



Solutions repas

Nous voilà en novembre, le mois du football et des bouchées qui l'accompagnent.

Voici quelques recettes parfaites pour les jours de match, que vous regardiez la Coupe Grey au Canada ou les matchs d'Action de grâce aux États-Unis. Vous êtes plutôt participant? Ces plats feront également le plaisir de la famille après une grosse journée d'activités.

E P I C U R E TM

Contenu de la boîte de novembre

Renforcez votre confiance dans la cuisine
avec la boîte Epic Box de novembre



03

Assaisonnement Meilleur chili au monde

Quesadillas du quart-arrière

[Cliquez pour voir les détails](#)

NOUVEAU

EXCLUSIF

Best Ever Chili
Meilleur chili au monde



05

Mélange à trempette chaude Trempe pizza

Pâtes pizza au four

[Cliquez pour voir les détails](#)

EPICURE
Pizza Dip
Trempe pizza



08

Assaisonnement Buffalo

Ailes buffalo

[Cliquez pour voir les détails](#)



10

Assaisonnement Pâtes bœuf et fromage

Bouchées de cheeseburger
et patates

[Cliquez pour voir les détails](#)

EPICURE
Cheeseburger Pasta
Pâtes bœuf et fromage



13

Mélange Enrobage croustillant

Croquettes de poulet

[Cliquez pour voir les détails](#)

EPICURE
Crispy & Crunchy Coating
Enrobage croustillant



16

Assaisonnement Boulettes de viande à l'italienne

Pizza sur muffin anglais

[Cliquez pour voir les détails](#)

EPICURE
Italian Meatball
Boulettes de viande
à l'italienne



18

Mélange Biscuits au sucre

Barres au sucre

[Cliquez pour voir les détails](#)

EPICURE
Sugar Cookie
Biscuits au sucre





Quesadillas du quart-arrière



Temps total
20 min



Donne
4 portions



Coût par portion
2,73 \$CA • 2,32 \$US

Cette recette vous permettra de remporter la victoire à l'heure du souper! Elle est riche en protéines, pour que vous et votre famille fassiez le plein d'énergie comme des champions. Servir avec de la **Salsa poco picante**, de la **Guacamole** et de la crème sure. Attrapez une pointe fromagée et criez victoire!

INGRÉDIENTS

- ½ lb (225 g) de poitrine de poulet, désossée et sans peau
- 1 tasse de sauce tomate
- ½ sachet d'**Assaisonnement Meilleur chili au monde**
- 1 boîte (14 oz/398 ml) de haricots noirs non salés, égouttés et rincés
- 4 tortillas de farine moyennes (6 po)
- ¾ tasse de fromage râpé, au choix

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F. Recouvrir la **Plaque de cuisson** du **Tapis de cuisson**.
2. Dans une **Étuveuse multi-usages** ou ronde, ajouter les poitrines de poulet. Couvrir; cuire au micro-ondes à puissance moyenne (50 %) pendant 8 à 9 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

3. Entretemps, dans un bol, mélanger la sauce tomate et l'assaisonnement.
4. À l'aide de deux fourchettes, déchiqueter le poulet. Ajouter les haricots et utiliser le **Séparateur de viande hachée** pour les réduire en purée. Incorporer le mélange de sauce tomate.
5. Disposer les tortillas sur la plaque. Répartir le mélange de poulet sur la moitié de chaque tortilla, puis recouvrir de fromage. Replier les tortillas sur la garniture (elles seront pleines!).
6. Cuire au four pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que les tortillas soient légèrement dorées.
7. Transférer les quesadillas sur une planche à découper et les couper en deux pour servir.

Pour une assiette parfaitement équilibrée : Servir avec 1 tasse de légumes tranchés.

Par portion : Calories 430, Lipides 14 g (Saturés 6 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 60 mg, Sodium 560 mg, Glucides 46 g (Fibres 12 g, Sucres 7 g), Protéines 30 g.



