur les autres. Fouetter ensemble la mayonnaise avec 1 c. à soupe de persillade. Garnir le carpaccio de tomates de la persillade et de la mayonnaise parfumée. Saupoudrer de la fleur de sel et poivrer généreusement du moulin.



ASPERGES RÔTIES

**Une vingtaine de belles
asperges moyennes
2 c. à soupe de
persillade maison
1 c. à soupe d'huile
d'olive
Sel et poivre du moulin
au goût**

Casser et jeter la partie de la queue d'asperge blanche et ferme.
Préchauffer le four à 350 F.
Dans un grand bol incorporer la persillade, l'huile et les asperges et mélanger délicatement.
Déposer sur une plaque à cuisson, saler et poivrer du moulin et rôtir 10 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau pénètre facilement dans la partie la plus charnue des asperges.
Servir aussitôt.
Si vous souhaitez adapter la recette ou obtenir des suggestions d'accompagnements, n'hésitez pas à demander !



GREMOLATA À LA MAMA

**4 c. à soupe de persil
plat 4 c. à soupe de
basilic 2 petites gousses
d'ail pelées 1 petite
échalote française pelée
1 c. à soupe de zeste de
citron bio (ou blanchi) 1
c. à soupe de zeste
d'orange bio (ou blanchi)**

Hacher d'abord les ingrédients un à un avant de les incorporer dans un bol. Mélanger délicatement et les étendre sur une planche à découper avant de les hacher plus finement ensemble pour en faire ressortir les saveurs et les parfums. Saupoudrer ce mélange avec un peu de fleurs de sel au moment de servir sur vos osso bucco bien chaud ou sur tout autre plat mijoté à la manière italienne. Ce mélange de condiments est extraordinaire aussi pour relever les plats de poissons et de fruits de mer.



PERSILLADE MAISON

**Un bouquet de persil plat
Quelques feuilles de menthe
fraîche (facultatif)**

**6 belles grandes feuilles de
basilic frais ou 1 c. à soupe de
pesto basilic sans fromage**

**2 gousses d'ail moyennes
pelées et sommairement
hachées**

2 c. à soupe d'herbes salées

1 c. à soupe d'origan séché

**1/3 de tasse d'huile d'olive
extra vierge**

1/3 de tasse d'huile végétale

Poivre du moulin

**1/3 de tasse de jus de citron
frais**

**Laver le bouquet de persil
deux fois plutôt**

**qu'une et l'éponger à l'aide
d'un essuie-tout.**

Incorporer tous les ingrédients dans un bol étroit et profond et à l'aide du pied mélangeur, transformer en un beau mélange souple, homogène et uniforme.

Conserver au frigo une semaine ou deux et utiliser à toutes les sauces !



MAYONNAISE MAISON À LA PERSILLADE

**2 jaunes d'œufs 2 c. à
soupe de moutarde de
Dijon 1 litre d'huile de
canola 2 c. à soupe de
moutarde de Dijon Le jus
d'un citron Sel et poivre
du moulin au goût 2 c. à
soupe de persillade
maison**

Dans un cul-de-poule, fouetter légèrement le jaune d'œuf, la Dijon et la persillade. Incorporer toute l'huile en un mince filet en fouettant vigoureusement tout au long de l'opération. Incorporer ensuite le jus de citron, sel et le poivre au goût. Rectifier l'assaisonnement au goût.



SAUCE RANCH À LA PERSILLADE

**250 ml (1 tasse) de
mayonnaise 80 ml (1/3
tasse) de crème sure ou
de yogourt nature épais
80 ml (1/3 tasse) de lait 1 c.
à café de moutarde en
poudre 4 c. à soupe de
persillade maison 2 c. à
thé de sel d'ail Sel et
poivre du moulin au goût**

Incorporer tous les ingrédients dans un grand bol et fouetter jusqu'à l'obtention d'un beau mélange souple et onctueux. Conserver au réfrigérateur.

BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE DIVERTISSEMENT CULINAIRE

LÀ OÙ ON FAIT LA GUERRE AUX REPAS FADES ET ENNUYEUX



Chez Divertissement culinaire, cuisiner n'est jamais une corvée : c'est un moment de plaisir, une invitation à se régaler et à partager les saveurs qui nous rapprochent.

Si vous vous considérez comme gourmand, épicurien ou amateur de saveurs, vous êtes exactement au bon endroit. Ici, nous faisons la guerre aux repas fades et ennuyeux.

Avec plus de 12 000 clients comblés et une communauté toujours plus gourmande et grandissante, **nous transformons la nécessité de manger en une véritable célébration quotidienne.**

Nos formations en direct avec le chef JF Plante, nos ateliers, nos recettes exclusives et nos inspirations gourmandes sont conçus pour vous aider à transformer des ingrédients simples et accessibles en plats maison aussi bons — sinon meilleurs — que ceux d'un grand restaurant, et ce, dans la convivialité de votre cuisine.

Notre mission est claire : vous aider à cuisiner dans le plaisir, sans stress, avec confiance et panache, afin d'éblouir vos proches, jour après jour, sans jamais vous compliquer la vie.

JEAN-FRANÇOIS PLANTE

CHEF - AUTEUR - COFONDATEUR DE
DIVERTISSEMENT CULINAIRE

Créateur culinaire à la curiosité insatiable, Jean-François Plante défend une cuisine simple, accessible, savoureuse et parfumée. Adeptes de convivialité et partisan de volupté, il place toujours le plaisir au cœur de la « cuisine bonheur » qu'il élabore.

Faisant partie de la culture culinaire québécoise depuis plus de 30 ans, Jean-François cumule plus d'un millier d'heures de chroniques radio et télévision, plus de 250 formations en direct, des centaines d'ateliers culinaires, plusieurs milliers de recettes publiées dans les magazines, sur le web et dans ses 11 livres de recettes à succès. Ce communicateur gourmand invite les convives qui le suivent à de délicieux abandons.

Ses papilles curieuses et l'affection qu'il porte aux ingrédients locaux l'ont mené à la création de La Touche gourmande, une gamme de produits gourmets à consommer sans modération. Il invite également les adeptes de découvertes culinaires à rejoindre son fameux Cercle Gourmand, et ses formations culinaires hebdomadaires en direct dans sa communauté privée.



