

FAVUZZI

Octobre 2015

LASAGNE
À LA COURGE
MUSQUÉE

POUDING AU PAIN
À LA CITROUILLE
ET AU DULCE
DE LECHE

+

ACTION DE GRÂCE :
DINDE
URBAN ACCENTS

LES SOUPES
RÉCONFORTANTES

FRONTIER SOUPS

★
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?

DIRECTION ARTISTIQUE - CATHERINE GUILBAULT TEXTES, PHOTOS ET RECETTES - MICHEL FAVUZZI

FAVUZZI INTERNATIONAL INC. - 65, RUE DE PORT-ROYAL OUEST, MONTRÉAL (QUÉBEC)
 WWW.FAVUZZI.COM 514 277-1234



DINDE
 URBAN ACCENTS

12



POTAGE
 AUX POIREAUX

26



LASAGNE
 VÉGÉTARIENNE
 À LA COURGE
 MUSQUÉE

30



22

CET AUTOMNE,
 ON SE RÉCHAUFFE
 AVEC FRONTIER SOUPS

MENU

OCTOBRE

- 6 SALADE D'ÉPEAUTRE
- 8 GRAVLAX AU POLLEN DE FENOUIL
- 12 DINDE URBAN ACCENTS
- 16 CET AUTOMNE, ON SE RÉCHAUFFE AVEC FRONTIER SOUPS
- 22 CHAUDRÉE DE MAÏS
- 24 SOUPE AUX CAROTTES ET AU GINGEMBRE
- 26 POTAGE AUX POIREAUX
- 30 LASAGNE VÉGÉTARIENNE À LA COURGE MUSQUÉE
- 34 POUNDING AU PAIN À LA CITROUILLE ET AU DULCE DE LECHE
- 36 FILET DE SOLE À LA LIME DES KEYS
- 38 COCKTAIL ST CLEMENT'S
- 40 NOUVELLES

EXQUIS



Plaisirs d'automne





- 250 mL (1 tasse) de grains d'épeautre Principato di Lucedio
- 750 mL (3 tasses) d'eau
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de sel

:: VINAIGRETTE ::

- 90 mL (6 c. à table) de pesto au chou frisé et à la roquette de Stonewall Kitchen
- 30 mL (2 c. à table) de vinaigre de merlot Gardeny
- 60 mL (4 c. à table) d'huile d'olive Goccia di Sole

:: SALADE ::

- 250 mL (1 tasse) de haricots cannellini blancs, rincés et égouttés
- 375 mL (1 1/2 tasse) de tomates mûres, épépinées et coupées en dés
- 500 mL (2 tasses) de pousses d'épinards
- Citron & Sel Favuzzi, au goût
- Poivre noir, au goût

★
SALADE D'ÉPEAUTRE

**POUR 6 À 8 PERSONNES
(METS D'ACCOMPAGNEMENT)
PRÉPARATION - 45 MINUTES**

SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE TREMPAGE DES GRAINS D'ÉPEAUTRE FIGURANT SUR L'EMBALLAGE. ÉGOUTTER, PLACER DANS UN CHAUDRON AVEC LE SEL ET L'EAU, ET PORTER À ÉBULLITION À FEU ÉLEVÉ. RÉDUIRE LE FEU ET POURSUIVRE LA CUISSON À COUVERT PENDANT 25 À 30 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LES GRAINS SOIENT TENDRES MAIS TOUJOURS RÉSISTANTS SOUS LA DENT. RETIRER L'EXCÉDENT D'EAU ET LAISSER REFROIDIR.

POUR LA VINAIGRETTE, FOUETTER LE PESTO AVEC LE VINAIGRE ET L'HUILE.

POUR LA SALADE, MÉLANGER LES GRAINS D'ÉPEAUTRE, LES HARICOTS, LES TOMATES ET LES ÉPINARDS DANS UN GRAND BOL. AJOUTER LA VINAIGRETTE ET BIEN MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. AJOUTER LE CITRON & SEL AINSI QUE LE POIVRE. SERVIR IMMÉDIATEMENT.

POUR UNE SALADE-REPAS, AJOUTER DU POULET, DU BŒUF OU DES CREVETTES.



R17
GRAINS D'ÉPEAUTRE
PRINCIPATO
DI LUCEDIO
500 G



BA2
VINAIGRE DE MERLOT
GARDENY
250 ML



FA39
CITRON & SEL
FAVUZZI
100 G



MOLO1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FILTRÉE
GOCCIA DI SOLE
500 ML



NOUVEAU

SK805
PESTO AU CHOU FRISÉ
ET À LA ROQUETTE
STONEWALL KITCHEN
220 G

Gravlax au pollen de fenouil



:: GRAVLAX ::

- 125 mL (1/2 tasse) de sel gris
- 125 mL (1/2 tasse) de sucre de canne
- 2 filets de saumon avec la peau d'environ 800 g (1 3/4 lb) chacun*
- 20 mL (4 c. à thé) de pollen de fenouil Favuzzi
- Poivre du moulin

* Choisir des filets d'épaisseur moyenne. S'ils sont trop épais, le sel et le sucre pénétreront moins bien, et s'ils sont trop minces, ils seront difficiles à couper.
Demander les filets les plus frais possible à votre poissonnier.

:: CRÈME ::

- 250 mL (1 tasse) de crème fraîche ou de yogourt grec nature
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de Citron & Sel Favuzzi
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de pollen de fenouil Favuzzi
- Poivre, au goût
- Le zeste d'une lime

:: ACCOMPAGNEMENT ::

- Tranches de pain pumpernickel grillées
- Huile d'olive Francisco Gómez Black

GRAVLAX AU POLLEN DE FENOUIL

POUR 12 PERSONNES
PRÉPARATION - 20 MINUTES
(48 HEURES POUR LA MACÉRATION)

RETIRER TOUTES LES ARÊTES DES FILETS.

MÉLANGER LE SEL ET LE SUCRE ET SAUPOUDRER LE FOND D'UN PLAT DE LA TAILLE DU SAUMON. COUVRIR LE CÔTÉ CHAIR DE CHAQUE FILET D'UNE FINE COUCHE DE POLLEN DE FENOUIL, ET POIVRER AU GOÛT.

PLACER DANS LE PLAT UN MORCEAU DE SAUMON, CÔTÉ PEAU VERS LE BAS, ET SAUPOUDRER GÉNÉREUSEMENT DU MÉLANGE DE SEL ET DE SUCRE. COUVRIR AVEC LE DEUXIÈME MORCEAU DE SAUMON, CÔTÉ PEAU VERS LE HAUT (UN PEU COMME SI ON REFERMAIT LE POISSON).