Cliquez pour la recette de poulet au chili croustillant

Assaisonnement Meilleur chili au monde



- Un assaisonnement pour chili doux à moyen fait de piments Ancho, de cumin, d'origan, de chili et de poudre de cacao.
- Prêt en moins de 20 minutes, ce chili déborde de saveurs.
- Et surtout, il est polyvalent! Utilisez la viande hachée de votre choix, des tomates fraîches ou en conserve et remplacez les haricots par ce que vous avez sous la main. Ce sera toujours un bon choix!
- Garnissez de crème sure, de cheddar et de petits oignons hachés.
- Utilisez des tomates en conserve grillées, pour une saveur fumée plus présente.
- Ajoutez des jalapeños hachés pour plus de piquant.
- Utilisez le chili préparé pour faire des enchiladas : farcissez les tortillas avec le chili et garnissez-les de sauce enchilada et de fromage. Passez au four jusqu'à ce que les tortillas soient chaudes et que le fromage soit fondu.
- Préparez de la lasagne au chili. Nappez le chili entre les étages de pâtes.
- Donne 6 portions.



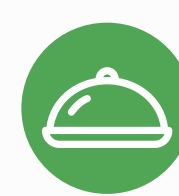
Pâtes pizza au four



Temps total
25 min



Donne
8 portions



Coût par portion
1,79 \$CA • 1,52 \$US

Voici un plat fromagé bien onctueux qui allie les saveurs de la pizza et des pâtes qu'on aime tant. Parfait pour un souper en famille à la maison. Facile à préparer et amusant à manger! Disposez sur la table les garnitures pour pizza préférées de votre famille. Laissez chacun choisir ce qui garnira ses pâtes! Olives noires tranchées, poivrons en dés, champignons ou même saucisses cuites émiettées.

INGRÉDIENTS

- 1 lb (450 g) de pâtes courtes, comme penne ou rotini, environ 4 tasses
- 1 brique (8 oz/250 g) de fromage à la crème léger, ramolli
- 1 tasse de mayonnaise légère
- 1 sachet de Mélange à trempette chaude Trempette pizza
- 1 tasse de mozzarella râpé
- 14 à 16 tranches de pepperoni

Garnitures (facultatif) : **Assaisonnement Italien**, basilic frais

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Dans une grande casserole, cuire les pâtes selon les directives de l'emballage. Réserver $\frac{1}{2}$ tasse d'eau de cuisson des pâtes, puis égoutter.
3. Entretemps, dans une Sauteuse, mélanger le fromage à la crème, la mayonnaise et le mélange à trempette chaude. Couvrir. Cuire à feu moyen-doux, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange soit chaud, environ 6 à 7 minutes.
4. Ajouter les pâtes chaudes et $\frac{1}{4}$ tasse d'eau réservée pour les pâtes à la sauteuse; remuer jusqu'à homogénéité. Ajouter de l'eau, 1 c. à table à la fois, au besoin. Garnir de fromage et de pepperoni.
5. Transférer la sauteuse au four. Cuire de 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter les garnitures, si désiré.



Pâtes pizza au four *suite*

TRUC La **Sauteuse** passe de la cuisinière au four. Si vous n'en avez pas, transférez simplement le mélange de pâtes et de fromage à la crème dans un plat allant au four, tel que l'**Étuveuse multi-usages**. Garnissez de pepperoni et de fromage, puis passez au four.

Pour une assiette parfaitement équilibrée : Servir avec 1 tasse de brocoli cuit à la vapeur ou 2 tasses d'épinards. Choisir des légumes plus riches en protéines pour en augmenter l'apport.

Par portion : Calories 430, Lipides 17 g (Saturés 7 g, Trans 0 g), Cholestérol 40 mg, Sodium 560 mg, Glucides 52 g (Fibres 3 g, Sucres 6 g), Protéines 15 g.



Cliquez pour la recette de pizza spaghetti

Mélange à trempette chaude Trempette pizza



- La pizza est toujours très appréciée, et cette trempette chaude vous rendra très populaire lors de votre prochaine réunion entre amis. Délicieusement fromagée, elle est parfaite servie avec des croustilles et du pain.
- Toutes les saveurs de la pizza : fromage, tomates, et herbes aromatiques!
- Seulement 4 ingrédients sont requis : fromage à la crème, mayo, mozzarella et pepperoni (facultatif).
- Servez avec des bâtonnets de pain, des craquelins, des croustilles ou des poivrons pour tremper.
- Fromage au fromage fondant et à la pizza : étalez la trempette préparée sur du pain et ajoutez du fromage, si désiré. Faites griller jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Champignons farcis au fromage : ajoutez la trempette pizza préparée sur le dessus des champignons. Faites cuire au four jusqu'à ce que les champignons soient tendres et que le fromage ait fondu.
- Poulet farci : garnissez le poulet avec la trempette pizza préparée et faites cuire au four jusqu'à ce que les champignons soient cuits et que le fromage fasse des bulles.
- Pâtes à la trempette pour pizza : il suffit de combiner le mélange à trempette pizza avec un peu d'eau et de l'huile d'olive, et de combiner dans une poêle avec des pâtes cuites. Ajoutez un peu de crème ou de bouillon pour encore plus de saveur. Saupoudrez de parmesan au moment de servir.
- Bouchées de pizza aux œufs cuites au four : mélangez des œufs avec de la trempette pizza et un peu de parmesan. Faites cuire dans des moules à muffins jusqu'à ce que les œufs soient cuits.
- Utilisez de la sauce à pizza préparée pour faire des danoises au four.



Ailes buffalo



Temps total
35 min



Donne
6 portions



Coût par portion
1,63 \$CA • 1,39 \$US

Des ailes de poulet avec une sauce épicée, bonnes à s'en lécher les doigts. Ce plat est facile à préparer, prêt en quelques minutes, et parfait pour être réchauffé.

INGRÉDIENTS

- 3 ¼ c. à table d'**Assaisonnement Buffalo**, divisé
- 2 c. à table de cassonade
- 1 c. à table de ketchup
- ¼ tasse de vinaigre
- 1 ½ lb (675 g) d'ailes de poulet

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Dans un bol, fouetter 1 c. à table d'assaisonnement, le sucre, le ketchup et le vinaigre. Réserver.
3. Combiner les ailes avec les 2 ¼ c. à table d'assaisonnement restants. Déposer sur une **Plaque de cuisson** recouverte d'un **Tapis de cuisson**. Cuire de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les ailes soient bien cuites.
4. Combiner les ailes cuites avec la sauce préparée.

Par portion (environ 3 ailes) : Calories 160, Lipides 9 g (Saturés 2,5 g, Trans 0 g), Cholestérol 40 mg, Sodium 330 mg, Glucides 8 g (Fibres 1 g, Sucres 5 g), Protéines 13 g.



Cliquez pour la recette de aioli buffalo

Assaisonnement Buffalo



- Un mélange légèrement épicé qui fait toujours l'unanimité.
- Assaisonnez les ailes de poulet ou les bouchées de chou-fleur.
- Utilisez comme enrobage pour le poulet et la viande.
- Saupoudrez sur les crevettes, les légumes, les œufs et la salade de pommes de terre.
- Ajoutez l'assaisonnement aux boulettes de burger pour en raviver le goût.



Bouchées de cheeseburger et patates



Temps total
30 min



Donne
24 bouchées



Coût par portion
1,01 \$CA • 0,86 \$US

Ces bouchées dorées feront fureur les jours de match! Pas besoin d'éviter des pommes de terre ici. Cet amuse-gueule protéiné est parfait pour garder votre énergie lorsque le match se prolonge. Ajoutez vos garnitures préférées : crème sure, ciboulette et du **Garniture Meilleure que du bacon**, ou laissez libre cours à vos envies de cheeseburger avec des cornichons en dés, des oignons, des tomates, etc.

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre Russet moyennes
- 2 c. à table d'huile
- 1 sachet d'Assaisonnement Pâtes bœuf et fromage, divisé
- ¾ lb (375 g) de bœuf haché maigre
- 1 ¼ tasse de cheddar râpé, divisé

Garnitures (facultatif) : crème sure, **Garniture Meilleure que du bacon**, oignons verts tranchés, cornichons en dés, laitue iceberg hachée

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400° F. Tapiser la Plaque de cuisson.
2. Couper les pommes de terre en rondelles de ¼ po. Dans une **Étuveuse multi-usages** ou une **Étuve ronde**, mélanger les pommes de terre tranchées avec l'huile et 2 c. à table d'assaisonnement. Couvrir; cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 3 minutes.

3. Disposer les pommes de terre en une seule couche sur la plaque. Cuire au four 20 min, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.

4. Entre-temps, dans la même étuveuse que celle utilisée pour les pommes de terre, mélanger le bœuf et le reste de l'assaisonnement. Couvrir; cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 4-5 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Placer délicatement le plateau multi-usages sur le bœuf haché et filtrer l'excès de liquide. À l'aide du **Séparateur de viande hachée**, défaire les gros morceaux de viande. Incorporer ¾ tasse de fromage.

5. Garnir chaque rondelle de pommes de terre du mélange de bœuf haché et saupoudrer du reste de ½ tasse de fromage. Cuire au four pendant 1 minute, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

6. Avant de servir, ajouter d'autres garnitures, si désiré.



Bouchées de cheeseburger et patates

suite

TRUC Selon la taille de vos pommes de terre Russet, il se peut que vous ayez plus de bouchées de pommes de terre. S'il y a trop de bouchées pour les disposer en une seule couche, les répartir sur deux **Plaques de cuisson**.

Par portion (2 bites): Calories 170, Lipides 9 g (Saturés 3,5 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 25 mg, Sodium 170 mg, Glucides 13 g (Fibres 2 g, Sucres 1 g), Protéines 10 g.



[Cliquez pour la recette de lasagne bœuf et fromage](#)

Assaisonnement Pâtes bœuf et fromage



- Plat du passé réinventé en version plus saine et savoureuse! Les pâtes bœuf et fromage se préparent facilement dans une seule casserole; un repas idéal pour les jeunes cuisiniers en herbe. Régalez-vous avec des pâtes fromagées et gardez le nettoyage au minimum. Tout le monde y gagne!
- Gagnez temps et argent : Utilisez n'importe quelles pâtes courtes que vous avez dans votre garde-manger.
- Personnalisez : Remplacez le bœuf haché par une autre protéine.
- Option végétalienne : Utilisez de la viande hachée à base de plantes au lieu du bœuf.



Croquettes de poulet



Temps total
15 min



Donne
4 portions



Coût par portion
\$3,05 \$CA • 2,64 \$US

Que vous organisiez une réception décontractée, l'anniversaire d'un enfant ou une soirée chic, ces petites pépites sont une entrée géniale qui plaira à tout le monde. Des invités arrivent par surprise? Ces croquettes sont faciles à préparer dans votre friteuse à air en un rien de temps!

INGRÉDIENTS

- 1 lb (450 g) de poitrine de poulet, désossée et sans peau
- 2 c. à table de mayonnaise ou de yogourt nature 2 %
- 1 sachet de **Mélange Enrobage croustillant**

INSTRUCTIONS

- 1.** Préchauffer la friteuse à air à 375 °F.
- 2.** Couper le poulet en morceaux de 1 ½ po; mélanger dans un bol avec la mayonnaise pour l'enrober.
- 3.** Placer le mélange d'enrobage dans un plat peu profond. À l'aide de pinces ou de vos mains, ajouter le poulet, un morceau à la fois, en le tournant et en le pressant pour l'enrober.
- 4.** Placer dans le panier de la friteuse et cuire 10 min, ou jusqu'à ce que le poulet soit doré et bien cuit. Retourner à mi-cuisson.



Croquettes de poulet *suite*

TRUCS

1. Servir avec la Vinaigrette ranch crémeuse ou de la Moutarde au miel Épiculture pour tremper.
2. Pour faire apprécier quelque chose de plus sain aux petits mangeurs difficiles, découpez le poulet en formes amusantes avant de l'enrober et de le faire cuire.
3. Pas de friteuse à air? Placez deux Grilles de refroidissement sur une Plaque de cuisson. Badigeonnez-les légèrement d'huile pour éviter que les aliments collent. Placer le poulet sur les grilles en une seule couche. Cuire au four préchauffé à 425 °F pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet atteigne une température interne de 165 °F.

Par portion : Calories 240, Lipides 9 g (Saturés 2 g, Trans 0 g), Cholestérol 70 mg, Sodium 370 mg, Glucides 14 g (Fibres 0 g, Sucres 1 g), Protéines 25 g.



Cliquez pour la recette de bouchées croustillantes au tofu

Mélange Enrobage croustillant



• Envie de croquant? Ajoutez un enrobage croustillant sans gluten, mais jamais détrempe ou fade, aux protéines et aux légumes et faites-les cuire au four. Vous obtiendrez tout le goût de vos aliments frits préférés sans la moindre trace de gras. Vous

pourrez donc les déguster chaque fois que vous en aurez envie!

- Mélange familial et polyvalent avec des notes d'oignon, d'ail et de paprika fumé.
- En cuisant, le mélange donne un croquant satisfaisant. Pas d'arrière-goût bizarre comme la plupart des panures sans gluten.
- Pas besoin de mesurer et de mélanger. Enduire légèrement les aliments de mayo ou de yogourt, puis les presser pour les enrober de chapelure.
- Essayez sur des poitrines, des cuisses ou des bouchées de poulet.
- Préparez des crevettes, des filets de saumon ou de morue croustillants ou enrobez des côtelettes de porc.
- Enrobez des cubes de tofu ou des fleurons de brocoli ou de chou-fleur.
- Un paquet permet d'assaisonner jusqu'à 16 lanières de poulet.



Pizza sur muffin anglais



Temps total
17 min



Donne
4 portions



Coût par portion
2,25 \$CA • 2,00 \$US

Nous organisons une soirée pizza, et toute la famille est invitée! Les pizzas sur muffins anglais sont une façon amusante et facile de donner une nouvelle vie aux restes. Elles sont idéales pour les lunchs de l'école (vos enfants ne les ramèneront pas dans leur boîte à lunch, c'est garanti) ou pour un souper en vitesse, lorsque l'horaire est chargé. Recrutez vos petits chefs pour qu'ils vous aident à assembler et à créer leurs propres mini pizzas!

INGRÉDIENTS

- 4 muffins anglais
- 8 **Boulettes de viande à l'italienne**
- ½ tasse de **Sauce rosée** ou **Sauce marinara**
- ½ tasse de fromage râpé

INSTRUCTIONS

- 1.** Préchauffer le four à 400° F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un Tapis de cuisson.
- 2.** Trancher les muffins et disposer les moitiés, côté coupé vers le haut, sur le moule. Badigeonner légèrement d'huile. Cuire au four pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce que les moitiés de muffins commencent à dorer.

3. Entretemps, couper les boulettes de viande en quartiers.

4. Répartir 1 c. à table de sauce sur chaque moitié de muffin et saupoudrer chacune d'elles de 1 c. à table de fromage. Disposer 4 quartiers de boulettes sur chaque muffin.

5. Cuire au four pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les muffins soient dorés sur les bords.

Pour une assiette parfaitement équilibrée : Servir avec 2 tasses de légumes et 1 c. à table de vinaigrette Épicure.

Par portion (2 pizzas) : Calories 340, Lipides 13 g (Saturés 0 g, Trans 0,4 g), Cholestérol 75 mg, Sodium 570 mg, Glucides 34 g (Fibres 0 g, Sucres 3 g), Protéines 22 g.



Cliquez pour la recette de sandwiches au poulet et au parmesan

Assaisonnement Boulettes de viande à l'italienne

- Vive les boulettes de viande juteuses! Notre mélange sans gluten donne des boulettes de viande moelleuses et parfaitement formées qui accompagnent à merveille le spaghetti et la sauce marinara. Délicieuses aussi dans des sandwiches, écrasées sur une pizza ou ajoutées à une soupe. Cuisinez-en une grande quantité et congelez-les pour en avoir chaque fois que votre envie de boulettes de viande se fait sentir!
- Notre mélange pour boulettes à l'italienne a un bon goût de poivre noir. Elles ne sont pas épicées, mais créent un peu de chaleur.
- Le mélange comprend de la chapelure de riz sans gluten. Celle-ci agit comme de la chapelure ordinaire et rend les boulettes de viande incroyablement tendres au contact de la fourchette!
- Faites vos boulettes avec 1 livre de bœuf haché maigre et 1 livre de porc haché. Le bœuf apporte une intensité de goût robuste, tandis que le porc donne un goût légèrement plus sucré et riche. Ensemble, ils créent un résultat juteux, ferme mais tendre. La viande de porc a une teneur plus élevée en matières grasses, ce qui permet aux boulettes de rester moelleuses pendant la cuisson.
- Humectez vos mains avec de l'eau froide avant de façonner les boulettes. Elles seront moins collantes et plus faciles à former.
- L'ajout de fromage à la recette est facultatif.
- Combinez le mélange sec à du beurre fondu; saupoudrez-en le macaroni au fromage ou votre plat préféré.
- Ajoutez le mélange sec aux burgers ou pains de viande.
- Utilisez le mélange comme panure sans gluten. Enrobez le poulet, le poisson ou les côtelettes de porc avant la cuisson.
- 1 recette donne 32 boulettes de viande.



- Plat italien typique aimé pratiquement de tout le monde pour sa simplicité réconfortante et sa saveur, avec des notes d'ail, d'oignon, d'origan et de basilic.



Barres au sucre



Temps total

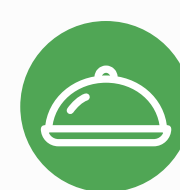
1 h 25

(dont 1 h de refroidissement)



Donne

16 portions



Coût par portion

0,56 \$CA • 0,48 \$US

Les mêmes délicieux biscuits au sucre sans gluten que d'habitude, mais nous sortons des sentiers battus et simplifions un peu les choses. Rien à abaisser, ni à découper, mais on conserve l'ambiance des fêtes en ajoutant des paillettes festives. Cette recette est une excellente option si vous n'avez pas d'emporte-pièce ou si vous souhaitez simplement relever la barre de votre assortiment de bouchées!

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Mélange Biscuits au sucre**
- ½ tasse + 3 c. à table de beurre non salé, ramolli, divisé
- 1 œuf
- 1 ½ c. à thé d'extrait de vanille, divisé
- 1 tasse de sucre à glacer
- ½ c. à table de lait, au choix
- ½ c. à thé de jus de citron
- 2 c. à table de paillettes, au choix, facultatif

INSTRUCTIONS

- 1.** Préchauffer le four à 375 °F. Huiler légèrement l'**Étuveuse carrée**.
- 2.** Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur sur socle (avec palette de mixage) ou d'un batteur à main, battre à faible vitesse le mélange avec ½ tasse de beurre, l'œuf et 1 c. à thé de vanille, jusqu'à homogénéité.
- 3.** Presser la pâte dans l'étuveuse. À l'aide du fond d'un verre ou d'un petit rouleau à pâte, aplatir le dessus. Cuire au four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Déposer l'étuveuse sur une **Grille de refroidissement** et laisser refroidir complètement, environ une heure.
- 4.** Entretemps, dans un bol moyen, battre les 3 c. à soupe de beurre restantes, la ½ c. à thé de vanille restante, le sucre à glacer, le lait et le jus de citron à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Racler les côtés au besoin.
- 5.** Étendre le glaçage sur les biscuits refroidis et ajouter des paillettes, si désiré. Couper délicatement en 16 barres pour servir.



Barres au sucre *suite*

TRUCS

1. Pour couper les barres, utilisez un couteau à beurre, une spatule fine ou une palette afin d'éviter d'endommager l'éteveuse en silicone.
2. Vous manquez de temps? Utilisez ½ tasse de glaçage à la crème au beurre du commerce.

Par portion : Calories 170, Lipides 9 g (Saturés 5 g, Trans 0,5 g), Cholestérol 35 mg, Sodium 10 mg, Glucides 23 g (Fibres 0 g, Sucres 13 g), Protéines 1 g.



Cliquez pour la recette de biscuits cannes en bonbon

Mélange Biscuits au sucre



- Des biscuits au sucre aux effluves de vanille et à la texture légèrement tendre et moelleuse.
- Conçus pour être abaissés et découpés, ils se préparent avec un seul bol et trois ingrédients simples : beurre, œuf et extrait de vanille.
- Pour varier, ajoutez-y du zeste d'agrumes ou trempez-les dans du chocolat. Ne vous en tenez pas aux biscuits : utilisez la pâte comme croûte, pour préparer des barres-desserts.
- La pâte est molle lorsqu'elle est fraîchement mélangée. Un temps de refroidissement est nécessaire pour faciliter sa manipulation et lui permettre de conserver sa forme. Le fait d'abaisser la pâte en deux disques permet de travailler avec la pâte froide tandis que l'autre peut rester au réfrigérateur (pour lui éviter de se réchauffer).
- La recette donne environ 24 biscuits, mais cela dépend de la taille de l'emporte-pièce.
- La recette fonctionne aussi bien avec le Tapis de cuisson Épicure qu'avec du papier parchemin. Le temps de cuisson varie un peu (c'est un peu plus long avec le tapis).

**EPIC
BOX**

E P I C U R E TM