

# FAVUZZI

.....  
Mai 2015

RECETTES POUR  
LE BRUNCH DE LA  
FÊTE DES MÈRES

SALADES DE CRABE  
ET DE HOMARD

+

GÂTEAU  
À L'HUILE  
D'OLIVE  
PARFUMÉE  
À L'ORANGE

LES SELS FAVUZZI

VISITE DE LA  
SALINE ARTISANALE  
DE CERVIA EN ITALIE



FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

S'AMUSER  
 SORTIR DES SENTIERS BATTUS  
 DÉCOUVRIR  
 QUE DERRIÈRE  
 CHAQUE PRODUIT  
 FIN EXISTENT DES  
 ARTISANS, UNE  
 HISTOIRE,  
 UNE CULTURE  
 S'ENTOURER DE PASSIONNÉS  
 ET DE GOURMANDS

SEREZ-VOUS DU NOMBRE?

COUVERTURE [OLIVERAIE - KALIKORI LIEU - KALAMATA, GRÈCE] DIRECTION ARTISTIQUE - CATHERINE GUILBAULT TEXTES - MICHEL FAVUZZI  
 PHOTOS ET RECETTES - MICHEL FAVUZZI, SPYROS BOURBOULIS, EFFY LINGRIS, MICHEL ANDRÉ, STONEWALL KITCHEN, FEVER-TREE, 34 DEGREES



TARTE À LA POLENTA 8



SALADE DE HOMARD,  
 D'AVOCAT ET  
 DE MANGUE 10



GÂTEAU À L'HUILE  
 D'OLIVE PARFUMÉE  
 À L'ORANGE 26



16

LA DOUCEUR DES SELS  
 FAVUZZI: VISITE DE LA  
 PETITE SALINE ARTISANALE  
 DE CERVIA EN ITALIE

# MENU

MAI

- 6 SANDWICH AU THON AROMATISÉ AU CITRON ET AU POIVRE
- 8 TARTE À LA POLENTA
- 10 SALADE DE HOMARD, D'AVOCAT ET DE MANGUE
- 14 BLOODY CAESAR AU BACON
- 16 LA DOUCEUR DES SELS FAVUZZI
- 26 GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À L'ORANGE
- 30 SALADE DE CRABE AU VINAIGRE DE YUZU ET À L'HUILE D'OLIVE À L'ORANGE SANGUINE
- 34 SALADE DE CRABE ET D'AVOCAT AROMATISÉE AU CITRON
- 36 TREMPETTE AU HOMARD
- 38 LE POUVOIR DE L'ORANGE
- 40 ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES
- 42 À SURVEILLER EN MAI

EXQUIS



ON MET LE NEZ DEHORS  
ET DE LA COULEUR  
DANS NOS ASSIETTES !



# SAVOURER

THON ALBACORE ORTIZ  
PÊCHÉ À LA LIGNE UN PAR UN !



- 220 g (1 pot) de thon Albacore, égoutté
- 30 mL (2 c. à table) de persil haché finement
- 30 mL (2 c. à table) d'oignon rouge
- 20 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge au citron Goccia di Sole
- 5 mL (1 c. à thé) de poivre noir grossièrement concassé
  - Zeste et jus de 1 citron
  - Fenouil & Sel Favuzzi, au goût
  - 2 tranches de pain, pour le service
  - 1 avocat
- Oignon rouge et roquette, pour le service

## SANDWICH AU THON AROMATISÉ AU CITRON ET AU POIVRE

POUR 1 PERSONNE  
PRÉPARATION - 10 MINUTES

DANS UN BOL, MÉLANGER LE THON, LE PERSIL, L'OIGNON ROUGE, L'HUILE D'OLIVE, LE ZESTE ET LE JUS DE CITRON, LE SEL ET LE POIVRE. ÉTALER LE MÉLANGE SUR UNE TRANCHE DE PAIN ET GARNIR DE FINES TRANCHES D'OIGNON ROUGE ET DE FEUILLES DE ROQUETTE. ACCOMPAGNER DE NOTRE NOUVELLE BOISSON AU THÉ À LA PÊCHE GOOD DRINK, SERVIE BIEN FRAÎCHE.



FI004  
THON ALBACORE  
DANS L'HUILE  
D'OLIVE ORTIZ  
220 G



MOL20  
HUILE D'OLIVE  
EXTRA-VIERGE  
AU CITRON  
GOCCIA DI SOLE  
250 ML



FA37  
FENOUIL & SEL  
FAVUZZI  
100 G



GD5  
THÉ À LA PÊCHE  
ET POMME  
GOOD DRINK  
473 ML



- 250 mL (1 tasse) de polenta Principato di Lucedio
  - 1 L (4 tasses) de bouillon de légumes
- 60 mL (4 c. à table) de tapenade d'olives et de féta Venetian
  - 200 g (7 oz) de mozzarina
  - 1 poignée de feuilles de basilic frais
- 1 mL (1 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge à l'origan Goccia di Sole
- Assaisonnements et poivre noir fraîchement moulu, au goût
  - Huile d'olive pour huiler le moule
- 398 mL (1 boîte) de tomates cerises Favuzzi importées des Pouilles