SAUPOUDRER LE SAUMON AVEC LE RESTE DU MÉLANGE DE SEL ET DE SUCRE. COUVRIR AVEC UNE FEUILLE DE PAPIER D'ALUMINIUM ET DÉPOSER SUR LE TOUT UN POIDS LÉGER COMME UNE PLANCHE À DÉCOUPER OU UNE BOÎTE DE CONSERVE. LE POISSON VA PERDRE SON EAU DANS LES 4 À 5 PREMIÈRES HEURES; JETER CE LIQUIDE. GARDER LE GRAVLAX AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 48 HEURES, EN TOURNANT LES FILETS AU MOINS DEUX FOIS AU COURS DE CETTE PÉRIODE (POUR QUE LE FILET DU DESSUS DEVIENNE CELUI DU DESSOUS).

AU MOMENT DE SERVIR, RETIRER LE POISSON DU FRIGO ET RINCER LES FILETS POUR RETIRER LES ASSAISONNEMENTS. ÉPONGER LE SURPLUS D'EAU. À L'AIDE D'UN COUTEAU BIEN AFFÛTÉ, TRANCHER LE SAUMON FINEMENT EN COMMENÇANT PAR LE GROS BOUT DU FILET. ASPERGER D'UN FILET D'UNE BONNE HUILE D'OLIVE.

METTRE LA CRÈME FRAÎCHE OU LE YOGOURT DANS UN BOL ET Y AJOUTER LES ASSAISONNEMENTS. SI L'ON UTILISE DU YOGOURT GREC, IL SUFFIT DE MÉLANGER POUR INCORPORER TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE, ALORS QUE SI L'ON CHOISIT DE LA CRÈME FRAÎCHE, IL FAUT BATTRE LE MÉLANGE JUSQU'À L'OBTENTION DE PICS SOLIDES.

DÉPOSER UNE PETITE QUANTITÉ DE CRÈME SUR LE PAIN PUMPERNICKEL ET GARNIR DE TRANCHES DE SAUMON.



FA18
POLLEN DE FENOUIL
FAVUZZI
15 G



FA39
CITRON & SEL
FAVUZZI
100 G



FG02
HUILE D'OLIVE
FRANCISCO GÓMEZ
BLACK
500 ML

Dinde Urban Accents

*Action
de Grâce*



- 1 dinde de 8 à 11 kg (de 17 à 24 lb)
- 1 trousse de marinade et assaisonnements
Gourmet Gobbler de Urban Accents
- 4 L d'eau ou de bouillon de légumes

DINDE URBAN ACCENTS

**POUR 12 PERSONNES
PRÉPARATION - DE 2 À 4 HEURES
(48 HEURES DE SAUMURAGE)**

DANS UN CHAUDRON, MÉLANGER LE CONTENU DE LA BOÎTE DE SAUMURE AVEC LE BOUILLON DE LÉGUMES OU L'EAU. PORTER À ÉBULLITION ET FAIRE BOUILLIR PENDANT 5 MINUTES. LAISSER REFROIDIR À LA TEMPÉRATURE AMBIANTE, PUIS RÉFRIGÉRER JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT COMPLÈTEMENT FROID.

PLACER LA DINDE DANS LE SAC À MARINER ET Y AJOUTER LA SAUMURE FROIDE. AU BESOIN, AJOUTER UN PEU PLUS D'EAU FROIDE POUR QUE LA DINDE SOIT COMPLÈTEMENT IMMERGÉE. REFERMER LE SAC ET PLACER AU RÉFRIGÉRATEUR POUR LA NUIT.

SORTIR LA DINDE DU SAC, LA RINCER ET ÉPONGER LE SURPLUS DE SAUMURE.

BADIGEONNER LA DINDE D'HUILE D'OLIVE ET BIEN LA SAUPOUDRER DES ASSAISONNEMENTS. FROTTER LA PEAU POUR QUE LES ASSAISONNEMENTS Y COLLENT. POUR PRÉPARER UNE DINDE EN VUE DE LA FAIRE FRIRE, FROTTER LES ASSAISONNEMENTS SOUS LA PEAU AUSSI AVEC LES DOIGTS.

CUISSON

Au four

POUR UNE DINDE DE 8 À 11 KG (DE 17 À 24 LB), CUIRE AU FOUR À 325°F (165 °C) PENDANT 4 HEURES OU 4 HEURES 30, SELON L'INTENSITÉ DE VOTRE FOUR. LORSQUE LA PEAU DE LA DINDE COMMENCE À BRUNIR, ENVIRON AUX DEUX TIERS DE SA CUISSON, LA RECOUVRIR D'UNE FEUILLE D'ALUMINIUM POUR ÉVITER QU'ELLE NE BRÛLE. POUR VÉRIFIER LA CUISSON À L'AIDE D'UN THERMOMÈTRE, LA TEMPÉRATURE INTERNE DES CUISSSES DEVRAIT ÊTRE DE 180 °F (82 °C). LA VIANDE DES CUISSSES DEVRAIT ÊTRE SOUPLE AU TOUCHER ET LORSQU'ELLE EST PERCÉE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE, LE JUS QUI S'EN ÉCOULE DEVRAIT ÊTRE CLAIR ET NON ROSÉ.

RETIRER LA DINDE DU FOUR ET LA DÉPOSER SUR UNE PLANCHE À DÉCOUPER; LA RECOUVRIR D'UNE FEUILLE D'ALUMINIUM PLIÉE EN SON CENTRE POUR CRÉER AINSI UNE TENTE OUVERTE AUX DEUX EXTRÉMITÉS. LAISSER REPOSER DURANT 15 À 30 MINUTES POUR PERMETTRE AU JUS DE SATURER LA VIANDE UNIFORMÉMENT ET LA RENDRE AINSI TENDRE ET JUTEUSE.