***DIVERTISSEMENT CULINAIRE COMPTE DÉJÀ PLUS DE
12 000 CLIENTS SATISFAITS, RAVIS DE LEUR EXPÉRIENCE.***

CARL GAUDET

ENTREPRENEUR, SPÉCIALISTE DU WEB - COFONDATEUR DE DIVERTISSEMENT CULINAIRE

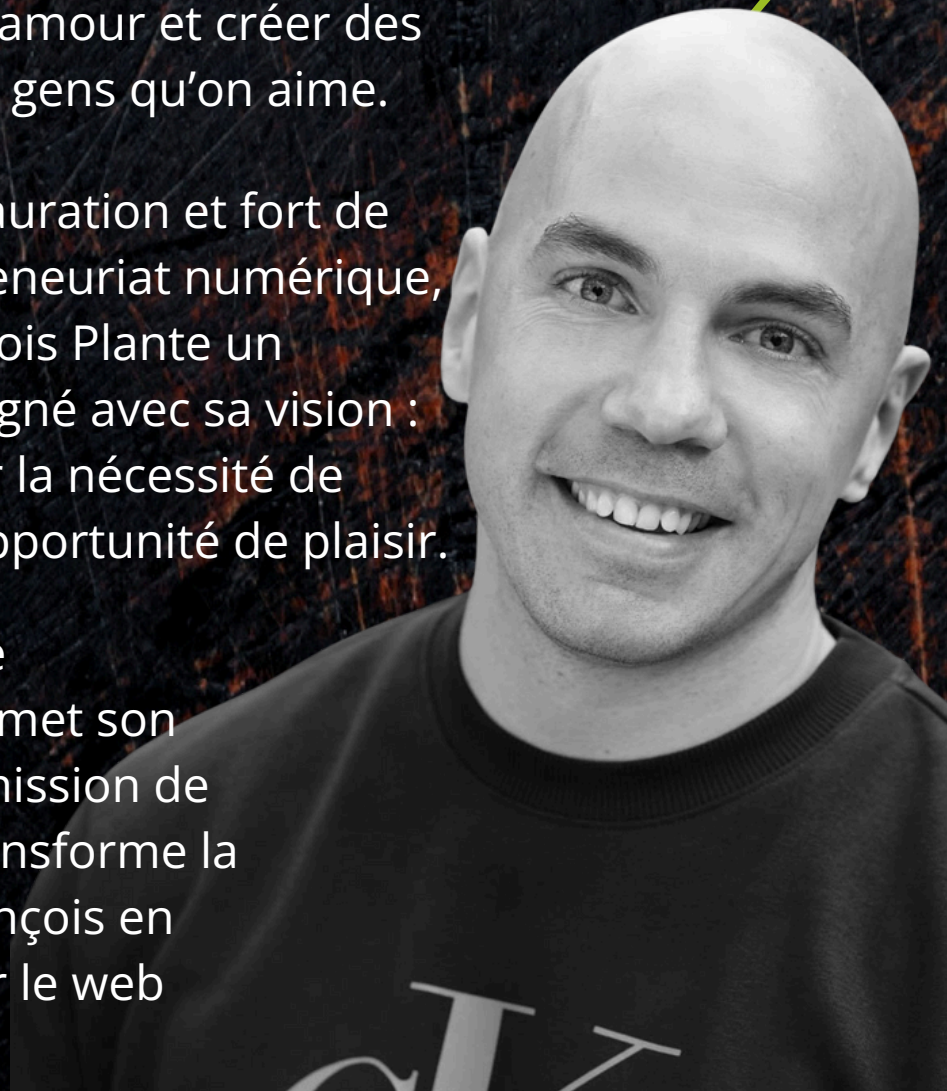
Depuis toujours passionné par le web, le marketing et la vente en ligne, Carl Gaudet a grandi dans une maison où la cuisine occupait une place centrale.