---

★

## TARTE À LA POLENTA

**POUR 4 À 6 PERSONNES**  
**PRÉPARATION - 1 H 15**

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 °C (400 °F). PORTER LE BOUILLON DE LÉGUMES À ÉBULLITION; Y AJOUTER LA POLENTA EN REMUANT CONSTAMMENT. FAIRE CUIRE PENDANT 45 MINUTES EN REMUANT RÉGULIÈREMENT. HUILER UN GRAND MOULE À CHARNIÈRE OU ORDINAIRE; Y VERSER LA POLENTA. ÉTALER LA TAPENADE D'OLIVES ET DE FÊTA, PUIS RÉPARTIR LES TOMATES CERISES SUR LE DESSUS. SALER ET POIVRER, PUIS VERSER UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE À L'ORIGAN. CUIRE AU FOUR SUR LA GRILLE DU MILIEU PENDANT 20 À 30 MINUTES. GARNIR DE BASILIC FRAIS ET DE MOZZARINA.



**R12**  
POLENTA PRINCIPATO  
DI LUCEDIO  
1 KG



**V55**  
TAPENADE OLIVES  
ET FÊTA VENETIAN  
215 G



**MOL18**  
HUILE D'OLIVE  
EXTRA-VIERGE  
À L'ORIGAN  
GOCCIA DI SOLE  
250 ML



**FA02**  
TOMATES CERISES  
ITALIENNES FAVUZZI  
398 ML

BRUNCH  
FESTIF





**UNE SALADE APPÉTISSANTE.  
UN RÉGAL POUR LES YEUX ET LE PALAIS!**

- 60 à 90 mL (4 à 6 c. à table) de moutarde aux oignons caramélisés Stonewall Kitchen
- 75 mL (5 c. à table) de mayonnaise biologique Ojai Cook
- 30 mL (2 c. à table) de bouillon de fruits de mer Bar Harbor
  - 30 mL (2 c. à table) d'échalote hachée
  - 7,5 mL (1 1/2 c. à thé) de feuilles d'estragon hachées ou 2,5 mL (1/2 c. à thé) d'estragon séché
  - 4 à 8 feuilles de laitue rouge ou Boston
  - 454 g (1 lb) de chair de homard (ou de crevettes)
  - 1 avocat mûr, pelé et coupé en quartiers
  - 1 mangue, pelée et coupée en quartiers
  - Poivre fraîchement moulu, au goût

★

## SALADE DE HOMARD, D'AVOCAT ET DE MANGUE

**POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION - 15 MINUTES**

DANS UN PETIT BOL, BATTRE LA MOUTARDE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, LA MAYONNAISE ET LE BOUILLON DE FRUITS DE MER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE LISSE. INCORPORER L'ÉCHALOTE ET L'ESTRAGON ET MÉLANGER. COUVRIR ET RÉFRIGÉRER LE TEMPS DE PRÉPARER LA SALADE. DÉPOSER DES FEUILLES DE LAITUE DANS QUATRE ASSIETTES REFROIDIES. DÉPOSER LA CHAIR DE HOMARD AU CENTRE DE CHAQUE ASSIETTE ET PLACER AUTOUR DES TRANCHES D'AVOCAT ET DE MANGUE. SAUPOUDRER DE POIVRE DU MOULIN ET ARROSER D'UN FILET DE VINAIGRETTE. SERVIR IMMÉDIATEMENT.