Au barbecue

FAIRE CHAUFFER LE BARBECUE À INTENSITÉ MOYENNE (DE 325 À 350 °F [DE 165 À 175 °C]); IL FAUT ÊTRE CAPABLE DE TENIR SA MAIN À 4 POUCHES AU-DESSUS DE LA GRILLE PENDANT 6 À 8 SECONDES. COUCHER LA DINDE SUR LE DOS DANS UN PLAT À CUISSON EN ALUMINIUM ET DÉPOSER LE PLAT SUR LA GRILLE. SI LE BARBECUE EST AU CHARBON, PLACER LES BRIQUETTES SUR UN CÔTÉ SEULEMENT ET DÉPOSER LE PLAT DE CUISSON DU CÔTÉ OPPOSÉ AU FEU POUR PERMETTRE LA CIRCULATION DE LA CHALEUR. REFERMER LE BARBECUE LE PLUS HERMÉTIQUEMENT POSSIBLE. VÉRIFIER LA CUISSON DE LA DINDE TOUTES LES 30 MINUTES ET L'ARROSER DE SON JUS. IL EST POSSIBLE QU'IL FAILLE AJOUTER DES BRIQUETTES DURANT LA CUISSON POUR MAINTENIR LA CHALEUR. S'ASSURER QUE LE PLAT DE CUISSON NE LAISSE PAS ÉCHAPPER DE JUS POUR ÉVITER LES FLAMMES. FAIRE CUIRE LA DINDE PENDANT 2 HEURES OU JUSQU'À CE QUE LE THERMOMÈTRE INDIQUE UNE TEMPÉRATURE INTERNE DE 170 °F OU 75 °C. LAISSER REPOSER LA DINDE DURANT 15 À 20 MINUTES AVANT DE LA DÉCOUPER.

À la friteuse

APRÈS AVOIR SAUMURÉ ET RINCÉ LA DINDE, S'ASSURER QUE LA DINDE EST COMPLÈTEMENT SÈCHE À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR AVANT DE LA FAIRE FRIRE. SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE VOTRE FRITEUSE POUR LA CUISSON.

TROUSSE
URBAN
ACCENTS

NOUVEAU



UA1616
TROUSSE DINDE
GOURMET GOBBLER
URBAN ACCENTS
361 G



*Thirsa Anderson accompagnée
de sa mère Jane Clarke*

CET AUTOMNE,
ON SE RÉCHAUFFE AVEC

FRONTIER SOUPS

LES REPAS PRÉPARÉS ONT GÉNÉRALEMENT MAUVAISE RÉPUTATION AVEC LEURS AGENTS DE CONSERVATION, UNE HAUTE TENEUR EN SODIUM ET L'ABSENCE DE VALEUR NUTRITIVE. IL N'EST PAS ÉTONNANT QU'ON HÉSITE À PRENDRE CE RACCOURCI - POURTANT, GRÂCE À SES SOUPES-REPAS FAITES À BASE D'ALIMENTS NATURELS À 100 %, SANS OGM ET SANS AGENTS CONSERVATEURS, FRONTIER SOUPS VOUS PROPOSE LA SIMPLICITÉ DES REPAS PRÉPARÉS, SANS COMPROMIS. CES SOUPES ONT L'AVANTAGE DE CONVENIR AUX RÉGIMES RESTRICTIFS PUISQU'ELLES NE CONTIENNENT PAS DE SODIUM AJOUTÉ ET SONT SOUVENT EXEMPTES DE GLUTEN. COMME VOUS POUVEZ Y AJOUTER DES INGRÉDIENTS À VOTRE GOÛT, LES POSSIBILITÉS SONT INFINIES. CES SOUPES OFFERTES DANS UN VASTE CHOIX DE SAVEURS DÉLICIEUSES CONSTITUENT DES METS DE CHOIX QUE VOUS VOUDREZ MÊME SERVIR À VOS INVITÉS À L'OCCASION DU REPAS DE L'ACTION DE GRÂCE !

UNE HISTOIRE DE FAMILLE



Trisha Anderson et son fils Matt



Minnesota Heartland Soup :
la première soupe de l'entreprise



Voici le portrait de Frontier Soups, petite entreprise familiale qui, depuis près de 30 ans, mise avant tout sur la qualité de ses produits.

C'EST EN 1986 QUE TOUT COMMENCE, ALORS QUE TRISHA ANDERSON, JEUNE DIPLÔMÉE EN LITTÉRATURE PASSIONNÉE DE CUISINE, DÉCIDE D'AIDER UNE AMIE QUI ORGANISE UN ÉVÈNEMENT DE NOËL POUR UN MARCHÉ LOCAL. CETTE DERNIÈRE, SACHANT QUE TRISHA POSSÈDE DE L'EXPÉRIENCE COMME TRAITEUR, LUI DEMANDE SI ELLE PEUT Y PRÉSENTER L'UN DE SES PRODUITS. TRISHA CONFECTIONNE DONC, À LA MAIN, 275 SACHETS DE PAPIER BRUN AVEC UNE ÉTIQUETTE CALLIGRAPHIÉE, QU'ELLE REMPLIT DE MÉLANGE DE SOUPE AUX LÉGUMINEUSES. ELLE LES PRÉSENTE À L'ÉVÈNEMENT AVEC UNE PETITE PANCARTE PORTANT LA MENTION : « UN REPAS POUR 10 À 12 PERSONNES POUR SEULEMENT 6,00 \$ ». LE SUCCÈS DE SA SOUPE EST RETENTISSANT; DÈS LA FIN DE LA SOIRÉE, TOUS SES SACHETS SE SONT ENVOLÉS.

CETTE SOUPE, QUI A MARQUÉ LES DÉBUTS DE L'ENTREPRISE DE TRISHA ANDERSON, S'APPELAIT LA MINNESOTA HEARTLAND. COMPOSÉ DE 11 SORTES DE LÉGUMINEUSES, AUX ARÔMES DE BOUQUET GARNI, CE PLAT RÉCONFORTANT

FIT L'UNANIMITÉ DES GRANDS ET PETITS, JEUNES ET MOINS JEUNES. C'EST EN FAIT CE QUI REND LES SOUPES DE FRONTIER SOUPS SI SPÉCIALES : ELLES NOUS DONNENT ENVIE DE LES PARTAGER EN FAMILLE. D'ABORD INSPIRÉE PAR LE MINNESOTA, PUISQUE C'EST L'ENDROIT OÙ ELLE FONDE SA FAMILLE ET SURTOUT OÙ ELLE COMMENCE À CUISINER POUR SON MARI ET SES ENFANTS, TRISHA DÉCIDE RAPIDEMENT DE POURSUIVRE CETTE AVENTURE EN CRÉANT LA SOUPE AU BŒUF ET À L'ORGE DU DAKOTA ET LA CHAUDRÉE DE MAÏS DE L'ILLINOIS. INSPIRÉE DES POPULATIONS ET DES INGRÉDIENTS DES QUATRE COINS DES ÉTATS-UNIS, L'ENTREPRISE FRONTIER SOUPS ÉTAIT NÉE.