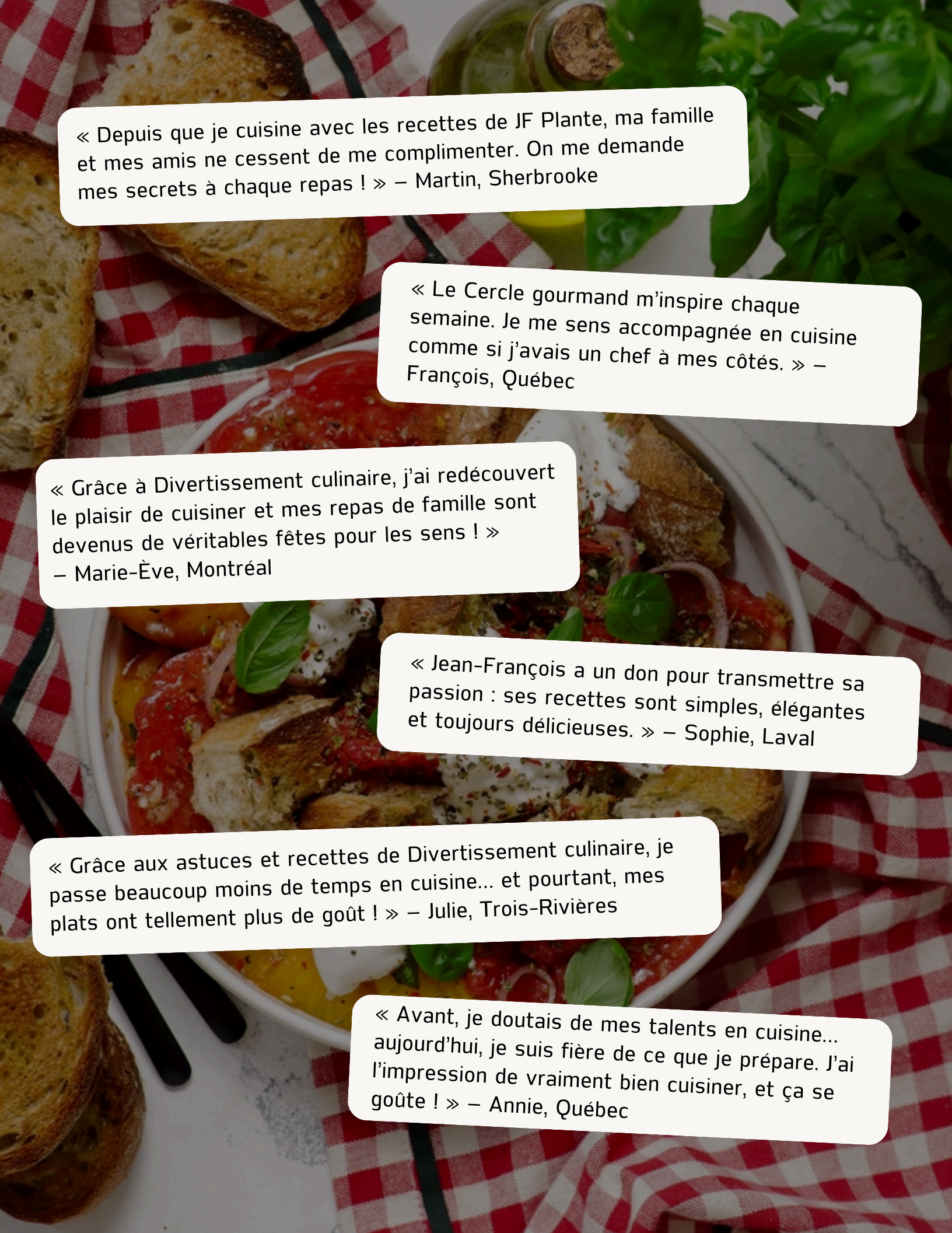
Sa mère, cheffe de métier, lui a transmis très tôt le goût des repas savoureux et l'importance des moments partagés à table. Même lorsque les moyens étaient modestes, chaque repas devenait un instant de bonheur, une célébration simple où les saveurs rassemblaient la famille.

Ces souvenirs lui ont laissé une conviction profonde : cuisiner, c'est partager de l'amour et créer des moments précieux avec les gens qu'on aime.

Ayant travaillé dans la restauration et fort de son expérience en entrepreneuriat numérique, Carl a trouvé en Jean-François Plante un partenaire parfaitement aligné avec sa vision : aider chacun à transformer la nécessité de manger en une véritable opportunité de plaisir.

En tant que cofondateur de Divertissement culinaire, il met son expertise au service de la mission de l'entreprise. C'est lui qui transforme la vision culinaire de Jean-François en expériences accessibles sur le web





« Depuis que je cuisine avec les recettes de JF Plante, ma famille et mes amis ne cessent de me complimenter. On me demande mes secrets à chaque repas ! » – Martin, Sherbrooke

« Le Cercle gourmand m'inspire chaque semaine. Je me sens accompagnée en cuisine comme si j'avais un chef à mes côtés. » – François, Québec

« Grâce à Divertissement culinaire, j'ai redécouvert le plaisir de cuisiner et mes repas de famille sont devenus de véritables fêtes pour les sens ! »
– Marie-Ève, Montréal

« Jean-François a un don pour transmettre sa passion : ses recettes sont simples, élégantes et toujours délicieuses. » – Sophie, Laval

« Grâce aux astuces et recettes de Divertissement culinaire, je passe beaucoup moins de temps en cuisine... et pourtant, mes plats ont tellement plus de goût ! » – Julie, Trois-Rivières

« Avant, je doutais de mes talents en cuisine... aujourd'hui, je suis fière de ce que je prépare. J'ai l'impression de vraiment bien cuisiner, et ça se goûte ! » – Annie, Québec

L'abonnement Cercle gourmand

L'ÉCOLE DE CUISINE EN LIGNE LA PLUS SAVOUREUSE, ET MOTIVANTE QUI S'ADAPTE À VOTRE HORAIRE.