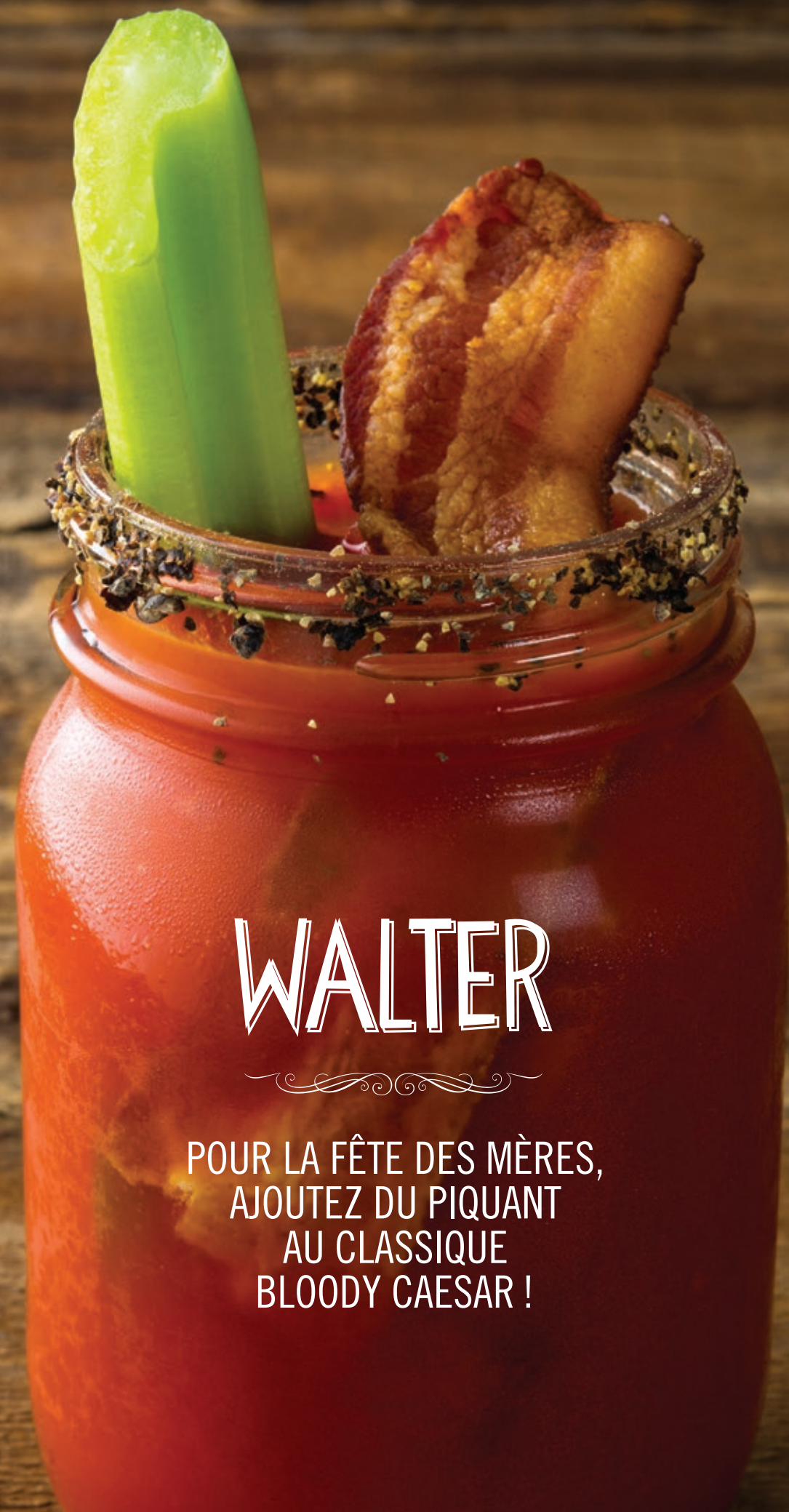
**SK422**  
MOUTARDE  
AUX OIGNONS  
CARAMÉLISÉS  
STONEWALL KITCHEN  
226 G



**OC6A09**  
MAYONNAISE  
BIOLOGIQUE  
OJAI COOK  
473 ML



**BH302**  
BOUILLON DE  
FRUITS DE MER  
398 ML



**WALTER**

POUR LA FÊTE DES MÈRES,  
AJOUTEZ DU PIQUANT  
AU CLASSIQUE  
BLOODY CAESAR !

Bonne fête  
maman !

- 1 lime
- Mélange du boucher Joe Beef
- 45 mL (3 c. à table) de vodka
- 125 mL (1/2 tasse) de mélange à Bloody Caesar Walter
- 1 branche de céleri
- 1 tranche de bacon cuit

★

## BLOODY CAESAR AU BACON

**POUR 1 PERSONNE  
PRÉPARATION - 10 MINUTES**

GIVRER LE BORD D'UN VERRE AVEC DE LA LIME ET LE MÉLANGE DU BOUCHER JOE BEEF. VERSER LE MÉLANGE À BLOODY CAESAR WALTER ET LA VODKA. REMUER À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE. GARNIR D'UNE BRANCHE DE CÉLERI ET D'UNE TRANCHE DE BACON. À VOTRE SANTÉ!



**WAL01**  
MÉLANGE À  
BLOODY CAESAR  
WALTER ÉPICÉ  
500 ML



**WAL02**  
MÉLANGE  
À BLOODY CAESAR  
WALTER PEU ÉPICÉ  
500 ML



**JB01**  
MÉLANGE DU  
BOUCHER JOE BEEF  
165 G



# LA DOUCEUR DES SELS FAVUZZI

VISITE DE LA PETITE SALINE ARTISANALE DE CERVIA EN ITALIE



/ ALORS QUE LES MARAIS SALANTS DE GUÉRANDE COUVRENT 1700 HECTARES ET CEUX DE CAMARGUE, ENVIRON 11 000 HECTARES, À PEINE 827 HECTARES SONT CONSACRÉS À LA PRODUCTION SALINE À CERVIA, PETITE VILLE DU NORD DE L'ITALIE SITUÉE SUR LES RIVES DE LA MER ADRIATIQUE.

## Cervia, Italie

COMME IL NE CONTIENT PAS DE MINÉRAUX AMERS, LE SEL DE MER DE CERVIA EST RÉPUTÉ POUR SA DOUCEUR QUI LE REND IDÉAL COMME TOUCHE DE FINITION EN CUISINE. TOUS LES SELS DE FAVUZZI PROVIENNENT DE CETTE PRÉCIEUSE MATIÈRE RÉCOLTÉE DANS L'UNE DES SALINES ARTISANALES LES PLUS CÉLÈBRES D'ITALIE.

LES ORIGINES DES SALINES DE CERVIA SE PERDENT DANS L'ANTIQUITÉ CLASSIQUE; CERTAINS LES RELIENT À LA PRÉSENCE ÉTRUSQUE, D'AUTRES À LA COLONISATION GRECQUE. ESSENTIEL À LA CONSERVATION DES ALIMENTS, LE SEL ÉTAIT PRODUIT ABONDAMMENT DANS CES ZONES À L'ÉPOQUE DES ROMAINS, ET IL A FAIT L'OBJET D'UN COMMERCE FORT LUCRATIF JUSQU'AU MOYEN ÂGE.

IL Y A À PEINE UN DEMI-SIÈCLE, LES 144 PETITES SALINES ARTISANALES DE LA VILLE ONT ÉTÉ RÉUNIES EN UNE SEULE GRANDE QUI, DEPUIS 2013, EST GÉRÉE PAR LA MUNICIPALITÉ.

CITTA' DI CERVIA



## LA LÉGENDE DU CERF

*Cervia s'appelait à l'origine « Ficolle ». Son nom actuel est inspiré d'une légende selon laquelle un cerf se serait agenouillé devant saint Bassano pour échapper à des chasseurs. Cette légende a d'ailleurs inspiré l'emblème de la ville (cerf agenouillé).*





## :: PRODUCTION ::

LA PRODUCTION DE SEL MARIN REPOSE SUR UN PRINCIPE RELATIVEMENT SIMPLE : L'ÉVAPORATION DE L'EAU DE MER ET SA CONCENTRATION EN SEL SOUS L'ACTION CONJUGUÉE DU SOLEIL ET DU VENT. L'EAU DE MER, POUSSÉE PAR LES MARÉES, RUISSELLE DANS UN RÉSEAU DE BASSINS DE PROFONDEUR DÉCROISSANTE. À PARTIR DU PRINTEMPS, L'EAU, QUI CIRCULE DE BASSIN EN BASSIN, S'ÉVAPORE SOUS L'EFFET DE LA CHALEUR ET SE CONCENTRE EN SEL TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ.

EN MÉDITERRANÉE, COMME LA SAISON DE PRODUCTION EST PLUS LONGUE ET QUE L'ÉTÉ EST SEC, IL EST POSSIBLE DE RÉCOLTER DU SEL SEC ET NATURELLEMENT BLANC, ALORS QU'EN BRETAGNE, LE SEL RÉCOLTÉ DE JUIN À SEPTEMBRE EST GRIS ET HUMIDE.

DANS LES BASSINS, LE SEL EST RÉCOLTÉ SOUS FORME DE CRISTAUX RELATIVEMENT GROS AU FOND D'UNE MINCE COUCHE D'EAU SATURÉE. LE SAUNIER PEUT AUSSI RÉCOLTER LA FAMEUSE FLEUR DE SEL, CONSTITUÉE DE CRISTAUX PLUS PETITS SE FORMANT À FLEUR D'EAU. **F**

*La production de sel marin repose sur un principe relativement simple : l'évaporation de l'eau de mer et sa concentration en sel sous l'action conjuguée du soleil et du vent.*

## FLEUR DE SEL

PRÉCIEUX PETITS CRISTAUX  
RÉCOLTÉS MANUELLEMENT  
À LA SURFACE DE L'EAU.

## FENOUIL & SEL

FENOUIL GRILLÉ ET POLLEN  
DE FENOUIL BIOLOGIQUE  
PROVENANT DE LA  
VERDOYANTE VALLÉE  
D'ARNO, EN TOSCANE.

## SAFRAN & SEL

IDÉAL AVEC LES VIANDES  
BLANCHES, LES FRUITS  
DE MER ET LES PLATS  
À BASE DE RIZ.

## TRUFFE & SEL

CHAQUE CONTENANT  
DE 100 G CONTIENT 40 G  
DE TRUFFE NOIRE  
ITALIENNE DÉSHYDRATÉE.

## CITRON & SEL

NOTRE PLUS RÉCENTE  
CRÉATION, POUR  
ASSAISONNER VOS  
POISSONS ET FRUITS  
DE MER.

## PORCINI & SEL

PARFUMÉ AUX PORCINIS  
SÉCHÉS, IL FAIT DES  
MERVEILLES AVEC LES  
PÂTES, LES RISOTTOS, LES  
CHAMPIGNONS GRILLÉS ET  
LES VIANDES DE GIBIER.