ARMÉE DE SES TROIS SOUPES EMBALLÉES DANS DES CARTONS À L'ARRIÈRE DE SA CAMIONNETTE, TRISHA EMPORTE SA MIJOTEUSE, SON TABLIER ET SA LOUCHE ET SE LANCE À LA CONQUÊTE DES PETITS MARCHÉS LOCAUX DE MILWAUKEE, DE DÉTROIT ET DE CHICAGO. TRISHA PARLE DIRECTEMENT AUX CLIENTS QUI S'ARRÊTENT À SON KIOSQUE, LEUR FAIT GOÛTER SES PRODUITS ET LEUR DEMANDE LEURS IMPRESSIONS. C'EST D'AILLEURS CE QUI CARACTÉRISE LA TECHNIQUE DE VENTE PARTICULIÈRE DE CETTE PETITE ENTREPRISE. CES MARCHÉS LOCAUX LUI OFFRENT UNE PLATEFORME UNIQUE POUR SES PRODUITS, TRÈS NOVATEURS À L'ÉPOQUE.



IL FAUT SAVOIR EN EFFET QU'AU MOMENT DE CRÉER LA MINNESOTA HEARTLAND, IL Y A PRÈS DE 30 ANS, IL ÉTAIT BEAUCOUP PLUS DIFFICILE DE SE PROCURER DES INGRÉDIENTS SAINS ET UNE GRANDE VARIÉTÉ DE LÉGUMINEUSES. TRISHA RECHERCHE SES INGRÉDIENTS DANS LES ÉPICERIES FINES ET LES MAGASINS D'ALIMENTS NATURELS. EN PARTICIPANT AUX « FANCY FOOD SHOWS » ET AUTRES FOIRES DU GENRE, ELLE PROFITE D'UNE RÉELLE SYNERGIE DE *FOODIES* ET DE COMMERÇANTS, QUI, COMME ELLE, SONT PASSIONNÉS DE CUISINE ET ONT AUTANT À CŒUR LA QUALITÉ DE LEURS INGRÉDIENTS. LE BOUCHE-À-OREILLE CONTRIBUE AUSSI ÉNORMÉMENT AU SUCCÈS DE L'ENTREPRISE, PUISQUE GRÂCE AUX NOMBREUSES DÉGUSTATIONS, LES SOUPES DE FRONTIER SOUPS FONT PARLER D'ELLES : DÈS QU'ON Y A GOÛTÉ, ON NE PEUT S'EMPÊCHER DE VANER LEURS MÉRITES. « LES GENS ONT BESOIN DE RECETTES SIMPLES, MAIS DÉSIRENT PRÉPARER POUR LEUR FAMILLE DES PLATS SAVOUREUX QUI SONT BONS POUR LA SANTÉ, EXPLIQUE TRISHA. EN AJOUTANT QUELQUES ALIMENTS FRAIS À NOS SOUPES, ON OBTIENT, EN MOINS D'UNE HEURE, UN REPAS COMPLET, SAIN ET RÉCONFORTANT. »

LA CROISSANCE DE FRONTIER SOUPS SE POURSUIT SANS QUE LA PASSION DE TRISHA NE S'ESTOMPE. PENDANT PLUSIEURS ANNÉES, ELLE VIT À UN RYTHME EFFRÉNÉ, SE DÉPLAÇANT CONSTAMMENT D'UNE FOIRE À L'AUTRE OÙ ELLE TIENT DES KIOSQUES DE DÉGUSTATION. LORSQU'ELLE PROFITE DE QUELQUES MINUTES DE REPOS, ENTRE DEUX VOLS OU À SON RETOUR À LA MAISON, ELLE CONTINUE DE CRÉER DES RECETTES, D'EXPÉRIMENTER AVEC DE NOUVEAUX INGRÉDIENTS ET DE TESTER DES NOUVELLES SAVEURS. QUAND ON LUI DEMANDE QUEL FUT LE MOMENT CHARNIÈRE DE SA CARRIÈRE, TRISHA RÉPOND QU'APRÈS AVOIR PARTICIPÉ À UN ÉVÈNEMENT EN PARTICULIER, ELLE A RÉALISÉ QU'ELLE AVAIT VENDU POUR PLUS DE 40 000 \$ DE SOUPES EN UNE JOURNÉE! C'EST ALORS QU'ELLE A COMPRIS QUE FRONTIER SOUPS ÉTAIT PLUS QU'UN SIMPLE PASSE-TEMPS, MAIS UNE ENTREPRISE SOLIDE AU SUCCÈS BIEN TANGIBLE.

AUJOURD'HUI, POUR ÊTRE EN MESURE DE RÉPONDRE À LA DEMANDE TOUJOURS GRANDISSANTE, L'ENTREPRISE NE PRÉPARE PLUS LES SOUPES À LA MAIN, MAIS PLUTÔT DE FAÇON COMMERCIALE. ELLE OFFRE MAINTENANT 36 SAVEURS DIFFÉRENTES, MAIS FABRIQUE TOUJOURS CHAQUE SACHET DE SOUPE EN S'INSPIRANT DE LA PHILOSOPHIE DE SIMPLICITÉ ET DE QUALITÉ QUI GUIDAIT TRISHA À SES DÉBUTS. AVEC SON ÉQUIPE TOUT AUSSI PASSIONNÉE QU'ELLE, TRISHA CONTINUE DE S'INSPIRER DES PLATS QU'ELLE CUISINE À L'INTENTION DE SA FAMILLE POUR CRÉER UN GRAND CHOIX DE CHILIS, DE POTAGES ET DE RAGOÛTS SAVOUREUX, NÉCESSITANT UN MINIMUM DE PRÉPARATION. TOUJOURS INVESTIE DANS LES ACTIVITÉS DE SON ENTREPRISE, TRISHA PEUT MAINTENANT COMPTER SUR L'AIDE DE SES ENFANTS ET DE SON MARI POUR LA GESTION DE FRONTIER SOUPS, NOTAMMENT SUR CELLE DE SON FILS MATT, QUI A PRIS LA RELÈVE COMME PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL.