Notre but est que vous commencez à cuisiner comme au resto dès votre première semaine, rien de moins !

EN TANT QUE MEMBRE, VOUS PROFITEZ DE :

- Une bibliothèque de plus de **500 recettes simples et savoureuses**.
- Des **formations culinaires EN DIRECT** chaque semaine avec notre chef JF Plante.
- De nouvelles recettes sont ajoutées **chaque semaine**.
- Plus de **200 formations en rediffusion**, accessibles immédiatement.
- Des **vidéos éducatives** à visionner à votre rythme.
- Des **séances de questions-réponses interactives** avec JF Plante et ses chefs invités, pour obtenir des conseils personnalisés en direct.
- Une **communauté privée** conviviale, et bienveillante pour poser vos questions et partager vos créations.
- Une **assistance culinaire sur demande** offerte par nos experts.
- Des **avantages et surprises exclusives** réservés à nos membres.

OFFRE SPÉCIALE - DURÉE LIMITÉE

PROGRAMME CUISINE BONHEUR



JE VEUX ADHÉRER AU
PROGRAMME CUISINE BONHEUR

CE QUE VOUS OBTENEZ

Accès à vie à ma formation - Masterclass bistro
(valeur de 297 \$)

Accès à vie à la formation - Spécialité
accompagnement légumes (valeur de 197 \$)

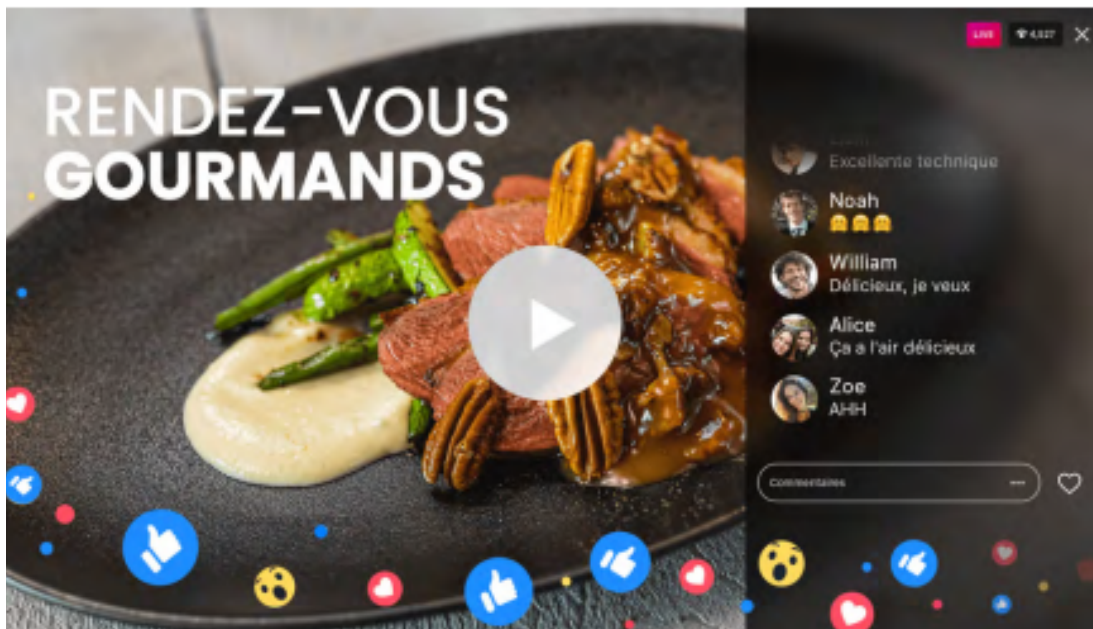
Accès à vie à la formation - Spécialité
accompagnement féculents (valeur de 197 \$)

