



FONDUE PARMESAN ET GROSSINI AUX OLIVES

Chef invité **Yannick Tardy**



Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de lait 2%
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé
- 125 ml (½ tasse) de farine tout-usage
- Poivre blanc
- Fleur de sel
- 125 g de parmesan râpé
- 75 g de mozzarella râpé

Grossini aux olives

- 250 ml (1 tasse) d'olives dénoyautées au choix
- 75 ml d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail
- Un filet d'anchois (facultatif)
- Quelques feuilles de persil plat
- Une abaisse de pâte feuilletée

Préparation 30 min | **Rendement** 4 portions | **Cuisson** 30 min
Conservation 7 jours au réfrigérateur | **Congélation** Très bien - 3 mois

▶ Pour tout renseignement complémentaire en lien avec les techniques à appliquer, veuillez vous référer au Rendez-vous gourmand du 20 mars 2024.

Méthode

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. À l'aide du pied mélangeur, broyer les olives, l'huile, les gousses d'ail, l'anchois et le persil jusqu'à la formation d'une belle tapenade. Réserver.
3. Sur un plan de travail fariné, déposer l'abaisse de pâte feuilletée. Badigeonner la moitié de la pâte de tapenade et replier en portefeuille. À l'aide d'un couteau, tailler une dizaine de tranches de pâte d'environ ½ pouce d'épaisseur. Tourner les pailles sur elles-même de sorte à former des torsades. Déposer sur une plaque à cuisson chemisée de papier parchemin et enfourner une quinzaine de minutes ou jusqu'à ce que les grossini soient bien dorés. Laisser tempérer quelques minutes.
4. Faire fondre le beurre à feu doux sans coloration et ajouter la farine. Cuire jusqu'à la formation d'un roux blanc, sans coloration. Graduellement, ajouter le lait tout en fouettant. Chauffer au fouettant régulièrement afin de former une sauce béchamel bien nappante. Ajouter le fromage par petite touche en fouettant entre chaque ajout afin de bien le faire fondre. Saler et poivrer au goût puis transférer dans des verrines.
5. Servir chaque verrine de grossini croustillant et déguster aussitôt.

OFFRE SPÉCIALE !

Cet été, vivez l'expérience gourmande ultime :

**3 mois d'abonnement illimité
au Cercle gourmand pour 33 \$!**

~~(valeur réelle : 90 \$)~~



*Formations culinaires en direct avec Jean-François Plante
et ses experts invités !*

- ✓ Plus de 400 recettes simples et savoureuses
- ✓ 1 rendez-vous en direct par semaine
- ✓ 200+ rediffusions accessibles immédiatement
- ✓ Vidéos éducatives à visionner à votre rythme
- ✓ Une communauté privée de passionnés
- ✓ Assistance culinaire par nos experts

**OFFREZ-VOUS 3 MOIS DE PUR PLAISIR CULINAIRE
POUR SEULEMENT 33 \$!**

DEVENIR MEMBRE MAINTENANT !

 **ABONNEMENT SANS ENGAGEMENT
+ GARANTIE 30 JOURS "SATISFAIT OU REMBOURSÉ"**

Cliquez sur les vidéos pour découvrir les témoignages de nos membres !



"Mes achats à l'épicerie ont changé, je profite des rabais. Je cuisine mieux..."

Les rendez-vous gourmands, c'est tout simplement wow ! Je suis une meilleure consommatrice..."

Liliane Côté



"Je suis vraiment contente, je le suggère à tout monde..."

On apprend, chacun apprend et progresse à son rythme aussi parce qu'on va toujours chercher des informations..."

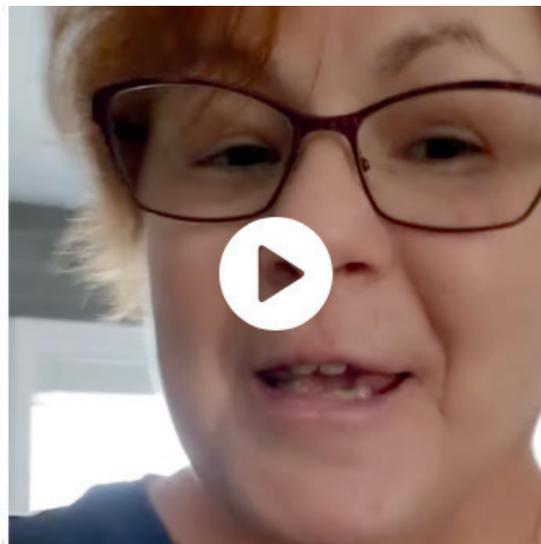
Chantal Ferland



"Tu en a toujours de plus en plus pour ton argent..."

Ça apporte beaucoup au niveau de ma famille. Je suis une fille qui a toujours aimé cuisiner."

Mireille Simard



"Pour moi, c'est du bonheur à l'état pur..."

Pour moi, c'est un moment que je m'accorde juste à moi, un moment où j'apprends chaque semaine quelque chose de nouveau - comment couper, faire des sauces ou simplifier des recettes qui parfois semblent compliquées."

Manon Thibeault

Découvrez les produits testés et approuvés par notre équipe de chefs.

Chaque accessoire a été sélectionné pour sa qualité,
sa durabilité et son utilité réelle en cuisine.



**LIVRES & ACCESSOIRES
CULINAIRES**



VINS & BOISSONS



PRODUITS GOURMANDS



DÉCOUVERTES GOURMANDES



**OFFREZ-VOUS 3 MOIS
DE PUR PLAISIR CULINAIRE
POUR SEULEMENT 33 \$!**

DEVENIR MEMBRE MAINTENANT !

 **ABONNEMENT SANS ENGAGEMENT
+ GARANTIE 30 JOURS "SATISFAIT OU REMBOURSÉ"**

DIVERTISSEMENT CULINAIRE
PAR JEAN-FRANÇOIS PLANTE



Notre mission chez Divertissement culinaire avec le Cercle gourmand



Notre mission est d'**aider chacun à garder la motivation** en cuisine, à **varier les saveurs** de ses plats tout au long de l'année, et à redécouvrir, semaine après semaine, le plaisir de cuisiner — **même avec un horaire chargé ou un budget limité.**

Grâce au *Cercle gourmand*, nous nous engageons à vous offrir **chaque mercredi soir un moment privilégié en direct** avec Jean-François Plante et toute notre communauté lors d'un *Rendez-vous gourmand*, où nous cuisinons ensemble des plats **simples, savoureux et inspirés des produits de saison** et des spéciaux de la semaine dans les grandes bannières du Québec.

Parce que nous croyons que **la cuisine doit être un plaisir** quotidien, et non une corvée, nous faisons de chaque rencontre **une occasion de progresser, d'apprendre et de partager des moments de bonheur.** Le *Cercle gourmand* est bien plus qu'un abonnement : c'est un espace où la passion de la cuisine se vit et se partage, semaine après semaine.