QUAND TRISHA RENTRE CHEZ ELLE APRÈS SON TRAVAIL, ELLE CONTINUE DE RÊVER DANS SA CUISINE ET C'EST CETTE PASSION QUI PORTE SON ENTREPRISE. LORSQU'ON LUI DEMANDE À QUOI ELLE ATTRIBUE LE SUCCÈS DE FRONTIER SOUPS, ELLE RÉPOND : « J'AI COMMENCÉ PAR FAIRE QUELQUE CHOSE QUE JE CONNAISSAIS BIEN ET QUE J'ADORAIS : LA CUISINE. » TRISHA CONTINUE DE CUISINER POUR SON MARI, SES ENFANTS, ET AUSSI SA MÈRE, SA PLUS GRANDE INSPIRATION DEPUIS SON ENFANCE. SA FORCE, SA RÉSILIENCE ET SON INGÉNUIOSITÉ LUI ONT ÉTÉ TRANSMISES PAR MME JANE CLARKE, AUJOURD'HUI ÂGÉE DE 94 ANS ET TOUJOURS AUSSI PLEINE DE VITALITÉ. C'EST GRÂCE À CES QUALITÉS ET À LA PASSION QUI L'ANIME QUE TRISHA ANDERSON A CRÉÉ UN PRODUIT POLYVALENT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE QUI NOUS RÉCHAUFFE DÈS LA PREMIÈRE BOUCHÉE.

CE MOIS-CI, FAVUZZI VOUS PRÉSENTE TROIS DÉLICIEUSES RECETTES DE FRONTIER SOUPS QUI VOUS PERMETTRONT DE PASSER UN AUTOMNE RÉCONFORTANT.



À la soupe!



- 1 sachet de mélange pour chaudière de maïs Frontier Soups
- 2 L (8 tasses) de bouillon de poulet
- Feuille de laurier

:: AU GOÛT ::

- 2 ou 3 pommes de terre pelées et coupées en dés
- 500 mL (2 tasses) de crème à cuisson
- Un ou deux épis de maïs frais, coupés en rondelles de 5 cm d'épaisseur
- 250 mL (1 tasse) de cubes de poulet cuit, de chair de crabe ou de palourdes cuites

★

CHAUDRÉE DE MAÏS

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES

FAIRE BOUILLIR LE BOUILLON DE POULET DANS UN CHAUDRON ET Y AJOUTER LE MÉLANGE POUR CHAUDRÉE DE MAÏS FRONTIER SOUPS, LES POMMES DE TERRE ET LA FEUILLE DE LAURIER, AU GOÛT. RÉDUIRE LE FEU ET LAISSER MIJOTER PENDANT 45 MINUTES. AJOUTER LA CRÈME ET LES RONDELLES DE MAÏS ET POURSUIVRE LA CUISSON PENDANT 15 À 30 MINUTES. RETIRER LA FEUILLE DE LAURIER AVANT DE SERVIR.

VARIANTE

AJOUTER LA CRÈME, LE POULET, LE CRABE OU LES PALOURDES, SELON LA VARIANTE DÉSIRÉE, ET POURSUIVRE LA CUISSON À FEU DOUX PENDANT 10 MINUTES. ÉTEINDRE LE FEU ET LAISSER REPOSER 5 MINUTES AVANT DE SERVIR.

À la mijoteuse

PLACER LES POMMES DE TERRE DANS LA MIJOTEUSE ET Y AJOUTER LE BOUILLON DE POULET, LA FEUILLE DE LAURIER ET LE MÉLANGE POUR CHAUDRÉE DE MAÏS FRONTIER SOUPS. COUVRIR ET RÉGLER LA CUISSON À 8 HEURES, À PUISSANCE FAIBLE. AJOUTER LA CRÈME ET LES AUTRES INGRÉDIENTS DÉSIRÉS ET FAIRE CUIRE 1 HEURE DE PLUS À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. RETIRER LA FEUILLE DE LAURIER AVANT DE SERVIR.

DÉLICIEUSE SOUPE

Voici une délicieuse soupe composée simplement de beaux grains de maïs bien jaune et sucré sans OGM, de riz, de morceaux de poivrons rouges, de pommes de terre et de crème. Lauréate de quelques prix et l'un des produits vedettes de la gamme Frontier Soups, la chaudière de maïs est un mets incontournable !



FS203
CHAUDRÉE DE MAÏS
FRONTIER SOUPS
198 G

Cette soupe d'inspiration exotique, aux saveurs exquis et complexes, se compose d'ingrédients issus des cuisines thaïlandaises et indiennes.

- 1 sachet de mélange pour soupe aux carottes et au gingembre de Frontier Soups

- 900 g (environ 1 sac) de carottes non pelées
- 1 L (4 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes
- 15 mL (1 c. à table) de cassonade
- 400 mL (1 boîte) de lait de coco

:: GREMOLATA ::

- Le zeste d'un citron
- 500 mL (2 tasses) de feuilles de persil italien frais
- 3 gousses d'ail
- 5 mL (1 c. à thé) d'huile d'olive Francisco Gómez Gold

SOUPE AUX CAROTTES ET AU GINGEMBRE

**POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 45 MINUTES**

LAVER LES CAROTTES ET LES COUPER EN RONDELLES D'UNE ÉPAISSEUR D'ENVIRON 2 CM. METTRE LE BOUILLON DE LÉGUMES OU DE POULET DANS UN CHAUDRON ET Y AJOUTER LES CAROTTES COUPÉES ET LE MÉLANGE POUR SOUPE AUX CAROTTES ET AU GINGEMBRE. PORTER À ÉBULLITION, PUIS RÉDUIRE LE FEU. LAISSER CUIRE À COUVERT À FEU DOUX PENDANT 30 MINUTES.

POUR LA GREMOLATA, HACHER FINEMENT TOUS LES INGRÉDIENTS AU ROBOT CULINAIRE.

PASSER LA SOUPE AU MÉLANGEUR ET Y AJOUTER LE LAIT DE COCO. LAISSER CUIRE ENCORE 5 MINUTES. GARNIR D'UNE CUILLERÉE DE GREMOLATA AVANT DE SERVIR.

VARIANTE

POUR UNE VERSION FROIDE, PRÉPARER LA VERSION ORIGINALE (SANS LA GREMOLATA) ET RÉFRIGÉRER AU MOINS 2 HEURES. AU MOMENT DE SERVIR, AJOUTER UNE CUILLERÉE DE YOGOURT NATURE ET GARNIR DE PACANES HACHÉES.



NOUVEAU

FS109
MÉLANGE POUR
SOUPE AUX CAROTTES
ET AU GINGEMBRE
FRONTIER SOUPS
156 G



FG01
HUILE D'OLIVE
FRANCISCO GÓMEZ
GOLD
500 ML

Ce potage regorgeant de poireaux et d'autres légumes du jardin pourrait être votre mets préféré toute l'année, surtout servi froid avec des cubes de jambon et une bonne cuillerée de crème sûre ou de yogourt nature.