Accès à vie à la formation - Le secret est dans la
sauce (valeur de 197 \$)

PLUS 4 CADEAUX BONUS INCLUS

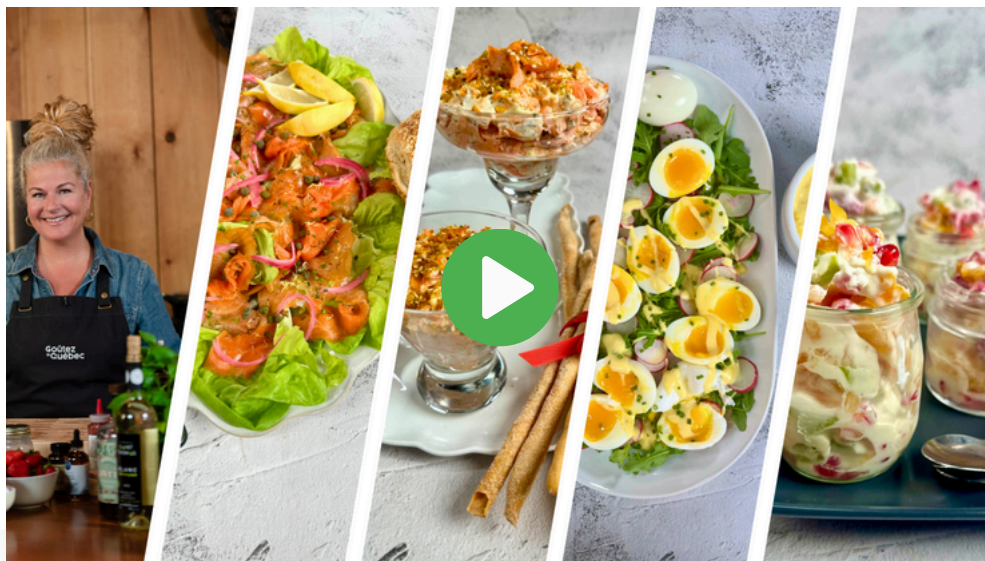
CADEAU BONUS #1

Bonus : 6 mois d'accès illimité gratuit à notre abonnement Cercle gourmand et son groupe Facebook privé (valeur de plus de 600 \$)



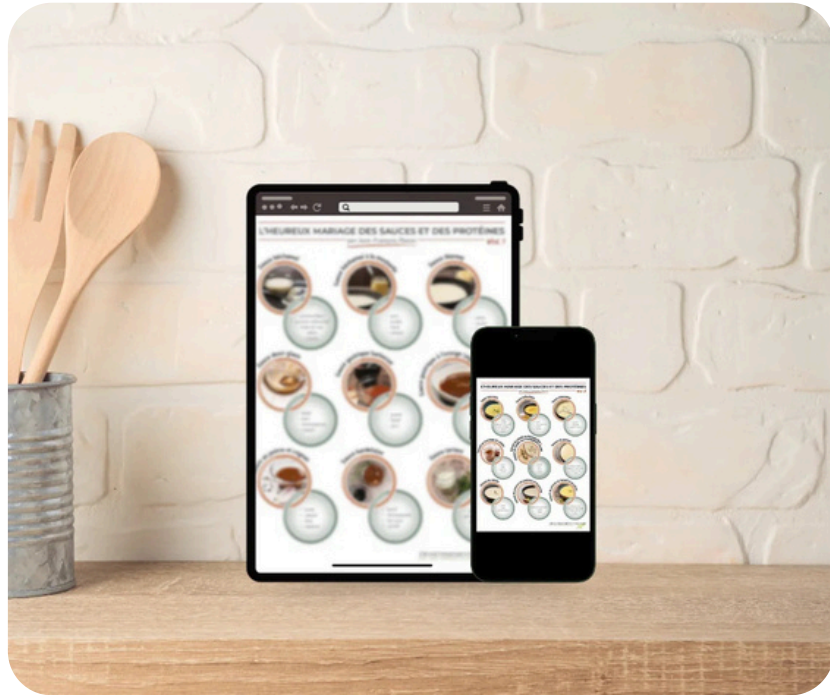
CADEAU BONUS #2

Accès à vie à la formation, Mel Prep Party : Brunch (valeur de 50 \$)