## FLEUR & SEL

UN BOUQUET DE FLEURS ODORANTES POUR  
CRÉER UN ASSAISONNEMENT EXCEPTIONNEL :  
FLEURS DE CAMOMILLE, FLEURS DE COQUELICOT,  
MAUVE, SOUCI, FLEURS DE LIME, AUBÉPINE,  
FLEURS D'ACHILLÉE, ÉCORCE D'ORANGE  
SAUVAGE, POLLEN, BRUYÈRE ET LAVANDE.



LES SELS  
DE FAVUZZI  
SE DÉCLINENT EN  
SEPT SAVEURS  
UNIQUES



*Partager  
des repas  
mémorables*

*Gâteau à l'huile d'olive  
parfumée à l'orange*



- 2 oranges
- 500 mL (2 tasses) de sucre
- Beurre non salé, pour beurrer le moule
- 625 mL (2 1/2 tasses) de farine, plus une petite quantité pour le moule
  - 30 mL (2 c. à thé) de poudre à pâte
  - 5 mL (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
  - 5 mL (1 c. à thé) d'extrait de vanille
  - 4 œufs
- 90 mL (6 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge à l'orange Goccia di Sole
  - 60 mL (1/4 tasse) de jus d'orange fraîchement pressé
  - 60 mL (1/4 tasse) de sucre à glacer
  - 7,5 mL (1/2 c. à table) de Citron & Sel Favuzzi pour la garniture

★

## GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À L'ORANGE



### POUR 10 À 12 PERSONNES PRÉPARATION - 2 HEURES

COUPER UNE TRANCHE D'ENVIRON 1/2 POUCE D'ÉPAISSEUR SUR LE DESSUS ET LE DESSOUS DES ORANGES. COUPER LES ORANGES EN QUARTIERS DANS LE SENS DE LA LONGUEUR. DANS UNE CASSEROLE DE 4 LITRES, PORTER 6 TASSES D'EAU À ÉBULLITION; AJOUTER LES ORANGES; PORTER DE NOUVEAU À ÉBULLITION; ÉGOUTTER. RÉPÉTER L'OPÉRATION DEUX AUTRES FOIS EN CHANGEANT L'EAU CHAQUE FOIS. DANS UNE CASSEROLE DE 4 LITRES, FAIRE CHAUFFER À FEU MOYEN-ÉLEVÉ LES ORANGES, 1 TASSE DE SUCRE ET 4 TASSES D'EAU, EN REMUANT FRÉQUEMMENT, JUSQU'À CE QUE LE SUCRE SE SOIT DISSOUS ET QU'UNE FOURCHETTE PERCE FACILEMENT L'ÉCORCE DES ORANGES (ENVIRON 30 MINUTES). RETIRER LA CASSEROLE DU FEU ET LA LAISSER REFROIDIR À LA TEMPÉRATURE AMBIANTE.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F). BEURRER ET FARINER UN MOULE ROND DE 25 CM (10 POUCES); DÉPOSER DANS LE FOND DU MOULE UNE FEUILLE DE PAPIER PARCHEMIN DÉCOUPÉE AUX DIMENSIONS; RÉSERVER. DANS UN BOL MOYEN, MÉLANGER LA FARINE, LA POUDRE À PÂTE ET LE BICARBONATE DE SOUDE; RÉSERVER. RETIRER LES QUARTIERS D'ORANGE DU SIROP ET ENLEVER LES GRAINES. METTRE LES ORANGES DANS UN ROBOT CULINAIRE ET PULSER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PURÉE GROSSIÈRE. AJOUTER LE RESTE DU SUCRE, LE MÉLANGE DE FARINE RÉSERVÉ, LA VANILLE ET LES ŒUFS ET MÉLANGER LE TOUT (ENVIRON 2 MINUTES). AJOUTER L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE À L'ORANGE ET MÉLANGER. VERSER LA PRÉPARATION DANS LE MOULE; FAIRE CUIRE JUSQU'À CE QU'UN CURE-DENTS INSÉRÉ AU CENTRE EN RESSORTE PROPRE (DE 40 À 45 MINUTES). LAISSER REFROIDIR LE GÂTEAU 30 MINUTES AVANT DE LE DÉMOULER.

DANS UN PETIT BOL, BATTRE ENSEMBLE LE JUS D'ORANGE ET LE SUCRE À GLACER POUR OBTENIR UN FIN GLAÇAGE. DÉMOULER LE GÂTEAU ET LE DÉPOSER SUR UNE ASSIETTE OU UN PLATEAU. À L'AIDE D'UN PINCEAU À PÂTISSERIE, BADIGEONNER DE GLAÇAGE LE DESSUS ET LES CÔTÉS DU GÂTEAU, PUIS LE LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT. GARNIR DE GRAINS DE SEL.

SEL  
FAVUZZI



**FA39**  
CITRON & SEL  
FAVUZZI  
100 G



**NM101**  
VANILLE BOURBON  
MADAGASCAR  
NEILSEN-MASSEY  
118 ML



**NM102**  
VANILLE BOURBON  
MADAGASCAR  
NEILSEN-MASSEY  
236 ML



**MOL19**  
HUILE D'OLIVE  
EXTRA-VIERGE À  
L'ORANGE SANGUINE  
GOCCIA DI SOLE  
250 ML



*Salade de crabe au vinaigre  
de yuzu et à l'huile d'olive  
à l'orange sanguine*







# COUP DE COEUR

*Le vinaigre de yuzu  
confère à cette salade  
simple et délicieuse  
une petite saveur exotique  
dont vous raffolerez !*

- 60 mL (4 c. à table) de vinaigre de riz au yuzu O
- 125 mL (1/2 tasse) d'huile d'olive à l'orange sanguine O
- Citron & Sel Favuzzi, poivre noir fraîchement moulu (au goût)
- 2 mangues mûres et fermes, pelées et coupées en dés
- 225 g (1/2 lb) de crabe cuit décortiqué  
(ou la même quantité de crevettes)
- 225 g (1/2 lb) de crevettes roses cuites et décortiquées
- Mélange de salade printanière ou jeunes feuilles de roquette
- Zeste de 2 limes



## SALADE DE CRABE AU VINAIGRE DE YUZU ET À L'HUILE D'OLIVE À L'ORANGE SANGUINE

**POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION - 30 MINUTES**

DANS UN PETIT BOL, BATTRE LES QUATRE PREMIERS INGRÉDIENTS; RÉSERVER. DANS UN BOL MOYEN, MÉLANGER LE CRABE ET LES CREVETTES AVEC 2 C. À TABLE DE VINAIGRETTE. DANS UN AUTRE BOL, MÉLANGER LA MANGUE ET LA SALADE AVEC LE RESTE DE LA VINAIGRETTE. À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE, RÉPARTIR LA SALADE DANS DES ASSIETTES, DÉPOSER UN PEU DE MÉLANGE DE CRABE ET DE CREVETTES SUR LE DESSUS ET GARNIR DE ZESTE DE LIME. SERVIR IMMÉDIATEMENT. BON APPÉTIT!



**FA39**  
CITRON & SEL  
FAVUZZI  
100 G



**OL13**  
VINAIGRE DE YUZU  
O OLIVE OIL  
200 ML



**OL10**  
HUILE D'OLIVE  
EXTRA-VIERGE À  
L'ORANGE SANGUINE  
O OLIVE OIL  
250 ML



- 24 craquelins Nature 34°
- 225 g (1/2 lb) de gros morceaux de crabe, égouttés et décortiqués
  - 1/2 poivron rouge, jaune ou orange, coupé en dés
- 2 oignons verts, parés et émincés (plus une quantité pour la garniture)
  - Zeste et jus de 1 citron
  - Sauce piquante Joe Beef (au goût)
- 125 mL (1/2 tasse) de mayonnaise classique Sir Kensington (ou au goût)
- 15 mL (1 c. à table) de moutarde à l'ancienne Mrs McGarrigle
  - Citron & Sel Favuzzi, poivre noir fraîchement moulu et sauce piquante
- 1 avocat mûr, pelé et tranché en petites bouchées de la taille d'un craquelin
- Jeunes feuilles d'épinard ou de roquette (ou autre légume-feuille)



## SALADE DE CRABE ET D'AVOCAT AROMATISÉE AU CITRON

**POUR 6 À 8 PERSONNES**  
**PRÉPARATION - 30 MINUTES**

DANS UN PETIT BOL, MÉLANGER LA MAYONNAISE, LA MOUTARDE, LES DÉS DE POIVRON, LES OIGNONS VERTS, LE JUS DE CITRON, LE SEL ET LE POIVRE. INCORPORER LA CHAIR DE CRABE DÉLICATEMENT POUR ÉVITER DE BRISER LES MORCEAUX. GOÛTER ET AJOUTER AU BESOIN DU SEL, DU POIVRE, DE LA SAUCE PIQUANTE ET DU JUS DE CITRON. AUGMENTER OU RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE MAYONNAISE, AU GOÛT. RÉFRIGÉRER LE MÉLANGE S'IL N'EST PAS UTILISÉ IMMÉDIATEMENT.

RECOURRIR CHAQUE CRAQUELIN D'UNE FEUILLE D'ÉPINARD OU DE ROQUETTE SURMONTÉE D'UNE TRANCHE D'AVOCAT. JUSTE AVANT DE SERVIR, DÉPOSER ENVIRON 1 C. À THÉ DU MÉLANGE DE CRABE SUR LE DESSUS DE CHAQUE CRAQUELIN. GARNIR D'OIGNONS VERTS ÉMINCÉS ET DE ZESTE DE CITRON.

PETIT CONSEIL : IL FAUT ÉVITER DE TRANCHER LES AVOCATS TROP LONGTEMPS D'AVANCE, CAR ILS BRUNISSENT RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'AIR.



**FA39**  
CITRON & SEL  
FAVUZZI  
100 G



**FI017**  
CRAQUELIN  
NATURE 34°  
127 G



**JB04**  
SAUCE PIQUANTE  
JOE BEEF  
150 ML



**KS502**  
MAYONNAISE  
CLASSIQUE  
SIR KENSINGTON  
295 ML



**MRS28**  
MOUTARDE À  
L'ANCIENNE  
MRS MCGARRIGLE  
190 ML



- 1 boîte de craquelins au poivre moulu 34°
- 15 mL (1 c. à table) de beurre
- 30 mL (2 c. à table) d'échalotes, émincées
- 225 g (1/2 lb) de fromage à la crème, ramolli
- 30 mL (2 c. à table) de raifort
- 10 mL (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de sauce piquante Boukman
- 15 mL (1 c. à table) de jus de citron
- Zeste de citron, pour la garniture
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de Citron & Sel Favuzzi
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de poivre fraîchement moulu
- 225 g (1/2 lb) de chair de homard cuite (environ deux queues)

---

★

## TREMPETTE AU HOMARD

**POUR 6 À 8 PERSONNES**  
**PRÉPARATION - 30 MINUTES**

DANS UNE PETITE CASSEROLE, FAIRE FONDRE LE BEURRE, AJOUTER LES ÉCHALOTES ET LES FAIRE SAUTER JUSQU'À CE QU'ELLES RAMOLLISSENT (2 OU 3 MINUTES). ENTRE-TEMPS, À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR ÉLECTRIQUE, BATTRE LE FROMAGE À LA CRÈME JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE LÉGÈRE ET MOUSSEUSE. AJOUTER LE RAIFORT, LA SAUCE WORCESTERSHIRE, LA SAUCE PIQUANTE, LE JUS DE CITRON, LE SEL ET LE POIVRE. INCORPORER LA CHAIR DE HOMARD. SERVIR LA TREMPETTE CHAUDE OU FROIDE. POUR LA SERVIR CHAUDE, LA FAIRE CHAUFFER AU FOUR À 180 °C (350 °F) JUSQU'À LA FORMATION DE BULLES (DE 20 À 25 MINUTES). DONNE ENVIRON DEUX TASSES DE TREMPETTE.



**FA39**  
CITRON & SEL  
FAVUZZI  
100 G



**FI018**  
CRAQUELINS  
AU POIVRE  
MOULU 34°  
127 G



**BK03**  
SAUCE PIQUANTE  
FORTE BOUKMAN  
150 ML



*Smoothie énergisant*

- 1 tasse d'ananas congelé en morceaux
- 1 banane coupée en morceaux
- 1 orange
- 1 tasse de carottes coupées en morceaux
- 30 mL (2 c. à table) de graines de chia
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de curcuma
- 375 mL de Gingo

---

★

## LE POUVOIR DE L'ORANGE

**POUR 2 PERSONNES  
PRÉPARATION - 15 MINUTES**

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN ROBOT CULINAIRE À PUISSANCE MAXIMALE PENDANT ENVIRON 60 SECONDES. SERVIR IMMÉDIATEMENT OU CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR AU PLUS 24 HEURES.

*L'alliance du curcuma et du gingembre fait de ce smoothie une vraie bombe d'antioxydants ! Ceux qui doutent du goût seront conquis par l'acidité de l'orange et le sucré de l'ananas, qui viennent équilibrer l'ensemble.*

UN SMOOTHIE  
RAFRAÎCHISSANT POUR  
RÉJOUIR LE CŒUR ET  
ÉGAYER LA JOURNÉE !



**GI01**  
JUS AU CITRON ET  
GINGEMBRE (25 %)  
375 ML

**GI02**  
JUS DE POMME ET  
GINGEMBRE (1 %)  
375 ML

**GI03**  
THÉ VERT ET  
GINGEMBRE (10 %)  
375 ML

## DIVINS

LES ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES SONT TOUT SIMPLEMENT DIVINS! GRÂCE À NOTRE PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES, VOUS POUVEZ TRANSFORMER LE PETIT DÉJEUNER OU LE BRUNCH EN UN REPAS SOMPTUEUX ET MÉMORABLE !



- 8 œufs

- 30 mL (2 c. à table) de purée de champignons et truffes

- Truffe & Sel Favuzzi et poivre noir fraîchement moulu (au goût)

- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Merula

# ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES

POUR 2 À 4 PERSONNES  
PRÉPARATION - 15 MINUTES

DANS UN BOL, BATTRE LÉGÈREMENT LES ŒUFS ET LES ASSAISONNER DE SEL ET DE POIVRE, AU GOÛT. DANS UNE GRANDE POÊLE, FAIRE CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE À FEU MOYEN. AJOUTER LES ŒUFS ET FAIRE CUIRE, EN REMUANT FRÉQUEMMENT. APRÈS 1 MINUTE, AJOUTER LA PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES ET POURSUIVRE LA CUISSON JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT PRIS (2 OU 3 MINUTES). GARNIR DE PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES, AU GOÛT.



FA23  
TRUFFE & SEL FAVUZZI  
100 G



FA08  
PURÉE DE  
CHAMPIGNONS ET  
TRUFFES FAVUZZI  
180 G



MER1  
HUILE D'OLIVE  
EXTRA-VIERGE  
MERULA  
500 ML

# À SURVEILLER EN MAI

## CORNICHONS BROOKLYN BRINE

CROQUANTS ET SAVOUREUX, LES CORNICHONS DE BROOKLYN BRINE SE DÉCLINENT DANS DES SAVEURS INCOMPARABLES ET SONT FABRIQUÉS AVEC DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ : DU RYE FINGER LAKES MCKENZIE POUR LES CORNICHONS AIGRES AU WHISKY, QUI EXPLOSENT DANS LA BOUCHE, DU PIMENT HABANERO POUR LES CORNICHONS DIABOLIQUES, QUI PORTENT SI BIEN LEUR NOM, OU DU SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE DE CATÉGORIE B POUR LES CORNICHONS À L'ÉRABLE ET AU BOURBON. POUR FABRIQUER SES CORNICHONS, BROOKLYN BRINE UTILISE CHAQUE SEMAINE UNE TONNE DE VINAIGRE DE CIDRE (EXEMPT DE CARAMEL OU D'AUTRES ADDITIFS). SHAMUS, FONDATEUR DE L'ENTREPRISE ET NEW YORKAIS D'ORIGINE, SE TARGUE D'UTILISER UN VINAIGRE DE CIDRE FAIT UNIQUEMENT À PARTIR DE POMMES PROVENANT D'UN VERGER DU NORD-OUEST DE L'ÉTAT, D'AUTANT PLUS QU'IL CONSTITUE LE DEUXIÈME INGRÉDIENT DE LA LISTE. CHAQUE SAVEUR DE CORNICHONS EST LE FRUIT D'UN MÉLANGE D'ÉPICES MAISON UNIQUE.

NON SEULEMENT L'ENTREPRISE A À SA DISPOSITION TOUTES LES HERBES ET LES ÉPICES DONT ELLE A BESOIN, MAIS AUSSI ELLE GARDE SUR PLACE UNE TONNE DE BIÈRE 60 MINUTES IPA DE DOGFISH HEAD GRÂCE À UNE ENTENTE CONCLUE AVEC LA BRASSERIE. CETTE BIÈRE EST UTILISÉE DANS LA FABRICATION DES CORNICHONS HOP AU GOÛT INTENSE AROMATISÉS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET À L'HUILE DE HOUBLON CASCADE. LES CORNICHONS SONT MIS EN POT À LA MAIN DANS LA PETITE CUISINE ARTISANALE DE L'ENTREPRISE.

SAVEURS OFFERTES



BRB001  
CORNICHONS  
NYC DELI  
638 G



BRB002  
CORNICHONS AIGRES  
AU WHISKY  
638 G



BRB003  
CORNICHONS  
DIABOLIQUES  
638 G



BRB004  
CORNICHONS HOP  
455 G



BRB006  
CORNICHONS  
À L'ÉRABLE  
ET AU BOURBON  
455 G



BRB005  
CORNICHONS  
PIQUANTS À L'ÉRABLE  
ET AU BOURBON  
455 G



TD20  
PERLES BALSAMIQUES  
BLANCHES  
50 G

## PERLES BLANCHES

LES TRÈS POPULAIRES BALSAMIQUES DE TASTO SE DÉCLINENT DÉSORMAIS EN PERLES DE CONDIMENT BLANC. CES PERLES, QUI ONT TOUTE LA SAVEUR DU VINAIGRE BALSAMIQUE, MAIS SANS LA COULEUR, SE MARIENT PARFAITEMENT AVEC LES POISSONS À CHAIR BLANCHE, LES FRUITS DE MER ET LES SALADES DE FRUITS.

## LE SAFRAN & SEL DANS LE RICARDO

ON PARLE DE NOTRE SEL DE SAFRAN DANS LE DERNIER RICARDO : « L'ENTREPRISE QUÉBÉCO-ITALIENNE FAVUZZI A EU L'IDÉE DE GÉNIE DE MARIER LA FLEUR DE SEL AU SAFRAN POUR CRÉER UN NOUVEL ASSAISONNEMENT. DEPUIS QU'ON L'A DÉCOUVERT, ON S'EN SERT POUR REHAUSSER LES POISSONS CUITS SUR LE BARBECUE : IL LEUR DONNE UN DÉLICIEUX GOÛT SAFRANÉ. ET POURQUOI NE PAS EN SAUPOUDRER SUR LES LÉGUMES GRILLÉS ? » ON NE POUVAIT PAS DIRE MIEUX.

### Grains de folie

L'entreprise québéco-italienne Favuzzi a eu l'idée de génie de marier la fleur de sel au safran pour créer un nouvel assaisonnement. Depuis qu'on l'a découvert, on s'en sert pour rehausser les poissons cuits sur le barbecue : il leur donne un délicieux goût safrané. Et pourquoi ne pas en saupoudrer sur les légumes grillés ?

13,99 \$, points de vente au [favuzzi.com](http://favuzzi.com)