- 1 sac de mélange pour soupe aux poireaux de Frontier Soups
- 1,5 L (6 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes
- 700 g (une dizaine) de pommes de terre grelots rouges, en dés avec la peau
- 500 mL (1 tasse) de crème à cuisson
- Feuille de laurier
- Fleur de sel Favuzzi, au goût
- Poivre, au goût



POTAGE AUX POIREAUX

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 45 MINUTES

DANS UN CHAUDRON, PORTER LE BOUILLON À ÉBULLITION; AJOUTER LE MÉLANGE POUR SOUPE AUX POIREAUX DE FRONTIER SOUPS, LES POMMES DE TERRE EN CUBES ET LA FEUILLE DE LAURIER. RÉDUIRE LE FEU ET LAISSER MIJOTER À FEU DOUX PENDANT 30 MINUTES. ÉCRASER GROSSIÈREMENT LES POMMES DE TERRE AVEC UNE FOURCHETTE ET ENLEVER LA FEUILLE DE LAURIER. AJOUTER LA CRÈME ET LAISSER CUIRE ENCORE 5 MINUTES AVANT DE SERVIR.

VARIANTE

PRÉPARER LE POTAGE SELON LA RECETTE CI-DESSUS SANS Y AJOUTER LA CRÈME. RÉFRIGÉRER TOUTE LA NUIT, PUIS PASSER AU MÉLANGEUR. AJOUTER LA CRÈME ET MÉLANGER. SERVIR AVEC UNE CUILLERÉE DE CRÈME SÛRE OU DE YOGOURT NATURE, GARNI DE CUBES DE JAMBON OU DE BACON ÉMIETTÉ.

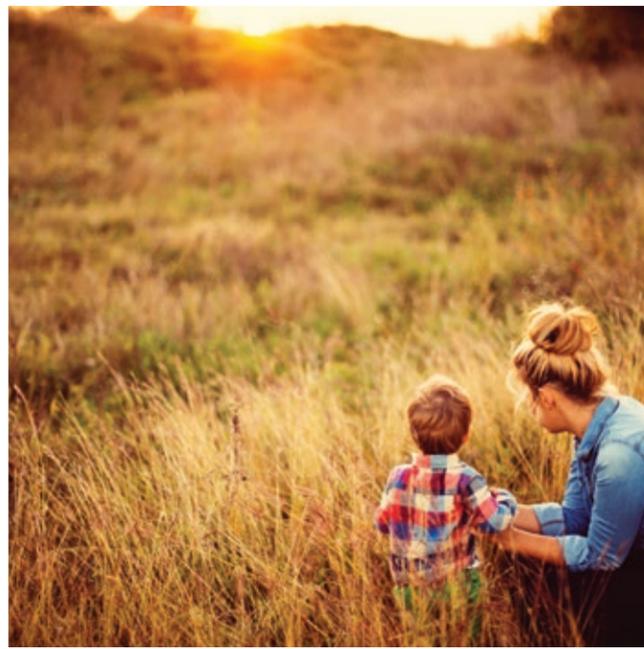


NOUVEAU

FS104
MÉLANGE POUR
SOUPE AUX POIREAUX
FRONTIER SOUPS
92 G



FA35
FLEUR DE SEL
FAVUZZI
100 G





- 500 mL (2 tasses) de semoule (couscous)
- 723 g (1 pot) de sauce à la courge musquée de Dave's Gourmet
 - 125 mL (1/2 tasse) d'oignons jaunes coupés en dés
 - 3 gousses d'ail hachées finement
 - 15 mL (1 c. à table) de sauge hachée
 - 4 œufs bruns de calibre gros ou extra-gros
 - 625 mL (2 1/2 tasses) de bouillon de poulet
 - 125 mL (1/2 tasse) d'huile d'olive Planeta
- 250 mL (1 tasse) de champignons (de Paris ou Cremini)
 - 5 gros zucchinis
- 454 g (1 lb) de dinde ou de poulet haché
- 500 mL (2 tasses) de fromage mozzarella râpé
 - 500 mL (2 tasses) de fromage ricotta
 - 250 mL (1 tasse) de chapelure
 - Sel et poivre, au goût

— ★ —

LASAGNE VÉGÉTARIENNE À LA COURGE MUSQUÉE

UN DÉLICE NATUREL AUX SAVEURS SUBTILEMENT SUCRÉES

*Cette sauce sans gluten
est une excellente source
de vitamine A.*



DG205
SAUCE À LA
COURGE MUSQUÉE
DAVE'S GOURMET
723 G



P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
500 ML

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES
CUISSON - DE 35 À 45 MINUTES

COUPER LES ZUCCHINIS SUR LA LONGUEUR, EN TRANCHES DE 1 CM (1/4 PO) D'ÉPAISSEUR. RÉPARTIR LES TRANCHES SUR UN PAPIER ABSORBANT ET SALER ET POIVRER AU GOÛT. LES LAISSER DÉGORGER PENDANT 10 MINUTES D'UN CÔTÉ, LES RETOURNER, PUIS LES LAISSER DÉGORGER DE NOUVEAU PENDANT 10 MINUTES DE PLUS.

VERSER L'HUILE D'OLIVE DANS UNE CASSEROLE DE TAILLE MOYENNE ET Y FAIRE REVENIR LES OIGNONS, L'AIL ET LES CHAMPIGNONS.

AJOUTER LA SEMOULE ET LE BOUILLON DE POULET. PORTER À ÉBULLITION. COUVRIR LA CASSEROLE ET CUIRE À FEU DOUX PENDANT 5 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LA SEMOULE AIT ABSORBÉ TOUT LE LIQUIDE.

LORSQUE LA SEMOULE EST CUITE, Y AJOUTER LES 4 ŒUFS ET BIEN MÉLANGER (LES ŒUFS ASSURENT UNE BONNE TENUE DE LA LASAGNE).

VÉRIFIER SI LES ZUCCHINIS ONT DÉGORGÉ ET ESSUYER LE SURPLUS D'EAU AVEC UN PAPIER ABSORBANT. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 375 °F (190 °C) ET PRÉPARER UN PLAT ALLANT AU FOUR DE 23 CM SUR 33 CM (OU DE 9 PO SUR 13 PO).