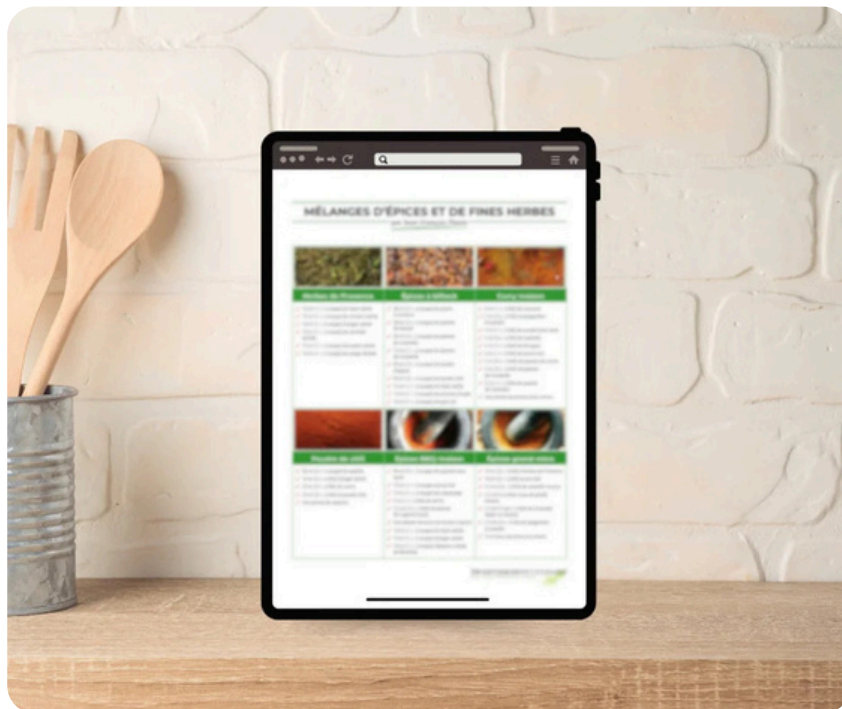
CADEAU BONUS #3

Accès à vie à mon PDF “L’heureux mariage des sauces et des protéines” (valeur de 7 \$)



CADEAU BONUS #4

Accès à vie à mon PDF “Mélanges d’épices et de fines herbes” (valeur de 7 \$)



VALEUR RÉELLE : PLUS DE 1500 \$

BIENTÔT VENDU À : 600 \$

VOTRE PRIX AUJOURD'HUI : 297 \$

PROGRAMME CUISINE BONHEUR



DIVERTISSEMENT CULINAIRE
PAR JEAN-FRANÇOIS PLANTE

**PROGRAMME
CUISINE BONHEUR**
plus vos cadeaux bonus

Inscrivez-vous **MAINTENANT !**

Offre d'une durée limitée > **297 \$** +TX
Seulement

MASTERCLASS BISTRO
Par Jean-François Plante

LES FÉCULENTS
spécialité
mets, tome 2

LE SECRET EST
DANS LA SAUCE

LES LÉGUMES
La formation: spécialité
accompagnements, tome 1

**JE VEUX ADHÉRER AU
PROGRAMME CUISINE BONHEUR**

**100% GARANTIE
30 JOURS SATISFAIT
OU REMBOURSÉ**



Suivez-nous sur les réseaux !



[Divertissement culinaire](#)



[@divertissement_culinaire](#)



[Divertissement culinaire](#)

**DIVERTISSEMENT
CULINAIRE** 



**DIVERTISSEMENT
CULINAIRE** 

*Une création originale de Divertissement culinaire
- Plus de 12 000 passionnés de cuisine nous font
déjà confiance.*