DANS UNE GRANDE POÊLE, FAIRE REVENIR LA DINDE OU LE POULET HACHÉ ET ASSAISONNER AU GOÛT. AJOUTER LA SAUCE À LA COURGE MUSQUÉE DE DAVE'S GOURMET ET LA SAUGE HACHÉE.

POUR MONTER LA LASAGNE, COMMENCER PAR ÉTENDRE UN TIERS DE LA SAUCE AU FOND DU PLAT, PUIS LA MOITIÉ DE LA RICOTTA, LA MOITIÉ DE LA SEMOULE ET LA MOITIÉ DES ZUCCHINIS. RECOMMENCER CES MÊMES ÉTAPES. TERMINER AVEC LE DERNIER TIERS DE LA SAUCE, PUIS RECOUVRIR DE MOZZARELLA ET DE CHAPELURE.

PLACER AU CENTRE DU FOUR ET FAIRE CUIRE PENDANT 35 À 45 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LES ZUCCHINIS SOIENT TENDRES.

*Récipiendaire du prix
de la meilleure sauce pour
pâtes, la sauce à la courge
musquée naturelle à 100 %
de Dave's Gourmet est
préparée à partir de courges
mûries à point dans la vallée
de Willamette en Oregon,
d'ail frais, d'oignons et de
poivrons rouges grillés.*

Vallée de Willamette, Oregon



DULCE DE LECHE



- Beurre non salé à la température ambiante, pour graisser le moule
- 796 mL (1 boîte) de purée de citrouille
- 250 mL (1 tasse) de lait entier
- 125 mL (1/2 tasse) de crème 35 %
- 2 œufs, légèrement battus
- 60 mL (1/4 de tasse) de cassonade
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de Fenouil & Sel Favuzzi
- 5 mL (1 c. à thé) d'extrait de vanille Bourbon de Madagascar Nielsen-Massey
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de cannelle
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de pollen de fenouil Favuzzi
- 450 g (1 lb) de pain rassis, coupé en cubes de 2 cm
- 125 mL (1/2 tasse) de pacanes, hachées grossièrement
- 250 mL (1 tasse) de dulce de leche Stonewall Kitchen

POUDING AU PAIN À LA CITROUILLE ET AU DULCE DE LECHE

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 10 MINUTES
CUISSON - 45 MINUTES

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 350 °F (175 °C) ET GRAISSER LE MOULE. DANS UN GRAND BOL, FOUETTER LA PURÉE DE CITROUILLE AVEC LE LAIT, LA CRÈME, LES ŒUFS, LA CASSONADE, LA CANNELLE, L'EXTRAIT DE VANILLE ET LE POLLEN DE FENOUIL. DISPOSER LE PAIN RASSIS DANS UN PLAT DE CUISSON DE 33 CM SUR 23 CM (13 PO SUR 9 PO) ET Y VERSER LE MÉLANGE DE CITROUILLE. DÉPOSER LES PACANES SUR LE DESSUS. CUIRE AU FOUR PENDANT 45 MINUTES. COUVRIR GÉNÉREUSEMENT DE DULCE DE LECHE AU MOMENT DE SERVIR.



FA37
FENOUIL & SEL
FAVUZZI
100 G



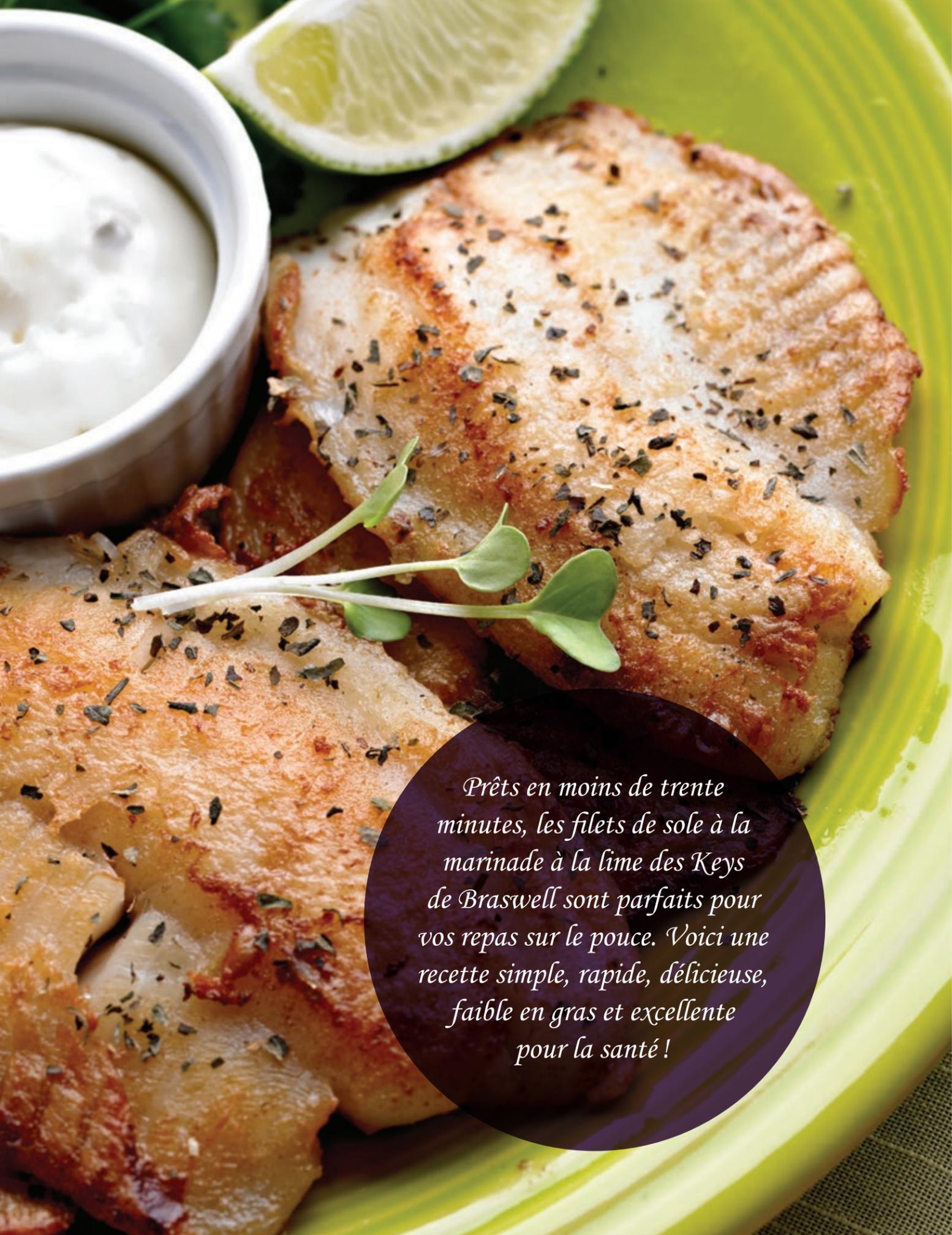
NM101
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR
NIELSEN-MASSEY
4 OZ



SK721
DULCE DE LECHE
(CONFITURE DE LAIT)
STONEWALL KITCHEN
354 G



FA18
POLLEN DE FENOUIL
FAVUZZI
15 G



Prêts en moins de trente minutes, les filets de sole à la marinade à la lime des Keys de Braswell sont parfaits pour vos repas sur le pouce. Voici une recette simple, rapide, délicieuse, faible en gras et excellente pour la santé !

- 4 filets de sole d'environ 250 g chacun*
- 180 mL (3/4 tasse) de marinade pour sole à la lime des Keys Braswell
 - Fleur de sel Favuzzi
 - Poivre du moulin
 - Huile d'olive extra-vierge Favuzzi

:: ACCOMPAGNEMENT ::

- Légumes variés en julienne, au choix : carottes, poireaux, céleri-rave, branches de céleri,
- Lémonaise Green Dragon Ojai Cook
- 2 limes, coupées en quartiers

* Selon la saison ou le type de poisson disponible, on peut utiliser un autre poisson à chair blanche comme le tilapia, le turbo, la morue ou le pangasius.

FILET DE SOLE À LA LIME DES KEYS

**POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES
(INCLUANT LA CUISSON)**

DÉPOSER LES FILETS DE POISSON DANS UN PLAT ET LES RECOUVRIR UNIFORMÉMENT DE MARINADE. SCELLER AVEC UNE PELLICULE PLASTIQUE ET LAISSER MARINER AU FRIGO PENDANT UNE QUINZAINE DE MINUTES.

ENTRE-TEMPS, FAIRE CHAUFFER UN PEU D'HUILE D'OLIVE DANS UNE POÊLE ET Y FAIRE REVENIR LES LÉGUMES EN JULIENNE. RÉSERVER LES LÉGUMES. SORTIR LES FILETS DE POISSON DU FRIGO. AJOUTER UN PEU D'HUILE DANS LA MÊME POÊLE ET LORSQU'ELLE EST BIEN CHAUDE, FAIRE DORER LES FILETS PENDANT ENVIRON DEUX MINUTES CHAQUE CÔTÉ. POIVRER AU GOÛT ET SALER AVEC LA FLEUR DE SEL FAVUZZI.

SERVIR LES FILETS AVEC LES LÉGUMES. ACCOMPAGNER D'UN QUARTIER DE LIME FRAÎCHE ET DE LÉMONAISE (MAYONNAISE AVEC MOUTARDE, CORIANDRE ET WASABI) GREEN DRAGON D'OJAI COOK.



NOUVEAU

KS12739
MARINADE POUR
SOLE À LA LIME
DES KEYS BRASWELL
354 ML



FA38
FLEUR DE SEL
FAVUZZI
100 G



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
500 ML



OC6A05
LÉMONAISE
GREEN DRAGON
OJAI COOK
355 ML

ST CLEMENT'S

- Tonic citron Fever-Tree
- Jus d'orange frais
- 4 gros cubes de glace faits avec de l'eau de source
- Une spirale d'écorce de citron

★

REPLIR UN GRAND VERRE À COCKTAIL AVEC LES CUBES DE GLACE ET Y VERSER UNE PART DE JUS D'ORANGE FRAIS. TERMINER EN REMPLISSANT LE VERRE D'UNE PART DE TONIC CITRON BIEN FROID ET GARNIR DE LA SPIRALE D'ÉCORCE DE CITRON.



FT1052
TONIC CITRON
(BITTER LEMON)
FEVER-TREE
200 ML



LE ST CLEMENT'S EST UN COCKTAIL NON ALCOOLISÉ. BIEN QU'IL EN EXISTE PLUSIEURS VARIANTES, IL CONTIENT TOUJOURS DU JUS D'ORANGE MÉLANGÉ À PARTS ÉGALES AVEC UNE BOISSON AU CITRON. CE COCKTAIL TIENT SON NOM DE LA COMPTINE ANGLAISE TRADITIONNELLE *ORANGES AND LEMONS* (ORANGES ET CITRONS), QUI MENTIONNE LES CLOCHES DE L'ÉGLISE DE ST CLEMENT'S À LONDRES.



Nouvelles

NOUVEAUTÉS

LA FAMILLE S'AGRANDIT



LE MOIS PROCHAIN, FAVUZZI DÉVOILERA PLUSIEURS NOUVEAUX PRODUITS À SON EFFIGIE, NOTAMMENT DES PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE FABRIQUÉES DANS UN PETIT VILLAGE DE GÊNES, UN SEL DE MER AUX HERBES AROMATIQUES DE BOLOGNE ET UNE CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE BIOLOGIQUE DE MODÈNE. POUR RESTER À L'AFFÛT, CONSULTEZ RÉGULIÈREMENT NOS PAGES FACEBOOK ET INSTAGRAM!



DES PRODUITS OFFERTS EN CADEAU À LA



SAISON



Au début octobre, une trentaine de succursales de la Société des alcools du Québec offriront en cadeau des produits Favuzzi à l'achat de bouteilles de vin spécialement sélectionnées,

NOTAMMENT NOS PÂTES AL DENTE FIESTA, NOTRE SAUCE AU BASILIC FAVUZZI ET NOTRE MOUTARDE AUX POMMES FUMÉES JOE BEEF.



Un
Coffret-Cadeau
Favuzzi

FAVUZZI MET L'ACCENT SUR LE GOÛT AVEC UN TOUT NOUVEAU COFFRET-CADEAU. DE CONCEPTION ORIGINALE, NOTRE COFFRET PEUT CONTENIR N'IMPORTE LAQUELLE DE NOS HUILES IMPORTÉES, DE NOS VINAIGRES BALSAMIQUES FAVUZZI OU DE NOS VINAIGRES O OLIVE OIL. À L'APPROCHE DES FÊTES, RÉSERVEZ VITE VOS COFFRETS FAVUZZI, CAR LES QUANTITÉS SONT LIMITÉES!

★

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS