

journal
trouvailles



fêtes 2021

100 nouveaux
produits PC^{MD}
à l'intérieur



optimum^{MC}

Nos meilleures offres des Fêtes, elles sont sur l'appli!



Scannez pour découvrir
toutes nos offres des
Fêtes dans l'appli
PC Optimum^{MC}.

**VOUS N'AVEZ
PAS ENCORE
L'APPLICATION
PC OPTIMUM^{MC}?
TÉLÉCHARGEZ-LA DÈS
AUJOURD'HUI!**

L'application PC Optimum^{MC} vous
donne accès à plein de points et
à du contenu exclusif. Pour ne rien
manquer, visitez-la chaque semaine
et gardez ce guide à portée de main!





Table des matières

- 2** Le mot de Kat
- 3** Discutons pâtisserie avec Carl Arsenault
- 4** Réinventez vos pâtisseries des Fêtes
- 6** Comment faire : échange de biscuits et boîte cadeau
- 8** Comment faire : bar à gaufres
- 11** L'art d'offrir selon Kallmekris
- 12** Le cadeau : la Rôtissoire en fonte émaillée de 4,9 l PC^{MD}
- 14** Comment faire : opération bas de Noël
- 17** Les hors-d'œuvre selon Jann Arden
- 18** En entrée : les Bâtonnets de fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}
- 20** Comment faire : buffet de hors-d'œuvre
- 22** Kimchi et hummus, un savoureux mélange
- 23** Le plateau de mignardises
- 25** Les cocktails festifs de Sasha et Deddy
- 26** Le classique des Fêtes : Collection Lait de poule PC^{MD}
- 28** Comment faire : se constituer un bar comme celui des pros
- 30** Activité en famille : bar à chocolat chaud
- 31** Pleins feux sur le chocolat chaud!
- 33** Les repas des Fêtes selon Kayla Grey
- 34** Un plat royal : la Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC^{MD}
- 36** Une aventure savoureuse : Collection d'inspiration coréenne PC^{MD}
- 39** Le meilleur plat de fruits de mer
- 40** Cinq soupers de semaine
- 41** Jasons desserts avec Geneviève Plante
- 42** Décadent : le Gâteau au fromage style New York, bouchées de pacanes, caramel et chocolat PC^{MD}
- 46** Petit plaisir en famille : les mots cachés des Fêtes

Index des recettes

- 5** Recette de base pour Biscuits à la cannelle et au lait de poule, Carrés festifs au chocolat blanc et Biscuits aux œufs de chocolat
- 9** Poulet et gaufres à la coréenne
- 13** Poulet à la grecque tout-en-un
- 19** Patatas bravas végétaliennes
- 27** Flotteurs au rhum et à la crème glacée au lait de poule
- 29** Bee's Knees pétillant au miel et au gingembre
- 35** Farce classique anti-gaspillage
- 38** Ssam de bouts de côtes Kalbi avec cornichons au sésame
- 43** Gâteau tres leches au lait de poule
- 45** Brownies au tourbillon d'amandes au tamari

« Ça fait plus de 45 ans que je gère mon magasin. Chaque année, les employés et les clients sont fous de joie lorsqu'ils voient arriver sur les tablettes les nouveaux produits Trouvailles des Fêtes PC^{MD}. Chacun découvre avec bonheur les nouveautés et se réjouit de retrouver ses favoris. »

-JOHN GRANT, propriétaire de magasin,
Votre Épiciériste Indépendant^{MD}



Les prix courants annoncés et la sélection des produits (saveurs, couleurs, motifs, etc.) peuvent différer d'un magasin à l'autre.

Les quantités et/ou la sélection de certains articles peuvent être limitées et ne pas être disponibles dans tous les magasins. Pour toute demande concernant la disponibilité des produits à un magasin près de chez vous, rendez-vous au comptoir du Service à la clientèle en magasin ou visitez-nous en ligne à l'un ou l'autre de vous, magasins des bannières de Loblaw inc.

« Que tous vos souhaits se réalisent »



C'est le grand retour du journal imprimé Trouvailles^{MC} PC^{MD}.

Je travaille au développement de produits pour le Choix du Président^{MD} depuis 20 ans et, comme toute l'équipe, je suis ravie de voir renaître le journal imprimé. Nous savons que les consommateurs sont avides de nouvelles expériences, de découvertes culinaires et de saveurs originales, et c'est dans cet esprit que nous créons nos nouveaux produits. Le plus beau dans tout ça? Tout le choix que nous vous offrons. Envie d'un plateau de hors-d'œuvre? Nous avons tout ce qu'il vous faut. Vous manquez de temps? Glissez notre **Collection de**

Hors-d'œuvre feuilletés PC^{MD} au four et le tour est joué. Le plus important, c'est que vous puissiez vous aussi profiter de vos soirées avec vos invités. C'est la raison d'être de notre nouvelle collection des Fêtes : tout aussi pratique que délicieuse.

À titre de vice-présidente de la conception de produits et de l'innovation, j'ai beaucoup de mal à choisir mon favori... c'est comme demander à un parent de choisir un seul de ses enfants. Par contre, je peux vous dire que la vedette de l'heure est notre nouvelle **Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC^{MD}**. Elle arrivera juste à temps pour les Fêtes. Il s'agit d'une

dinde surgelée, sans cuisses, sans ailes, sans dos, remplie de farce et prête à cuire sans décongélation. Pour ma famille qui raffole du rôti de bœuf, mais qui apprécie une bonne dinde (ou un jambon) à ses heures, c'est la solution idéale. Si je dois surveiller une dinde pendant neuf heures et que je me sers un verre de mousseux, je sais que ça va mal tourner. Mais avec cette couronne de dinde, j'ai l'esprit tranquille. En plus, je sais que je n'aurai pas de restes à n'en plus finir. D'ailleurs, pour-quoi ne servir cette dinde que dans le temps des Fêtes? Elle convient parfaitement à tout repas du dimanche soir.

Si les plats de résistance gardent toujours la cote, mon équipe prédit toutefois le retour des cocktails dînatoires. Tout le monde adore ces soirées où on peut grignoter une variété de hors-d'œuvre. On ne se limite plus aux plateaux de fromages : on se régale de toutes sortes de bouchées alléchantes. Pour un succès garanti, servez nos délicieux **Bâtonnets au fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}**. Ces bouchées rajoutent une bonne dose de plaisir à toute fête qui se respecte.

Quand les invités sont partis

et que la vaisselle est lavée (ou empilée sur le comptoir, c'est selon!), j'aime m'asseoir près du feu pour déguster un bol de crème glacée. Cette année, j'ai un faible pour notre nouvelle **Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}**. Riche et onctueuse, avec ses délicats arômes de cannelle et de rhum, elle est pour moi le summum de la crème glacée.

Après cette année particulière, nous souhaitons retrouver ceux qu'on aime en toute simplicité. J'espère que notre gamme de produits classiques et nos nouveautés originales, pratiques et délicieuses vous donneront le répit tant attendu qui vous permettra de savourer ce beau moment de l'année.

Katherine

P.-S. – Nous sommes tellement convaincus que vous aimerez nos produits PC^{MD} que nous vous offrons une garantie de remboursement si vous n'êtes pas satisfait. Il vous suffit de retourner le produit, accompagné du reçu, au magasin où vous l'avez acheté.

Nos rédacteurs invités

La réussite d'une fête dépend des gens qu'on y invite.



CARL ARSENAULT
Sommelier devenu Meilleur pâtissier, Carl prend plaisir à surprendre ses invités, de l'apéro au dessert.



KALLMEKRIS
Si elle le pouvait, la créatrice Kris Collins offrirait ses biscuits des Fêtes à ses 35 millions d'abonnés TikTok.



JANN ARDEN
Chanteuse, compositrice, actrice et auteure canadienne de renom, Jann maîtrise aussi l'art de la cuisine végétalienne comme nulle autre.



SASHA + DEDDY
L'équipe père-fille de la chaîne YouTube Diddy's Kitchen est prête à porter un toast aux fêtes de fin d'année.



KAYLA GREY
Présentatrice sportive et animatrice de l'émission The Shift sur TSN, son jerk de trois jours est imbattable.



GENEVIÈVE PLANTE
Rédactrice du blogue culinaire Vert Couleur Persil, Geneviève s'inspire des classiques et crée de nouveaux délices végétariens.

Cuisiner



RÉDACTEUR INVITÉ
CARL ARSENAULT

J'adore les défis. Sur mon bras, j'ai un tatouage où l'on peut lire : « Everything is possible ». Cette devise se traduit notamment en cuisine, surtout quand je reçois.

C'est un trait que j'ai hérité de ma grand-mère maternelle. Durant le temps des Fêtes, pendant des jours et des jours, grand-maman s'affairait à la tâche. Elle tenait à ce que chaque invité puisse savourer son plat préféré!

S'il y a une recette qui faisait l'unanimité, c'était bien les mokus. Ces petits gâteaux s'apparentent à des boules de neige roulées dans la noix de coco et coiffées d'une cerise au marasquin.

Ma mère aussi était un vrai cordon bleu et moi, j'étais son petit sous-chef. Elle me laissait toujours m'occuper du dessert. Aujourd'hui, si je suis pâtissier, c'est un peu grâce à elle.

Même si j'ai la dent sucrée, je reste convaincu que les brunchs sont les rendez-vous gourmands par excellence. J'aime servir des viennoiseries, un plateau de fromages, des omelettes à la feta et à l'aneth, des pommes de terre rôties et de la Saucisse nature pour le déjeuner PC^{MD} à base de plantes. À boire, je propose des mimosas ou des cocktails à base de kombucha. Je me plais également à préparer de petits canapés sucré-salé avec la Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}.

Cette année, dans ma famille, c'est à mon tour de recevoir. J'ai l'impression de retomber en enfance, quand j'avais des papillons dans le ventre dès que l'école se terminait, sachant que j'allais bientôt retrouver la cuisine de grand-maman.



Regarder la vidéo

499\$



Pâte feuilletée au
beurre PC^{MD}, 450 g
21288850_EA

« Je me plais également à préparer de petits canapés sucré-salé avec la Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}. » – Carl

Développez vos compétences culinaires

Une cuillère à biscuits, ça peut changer la vie d'un pâtissier.

7⁹⁹\$

Cuillère à biscuits à prise confortable PC^{MD}
21345408_EA

Vous est-il déjà arrivé de sortir des biscuits du four et de découvrir que certains étaient cuits à la perfection tandis que les autres étaient encore crus ou, au contraire, complètement calcinés? Ou pire encore, qu'ils ne formaient plus qu'un seul immense biscuit d'une forme douteuse? Vous vous demandez sans doute pourquoi les dieux de la pâtisserie ont une dent (sucrée) contre vous. C'est tout simple, vous ne portionnez pas vos boules de pâte correctement! À ce problème, nous avons trouvé la solution :

la Cuillère à biscuits à prise confortable PC^{MD}.

« Elle ne se compare à aucune autre », affirme Erin Humes, une conceptrice de produits qui a participé à la création de cette cuillère à biscuits.

Grâce à son mécanisme à ressort, la Cuillère à biscuits à prise confortable PC^{MD} façonne des boules de taille parfaitement identique. « Si l'on veut que tous les biscuits d'une plaque cuisent de façon uniforme, il faut qu'ils soient tous de la même

taille », explique Erin Humes. La Cuillère à biscuits à prise confortable PC^{MD} se nettoie facilement, elle est pourvue d'une poignée souple, sa couleur bleu givré lui donne fière allure sur votre comptoir de cuisine, et elle coûte moins de 10 \$. Quoi demander de plus?

Et même si elle se nomme une cuillère à biscuits, n'hésitez pas à improviser. Muffins, petits gâteaux, boulettes de viande... votre seule limite est votre imagination!

Pour votre liste de souhaits

Quand vous verrez les ustensiles de cuisine que nous avons conçus (et leur petit prix!), vous aurez vite fait de les ajouter à la liste des présents dont vous rêvez.

Que vous soyez un apprenti cuisinier ou que vous cherchiez à remplacer des outils qui ont fait leur temps, nos nouveaux Ustensiles de cuisine à prise confortable PC^{MD} ont tout ce dont vous pouvez rêver : manche ergonomique et doux, couleur tendance qui s'agence à tous les décors... le tout pour moins de 15 \$!

Fouet ballon à prise confortable PC^{MD},
7,99\$

21374707_EA

Idéal pour fouetter de la crème, battre des blancs en neige, préparer une pâte à gâteau ou cuisiner de délicieuses brioches à la cannelle pour vos déjeuners des Fêtes.

Spatule à prise confortable PC^{MD},
7,99\$

21374596_EA

Parfaite pour racler le fond des bols, pour mélanger n'importe quelle préparation, ou pour glacer vos desserts.



Racloir et coupe-pâte à prise confortable PC^{MD},
13,49\$

21345448_EA



Cet ustensile a tout pour vous simplifier la vie : il vous aide à faire des portions identiques, à couper votre pâte à tarte ou à transférer vos petits bonshommes en pain d'épices sur une plaque sans qu'ils ne perdent un bras.

Pâte à biscuit de base

Donne : 1 recette de pâte à biscuit

Temps de préparation : 10 minutes

½ tasse de beurre non salé, ramolli
⅓ tasse de sucre granulé et de
cassonade tassée
1 gros œuf, à la température ambiante
1 c. à thé d'extrait de vanille pure
1 ¼ tasse de farine tout usage
1 c. à thé de crème de tartre
½ c. à thé de bicarbonate de soude
¼ c. à thé de sel

1 Battre le beurre, le sucre granulé
et la cassonade dans un grand bol à
l'aide d'un batteur à main électrique
à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce
que le mélange soit crémeux et de
couleur pâle, de 2 à 3 minutes. (Vous

pouvez aussi battre le mélange dans
le bol du batteur sur socle à l'aide du
fouet plat.) Ajouter l'œuf et la vanille,
en raclant les bords du bol au besoin.
Réserver.

2 Dans un autre bol, fouetter
ensemble la farine, la crème de tartre,
le bicarbonate de soude et le sel.
Incorporer au mélange de beurre et
battre à basse vitesse jusqu'à ce que
le mélange soit uniforme.

3 Utiliser immédiatement ou
couvrir et réfrigérer jusqu'à 3 jours.
Amener à la température ambiante
avant l'utilisation.

Découvrez
ces 3 façons
de l'utiliser
à pc.ca!

Carrés
festifs
au chocolat
blanc,
page 15

Biscuits à la
cannelle et au
lait de poule

Biscuits
aux œufs de
chocolat

2,99\$



Regarder la vidéo



Cœurs de chocolat au lait
avec enrobage de sucre
PC^{MD}, 200 g
21389638_EA

COMMENT
FAIRE

Organiser l'ultime échange de biscuits

Un échange de biscuits, ça a l'air amusant, non ?

Le principe est simple : vous préparez une recette
de biscuits et repartez avec plusieurs variétés !

Mélange pour
biscuits pain
d'épice PC^{MD},
500 g
20608258_EA



2⁹⁹€

Mélange pour
biscuits sablés
PC^{MD}, 500 g
20608069_EA



2⁹⁹€

ASTUCE 1 : N'AYEZ PAS PEUR DE VOUS SIMPLIFIER LA VIE

Suggeriez aux novices d'opter pour des préparations de style fait maison, comme le Mélange pour biscuits pain d'épice PC^{MD} ou le Mélange pour biscuits sablés PC^{MD}.

ASTUCE 2 : CRÉEZ UNE STATION DE DÉCORATION

Si vos invités ont des enfants, préparez une petite quantité de biscuits avec notre Mélange pour biscuits pain d'épice PC^{MD}. Disposez ensuite du glaçage de plusieurs couleurs acheté en épicerie, des Œufs au chocolat au lait enrobés de sucre PC^{MD}, des jujubes et des bonbons décoratifs pour qu'ils les décorent.

ASTUCE 3 : FAITES DES PROVI- SIONS DE BOÎTES À BISCUITS

Sur l'invitation, demandez à vos invités d'apporter des contenants pour rapporter leur butin. Vous pouvez offrir à chaque invité une Boîte à biscuits Life at Home^{MD}.

ASTUCE 4 : SERVEZ DES HORS-D'ŒUVRE SURGELÉS

Et pourquoi ne pas offrir quelques délicieuses bouchées à vos invités? Servez des hors-d'œuvre simples, mais délicieux, comme des Bâtonnets au fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}, des Bouchées de poulet sucrées et épicées au gochujang PC^{MD}, des Crevettes en papillon panées PC^{MD} et des Mini friands à la végétal-saucisse PC^{MD} À base de plantes. Voilà le véritable secret d'une tradition des Fêtes réussie!

Un cadeau fait maison en un clin d'œil

Rien n'est plus apprécié qu'un cadeau fait maison. Procurez-vous une Boîte à biscuits Life at Home^{MD}, sélectionnez des petites gâteries en magasin et c'est fait!



1 Placez une boîte de métal, ouverture vers le haut, sur son couvercle, rebord vers le bas, au milieu d'une grande feuille de cellophane.

2 Déposez-y des boîtes de Biscuits chocolat belge et caramel PC^{MD}, des carrés de fudge de nos Collections de fudge trois saveurs des Fêtes PC^{MD} et des Biscuits Le Décadent^{MD} aux gros morceaux de chocolat PC^{MD}.

3 Disposez tout autour des sachets de nos Amandes à saveur de tamari PC^{MD}, de Mélange de noix assaisonnées au curcuma PC^{MD}, d'Amandes au chocolat et lait de poule PC^{MD}, et de Mini-tablettes de chocolat noir PC^{MD} Biologique.

4 Entre les sacs, insérez des moules à muffins garnis des friandises de la Collection de noix et de raisins secs enrobés de chocolat PC^{MD}.

5 Remontez les extrémités du cellophane au-dessus de la boîte et nouez un joli ruban autour du paquet.

Comment organiser votre échange de biscuits

CHOISISSEZ VOS INVITÉS

Assurez-vous que vos invités sont sur la même longueur d'onde côté régime alimentaire. Regroupez ceux qui ont des restrictions alimentaires ou des allergies. Ou optez pour un thème commun sans gluten, sans produits laitiers ou sans noix pour réduire la contamination croisée.

CRÉEZ DE PETITS GROUPES

On prépare normalement une douzaine de biscuits pour chaque invité. Ainsi, on peut en donner le même nombre à chacun et repartir avec autant de biscuits qu'on en a apportés. Si vous avez plus de six invités, créez des petits groupes pour que le nombre de biscuits que chacun devra préparer reste raisonnable.

SOYEZ TRANSPARENT

Créez un document partagé en ligne où les invités peuvent inscrire la variété de biscuits qu'ils apporteront (et voir celles déjà choisies). Si votre liste d'invités compte plus de six personnes, vous pouvez créer des groupes (ou demander aux invités de s'inscrire à leur groupe préféré) directement dans ce document.

INSPIREZ-LES

Pour éviter de vous retrouver avec 12 variétés de sablés, faites des suggestions à vos invités afin d'avoir un assortiment plus varié. Créez un « répertoire » auquel chacun peut s'inscrire et choisir sa future réalisation : biscuits au pain d'épice, biscuits sandwiches, meringues, biscuits roulés, etc.

COMMENT
FAIRE

Un bar à gaufres pour les Fêtes

Que vous soyez sucré, salé
ou un peu des deux, voici
des idées de brunch qui
satisferont tous les palais.

CONSEIL PRATIQUE
Étendez du papier de
boucherie sur la planche
de votre bar à gaufres;
vous pourrez y inscrire
les noms des garnitures,
et le nettoyage s'en
trouvera facilité.

5⁹⁹\$

Épices Lait de
poule PC^{MD}, 53 g
21400741_EA

ASTUCE
Aromatisez la
crème fouettée
en y ajoutant
une pincée des
Épices Lait de
poule PC^{MD}

L'INCONTOURNABLE DES FÊTES QUI VOUS FACILITE LA VIE

En 2019, nous avons temporairement retiré notre **Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}** des tablettes. Quelle erreur! Vous nous avez écrit, vous avez publié des messages sur les réseaux sociaux et même interpellé nos directeurs de magasin, tout ça pour nous dire à quel point ce produit était indispensable. L'année suivante, notre pâte était de retour en version améliorée, encore plus feuilletée. Pourquoi vous compliquer la tâche quand il existe une solution simple et pratique?

4⁹⁹\$



Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}, 450 g
21288850_EA

« Je ne ferai plus jamais ma pâte
feuilletée moi-même. »

« J'exploitais un service de traiteur. Je sais à quel point il est ardu de fabriquer une pâte feuilletée. Un jour, j'ai essayé la Pâte feuilletée au beurre PC^{MD} et depuis, je ne peux plus m'en passer. Elle est légère et feuilletée à souhait, et elle résiste à toutes mes manipulations. »

- ANNE HICKEY, cliente d'un magasin Real Canadian Superstore^{MD}

LES GAUFRES

Disposez des gaufres encore chaudes sur une grande planche, en prenant soin de placer des pinces juste à côté pour le service.

LES GARNITURES

Pour satisfaire tout votre monde, choisissez au moins une garniture de chaque catégorie.

LE CLASSIQUE

Garnitures crémeuses : crème fouettée par exemple

Fruits : petits fruits frais et tranches de pommes, de bananes, de mangues ou de kiwis

Condiments et tartinades : beurre ramolli, confiture, beurre d'arachide, tartinade aux noisettes et au chocolat, Sirop d'érable pur à 100 % PC^{MD}

Touches finales : Œufs au chocolat au lait enrobés de sucre PC^{MD} hachés, Mélange d'amandes chocolat et lait de poule PC^{MD} ou Canneberges au chocolat noir PC^{MD}

LE SALÉ

Garnitures crémeuses : fromage à la crème ramolli, Fromage de chèvre non affiné à pâte molle PC^{MD}

Légumes : pommes de terre ou courges rôties, tranches de concombre, d'oignon rouge, de tomates ou d'avocat, Jeunes épinards PC^{MD} Biologique

Protéines : œufs durs ou Bacon à l'ancienne fumé naturellement en tranches extra-épaisses PC^{MD}

Condiments et tartinades : gelée de poivron rouge ou d'oignons caramélisés

Touches finales : herbes fraîches, noix et graines

ESSAYEZ CECI

Utilisez la mayonnaise au kimchi comme trempette pour les frites ou les légumes ou pour garnir vos sandwiches et hamburgers.

Poulet et gaufres à la coréenne

Préparation : 20 minutes

Temps nécessaire : 45 minutes

Portions : 6

Lorsque la chef de la cuisine-laboratoire Le Choix du Président^{MD} Diana Colman a goûté les nouvelles Bouchées de poulet sucrées et épicées au gochujang PC^{MD}, elle a immédiatement pensé à un plat de poulet et gaufres. « La boîte contient même de la sauce et des graines de sésame grillées. Je n'ai eu qu'à préparer des gaufres aux oignons verts et une mayo ! »

Mayo au kimchi

¼ tasse de Kimchi PC^{MD}, haché finement
1 c. à table de mayonnaise

Poulet et gaufres

1 emballage de Bouchées de poulet sucrées et épicées au gochujang PC^{MD}, surgelées

¾ tasse de farine tout usage
¼ tasse de fécule de maïs

¾ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de bicarbonate de soude
1 gros œuf, à la température ambiante
1 tasse de lait
½ de tasse d'huile végétale
5 oignons verts, émincés, divisés
Enduit à cuisson

1 Mayo au kimchi : Mélanger le kimchi avec la mayonnaise. Réserver.

2 Poulet et gaufres : Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Sans l'ouvrir, faire dégeler la pochette de sauce dans un bol d'eau chaude. Disposer le poulet surgelé en une seule couche sur une plaque à cuisson. Cuire sur la grille du milieu, en retournant une fois, jusqu'à ce que les bouchées soient dorées et croustillantes. Réserver la sauce et les graines de sésame.

3 Pendant ce temps, préchauffer le gaufrier. Dans un grand bol, mélanger

la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude; réserver. Fouetter les œufs, le lait et l'huile dans un autre bol; ajouter au mélange de farine et fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser reposer 5 minutes. Incorporer ½ tasse d'oignons verts.

4 Vaporiser le gaufrier d'enduit à cuisson. Verser environ ¾ de tasse de pâte dans le gaufrier chaud, en l'étendant pour couvrir toute la surface de cuisson; fermer le couvercle et cuire jusqu'à ce que la gaufre soit crouillante et dorée. Transférer dans une assiette et couvrir. Répéter avec le reste de pâte pour obtenir 3 gaufres en tout.

5 Couper les gaufres en quartiers et les répartir dans les assiettes. Garnir avec le poulet, la mayonnaise, la sauce, les graines de sésame et le reste des oignons verts.

MESSAGE DE LA FONDATION POUR LES ENFANTS LE CHOIX DU PRÉSIDENT

Un don qui peut faire une différence

En cette période des Fêtes, faites un geste pour lutter contre la faim chez les enfants de chez nous.



Faites un don à la Fondation pour les enfants le Choix du Président en magasin ou en ligne à <https://www.fondationpourlesenfantspc.ca/>. La totalité de vos dons servira à financer le programme Enfants FORTSmidables^{MC} dans votre province.

Les Fêtes sont l'occasion de célébrer, mais aussi de faire le bien autour de soi. Si la cause vous tient à cœur, nous vous invitons à faire votre part pour mettre fin à la faim chez les enfants.

Au Canada, un enfant sur six vit dans l'insécurité alimentaire. C'est plus d'un million d'enfants qui arrivent à l'école le ventre vide, ce qui leur cause de l'anxiété et freine leur apprentissage. Cette situation ne devrait tout simplement pas exister dans un pays aussi riche que le nôtre. Chaque enfant devrait pouvoir avoir la chance de pleinement s'épanouir et de se construire le meilleur avenir possible.

La Fondation pour les enfants le Choix du Président est à pied d'œuvre depuis plus de 30 ans et ne compte pas s'arrêter avant que chaque enfant canadien ait accès à une alimentation saine et sache faire pousser et cuisiner ses propres aliments.

Voici trois bonnes raisons de soutenir cette importante cause en faisant un don à la Fondation.

1. LA FONDATION EST DÉJÀ VENUE EN AIDE À 6 MILLIONS D'ENFANTS ET NE COMPTE PAS S'ARRÊTER LÀ

Depuis 1989, ce sont plus de 200 millions de dollars qui ont été investis dans le bien-être des enfants au pays. Et tout cela, c'est grâce à la générosité de gens comme vous, mais aussi de nos partenaires comme Les Compagnies Loblaw Limitée, qui se sont engagées à verser une aide financière de 150 millions de dollars d'ici 2027.

2. IL S'AGIT DU PLUS IMPORTANT FOURNISSEUR NON GOUVERNEMENTAL DE PROGRAMMES DE REPAS EN MILIEU SCOLAIRE AU CANADA

Chaque jour d'école, la Fondation nourrit plus de 383 000 élèves dans 2 500 écoles partout au pays. Cela représente 68 200 000 repas et collations distribués en une seule année.

3. LA FONDATION ENSEIGNE AUX ENFANTS L'IMPORTANCE D'UNE SAINE ALIMENTATION

Le programme Enfants FORTSmidables^{MC} de la Fondation inculque aux enfants les principes d'une bonne alimentation. Il enseigne des techniques pratiques de culture et de préparation des aliments et aide les écoles et les camps d'été à mettre sur pied des potagers. (Fait intéressant : 44 % des enfants mangent plus de fruits et de légumes lorsque leur école a un potager.) En 2020, plus de 12 000 enfants ont acquis ces précieuses compétences dans le cadre du programme.

La Fondation pour les enfants le Choix du Président est un organisme de bienfaisance indépendant enregistré au Canada. Elle a pour double objectif d'éliminer les barrières liées à la faim qui entravent l'épanouissement des enfants et de leur enseigner les principes d'une saine alimentation. Aidez-nous à lutter contre la faim chez les enfants et à changer la vie d'un enfant dans votre quartier.

Offrir



Mélange pour
biscuits sablés
PCMD, 500 g
20608069_EA



« Je remplis des
boîtes de biscuits
pour les offrir :
du pain d'épice,
des sablés, des biscuits,
un peu d'écorces
et des mini brownies. »
– Kris



RÉDACTRICE INVITÉE
KRIS COLLINS
(ALIAS KALLMEKRIS)

Ma grand-mère cuisinait toujours pour les Fêtes, et personne d'autre n'était autorisé à le faire. Elle refusait obstinément notre aide. De temps en temps, nous pouvions l'aider une petite minute, mais elle nous chassait vite de la cuisine. J'aime faire des desserts et j'en ai toujours apporté à ma grand-mère. Je suis bien meilleure pâtissière que cuisinière. J'adore les biscuits et je fais des sablés sublimes! J'ai vraiment un gros faible pour les desserts.

Avant les Fêtes, je passe des semaines à faire des biscuits, des tartelettes au beurre et des écorces de chocolat à la canne de bonbon et je les mets au congélateur. Ensuite, je remplis des boîtes de biscuits. J'adore offrir des cadeaux faits maison. J'ai beaucoup de boîtes en métal à la maison. Je mets dans chacune une variété de gâteries : du pain d'épice, des sablés, des biscuits, un peu d'écorces et des mini brownies.

J'aime offrir des cadeaux, mais je ne suis pas très douée pour en recevoir. Je me sens coupable, allez savoir pourquoi. Enfant, j'adorais tout de même les bas de Noël. Ils étaient toujours remplis de trucs banals : du dentifrice, du déodorant, des chaussettes. Mais tout au fond, il y avait toujours une orange en chocolat. Je donnerais tout pour une orange en chocolat. Il y avait toujours de la magie dans l'air quand on vidait nos bas de Noël.

Et voici... la Rôtissoire en fonte émaillée PC^{MD}

Nous ne trouvions pas, sur le marché, de rôtissoire en fonte émaillée qui soit belle, durable et offerte à un prix raisonnable. Nous en avons donc créé une.



On voit partout dans les magazines et sur les réseaux sociaux des photos de mets alléchants présentés dans de belles rôtissoires en fonte émaillée. Vous aussi, vous en rêvez, mais déchantiez vite quand vous voyez le prix. Fini le rêve d'avoir une belle rôtissoire, fini la dinde, fini la photo digne d'Instagram.

Pas si vite! Nous avons pensé à vous. Nous vous présentons notre nouvelle Rôtissoire en fonte émaillée de 4,9 l PC^{MD}.

Erin Humes, conceptrice de produits PC^{MD}, était d'avis que tout le monde devrait pouvoir s'acheter une batterie de cuisine sans se ruiner.

Elle a décidé de passer à l'action et de concevoir une rôtissoire abordable, question de remédier à ce problème juste à temps pour épater vos invités pendant les Fêtes.

Heureusement, elle a pu s'inspirer de notre gamme existante. Nous avons lancé, en 2015, notre tout premier récipient de

cette gamme, le **Faitout en fonte émaillée 4,7 l PC^{MD}**. Ce fut un succès immédiat et la collection s'est rapidement agrandie.

Pour la nouvelle rôtissoire, Erin Humes a réfléchi aux moindres détails, de la conception des poignées (assez larges pour y glisser une main revêtue d'une mitaine de four) jusqu'à la hauteur des côtés (assez bas pour laisser l'air chaud circuler, mais assez hauts pour retenir le contenu lorsque vous l'apportez à table). Elle est offerte en trois couleurs : les traditionnels rouge et bleu de notre gamme et, pour les Fêtes, un joli sarcelle très tendance.

Comme les autres pièces de notre collection, elle est faite de fonte durable et recouverte d'un émail antiadhésif facile à nettoyer – tout ce qu'on peut espérer d'un ustensile de cuisine haut de gamme! La fonte assure une meilleure rétention et une distribution égale de la chaleur, pour cuire à la perfection les pièces de viande,

explique Erin Humes. Elle convient aussi parfaitement au macaroni au fromage ou à la lasagne du lundi soir, aux plats en casserole et même au pain doré et aux barres granola.



De bien belles casseroles (à petits prix !)

Trois articles de la Collection émaillée PC^{MD} vous coûtent moins cher qu'une seule cocotte en fonte de marque à 400 \$.

Voilà ce qu'on appelle faire une bonne affaire.



Regarder la vidéo

À ESSAYER

Il vous en reste ?
Faites cuire du riz et servez sur un lit de riz le lendemain.

Poulet à la grecque tout-en-un

Préparation : 20 minutes Temps nécessaire : 1 heure, 30 minutes Portions : 6

Vous n'avez pas toujours envie de passer des heures dans la cuisine ni d'avoir ensuite des montagnes de plats à laver. La Rôtissoire en fonte émaillée de 4,9 l PC^{MD} est de la taille idéale pour préparer des repas tout-en-un savoureux et pas compliqués. Et elle est si belle que vous pouvez la sortir du four et la déposer directement sur la table pour le service.

675 g de pommes de terre grelots, les plus grosses coupées en deux
1 oignon rouge, coupé en 8 quartiers (laisser la tige intacte)
1 gros poivron jaune, haché
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à table d'huile d'olive
½ c. à thé de poivre noir
1 pincée de sel
1 Poulet entier grec en crapaudine Saveurs du monde PC^{MD}
10 tomates cerises ou 2 tasses de tomates raisins, coupées en deux
½ tasse d'olives Kalamata (facultatif)

⅓ tasse de sauce tzatziki du commerce
¼ tasse d'origan et de menthe fraîche hachés grossièrement (facultatif)
1 citron, coupé en quartiers

1 Préchauffer le four à 400 °F. Mélanger les pommes de terre, l'oignon rouge, le poivron jaune, l'ail, l'huile, le poivre noir et le sel dans la Rôtissoire en fonte émaillée de 4,9 l PC^{MD} ou une autre grande rôtissoire.

2 Cuire au four 15 minutes. Retirer du four; placer le poulet, poitrine vers le haut, sur les légumes. Remettre au four; faire cuire de 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que le poulet soit doré, que les jus soient clairs lorsque le poulet est percé et que le thermomètre à lecture instantanée indique 74 °C (165 °F) lorsqu'il est inséré dans la partie la plus épaisse.

3 Retirer du four. Transférer le poulet sur la planche à découper; laisser reposer 10 minutes. Couper en 8 morceaux égaux et placer sur les légumes dans la rôtissoire. Garnir de tomates et d'olives ainsi que de tzatziki et de fines herbes (si désiré). Servir avec les quartiers de citron.



1. Braisière en fonte émaillée 1,9 l PC^{MD}, 79,99\$ 21215944_EA

Excellente pour braiser, pocher et griller votre plat de résistance.



2. Marmite en acier au carbone émaillée de 11,4 l PC^{MD}, 49,99\$ 21341784_EA

Vous voulez préparer de la soupe pour toute votre parenté ? C'est un véritable jeu d'enfant avec cette marmite profonde et robuste.



3. Poêle à griller en fonte émaillée PC^{MD} 49,99\$ 20903625_EA

Obtenez de parfaites marques de grillage sur tout, des steaks aux poissons en passant par les poivrons, grâce à cette grande poêle.

NOS BISCUITS DES FÊTES : UNE TRADITION DEPUIS 37 ANS!

En 1984, nous avons entrepris de créer ce qui selon nous serait le meilleur assortiment de biscuits en boîte au monde – rien de moins! Nous sommes allés faire notre sélection de biscuits chez un grand fabricant européen. Une fois notre choix complété, le responsable nous a dit : « Cet assortiment contient plus de chocolat que tous les autres. C'est certainement notre meilleur. » C'est ainsi qu'est né l'Assortiment de biscuits de luxe PC^{MD}.

Plus de 35 ans se sont écoulés et notre assortiment reste aussi populaire. Offert en cadeau pour toutes les occasions, ce régal européen a su séduire des générations d'adeptes. D'ailleurs, aucun souper du temps des Fêtes n'est complet sans une boîte ouverte sur la table et des invités qui se demandent quel biscuit choisir : praliné ou chocolat noir?

Faites-en provision!



**Assortiment de biscuits
de luxe PC^{MD}, 1 kg**
12,49\$ 20967801_EA

« Rien ne me fait plus plaisir que de faire plaisir. »

« C'est lorsque l'Assortiment de biscuits de luxe PC^{MD} arrive en magasin que commence vraiment la période des Fêtes. Nous sommes nombreux à attendre le retour de ces biscuits belges traditionnels. L'an dernier, un client était à la recherche d'une de ces belles boîtes de biscuits pour offrir à un couple frappé par la COVID-19. La dernière qu'il nous restait était mise de côté pour un tirage. Je la lui ai donnée et j'ai trouvé un autre prix pour le tirage, parce que rien ne me fait plus plaisir que d'illuminer la journée de quelqu'un. »

MARCEL FOGAH
Directeur de magasin Loblaws^{MD}

10 idées pour remplir les bas de Noël

**Faites d'une pierre deux coups :
l'épicerie et l'achat des petits cadeaux!**

Vous avez plusieurs bas de Noël à remplir? Vous trouverez une foule d'idées dans les allées de nos supermarchés. En voici quelques-unes.

1. L'OURS EN PELUCHE CARITATIF LE CHOIX DU PRÉSIDENT

En plus d'être vraiment mignon, cet ourson contribuera à nourrir les enfants dans le besoin : pour chaque peluche vendue, 1 \$ sera remis à la Fondation pour les enfants le Choix du Président.

2. BOMBES POUR CHOCOLAT CHAUD PC^{MD}

C'est le summum du chocolat chaud. Versez simplement du lait bien chaud sur la bombe et regardez-la se transformer en boisson onctueuse. En plus, il y

en a trois par paquet, donc trois occasions de se gâter!

3. TUQUES ET MITAINES JOE FRESH^{MD}

Elles sont vraiment à craquer avec leur joli imprimé. Il y en a pour tous les goûts et les mitaines en tricot sont doublées pour garder les mains bien au chaud. Mieux encore, elles sont aussi offertes en taille adulte!

4. CUILLÈRE À BISCUITS À PRISE CONFORTABLE PC^{MD}

Aux pâtisseries en herbe de votre entourage, offrez cet ustensile indispensable pour faire des biscuits parfaits, tous de la même taille. Vous recevrez peut-être des biscuits en guise de remerciement!

5. ŒUFS EN CHOCOLAT AU LAIT ENROBÉS DE SUCRE PC^{MD}

Ces œufs faits de chocolat au lait aux couleurs traditionnelles des Fêtes – rouge, blanc, bleu glace et vert – sont sûrement parmi les favoris des Fêtes.

6. PRÉPARATION AU CITRON COLLECTION NOIRE PC^{MD}

Ce sirop agrémenté à merveille les cocktails, avec ou sans alcool, d'une touche d'agrumes rafraîchissante et délicieusement acidulée.

7. GRAND Gobelet Isotherme en acier inoxydable PC^{MD}

Voilà un accessoire indispensable et écologique pour tous. Sa double paroi garde les boissons à la parfaite température et son couvercle facile à refermer est totalement étanche.

8. ÉLASTIQUE À PAILLETES QUO^{MD}

La mode des années 80 fait son grand retour! En plus de retenir les cheveux, ce joli élastique se porte aussi au poignet.

9. BOUGIE PARFUMÉE AUX ÉPICES À TROIS MÈCHES LIFE AT HOME^{MD}

En plus d'être jolie, elle diffuse un agréable parfum. Vous préférez une fragrance plus originale? Ce n'est pas le choix qui manque : chocolat chaud, rhum au beurre, vanille fraîche ou couronne de cèdre.

10. ENSEMBLE DE BRILLANTS À LÈVRES QUO^{MD}

Un ensemble de huit brillants à lèvres aux tons neutres ou vifs, présentés dans un mignon emballage.

**Cinq autres cadeaux géniaux
pour le bas de Noël à pc.ca!**

Carrés festifs au chocolat blanc

Préparation : 15 minutes Temps nécessaire : 1 heure 15 minutes Portions : 16 carrés

1 préparation de pâte à biscuits de base, à la température ambiante (recette à la page 5)

2 tablettes de chocolat blanc, haché

½ tasse de Mélange de noix assaisonnées au curcuma PC^{MD}

¼ tasse de Cerises Montmorency sûres fruits entiers séchés et sucrés PC^{MD}, hachées grossièrement

3 c. à table de gingembre confit, haché

1 Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser de papier parchemin un moule carré en métal de 20 cm (8 po), en laissant dépasser 2,5 cm (1 po) de papier parchemin sur deux côtés opposés. Presser la pâte à biscuits dans le fond du moule pour faire une croûte.

2 Cuire au four jusqu'à ce que le centre semble sec et légèrement doré, 17 à 19 minutes. Laisser refroidir complètement.

3 Placer le chocolat dans un bol allant au four à micro-ondes. Faire chauffer au micro-ondes par intervalles de 20 secondes, en remuant entre chacun, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse, environ 1 minute en tout. Verser sur le dessus de la croûte refroidie en l'étendant uniformément sur toute la surface.

4 Saupoudrer de noix, de cerises et de gingembre. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait durci, environ 10 minutes. À l'aide du papier parchemin, soulever, placer sur une planche à découper et couper en 16 carrés.



UNE QUESTION POUR KAT

Q : Bonjour Kat, avez-vous des suggestions de cadeaux gourmands pour les hôtes?

R : Absolument! On peut facilement créer un ensemble-cadeau qui correspond aux intérêts de chacun.

Le pâtissier adorera recevoir la Cuillère à biscuits à prise confortable PC^{MD}, le Fouet ballon à prise confortable PC^{MD} et la Spatule à prise confortable PC^{MD}, accompagnés d'un Mélange pour biscuits pain d'épice PC^{MD} ou d'un Mélange pour biscuits sablés PC^{MD}.

Pour ceux qui aiment recevoir, rien de mieux que la très grande Planche à découper en bois d'acacia PC^{MD}, avec quelques fromages, comme le Fromage de chèvre non affiné à pâte molle PC^{MD} ou le Brie triple crème PC^{MD}. Avec ça, essayez nos Mini craquelins de pita à saveur de cheddar blanc PC^{MD}. Finalement, ajoutez des Amandes à saveur de tamari PC^{MD} et des Rayons de miel dans du miel de fleurs sauvages Collection noire PC^{MD}.

À un passionné de cocktails, offrez des accessoires de bar, comme le Shaker à cocktail doré brillant PC^{MD}, les Tasses à Moscow Mule PC^{MD}, les Verres à vin sans pied PC^{MD} ou le Plateau en métal doré PC^{MD}. Ajoutez un sirop comme la Préparation au citron Collection noire PC^{MD} ou un Soda sicilien citron et gingembre Collection noire PC^{MD}!

Enfin, une idée pour ceux qui aiment le sucré : des Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}, des Amandes chocolat et lait de poule PC^{MD} et des Œufs en chocolat au lait enrobés de sucre PC^{MD}. Offrez-les dans une Boîte à biscuits Life at Home^{MC}!

UN BEAU
CADEAU
À OFFRIR!



5 façons d'accumuler plus de points PC Optimum^{MC} pendant les Fêtes



Avec un compte PC Argent^{MC} et une carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD}, vous pouvez facilement multiplier vos points.

On dépense toujours un peu plus pendant les Fêtes, c'est normal. Les cadeaux, gourmandises, cocktails et autres achats finissent par atteindre une somme rondelette! Magasinez intelligemment avec votre compte PC Argent^{MC} ou votre carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD} et accumulez des points à chaque achat, en magasin ou en ligne.

Les titulaires de carte PC Finance ont obtenu 20 % plus de points au cours de décembre 2020 et ont recueilli l'équivalent de 40 millions de dollars en points au courant de l'année. Faites vos achats maintenant et récoltez autant de points que vous le pouvez. Vous pourrez ensuite les échanger en janvier contre une belle récompense!

Voici cinq conseils pour mettre à profit votre compte PC Argent^{MC} et votre carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD}.

1. PAYEZ VOS ACHATS SANS AUCUNS FRAIS

Qu'ont en commun le compte PC Argent^{MC} et la carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD}? Vous ne payez aucuns frais mensuels ni annuels tout en accumulant des points à chaque achat.

2. AMASSEZ DES POINTS EN FAISANT VOS COURSES

Les repas entre amis ou en famille s'enchaînent pendant les Fêtes. Il faut constamment remplir le frigo! La bonne nouvelle, c'est que chaque achat d'épicerie vous vaut des points. Obtenez-en encore plus, soit jusqu'à 30 points pour chaque dollar d'achat réglé à l'aide de votre carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD} dans n'importe lequel de nos magasins Provigo^{MD} et Maxi^{MD}. De plus, utilisez votre carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD} à une station Esso^{MC} ou Mobil^{MC} au Canada, et obtenez au moins 30 points par litre lorsque vous faites le plein.

3. ACHETEZ VOS PETITS CADEAUX DANS LES MAGASINS PHARMAPRIX^{MD}

Pensez à vous procurer vos cadeaux des Fêtes chez Pharmaprix^{MD}, c'est avantageux! Pour presque chaque dollar d'achat vous obtiendrez jusqu'à 25 points avec le compte PC Argent^{MC} et jusqu'à 45 points avec la carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD}. Ensembles-cadeaux de soins de la peau ou gourmandises sucrées, vous y trouverez quantité de

produits du quotidien. Pendant les événements « 20 x les points », vous pouvez accumuler jusqu'à 20 fois le nombre de points habituel que reçoivent les membres PC Optimum^{MC} en réglant vos achats avec votre compte PC Argent^{MC} ou votre carte Mastercard^{MD} Services financiers le Choix du Président^{MD}. Profitez-en!

4. TÉLÉCHARGEZ VOS OFFRES

Si ce n'est déjà fait, téléchargez l'application PC Optimum^{MC}. Tous les jeudis, téléchargez vos offres exclusives et personnalisées selon vos habitudes d'achat. Vous pourrez profiter de promotions sur des produits que vous achetez régulièrement. Une fois en magasin, rien de plus simple : scannez votre appli PC Optimum^{MC} et payez avec votre carte PC Finance. C'est tout!

5. PROFITEZ DES OFFRES DE BIENVENUE

À votre inscription à l'un ou l'autre des programmes PC Finance, vous obtenez, en guise de bienvenue, des points bonis. De plus, ces cartes vous donnent droit à des avantages exclusifs comme des points supplémentaires ou des offres spéciales.

Pour plus d'information ou pour obtenir tous les détails sur les produits PC Finance et sur la façon de gagner des points, consultez pcfinancial.ca/fr.

Recevoir



Regarder la vidéo



RÉDACTRICE INVITÉE
JANN ARDEN

Depuis que mes parents nous ont quittés, une foule de souvenirs des moments passés avec eux me revient. C'était mon père qui préparait la dinde. Les matins de Noël, je le trouvais dans la cuisine, occupé à faire fondre une livre de beurre pour badigeonner la dinde, puis il versait presque deux litres de lait sur la chapelure pour la farce. C'était à l'époque où on faisait cuire la dinde pendant 10 heures.

Je suis végétalienne depuis cinq ans et, chaque année, je prépare un souper de Noël entièrement végétalien. Je fais des escalopes de « dinde » farcies, avec une montagne de purée de pommes de terre, une salade de haricots verts et une délicieuse sauce très facile à faire. Le Choix du Président^{MD} a tout ce qu'il faut pour faire une sauce à base végétale. Mes amis se régalent, et personne ne se plaint de l'absence de viande.

Cela dit, je ne suis pas du tout une extrémiste. J'ai un couple d'amis britanniques qui vient parfois me voir, et alors je leur prépare un petit poulet. Manger un repas par semaine entièrement à base de plantes, c'est déjà super. C'est bon pour la planète. Si chacun remettait en question sa façon de s'alimenter, tout le monde y gagnerait. Et très sincèrement, c'est le Choix du Président^{MD} qui a la plus vaste gamme de produits à base de plantes. Il y a de quoi être fier. En tout cas, moi je le suis.

Galettes de végé-poisson
PC^{MD} À base de plantes, 170 g
21398258_EA



399\$

« Et très sincèrement, c'est le Choix du Président^{MD} qui a la plus vaste gamme de produits à base de plantes. Il y a de quoi être fier. »
– Jann

10⁹⁹\$



Bâtonnets au fromage
Halloom dans une
panure aux fines herbes
zahtar PC^{MD}, 300 g
21393377_EA

Bâtonnets de fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}

Découvrez notre nouveau coup
de cœur des Fêtes.

Tout le monde aime les bâtonnets de fromage mozzarella. Et nous comprenons pourquoi : du fromage pané, frit, croustillant et fondant accompagné d'une trempette; ce hors-d'œuvre s'engloutit en deux bouchées... ou moins! Impossible de surpasser le bon goût d'un bâtonnet de mozzarella.

Vraiment?

Imaginez ses petits cousins qui reviennent d'un mois de voyage en sac à dos en Grèce. Ils se ressemblent, mais ces cousins globe-trotteurs sont un peu plus sophistiqués, plus complexes que lui. Voici les Bâtonnets de fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}, des bâtonnets de fromage uniques et parfaits pour les Fêtes.

Ce délice gourmand est fait de halloumi, un fromage à pâte demi-ferme. Il est souvent poêlé ou grillé, puis arrosé d'un filet de jus de citron. En plus d'être salé et délicieux, le halloumi possède un point de fusion élevé, c'est-à-dire qu'il résiste à la chaleur. En temps normal, il n'est ni pané ni frit. Alors, nous l'avons essayé!

La panure de style tempura qui enrobe les Bâtonnets de fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD} est extrêmement légère et croustillante. Elle est assaisonnée de fines herbes zahtar et de sumac citronné, des épices qui rappellent la cuisine du Moyen-Orient. Mais ce qui est vraiment génial, c'est que le fromage ne déborde pas. Il n'y a pas de gâchis sur la plaque lorsque vous les faites cuire au four, et chaque bouchée est croquante et fait « squick » sous la dent.

Il ne s'agit pas d'une critique à l'égard des Bâtonnets de fromage mozzarella PC^{MD}, au contraire, les gens les aiment précisément parce qu'ils sont collants et fondants. De plus, il y a amplement de place pour deux excellentes bouchées de fromage frit dans la famille des hors-d'œuvre PC^{MD}!

Pourquoi ne pas en faire l'essai? Vous verrez, vous ne ferez qu'une bouchée des Bâtonnets de fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}.

À ESSAYER

Pour que les pommes de terre soient croustillantes, les faire tremper crues tranchées 10 minutes dans de l'eau chaude, puis les égoutter et bien les assécher avant la préparation.

Patatas bravas végétaliennes et leur aioli

Préparation : 15 minutes

Temps nécessaire : 35 minutes

Portions : 8

« Déguster de petites bouchées avec un verre de vin entre amis ou en famille est l'une de mes façons préférées de manger », explique Carrie Rau, chef de la cuisine-laboratoire le Choix du Président^{MD}. C'est ce qui l'a inspirée à donner une touche espagnole aux traditionnelles pommes de terre des Fêtes. Carrie Rau, qui est aussi sommelière, suggère de les accompagner d'un vin rouge espagnol.

675 g (1½ lb) de pommes de terre grelottes rouges, coupées en deux
1½ c. à thé + 2 c. à table d'huile végétale, divisée
¼ c. à thé de sel et de poivre noir, chacun
1 petite gousse d'ail, râpée finement ou pressée

¼ tasse de **Tartinade style mayo PC^{MD}**
À base de plantes

Souçon de vinaigre de vin blanc et de sauce piquante

1 paquet de **Chorizo PC^{MD}** **À base de plantes**, surgelé

1½ tasse de sauce arrabiata du commerce

3 oignons verts, émincés

1 Préchauffer le four à 400 °F. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Mélanger les pommes de terre, 1½ c. à thé d'huile, le sel et le poivre dans un grand bol. Répartir uniformément sur la plaque. Cuire au four jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées, 20 à 25 minutes.

2 Entre-temps, mélanger l'ail, la tartinade style mayo, le vinaigre et la sauce piquante dans un petit bol. Incorporer environ 2 c. à thé d'eau au besoin pour

rendre la sauce assez liquide pour la verser en filet. Réserver.

3 Chauffer les 2 c. à table d'huile restantes dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le chorizo à base de plantes et cuire, en remuant fréquemment et en défaisant les plus gros morceaux, jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit, 6 à 8 minutes. Transférer sur la plaque de cuisson et couvrir pour garder chaud.

4 Essuyer la poêle; ajouter la sauce arrabiata et la chauffer à feu moyen, en remuant de temps à autre, environ 2 minutes. Répartir la sauce dans le fond d'un grand plat de service. Étendre la moitié du chorizo, les pommes de terre, puis le reste du chorizo sur le dessus. Napper de la sauce style mayo et parsemer d'oignons verts.

DES FLAMMES PARFAITES SANS EFFORT GRÂCE AUX BÛCHES DE 4 HEURES PC^{MD}

Rien n'inspire autant l'esprit des Fêtes qu'un vrai feu de foyer. Mais qui a envie de passer son temps à raviver des flammes qui menacent constamment de s'éteindre? Personne. C'est pourquoi nous avons conçu les **Bûches de 4 heures PC^{MD}**. Faites d'un mélange de sciure de bois et de coquilles de noix écrasées, le tout amalgamé à de la mélasse et à de la cire, elles s'allument

aisément, sans petit bois, et brûlent jusqu'à quatre heures en produisant de belles flammes et une agréable odeur de feu de bois. Offertes en paquet de six, ces créatrices d'ambiance par excellence sont idéales pour vos réceptions, les matins tranquilles ou un dîner romantique. Ou pourquoi pas une soirée en solitaire après toute l'agitation des Fêtes?



Bûches de 4 heures
PC^{MD}, 2,17 kg

4,99 \$ 21029139_EA

COMMENT
FAIRE

13⁹⁹\$



Bouchées de poulet
sucrées et épicées
au gochujang PC^{MD}, 700 g
21372561_EA

Préparer un délicieux buffet de hors-d'œuvre

Des carnivores, des intolérants au
gluten, des végétaliens... Comment

leur offrir un inoubliable festin?

Avec des hors-d'œuvre, bien sûr!

Bouchées cubaines
jambon et fromage
PC^{MD}, 360 g
21389642_EA



7⁹⁹\$

10⁹⁹\$



Bâtonnets au fromage
Halloom dans une panure
aux fines herbes zahtar PC^{MD}
300 g
21393377_EA

Il est de plus en plus difficile de plaire à tous les invités : entre les végétaliens, les mordus de viande et les invités atteints de la maladie coeliaque, le choix du menu peut devenir un casse-tête. Pourtant, la solution est simple : oubliez les plats principaux et allez plutôt faire un tour aux rayons des surgelés et des charcuteries. Vous y trouverez l'inspiration nécessaire pour composer le parfait buffet de hors-d'œuvre.

Pour un cocktail dinatoire, on compte en général 12 à 15 hors-d'œuvre par convive. Choisissez-en au moins trois différents.

VIANDES ET FRUITS DE MER

Vu l'absence de plat principal, choisissez au moins un produit dans cette catégorie. Vous avez l'embaras du choix : Bouchées de poulet sucrées et épicées au gochujang PC^{MD}, Boulettes à la coréenne Saveurs du monde PC^{MD} (astuce : enfiler les boulettes sur des brochettes pour éviter à vos invités de se salir les doigts) ou encore les Bouchées cubaines jambon et fromage PC^{MD}. Côté fruits de mer, pensez aux Crevettes en papillon panées PC^{MD}, aux Crevettes blanches du Pacifique avec sauce cocktail douce PC^{MD} ou aux Pétoncles géants sauvages bardés de bacon PC^{MD}.

BOUCHÉES PANÉES ET FEUILLETÉES

Quelques excellents choix : les Bâtonnets de fromage mozzarella PC^{MD} ou les Bâtonnets style mozzarella PC^{MD} À base de plantes et les Bâtonnets au fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD} ou encore les Carottes, panais et betteraves rapides en frites PC^{MD}. N'oubliez pas le Pain plat au poulet, au bacon et aux oignons caramélisés PC^{MD}, coupé en triangles ou en languettes, un classique qui se réinvente ici avec des saveurs qui plairont à tous.



UNE QUESTION POUR KAT

Q : Bonjour Kat, pourriez-vous m'aider à élaborer un menu des Fêtes à base de plantes ?

R : Tout à fait ! Et ce sera d'autant plus facile que nous avons plusieurs nouveautés dans cette catégorie.

En entrée, je vous conseille nos **Galettes de végé-poisson PC^{MD}**

À base de plantes servies avec un aïoli que vous aurez fait avec la **Tartinade style mayo PC^{MD}**

À base de plantes additionnée d'un peu de jus de citron et de sauce piquante, nos nouveaux **Mini friands à la végé-saucisse PC^{MD}**

À base de plantes ou encore une variété de trempettes à servir avec des craquelins. La **Trempette aux graines de tournesol et aux épices mexicaines PC^{MD}**

À base de plantes est extraordinaire. En plat principal, je vous propose notre nouvelle **Tarte au chou-fleur et aux pois chiches PC^{MD}**

À base de plantes. Vous n'avez qu'à réchauffer et à servir ! Au lieu des classiques pommes de terre rôties, faites des patatas bravas végétaliennes (voir la recette page 19). Accompagnez-les de haricots verts étuvés rehaussés d'huile d'olive et de noix grillées ou d'une simple salade verte.



Galettes de végé-poisson PC^{MD} À base de plantes, 170 g
21398258_EA



399\$

Pain plat sans gluten à la betterave et au chou-fleur, épinards et fromage de chèvre PC^{MD}, 374 g
21395070_EA



849\$

TREMPETTES

Disposez ça et là sur la table des trempettes, comme le **Hummus au kimchi PC^{MD}**, accompagnées de craquelins – essayez les **Mini craquelins de pita, PC^{MD}** – de croustilles et de bâtonnets de légumes.

PRODUITS À BASE DE PLANTES ET SANS GLUTEN

Voici quelques suggestions pouvant convenir à différents régimes alimentaires : **Mini friands à la végé-saucisse PC^{MD}** À base de plantes, **Pain plat sans gluten à la betterave et au chou-fleur, épinards et fromage de chèvre PC^{MD}** et **Pain plat sans gluten au chou-fleur et à la bruschetta PC^{MD}**.



Regarder la vidéo



Kimchi et hummus

Une audacieuse version d'inspiration coréenne d'un classique méditerranéen... le meilleur de deux mondes de saveurs!

Kimchi et hummus dans la même trempette? Vous avez bien lu. Voici le **Hummus au kimchi PC^{MD}**, le hummus dont vous ne pourrez plus vous passer.

Oui, c'est une combinaison de saveurs des plus inattendues, mais vous ne pourrez que l'adorer. Notre **Lasagne au poulet au beurre Saveurs du monde PC^{MD}** est en bonne voie de devenir le prochain classique de l'univers de la cuisine fusion (et même l'incontournable des vendredis soirs). Et que dire du yuzu et sa vive saveur d'agrumes incorporée à notre **Café infusé à froid pétillant à saveur d'agrumes yuzu PC^{MD}**, une boisson matinale surprenante. Alors, pourquoi ne pas marier le kimchi épicé et piquant au hummus crémeux et à son léger goût de noix?

C'est Brittany Huschka, conceptrice de produits, qui a eu l'idée géniale de combiner le croquant de notre nouveau **Kimchi PC^{MD}** avec le côté délicieusement crémeux de notre très populaire **Hummus PC^{MD}**. Elle y a ajouté un filet d'huile de sésame rôti pour l'umami ainsi qu'une cuillerée de vinaigre de riz pour l'acidité, et c'est ainsi que le **Hummus au kimchi PC^{MD}** est né.

« Le kimchi vous offre la texture croquante du radis blanc et du chou, alors que la fermentation ajoute une petite touche d'amertume », souligne Mme Huschka.

Ensuite, préparez-vous à un débat des plus animés. Est-ce qu'on doit mélanger le tout ou plutôt prendre un peu de la garniture avec une cuillerée de hummus? « Certains sont de véritables amateurs de mélanges, mais tous les goûts sont dans la nature », indique Mme Huschka avec diplomatie.

Quoi qu'il en soit, vous êtes prévenu : une seule bouchée et vous ne pourrez plus vous arrêter.



4,49\$

**Hummus au kimchi PC^{MD},
280 g
21390880_EA**

Le dessert tout simple dont vous rêvez

Le plateau de mignardises, une variante bien sucrée du plateau de charcuterie classique

Ce plateau de mignardises a tout pour plaire à ceux qui reçoivent et manquent de temps : il est spectaculaire et ne nécessite que d'ouvrir quelques emballages et de suivre nos quatre conseils.

1. TROUVEZ UNE PLANCHE

Une grande planche est idéale, par exemple la **Planche à découper en acacia PC^{MD}**. Privilégiez un ton neutre, qui fera ressortir les couleurs vives des friandises.

2. CHOISISSEZ VOTRE MIGNARDISE VEDETTE

Qu'est-ce qui vous met le plus l'eau à la bouche ? Peut-être les **Œufs en chocolat au lait enrobés de sucre PC^{MD}** ? Faites-en la pièce maîtresse de votre plateau : versez les mignardises dans un grand bol ou deux bols plus petits que vous pouvez remplir à nouveau au besoin.

3. AJOUTEZ DU SALÉ

Remplissez quelques grands bols de grignotines salées pour contrebalancer le goût sucré des friandises, comme les **Croustilles de pommes de terre à coupe épaisse ondulées PC^{MD}** ou des bretzels.

4. ALLEZ-Y GAIEMENT !

Votre plateau doit déborder et il ne doit rester aucun espace vide. Remplissez généreusement les petits bols pour créer de la hauteur et mettez-y le **Mélange d'amandes au chocolat et au lait de poule PC^{MD}** ou les **Noisettes au caramel et chocolat au lait PC^{MD}**. Variez les formes (cannes en bonbon, **Biscuits aux brisures de chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}**) et les textures (**Collection de trois Fudges des Fêtes PC^{MD}**, fruits frais et bonbons acidulés).





Magasiner ce look

Ensemble haut
blousant et
pantalon en
velours

Bottillons à
large talon et à
bout pointu

Cami à paillettes
dorées

Robe fluide
et cardigan

DE JOE FRESH

Une tenue chic et confortable à bon prix.

Du fromage, des craquelins et une cami
à paillettes pour recevoir vos invités!

Il y a quelque chose d'exaltant à recevoir : cuisiner de bons petits plats, décorer la table, créer l'ambiance idéale avec un éclairage étudié et une musique de fond... Mais s'habiller chic ? Non merci. Les pantalons rigides serrés à la taille, on leur a dit adieu en 2020 et on ne les regrette pas. L'heure est aux vêtements à la fois chics et décontractés. Sur ce point, la collection des Fêtes Joe Fresh se montre à la hauteur. Vous vous sentirez aussi bien que dans votre coton

ouaté, tout en arborant un look qui vous vaudra bien des compliments.

Pour un style décontracté qui saura attirer les regards, agencez une cami à paillettes à un ensemble en velours.

Sinon, enfilez une jolie robe fluide accessoirisée avec des bottillons à large talon et à bout pointu. Jetez un cardigan douillet sur vos épaules et faites comme si c'était votre tenue habituelle du mardi.

Le plus beau dans tout ça ? Vous pouvez vous procurer les vêtements de la collection en magasin ou en ligne, avec les autres achats des Fêtes.

PYJAMA PARTY

Avec un tel choix de jolis pyjamas pour toute la famille, ça donne envie d'organiser une soirée sur le thème ! Ou alors, glissez-vous dans le confort de votre pyjama dès que le dernier invité a passé la porte.

Magasinez les produits Joe Fresh à joefresh.com ou au magasin Joe Fresh près de chez vous.



Cocktails



RÉDACTEURS INVITÉS SASHA + DEDDY

SASHA : Les Fêtes, pour moi, ça a toujours été les grands repas en famille et entre amis. Dans ma famille, on aime recevoir. Et chaque fois, tout le monde se rue sur les plats !

DEDDY : Et les boissons.

S : Oui, l'oseille ! La boisson à l'oseille est une tradition jamaïcaine du temps des Fêtes. C'est un goût qui se cultive. Certains comparent l'oseille à l'hibiscus.

D : J'aime l'oseille au rhum, bien froide, avec des glaçons.

S : Nous aimons aussi le lait de poule ! Ma mère est la reine du lait de poule. Elle veille à ce que nous en ayons toujours durant les Fêtes. Elle fait aussi un gâteau au rhum jamaïcain, qu'on appelle parfois gâteau noir. Mais il y a un dessert le Choix du Président^{MD} dont mes sœurs et moi sommes complètement folles : le Gâteau au fromage velours rouge PC^{MD}. Diddy va adorer le Gâteau au fromage style New York, bouchées de pacanes, caramel et chocolat PC^{MD}. Lui, il raffole du chocolat. Et bien sûr, le dessert s'accompagne de boisson à l'oseille. Et on mange toujours de la crème glacée avec le gâteau noir.

D : J'adore celle à la vanille.

S : Beaucoup de gens choisissent la crème glacée rhum et raisins pour accompagner le gâteau noir, mais je pense que cette année, nous craquerons pour la Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}. Elle sera tellement bonne avec le gâteau noir !



Regarder la vidéo

3,99\$



« Cette année, nous craquerons pour la Crème glacée PC^{MD}. »
– Sasha

Crème glacée au lait de poule
Le meilleur du monde PC^{MD}, 946 ml
21397724_EA

Et voici... la collection Lait de poule PC^{MD}

Notre légendaire Lait de poule PC^{MD} vous a conquis? Nous avons créé une collection complète inspirée de cette saveur*

(*un assaisonnement qui se prête à mille et un délices)



Mélange d'amandes
chocolat et lait de
poule PC^{MD}

« Le meilleur
selon nous »

« Le Lait de poule
Le meilleur du
monde PC^{MD} est
le seul que nous
achetons. Nous
avons essayé tous
les autres, mais
aucun ne bat celui-
ci. Je confesse
même qu'on y
ajoute à l'occasion
un peu de rhum ou
de brandy... »

- ANNE HICKEY
Cliente d'un magasin
Real Canadian
Superstore^{MD}



Lait de poule Le
meilleur du monde
PC^{MD}, 1 L, 2,99\$
20104019_EA

Vous faites vos courses habituelles, liste en main, lorsque vous l'apercevez : le premier présentoir de lait de poule, illuminé, semble-t-il, par une aura étincelante. Plus de doute, le temps des Fêtes est bel et bien de retour.

Être le créateur du Lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}, ce n'est pas de tout repos. Non seulement notre lait de poule doit toujours avoir ce même goût délicieux, mais il doit offrir une texture crémeuse et un arôme d'épices tout en satisfaisant les amateurs de lait de poule les plus exigeants. Nous avons créé un lait de poule des plus exquis, n'est-ce pas? Alors, pourquoi ne pas vous offrir toute

une gamme d'aliments aromatisés à cette saveur?

« Pourquoi n'y avons-nous pas pensé plus tôt? », s'interroge Kathlyne Ross, vice-présidente de produits et de l'innovation pour Les Compagnies Loblaw.

Nous avons déjà revisité notre recette originale, avec notre décadent Lait de poule au chocolat riche et crémeux PC^{MD}. Mais il s'agit de la première collection entièrement inspirée d'un classique réinventé.

L'innovation préférée de Mme Ross, et qui deviendra probablement la vôtre aussi : la Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}. Comme notre célèbre lait de poule, elle possède

une texture crémeuse avec des touches de rhum et d'épices, mais en formule glacée aux notes de cannelle et de muscade.

Notre Collection de Fudges trois saveurs des Fêtes PC^{MD}, confectionnée par l'un de nos chefs, rehausse le lait de poule d'un soupçon de rhum.

Et n'oublions pas les Amandes enrobées de chocolat au lait PC^{MD} jumelées cette année à notre nouvelle création dans notre Mélange d'amandes chocolat et lait de poule PC^{MD}, envoûtant avec ses notes de cacao faisant écho à celles des épices, une combinaison de saveurs des plus réussies.

Flotteurs au rhum et à la crème glacée au lait de poule

Préparation : 5 minutes
Prêt en : 20 minutes

Quantité : 2 portions

Vous vous souvenez de l'impatience que vous ressentiez pendant les Fêtes quand vous étiez enfant? Marc Ruston, chef de la cuisine-laboratoire le Choix du Président^{MD}, réussit à susciter cette même émotion avec sa recette de flotteurs.

4 boules de Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD} (environ 1½ tasse au total)
¼ tasse de rhum blanc, facultatif
1 canette d'Eau pétillante à la saveur de soda vanille-cerise PC^{MD}, froide
2 c. à table de sirop d'un pot de Cerises amarena

Collection noire PC^{MD}, plus 4 cerises coupées

- 1** Mettre 2 grands verres de service au congélateur pendant 15 minutes.
- 2** Déposer la crème glacée dans les verres refroidis, en la divisant également. Garnir de rhum (si désiré) et verser lentement l'eau pétillante sur le dessus, en la divisant également dans les deux verres.
- 3** Laisser reposer environ 1 minute jusqu'à ce que la crème glacée commence à fondre. Verser un filet de sirop de cerise et répartir les cerises également entre les verres.



Regarder la vidéo

À ESSAYER
Déposez une cuillère de crème fouettée sur les flotteurs



Mélange d'épices Lait de poule PC^{MD}

La saveur des Fêtes peut être apprêtée de mille et une façons!

Nous avons combiné une pincée de cannelle et une touche de muscade pour vous offrir notre réconfortant Mélange d'épices Lait de poule PC^{MD}. Vous pouvez maintenant ajouter une saveur festive à vos petites créations en toute simplicité.

1. BRIOCHE À LA CANNELLE
Remplacez la moitié de la cannelle utilisée dans votre garniture préférée par le Mélange d'épices Lait de poule PC^{MD}.

2. BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
Ajoutez-en environ 2 c. à thé à votre recette de biscuits en même temps que le sucre, à une recette de gâteau blanc ou à un glaçage au beurre.

3. LATTÉ AU LAIT DE POULE
Saupoudrez un peu de Mélange d'épices Lait de poule PC^{MD} sur votre latté et remplacez le lait ou la crème par le Lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}.



Mélange d'épices Lait de poule PC^{MD}, 53 g
5,99 \$ 21400741_EA

5 astuces pour se constituer le parfait bar

Soyez prêt pour toutes les occasions
avec un bar de professionnel



S'il y a bien une chose que vous ne pourrez pas éviter durant le temps des Fêtes, ce sont les invités surprises. Mais, grâce à nos conseils, vous allez pouvoir leur servir une boisson rafraîchissante et vous détendre un peu.

1. LES VERRES

Profitez de l'occasion pour renouveler votre lot de verres. Les **Verres à vin rouge sans pied PC^{MD}** et les **Verres à vin blanc sans pied PC^{MD}** sont très pra-

tiques, car ils se renversent moins facilement et peuvent servir pour les cocktails. Pour les boissons froides, rien ne vaut les **Tasses cuivrées à Moscow Mule PC^{MD}** : elles ont du style et gardent les boissons froides.

2. LE SHAKER À COCKTAIL

Soyez bien équipé pour satisfaire les amateurs de cocktails « à secouer ». Avec le **Shaker à cocktail doré PC^{MD}**, vous aurez tout un style!

3. LES MIXEURS

Les mixeurs sont les boissons non alcoolisées que vous mélangez à vos cocktails. Deux essentiels : un tonique comme le **Soda tonique sicilien PC^{MD} Collection noire** et un soda aromatisé, comme la **Bière de gingembre à la jamaïcaine PC^{MD}**.

4. LES SIROPS

C'est avec les sirops que le plaisir commence! Simples ou aromatisés, ils ajoutent de la saveur et une touche sucrée aux boissons.

Amusez-vous avec le **Sirop simple PC^{MD} Collection noire**, la **Préparation à sour au citron PC^{MD} Collection noire** ou encore le **Sirop à la gousse de vanille PC^{MD} Collection noire**.

5. LES GARNITURES

Comme un vrai mixologue, n'oubliez pas la touche finale : les garnitures. Nos flotteurs au rhum et à la crème glacée au lait de poule (voir page 27) ne seraient pas complets sans les **Cerises amarena au sirop PC^{MD} Collection noire**.



Vraiment la cerise sur le sundae!

Les Cerises amarena au sirop PC^{MD} Collection noire, des cerises pas ordinaires.

Avez-vous déjà goûté à une cerise amarena? Ces cerises noires sont confites et trempées dans du sirop comme le veut la méthode traditionnelle de Modène, en Italie. Un délice dans les desserts ou les cocktails. Normalement, on en retrouve seulement dans les boutiques spécialisées. Mais nos Cerises amarena au sirop PC^{MD} Collection noire font leur entrée en épicerie.

DONNEZ UNE TOUCHE SUCRÉE À VOS BOISSONS

Rehaussez vos cocktails préférés avec une cuillerée de sirop de cerises amarena. Vous pouvez également utiliser ces cerises dans toute boisson qui s'y prête. Mais attention, vous ne pourrez plus vous en passer!

AJOUTEZ UN JE NE SAIS QUOI À VOS DESSERTS

Garnissez votre prochaine bagatelle ou mousse au chocolat de Cerises amarena au sirop PC^{MD} Collection noire. Psst! N'oubliez pas de verser un peu de sirop sur le dessus!

CONCOCTEZ LES MEILLEURES ÉCORCES DE CHOCOLAT

Égouttez bien les cerises, hachez-les et utilisez-les pour enjoliver vos écorces de chocolat, accompagnées d'amandes et de bretzels.



Regarder la vidéo

Bee's Knees pétillant au miel et gingembre

Préparation : 5 minutes

Temps nécessaire : 15 minutes

Portion : 1

Ce cocktail effectue un retour pour le grand plaisir de Carrie Rau, sommelière et chef de la cuisine-laboratoire le Choix du Président^{MD}. « Pour les Fêtes, j'ai voulu en faire un cocktail pétillant et j'y ai ajouté du Soda sicilien citron et gingembre PC^{MD} Collection noire. »

1 c. à table de miel
Glaçons

3 c. à table de gin

2 c. à table de Préparation à sour au citron PC^{MD} Collection noire

¼ tasse - ½ tasse de Soda sicilien citron et gingembre PC^{MD} Collection noire

1 Mélanger le miel avec 1½ c. à thé d'eau chaude dans un petit verre jusqu'à ce qu'il soit dissout. Laisser refroidir complètement, environ 10 minutes.

2 Remplir à moitié le shaker de glaçons. Ajouter le gin, la préparation au citron et 1 c. à table du mélange de miel (jeter le reste ou réserver pour préparer un autre cocktail). Fermer le couvercle et secouer vigoureusement jusqu'à ce que l'extérieur du shaker soit froid, environ 20 secondes.

3 Verser dans un verre à cocktail avec des glaçons et ajouter un doigt de soda.

Astuce : Vous pouvez préparer le mélange au citron à l'avance et le garder réfrigéré jusqu'à 2 semaines.

N'oubliez pas les enfants

Vous pouvez tout mettre en place en quelques minutes et savourer un moment de répit pendant que les enfants s'amuse!

3,99\$



Mélange pour
boisson chaude au
cacao Ruby PC^{MD},
350 g
21400647_EA

Cette année a encore été difficile – particulièrement pour les enfants. Ils méritent, eux aussi, une fête hors de l'ordinaire pour clore 2021. Faites-leur plaisir avec un bar à chocolat chaud! Pour vous faciliter la tâche, suivez ce guide en trois étapes.

LE CHOCOLAT CHAUD

Offrez plusieurs variétés : le Mélange pour boisson chaude au cacao Ruby PC^{MD} pour les aventuriers, le Mélange pour chocolat chaud à saveur de biscuits aux brisures de chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD} pour une touche d'originalité, et des Bombes pour chocolat chaud PC^{MD} pour amuser vos jeunes invités!

Préparez les boissons à l'avance et gardez-les au chaud dans des carafes isothermes.

LES GARNITURES

En plus du classique crème fouettée et guimauves, épatez la galerie en ajoutant une boule de Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD} ou de Crème glacée menthe poivrée et chocolat PC^{MD}.

LA TOUCHE FINALE

C'est ici que la magie opère! Pour éviter que vos petits soient survoltés, limitez votre proposition à trois ou quatre garnitures.

- Bonbons hachés, comme des Œufs au chocolat au lait enrobés de sucre PC^{MD}, des cannes de bonbon et des bonbons décoratifs multicolores
- Fudge émietté, comme la Collection de fudges trois saveurs des Fêtes PC^{MD}
- Noix enrobées de chocolat hachées, comme le Mélange d'amandes chocolat et lait de poule PC^{MD}
- Biscuits hachés, comme les Biscuits aux brisures de chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}
- Sauce au chocolat et au caramel au beurre
- Épices, comme le Mélange d'épices Lait de poule PC^{MD}



Le chocolat chaud revisité

Avec nos nouvelles Bombes pour chocolat chaud PC^{MD} débordantes de saveurs, pourquoi perdre son temps à faire des bombes maison?

L'an dernier, quand vous avez vu ces bombes pour chocolat chaud faire fureur sur les réseaux sociaux, vous avez acheté tous les ingrédients, passé des heures à chercher des moules sur Internet, regardé cinq tutoriels et retroussé vos manches pour finalement abandonner. Mais c'est du passé!

Cette année, nous venons à votre rescousse avec nos **Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}** toutes prêtes et, à notre humble avis, bien meilleures

que celles faites maison. Nous avons injecté plus de cacao dans la coquille, pour un vrai goût de chocolat dans chaque gorgée. « Nous avons remplacé le chocolat au lait par du chocolat à 50 % de cacao, explique Laura Sliapnic, conceptrice de produits chez PC^{MD}. Quand vous versez le lait chaud sur la bombe, vous obtenez un chocolat chaud riche et crémeux. »

Utilisez idéalement du lait à 2 %, mais le lait d'amande ou d'avoine fait aussi l'affaire.

Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}, 3 bombes de 30 g 21397379_EA



Versez-le sur les bombes et savourez le silence pendant que vos enfants regardent, fascinés, le spectacle des guimauves qui dansent à la surface.

Vendues en emballage de trois, les **Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}** sont parfaites pour les bas de Noël, les petites attentions et les échanges de cadeaux.

La tasse qu'il faut à votre chocolat chaud

Semez la joie avec la collection **Oh What Fun!** de Life at Home^{MC}.

Vos **Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}** n'en seront que meilleures servies dans une tasse de la Collection **Oh What Fun!** de Life at Home^{MC}.

Tasses à motif

Rien de mieux pour se mettre dans l'esprit des Fêtes qu'un chocolat chaud servi dans une tasse décorée d'ours polaires ou de ratons laveurs aux chandails festifs!

Assiettes à motif

Pour accompagner votre boisson chaude préférée, servez des **Biscuits à la canne en sucre triple chocolat PC^{MD}** sur nos assiettes ornées de sapins ou de cannes de bonbon.

Petits bols à motif

Pour un bar à chocolat chaud, remplissez nos jolis bols rouge vif ornés de flocons de neige avec un choix de garnitures : crème fouettée, cannes de bonbon broyées, pépites de chocolat et de caramel, etc.



Repas



**RÉDACTRICE INVITÉE
KAYLA GREY**

Je suis Canadienne de première génération et j'ai une grande famille jamaïcaine. Chaque année, nous attendons avec impatience les grands repas des Fêtes.

Au menu, il y avait tous les mets traditionnels : dinde, jambon, salade de pâtes ou de pommes de terre, salade de chou. Mais aussi des plats jamaïcains : queue de bœuf, cari de chèvre, roti, riz aux pois, riz nature, pain canard (un pain dense, qu'on tartine de beurre et qu'on trempe dans les plats). Avant de pouvoir manger, il fallait attendre que mon grand-père ait terminé la prière – et en général, elle était très longue. Au bout d'un moment, on entrouvrait un peu les yeux pour choisir le plat sur lequel on allait se jeter en premier. Tout ça faisait partie de la tradition.

Et tout était préparé la veille de Noël. Mon grand-père conduisait ma grand-mère chez sa sœur. Elles s'activaient en cuisine, bavardaient, allaient se coucher et se remettaient au travail le lendemain, au saut du lit. Et elles n'étaient plus toutes jeunes! Elles avaient alors plus de 70 ans. La cuisine, c'était leur affaire. Elles aimaient nous concocter de bons petits plats pour nous rendre heureux.

J'ai quitté la maison à 15 ans et mes amis sont devenus ma famille. Pour ceux qui ont peut-être moins de chance que moi, ma porte est toujours ouverte. Je veux que ma nouvelle maison soit un lieu de rencontre rempli d'amour, où l'on peut rire, mais aussi pleurer. Et c'est autour de la table que ça se passe. La nourriture a un incroyable pouvoir rassembleur.



Regarder la vidéo

36 \$



Couronne de dinde
farcie infusée au
beurre PC^{MD}
21400947_EA

« Au menu, il y avait tous les mets traditionnels : dinde, jambon, salade de pâtes ou de pommes de terre, salade de chou. Mais aussi des plats typiquement jamaïcains. »
– Kayla

PAR QUO BEAUTY^{MC}

Maquillage glam, prix abordables



Magasiner
maintenant



2

À ESSAYER
La Palette de
fards à paupières
Euphoria Quo
Beauty^{MC}

1

4

3

**Pendant les Fêtes, on déploie beaucoup d'énergie!
Ravivez votre look avec la nouvelle collection des Fêtes Quo Beauty^{MC}.**

Il y a de l'électricité dans l'air à l'approche des Fêtes. On les veut plus spéciales cette année, plus étincelantes! C'est ce que propose la collection des Fêtes Quo Beauty^{MC} : un maquillage facile, abordable et parfait pour vos soirées. Faites-vous un look éclatant en quatre petites étapes.

1. APPLIQUEZ UNE BASE LÉGÈRE

Étendez une noisette de Base modificatrice pixellisation Quo Beauty^{MC} sur l'ensemble du visage afin de lisser la peau et de préparer les pores avant d'appliquer le maquillage. À l'aide d'un pinceau, appliquez uniformément le Fond de teint liquide Quo Beauty^{MC} là où vous en avez besoin. Camouflez les imperfections avec le Cache-cernes couverture miracle Quo Beauty^{MC}.

2. REHAUSSEZ L'ÉCLAT DE VOS YEUX

Grâce à la Palette de fards à paupières Euphoria Quo Beauty^{MC} de la collection des Fêtes, laissez libre cours à vos envies : un regard charbonneux qui fait tourner les têtes ou le charme discret des tons neutres. Pour la touche finale, appliquez le Mascara Maxi-Volume Quo Beauty^{MC} et utilisez l'Ensemble sourcils Quo Beauty^{MC} pour donner plus de corps à vos sourcils.

3. METTEZ DE LA COULEUR SUR VOS JOUES (ET VOS LÈVRES)

La Palette pour le visage Pretty Prismatic Quo Beauty^{MC} convient aussi bien pour les joues que pour les lèvres. Appliquez une fine couche de couleur sur vos pommettes et sur vos lèvres. Pour ce faire, utilisez vos doigts propres ou l'Ensemble de pinceaux

Mistletoe Magic Quo Beauty^{MC}. Pour un éclat naturel, le Fard sérum brillant Quo Beauty^{MC} hydrate tout en ajoutant une touche de couleur lumineuse.

4. ILLUMINEZ VOTRE VISAGE

Les lumières scintillantes de votre décor des Fêtes mettront votre beauté en valeur tout comme le Trio de brillants à lèvres Mini Gems Quo Beauty^{MC}, qui propose trois teintes brillantes, et le Vernis à ongles Effet Xtrême Quo Beauty^{MC}, qui vient créer un subtil éclat du bout des doigts.

Vous trouverez les produits Quo Beauty^{MC} à pharmaprix.ca ou dans les magasins Pharmaprix^{MD}.

Royale... la Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC^{MD}

Vous aimez la dinde, mais pas au point d'y sacrifier une journée et de manger les restes toute la semaine? Nous avons pensé à vous.

La dinde... C'est si bon, mais si compliqué. La veille, on la met dans la saumure, puis on passe la journée à surveiller le four, à l'arroser, à prendre régulièrement sa température, à compter les heures, toujours avec la crainte de servir une dinde sèche et trop cuite. Et puis il y a les restes – tellement de restes. Un sandwich à la dinde, ça va un jour ou deux, mais on s'en lasse vite.

Notre nouvelle **Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC^{MD}** vous réconciliera avec ce mets : elle est succulente et facile à préparer, et elle ne monopolise pas toute votre journée. Nous sommes convaincus que vous l'adorerez, et si ce n'est pas le cas, vous serez remboursé.

Mais au fait, c'est quoi, une couronne de dinde? C'est une dinde dont les ailes, les cuisses et le dos sont enlevés, une coupe qui facilite sa préparation, parfaite pour ceux qui préfèrent la viande blanche à la brune. La couronne de dinde est très populaire en Angleterre (peut-être en hommage à la reine?), mais peu connue de notre côté de l'Atlantique. Il faut y remédier.

La nôtre est accompagnée d'une farce traditionnelle et assaisonnée à l'oignon, à la sauge, au thym et au romarin. Elle est également offerte sans farce.

Traditionnelle en apparence, cette dinde est pourtant plus petite (entre 2,5 kg et 3,5 kg), ce qui correspond à six à huit portions. Elle cuit plus vite : entre 4,5 et 5 heures de cuisson, comparativement à 7 ou 8 heures pour une dinde entière. De plus, vous n'avez pas besoin de la décongeler, car elle va directement au four.

Un peu de dinde avec votre beurre? Blague



36\$

**Couronne de dinde
farcie infusée au
beurre PC^{MD}**
21400947_EA

à part, notre couronne de dinde est infusée au beurre à la normande, extrêmement crémeux avec une note piquante, qui donne une riche saveur à la viande et l'empêche de sécher. Cette recette dont nous gardons le secret comporte un autre avantage, selon Taylor Hoch, concepteur de produits PC^{MD} : vous n'avez pas besoin de saumurer ni d'arroser la dinde. Elle sera bien juteuse, c'est promis.

« C'est pratiquement impossible de rater cette dinde » assure Taylor Hoch.

Exactement ce qu'il vous faut pour les Fêtes, mais tout aussi bien un dimanche soir. « Pour moi, c'est un plat de tous les jours, poursuit M. Hoch. Si on aime la dinde, pourquoi ne pas en manger toute l'année? Quand vous avez envie de viande blanche, vous pensez tout de suite à un poulet, parce qu'il est plus petit. Mais pour changer, faites donc une couronne de dinde de temps en temps, ce n'est pas plus compliqué. C'est pratique et, de plus, ça vous rappellera les Fêtes! »



UN JAMBON QUI VOLE LA VEDETTE SUR LA TABLE DES FÊTES

Le Jambon désossé fumé à l'hickory avec sachet de glaçage à la cassonade PC^{MD} est l'aboutissement d'un long travail pour l'équipe de produits PC^{MD}. Notre succulent jambon avec os a longtemps volé la vedette sur la table avec sa texture parfaite. Nous nous sommes demandé comment reproduire cette qualité dans un jambon désossé facile à préparer. Nous avons mis à profit toutes nos connaissances sur la salaison, la cuisson et le fumage pour créer la version désossée de notre fameux jambon. Impossible à rater - il suffit d'allumer le four.



**Jambon désossé fumé à
l'hickory avec sachet de
glaçage à la cassonade,
7,49 \$/lb, 16,59 \$/kg**
21306158_EA

ESSAYEZ CECI

Utilisez un succédané de beurre à base de plantes et remplacez le bouillon d'os de poulet par du bouillon de légumes pour en faire un plat d'accompagnement végétalien.

Farce classique anti-gaspillage

Préparation : 15 minutes

Temps nécessaire : 1 heure

Portions : 8

« Ma mère gardait toujours des croûtes de pain et du pain rassis au congélateur » explique Charmaine Baan, chef dans la cuisine-laboratoire le Choix du Président^{MD}, qui a mis au point cette recette de farce à base de restes. « Une fois qu'elle en avait une bonne quantité, elle réunissait mon frère, ma sœur et moi autour de la table de la salle à manger et elle nous demandait d'émettre le pain pour préparer sa farce. Des années plus tard, j'ai vu ma mère faire cette étape avec un robot culinaire et ça m'a étonnée! Elle a fini par admettre qu'elle nous confiait cette tâche pour nous empêcher de faire des mauvais coups. »

¼ tasse + 1 c. à table de beurre, divisé, plus du beurre fondu supplémentaire pour badigeonner le plat de cuisson

1 petit oignon, haché finement
1 tasse de céleri haché finement (feuilles et tiges) ou de chou frisé ou de bette à carde (même flétris ils peuvent être utilisés dans cette recette)

2 c. à thé d'Assaisonnement pour volaille PC^{MD}

½ c. à thé de sel et de poivre noir
8 tasses de pain rassis, haché ou déchiré (en cubes de 1 cm)

1 à 1½ tasse de Bouillon d'os de poulet PC^{MD}

1 Préchauffer le four à 350 °F. Badigeonner de beurre fondu un plat de cuisson en verre carré de 20 cm, une cocotte de 2,25 l ou un moule à pain de 22 x 12 cm.

2 Faire fondre ¼ tasse de beurre dans une grande casserole à feu moyen-doux. Ajouter l'oignon et le céleri ou les tiges; faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et légèrement dorés, 10 à 12 minutes. Ajouter l'assaisonnement, le sel et le poivre.

3 Incorporer le pain et bien l'enrober; faire cuire, en remuant de temps à autre, 1 à 2 minutes. Incorporer 1 tasse de bouillon (ajouter ½ tasse de bouillon si votre pain est très sec ou si vous préférez une farce plus humide).

4 Transférer dans le plat de cuisson préparé. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, environ 15 minutes. Faire fondre la c. à table de beurre restant au micro-ondes. Retirer la farce du four et la badigeonner de beurre fondu. Cuire à découvert jusqu'à ce que le dessus soit doré et légèrement croustillant, 20 à 25 minutes.

La collection d'inspiration coréenne PC^{MD} : une explosion de saveurs

Que vous goûtiez au kimchi pour toute la première fois ou que vous aimiez votre poulet frit très épicé, cette collection saura ravir votre palais.

Nous croyons que tout le monde devrait pouvoir découvrir le meilleur de la Corée directement depuis les tablettes de son épicerie. Voilà pourquoi nous avons imaginé la collection d'inspiration coréenne PC^{MD}.

« Nous avons la chance d'être à l'avant-garde des tendances culinaires et de pouvoir faire découvrir aux gens la gastronomie d'un pays » explique Kathlyne Ross, vice-présidente, Conception de produits et Innovation chez Les Compagnies Loblaw Limitée.

La cuisine coréenne prend réellement vie lorsque tous ses ingrédients typiques – huile de sésame, sauce soya, ail, gingembre, *doenjang* (pâte de soya fermentée) et *gochujang* (pâte de piment rouge) – s'unissent pour former le plus délicieux des mariages. Avec ses saveurs sucrées, salées, acidulées et épicées, ses textures croustillantes, juteuses, moelleuses et tendres, la cuisine coréenne réserve une telle explosion de goûts qu'on ne peut s'empêcher d'en redemander.

Notre nouvelle collection d'inspiration coréenne PC^{MD} vous simplifiera la vie. Au menu : hors-d'œuvre prêts en un tour-nemain, plats soigneusement préparés pour

toute la famille et repas rapides.

Tout d'abord un incontournable de la collection : les nouveaux **Bouts de côtes de bœuf Kalbi PC^{MD}**. Très populaire en Corée, ce mets est le résultat d'une longue cuisson à basse température. Pour vous faire gagner du temps, nous avons décidé de nous en mêler. En à peine quelques minutes sur le gril (ou dans le four), vous pourrez déguster des bouts de côtes marinés dans du gochujang bien juteux, ultra tendres et délicieusement caramélisés.

Vient ensuite le tour du kimchi, en version revisitée. Celui qu'on consomme traditionnellement en Amérique du Nord consiste en un mélange épicé et fermenté de chou nappa ou de daikon en dés, mais notre **Kimchi PC^{MD}** combine ces deux légumes pour offrir un goût qui saura séduire vos papilles sans les enflammer.

Nous avons aussi revisité le célèbre poulet frit coréen pour vous concocter **Bouchées de poulet sucrées et épicées au gochujang PC^{MD}**. Légèrement frits puis cuits au four pour craquer sous la dent, ces hors-d'œuvre sont garnis de sauce et de graines de sésame grillées.

13⁹⁹\$



Bouts de côtes de bœuf
Kalbi PC^{MD}, 300 g
21394197_EA

À la croisée de deux traditions culinaires, le **Rôti de flank de porc à la coréenne Saveurs du monde PC^{MD}** prêt à cuire se veut un mets digne des meilleurs repas de Fêtes avec sa croûte irrésistiblement croustillante rappelant le bacon à sa sortie du four.

Place ensuite aux options surgelées pour des repas prêts en 30 minutes grâce à la **Trousse pour sauté de style coréen avec riz précuit et sauce PC^{MD}**, à la **Trousse de repas pour sauté de style coréen PC^{MD}** ou encore aux **Boulettes à la coréenne Saveurs du monde PC^{MD}**!

Et nous avons même pensé aux grignotines! Avec leurs notes sucrées, fumées et épicées, les **Croustilles ondulées à saveur de barbecue coréen Saveurs du monde PC^{MD}** sont aussi savoureuses que les autres produits de la collection.

La cuisine coréenne, ce sont mille et une facettes qui ne demandent qu'à être découvertes. Alors, qu'attendez-vous pour vous régaler?



Oui, oui, du kimchi!

En Corée du Sud, le kimchi est servi à chaque repas (même au petit-déjeuner). Mais si vous n'avez jamais goûté à ce plat de légumes fermentés, voici trois façons de l'essayer.

Nous avons combiné chou et radis blanc dans notre **Kimchi PC^{MD}** pour vous offrir un mélange croquant et tendre dans chaque bouchée. Piquant, sucré et acide, il peut être servi en toute simplicité sur un lit de riz ou de nouilles. Mais si vous vous sentez créatif, ces idées n'attendent que vous.

1. GUACAMOLE AU KIMCHI

Oubliez la lime et l'ail et ajoutez plutôt un peu de **Kimchi PC^{MD}** finement haché à la purée d'avocat pour votre prochain guacamole.

2. KIMCHI + FROMAGE

Le kimchi accompagne à merveille le fromage. N'hésitez pas à l'ajouter grossièrement haché, dans des sandwichs au fromage fondu ou sur des nachos débordants de fromage collant.

3. VINAIGRETTE AU KIMCHI

Ne jetez pas le liquide restant au fond du bocal! Ajoutez-le à vos vinaigrettes. Sinon, mélangez-le à de la mayonnaise ou de l'ailoli pour accompagner le porc effiloché, à votre salade aux œufs ou vos sandwichs au fromage fondu.

Un gâteau vedette prêt à servir

Notre nouveau gâteau au café Dalgona s'inspire de la célèbre boisson mousseuse qui a fait fureur sur le Net.



16.99\$

Gâteau au café
Dalgona PC^{MD}, 700 g
21399638_EA



Notre équipe de conception de produits est toujours à l'affût des nouvelles tendances – comme en témoignent nos ultimes bombes pour chocolat chaud. Une véritable frénésie pour le dalgona, une boisson à base de café instantané originaire de Corée du Sud, s'est emparée du Web l'an dernier. Et nous avons saisi la balle au bond.

Après quelques dégustations, nous en sommes venus à la conclusion que ce café manquait de corps, et ce, malgré sa mousse onctueuse. Comment lui donner plus de consistance? C'est ainsi qu'a germé l'idée du **Gâteau au café Dalgona PC^{MD}**. L'équipe des produits PC^{MD} a retenu les meilleurs attributs de cette délicieuse boisson pour créer un léger gâteau à trois étages, alternant les couches de gâteau éponge à la vanille imbibé de sirop de café et les couches de crème au beurre

aromatisée au café fouetté, le tout saupoudré de cacao. Un délice pour les yeux et les papilles! Pourquoi ne pas le servir la veille du jour de l'An? Il accompagnera à merveille votre passage vers la nouvelle année.

Les ados se régaleront de ce dessert bien de son temps, tandis que les adultes se délecteront des arômes intenses de café infusés dans chaque bouchée.

Prêt à servir, il vous laissera tout le loisir d'admirer les feux d'artifice!



UNE QUESTION POUR KAT

Q : Bonjour Kat, avez-vous des suggestions de produits sans gluten?

De nombreux plats des Fêtes sont naturellement sans gluten (dinde, jambon, purée de pommes de terre, sauce aux canneberges). C'est pour les bouchées et les desserts que ça se complique. À l'apéro, je vous conseille de servir le **Pain plat sans gluten à la betterave et au chou-fleur**, aux épinards et au fromage de chèvre PC^{MD} ou le **Pain plat sans gluten au chou-fleur et à la bruschetta PC^{MD}**, coupés en triangles. Les **Crevettes panées sans gluten PC^{MD}** comptent aussi parmi nos favoris. Pour le dessert, vous trouverez tout un choix de biscuits et de gâteaux sans gluten dans les allées de nos supermarchés. Envie de faire votre tarte préférée? Utilisez une **Croûte à tarte sans gluten PC^{MD}** surgelée. Sur pc.ca, vous trouverez une recette de tarte frangipane aux poires et aux amandes sans gluten.



ESSAYEZ CECI

Vous utilisez votre barbecue en hiver? Grillez les bouts de côtes à feu moyen avec le couvercle fermé en les retournant une fois, de 8 à 10 minutes.



Ssam de bouts de côtes Kalbi avec cornichons au sésame

Préparation : 25 minutes Temps nécessaire : 45 minutes Portions : 4

Ssam, qui signifie « enveloppé », est un repas de viande coréen servi dans des feuilles de laitue avec du riz et une panoplie de condiments. Ici, Diana Colman, chef dans la cuisine-laboratoire le Choix du Président^{MD}, a utilisé des Bouts de côtes de bœuf Kalbi PC^{MD}, assaisonnés et prêts à cuire.

Cornichons au sésame

1 c. à table de vinaigre de riz
1 c. à thé de sucre granulé
1 c. à thé de sauce soya à teneur réduite en sodium
½ c. à thé d'huile de sésame grillé (ou de sésame ordinaire)
2 mini concombres, tranchés finement
1 c. à thé de graines de sésame, grillées

Ssam

1 paquet de Bouts de côtes de bœuf Kalbi PC^{MD}, décongelés
1 tasse de riz collant cru, rincé
1 laitue Boston, les feuilles séparées, les plus grandes déchirées en deux (de 14 à 16 feuilles)
3 radis, tranchés finement
2 oignons verts, émincés
½ tasse de Kimchi PC^{MD}
½ tasse de Sauce chili gochujang piquante Souvenirs de Séoul PC^{MD}

1 Cornichons au sésame : Mélanger le vinaigre, le sucre, la sauce soya et l'huile de sésame dans un bol. Incorporer les concombres. Laisser reposer 10 minutes. Incorporer les graines de sésame. Réserver.

2 Ssam : Préchauffer le four à 425 °F. Retirer les bouts de côtes décongelés de l'emballage et les séparer. Disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier

parchemin. Badigeonner de la sauce restante dans l'emballage. Cuire sur la grille du milieu, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits, de 17 à 19 minutes.

3 Pendant ce temps, mélanger le riz et 1½ tasse d'eau dans une petite casserole. Porter à ébullition. Remuer, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée, environ 12 minutes. Retirer du feu et laisser reposer à couvert.

4 Transférer les bouts de côtes sur une planche à découper; couper entre chaque bout de côte pour obtenir des morceaux d'environ 5 cm de longueur. Retirer les os.

5 Mettre les différents ingrédients dans des bols et les disposer sur la table. Pour assembler, placer les bouts de côtes dans les feuilles.

Plat de fruits de mer servi en un tour de main

Notre nouvelle casserole prête à cuire fera sensation à votre souper des Fêtes.

Vous êtes friand de fruits de mer, mais vous vous découragez à l'idée de mettre la main à la pâte? On vous comprend! Il vous arrive de trop cuire les pétoncles, vous ne vous rappelez jamais du temps de cuisson des moules, vous vous laissez intimider par la carapace du homard et vous avez du mal à trouver de bonnes crevettes fraîches... C'est là qu'entre en jeu le Choix du Président^{MD}. Tout ce que vous avez à faire, c'est d'enfourner notre délicieux plateau de fruits de mer. On vous le dit : notre **Casserole de fruits de mer homard et pétoncles avec moules et crevettes PC^{MD}** volera la vedette à votre prochain souper festif.

Pour moins de 20 \$, vous avez une solution clés en main et sans tracas. Difficile de trouver mieux! Vous n'avez pratiquement rien à faire. Saupoudrez les herbes fournies dans un sachet sur le plateau d'aluminium, disposez-y les pétoncles, les moules et les crevettes, puis les pinces de homard. Déposez par-dessus les noisettes de beurre, et

voilà! Ne reste plus que le petit tour dans le four. Pour vous récompenser, offrez-vous un verre de **Lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}**.

Au moment de sortir le plateau du four, vous entendrez à coup sûr les exclamations de vos invités. « C'est d'abord la riche odeur du beurre et de l'ail qui vient titiller les narines », explique James Cranston, concepteur de produits chez Loblaw. La préparation des pétoncles est tout un art. S'ils cuisent ne serait-ce que 30 secondes de trop, ils seront caoutchouteux. Ici, ils sont délicatement pochés dans le beurre fondu, cuits à la perfection. « Les pétoncles sont tendres et savoureux, et le homard est un pur délice », assure M. Cranston.

Les homards proviennent de la Nouvelle-Écosse. Nous avons pris soin de précouper les pinces pour que vous puissiez facilement en retirer la chair.

« Voilà un repas complet et facile à préparer qui réglera toute la famille », conclut James Cranston.



Casserole de fruits de mer homard et pétoncles avec moules et crevettes PC^{MD}, 700 g
21400605_EA

19.99\$

Nos trois suggestions pour servir des fruits de mer simplement

Voici notre gamme de produits savoureux et sans tracas.



Crevettes en papillon panées PC^{MD}, 400 g
12,99 \$ 20080117_EA

À une fête

Avec les **Crevettes en papillon panées PC^{MD}**, pas besoin de préparation! Elles se servent en un claquement de doigts. Faites-en des provisions!



Saumon de l'Atlantique fumé PC^{MD} Biologique, 100 g
13,99 \$ 21403379_EA

Au brunch

Rehaussez les classiques duos bagels-fromage à la crème et œufs-muffins anglais avec le **saumon de l'Atlantique fumé PC^{MD} Biologique**.



Galettes de végétal PC^{MD} À base de plantes, 170 g
3,99 \$ 21398258_EA

Pour les végétariens

Nos **Galettes de végétal PC^{MD} À base de plantes** sont panées et assaisonnées comme les beignets de crabe traditionnels. Accompagnez-les de la **Tartinade style mayo PC^{MD} À base de plantes**, ou la **Trempeuse aux graines de tournesol épices mexicaines PC^{MD}**.



5 soupers de semaine pour survivre au temps des Fêtes

Avec ces idées, le souper est servi en seulement 20 minutes!

LUNDI

Facilitez-vous la vie en début de semaine avec un délicieux repas chaud servi en deux temps, trois mouvements et sans préparation! Notre **Trousse de repas pour sauté de style coréen PC^{MD}** contient tout le nécessaire dans un seul sac : riz, légumes tendres et croquants, mini maïs, lanières de poivrons, châtaignes d'eau et pois mange-tout, le tout accompagné d'une sauce gochujang sucrée et épicée.

MARDI

C'est juste mardi, et votre horaire est rempli : le boulot, le hockey, la chorale, le cadeau de dernière minute à aller chercher... Tout ça, sans oublier le souper. Ça, c'est le moment parfait pour sortir les **Aubergines**

au parmesan PC^{MD} du congelateur. Ce classique réconfortant prêt-à-cuire comprend de croustillants morceaux d'aubergine panés, des pâtes radiatori et une sauce aux tomates piquante, le tout recouvert de mozzarella et de parmesan fondants. Servez-le avec une simple salade verte et du pain à l'ail et vous aurez un repas délicieux.

MERCREDI

Besoin d'un remontant en milieu de semaine? Un plateau de bouchées mettra un peu de joie dans votre mercredi. Préparez quelques pains pitas pour servir avec le **Hummus au kimchi PC^{MD}**, un plateau de **Bâtonnets au fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}** et des **Bouchées d'avocat panées PC^{MD}**. Et un plat qui

fera réellement l'unanimité, les **Frites de carottes, de panais et de betteraves PC^{MD}** : mangez vos légumes, les enfants!

JEUDI

Les soirées pizza maison vous semblent compliquées en ce temps des Fêtes? C'est l'occasion d'élargir vos horizons. Mettez quelques **Pains plats sans gluten aux épinards, au fromage de chèvre, à la betterave et au chou-fleur PC^{MD}** dans le four et c'est réglé. Ces délicieuses « pizzas » sont faites avec un mélange unique de betteraves et de chou-fleur qui donne à la pâte une belle couleur. Garnis de fromage de chèvre, d'épinards tendres et d'oignons, ces pains plats peuvent facilement servir de collation pour une soirée cinéma.

VENDREDI

La semaine est enfin terminée! Préparez quelque chose de juste assez festif, comme notre délicieuse **Casserole de fruits de mer homard et pétoncles avec moules et crevettes PC^{MD}**. Vous n'avez pratiquement rien à faire; nous avons tout préparé pour vous. Réchauffez une baguette pour mieux déguster la sauce et voilà, c'est l'heure de célébrer la fin de la semaine.



Trousse de repas pour sauté de style coréen PC^{MD}, 907 g 14,99 \$
21364291_EA

Dessert



**RÉDACTRICE INVITÉE
GENEVIÈVE PLANTE**

Petite, j'avais très peur du père Noël. Pourtant, ma mère insistait pour que je m'installe sur ses genoux, les larmes aux yeux, le temps d'une photo.

Aujourd'hui, j'ai le cœur léger quand arrive le mois de décembre. Cette gaieté, c'est ma famille qui me l'a transmise. Le 24 décembre, autour de la table de ma mamie, l'ambiance était à la fête.

Le lendemain, le programme était toujours le même : regarder des films de Noël en pyjama et manger des dominos. Ces petites gourmandises composées de biscuits Graham, de crème vanillée et de chocolat amer faisaient fureur.

Une tradition qui s'est perpétuée, au bonheur de tous. Tout comme celle du pâté à la viande, que je cuisine aujourd'hui en version végétarienne.

Lorsque je crée des recettes pour mon blogue culinaire Vert Couleur Persil, j'essaie toujours de conjuguer nourriture saine, conscience écologique et plaisirs gourmands. Toutefois, et particulièrement durant les Fêtes, je reste une adepte de simplicité. Quand la visite débarque à l'improviste, je sais que je peux compter sur la Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}. Rapidement, je peux servir mes fameux hors-d'œuvre aux oignons caramélisés, au fromage bleu et au romarin. Pour ceux qui préfèrent le sucré, je propose une entrée de chèvre fouetté et sa poêlée de mûres à la vanille avec du Fromage de chèvre non affiné à pâte molle original PC^{MD} et une touche de menthe.

J'ai tellement hâte de célébrer le temps des Fêtes cette année, de recevoir mes êtres chers autour d'une grande table pleine de mets colorés et de rire en regardant ces vieilles photos de moi et du père Noël.

899\$



« Pour ceux qui préfèrent le sucré, je propose une entrée de chèvre fouetté. »
– Geneviève

Fromage de chèvre non affiné à pâte molle original PC^{MD}, 300 g
20569735_EA



Regarder la vidéo

L'histoire de... notre Gâteau au fromage style New York, bouchées de pacanes, caramel et chocolat PC^{MD}



Un goût irrésistible de caramel, de pacanes et de chocolat dans chaque bouchée

Vous voulez épater la galerie avec un dessert parfaitement moelleux et délicieusement chocolaté? Il vous suffit de décongeler et de servir notre gâteau au fromage style New York.

Nous avons mis toute notre passion dans la création de ce généreux dessert. Le gâteau au fromage style New York n'a plus de secret pour nous : au fil des ans, nous l'avons décliné en une variété de saveurs qui ont toujours rencontré un succès monstre auprès de notre clientèle.

Chaque fois, nous nous inspirons d'un gâteau que l'on surnomme officiellement « le meilleur gâteau au fromage du monde », créé en 1982. Officieusement, parce que la recette a bel et bien remporté le concours éponyme, mais son créateur, Arthur Paul Keller, chef du fameux hôtel Warwick à New York, avait refusé de payer les droits de 50 000 \$ pour revendiquer le titre. C'est grâce à Dave Nichol, concepteur visionnaire de nombreux produits le Choix du Président^{MD}, que la recette est sortie de l'ombre.

« Il cherchait toujours de nouveaux produits qui feraient sensation » affirme Aneta Rybak, conceptrice de produits de PC^{MD}, qui tient cette histoire de la bouche du créateur d'origine. En goûtant le gâteau, il se serait exclamé : « Il nous le faut! » C'est ainsi que le Choix du Président^{MD} a lancé en 1983 son premier gâteau au fromage style New York.

Le secret de la texture à la fois dense et moelleuse qui fait sa renommée, c'est la cuisson dans un immense bain-marie. Le gâteau cuit lentement, uniformément, sans se fissurer. Et c'est ainsi que nous produisons tous nos gâteaux au fromage, selon le même savoir-faire, année après année.

Notre petit nouveau, le Gâteau au fromage style New York, bouchées de pacanes, caramel et chocolat PC^{MD}, élève l'expérience gustative. Riche et chocolaté à souhait, il repose sur une croûte de biscuits au chocolat émiettés et est nappé d'un généreux glaçage de caramel au beurre garni de morceaux de chocolat au lait et de pacanes. Pour créer ce gâteau exquis, l'équipe d'Aneta Rybak s'est inspirée de nos Bouchées de pacanes au caramel et au chocolat au lait PC^{MD}, un classique des Fêtes. Chaque bouchée de notre gâteau offre une explosion de saveurs mêlant des notes sucrées, piquantes et de noix, et un mariage sublime de textures moelleuses et croquantes. C'est le parfait dessert des Fêtes.



8⁹⁹\$

Gâteau au fromage style New York,
bouchées de pacanes, caramel et
chocolat PC^{MD}, 600 g

21395368_EA



Gâteau tres leches au lait de poule

Préparation : 30 minutes

Temps nécessaire : 14 heures, 15 minutes (comprend le temps d'absorption du sirop pendant la nuit)

Pour cette version festive du gâteau « aux trois laits », Charmaine Baan, chef de la cuisine-laboratoire PC^{MD}, a remplacé le lait concentré sucré qu'on verse traditionnellement sur le gâteau par du lait de poule. « Pour un plaisir croustillant, je le garnis du Mélange d'amandes au chocolat et au lait de poule PC^{MD} ! »

Gâteau

Enduit à cuisson

2 tasses de farine tout usage

2 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel

6 gros œufs, à la température ambiante, blancs et jaunes séparés et divisés

¼ tasse de sucre granulé

1 tasse de lait 2 %, divisé

3 tasses de Lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}

Glaçage

1½ tasse de crème à fouetter 35 %

½ tasse de sucre à glacer

½ c. à thé d'extrait de vanille pure

1 tasse de Mélange d'amandes au chocolat et au lait de poule PC^{MD}

1 Gâteau : Préchauffer le four à 350 °F. Vaporiser un plat de cuisson en verre de 33 x 23 cm (13 x 9 po) d'enduit à cuisson.

2 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

3 Dans un autre grand bol, battre les blancs d'œufs à grande vitesse jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter graduellement le sucre granulé en fouettant jusqu'à la formation de pics moyens. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit uniforme.

4 Ajouter la moitié du mélange de farine au mélange d'œufs; mélanger à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter ½ tasse de lait et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme; ajouter le reste du mélange de farine et battre à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Racler les rebords du bol et transférer le mélange dans le plat de cuisson préparé.

5 Cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée et qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre, de 26 à 28 minutes. Laisser refroidir complètement.

6 À l'aide d'une fourchette, percer des trous sur toute la surface du gâteau. Mélanger le lait de poule avec la demi-tasse de lait restant dans un autre bol, puis verser le mélange sur le gâteau. Percer d'autres trous sur toute la surface du gâteau et passer la pointe d'un couteau tranchant sur les bords pour permettre au mélange de lait de poule de s'infiltrer entre le gâteau et le plat de cuisson. Couvrir et réfrigérer afin que le liquide imbibe le gâteau, toute la nuit ou jusqu'à 3 jours.

7 Glaçage : Battre la crème à fouetter dans un autre grand bol à l'aide d'un batteur à main électrique jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre à glacer et la vanille; fouetter jusqu'à la formation de pics fermes. Répartir sur le gâteau. Hacher la moitié des amandes; saupoudrer des amandes hachées et entières sur le gâteau. Couper le gâteau en 16 portions.

Des biscuits au pain d'épice? Un jeu d'enfant!

Les biscuits au pain d'épice sont des incontournables des Fêtes. Mais comment les réinventer sans y passer la journée? Nous avons la solution.

Dans la famille, tout le monde aime les biscuits au pain d'épice. Vous avez envie de vous gâter sans vous casser la tête? Nous vous proposons ces sandwichs aux biscuits au pain d'épice : de la Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD} entre deux biscuits au pain d'épice faits maison avec le Mélange pour biscuits pain d'épice PC^{MD}. Ce délicieux mélange prêt à l'emploi vous facilite la vie, car vous n'avez pas besoin de refroidir la pâte.

« C'est très facile », assure Gilean Watts, conceptrice de recettes chez PC^{MD}.

1 Mélanger la pâte, la rouler et la découper à l'aide d'emporte-pièces des Fêtes. Pour chaque sandwich, il faut deux biscuits de forme identique.

2 Faire cuire les biscuits et les laisser refroidir.

3 Étaler la crème glacée (elle doit être assez molle) sur une plaque à biscuits, puis la laisser raffermir un peu au congélateur. Découper ensuite la garniture de crème glacée à l'aide des mêmes emporte-pièces que vous avez utilisés pour les biscuits.

4 Assembler ensuite les sandwichs : biscuit en étoile en dessous, crème glacée en forme d'étoile, autre biscuit

Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}, 946 ml 21397724_EA

3⁹⁹\$



en étoile au-dessus. Une belle activité familiale!

5 Mettre les biscuits au congélateur pendant au moins quatre heures, idéalement toute une nuit. Vous pouvez les manger tels quels ou les garnir de glaçage, de jujubes ou d'autres bonbons. L'important, c'est de les préparer à l'avance pour laisser le temps aux arômes de cannelle et de rhum de la crème glacée de se mêler aux saveurs du pain d'épice.

LA CRÈME GLACÉE LÉGENDAIRE DES FÊTES

Légendaire : voilà la seule façon de décrire ce produit des Fêtes PC^{MD}. Les clients attendent avec impatience son arrivée chaque année. Certains vont même dans plusieurs épiceries pour en faire des provisions. Oui, nous parlons bien de la Crème glacée à la canne en sucre avec Torsades de fudge au chocolat^{MC} PC^{MD}.

Si vous n'avez pas encore goûté à cette petite merveille, vous passez vraiment à côté de quelque chose.



Crème glacée à la canne en sucre avec Torsades de fudge au chocolat^{MC} PC^{MD}, 1,5 l 6,99\$ 20810224_EA

« Ça rapproche les gens »

« Dans ma famille, la Crème glacée à la canne en sucre avec Torsades de fudge au chocolat^{MC} PC^{MD} est un incontournable du temps des Fêtes, comme le chocolat chaud, les photos avec le père Noël et les films de Noël. C'est l'un des produits emblématiques le Choix du Président^{MD} que nous attendons avec impatience toute l'année. »

—MIKE KHOURY, propriétaire, magasin de la bannière No Frills^{MD}

« Cette saveur de crème glacée rapproche les gens. Je l'ai vécu. Il y a quelques années, une cliente en cherchait pour son frère, en visite des États-Unis. Nous n'en avions plus, et les magasins des environs non plus. Alors, j'ai pris ses coordonnées, puis je suis allée en chercher à un autre magasin pour elle. Sa carte de remerciement et son câlin m'ont vraiment fait chaud au cœur. »

—BELINDA WILSON, directrice, magasin de la bannière Atlantic Superstore^{MD}



ASTUCE

Un reste de café peut être utilisé pour cette recette, mais il faut s'assurer de le réchauffer avant, sinon les pépites de chocolat ne fondront pas correctement.

Brownies au tourbillon d'amandes au tamari

Préparation : 15 minutes

Temps nécessaire : 45 minutes

Charmaine Baan étant la chef pâtissière de la cuisine-laboratoire le Choix du Président^{MD}, nous savions qu'elle serait à la hauteur de la mission que nous avons décidé de lui confier : créer des brownies complètement différents auxquels personne ne résisterait. Pour leur donner une texture inédite, elle a choisi les Amandes à saveur de tamari PC^{MD}, au croquant parfait.

Enduit à cuisson

1 tasse de farine tout usage
¼ c. à thé de poudre à pâte et de sel
½ tasse de Pépites de chocolat mi-sucrées PC^{MD} À base de plantes
½ tasse de café chaud préparé
½ tasse de beurre d'amande crémeux naturel, divisé
½ tasse de Substitut de beurre

végétalien PC^{MD} À base de plantes – salé, ramolli

1 tasse de Sucre fait de sirop de canne cristallisé PC^{MD} Biologique
½ tasse d'Amandes à saveur de tamari PC^{MD}, grossièrement hachées

1 Préchauffer le four à 350 °F. Vaporiser un plat de cuisson en verre carré de 20 cm d'enduit à cuisson et tapisser de papier parchemin en laissant un surplus de 2,5 cm dépasser sur deux côtés opposés.

2 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

3 Placer les pépites de chocolat dans un grand bol résistant à la chaleur; verser le café chaud dessus et laisser reposer 2 minutes, puis remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit homogène. Incorporer ¼ tasse de beurre d'amande, le substitut de beurre et le sucre. Laisser

reposer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 5 minutes. Incorporer le mélange de farine jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

4 Gratter les bords du bol et verser le mélange dans le plat de cuisson préparé en l'étendant uniformément. Chauffer au micro-ondes le ¼ de tasse de beurre d'amande restant jusqu'à ce qu'il soit chaud, environ 15 secondes. Avec une cuillère, déposer le beurre d'amande sur la pâte en espaçant les cuillerées de façon égale. Saupoudrer d'amandes. Avec la pointe d'un petit couteau ou d'une brochette, dessiner un tourbillon dans la pâte.

5 Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la préparation en ressorte avec uniquement quelques miettes, de 35 à 40 minutes. Laisser refroidir complètement. Couper en 16 carrés.

Mots cachés PC^{MD}



F	C	A	S	E	S	A	P	I	N
L	S	E	R	L	B	U	C	H	E
O	A	O	L	U	E	S	A	C	N
C	I	N	J	O	I	E	I	M	A
O	M	K	R	P	A	P	U	I	C
N	U	A	X	E	E	C	F	K	A
E	O	L	R	D	V	D	A	U	P
I	L	B	N	T	I	I	N	C	I
G	L	I	M	I	T	O	H	I	S
E	A	E	G	A	M	O	R	F	D
P	H	D	E	L	J	M	E	F	R

Cherchez les mots de la liste ci-dessous horizontalement, verticalement ou en diagonale, mais toujours en ligne droite. Lisez ensuite les lettres restantes de gauche à droite et de haut en bas pour trouver le nom d'un plat que vous trouverez au rayon des produits surgelés de nos épiceries pendant les Fêtes.

- BÛCHE
- CACAO
- DINDE
- FLOCON
- FROID
- FROMAGE
- HALLOUMI
- HIVERNAL
- JAMBON
- JOIE
- KALBI
- KIMCHI
- LAIT DE POULE
- NEIGE
- PACANE
- PAIN D'ÉPICE
- SAPIN

Réponse :
CASSEROLES AUX
FRUITS DE MER

PC SANTÉ

Une foule d'outils santé réunis en une seule appli (avec des points!)



Entre les soupers de famille, les heures passées au fourneau et le magasinage des cadeaux, pas surprenant que les Fêtes vous épuisent. Rendez-vous la tâche plus facile en utilisant l'application *PC Santé* qui vous aidera à veiller sur vous et votre famille. De plus, vous obtiendrez ainsi des points PC Optimum^{MC} et ferez d'une pierre deux coups.

1. S'OFFRIR UN MOMENT DE PURE DÉTENTE

Les programmes de bien-être mental de l'application vous aideront à garder de saines habitudes grâce à des conseils et à des rappels pour accomplir vos tâches quotidiennes (et que dire des points accumulés!). Essayez le programme d'autogestion de la santé axé sur la relaxation et la méditation, qui s'étend sur trois semaines. Prendre cinq minutes par jour pour pratiquer la pleine conscience pourrait vous permettre d'obtenir jusqu'à 420 points PC Optimum^{MC} si vous terminez le programme de trois semaines!

2. PARLER À QUELQU'UN

Si vous souhaitez parler à un professionnel de la santé, vous pouvez utiliser

l'application *PC Santé* pour obtenir l'aide dont vous avez besoin dans le confort de votre salon. Par l'entremise de la plateforme, vous pouvez entrer en contact avec un médecin, un infirmier, un psychologue ou un autre professionnel de la santé. Vous pouvez même profiter d'une consultation gratuite de 15 minutes avec un thérapeute pour évaluer si la thérapie est une approche qui vous conviendrait.

3. RESTER EN FORME POUR AFFRONTÉ LE RHUME ET LA GRIPPE

Grâce à un programme d'une semaine, vous serez armé pour combattre le rhume et la grippe. De plus, vous serez récompensé de 20 points PC Optimum^{MC} par jour. Besoin d'aide maintenant? Obtenez des conseils d'infirmiers(ères) et de diététistes gratuitement en lien avec des questions sur vos symptômes ou sur les superaliments à inclure dans votre menu.

4. MANGER ÉQUILIBRÉ

Tout le monde adore les biscuits et le lait de poule, mais il faut varier son alimentation! L'application *PC Santé* propose divers programmes offrant une foule de conseils

et d'idées de nouveaux aliments. Inscrivez-vous au programme de nutrition et de saine alimentation d'une durée d'un mois, qui vous vaudra 20 points PC Optimum^{MC} par activité, comme manger un bon repas équilibré (parfait pour vos résolutions du Nouvel An!).

5. FACILITER LE MAGASINAGE

Dans la boutique, vous trouverez de tout, des vitamines à l'équipement d'entraînement en vente chez Pharmaprix^{MD} ou sur wellwise.ca, mais aussi une foule de nouveaux produits et services de santé et de bien-être, y compris des cours de méditation virtuelle, des cafés adaptogènes et des soins personnels entièrement naturels, qui font d'excellents cadeaux lorsque vous manquez d'idées. De plus, vous obtiendrez 20 000 points bonis PC Optimum^{MC} à votre premier achat de 50 \$.

Pour des soins personnels à votre mesure, téléchargez l'application *PC Santé* dès aujourd'hui.

Dépensez 50 \$ ou plus sur votre premier achat admissible, après la déduction des rabais et avant les taxes et les frais de livraison en une seule transaction, dans la boutique PC Santé et obtenez 20 000 points PC Optimum^{MC}. Exclut l'achat de produits et services liés à la pharmacie et de tous les produits et services tiers qui ne participent pas au programme PC Optimum^{MC}, ainsi que tout autre produit ou service déterminé à notre seule discrétion. Les points seront remis à la caisse lors de l'utilisation du code « PCO ». Les points apparaîtront dans votre compte PC Optimum^{MC} dans les quatre à six semaines suivant l'achat. L'offre est réservée aux utilisateurs enregistrés de PC Optimum^{MC}. Pour vous enregistrer en tant que membre PC Optimum^{MC}, visitez pcoptimum.ca. L'adhésion est gratuite. Utilisez votre identifiant PC pour vous connecter à l'application PC Santé. Chaque compte enregistré sur l'application PC Santé doit être associé à une adresse courriel unique. Limite d'une offre par compte. Le compte doit être actif au moment où les points sont alloués. Nous ne sommes pas dans l'obligation d'accorder des points sur la base d'erreurs ou de fautes d'impression. Aucune valeur monétaire. L'offre peut être modifiée ou annulée sans préavis.



Plan de repas

Nous avons les repas qu'il vous faut pour tous vos rassemblements des Fêtes.

L'APRÈS-SKI

Réchauffez-vous avec des collations qui vous rappelleront votre enfance.

- Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}
- Biscuits à la cannelle et au lait de poule (voir page 5)
- Collection de noix et de raisins secs enrobés de chocolat PC^{MD}

SOIRÉE JEUX DE SOCIÉTÉ

Amusez-vous comme dans le bon vieux temps entouré de vos parents et amis et dégustez de délicieuses bouchées.

- Pain plat sans gluten au chou-fleur bruschetta PC^{MD}
- Bâtonnets au fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}
- Bâtonnets de carottes et vinaigrette ranch
- Gâteau au fromage tranché PC^{MD} Sélection des Fêtes

CINÉMA EN FAMILLE

Ressortez les bons vieux classiques et installez-vous confortablement, non sans avoir préparé de quoi grignoter!

- Croustilles ondulées à saveur de barbecue coréen Saveurs du monde PC^{MD}

- Maïs soufflé au beurre
- Œufs au chocolat au lait enrobés de sucre PC^{MD}
- Soda au gingembre aux canneberges PC^{MD}

SOUPER EN TÊTE-À-TÊTE

Servez nos fruits de mer faciles à préparer accompagnés d'un verre de vin blanc pour un repas des plus festifs. Finissez en beauté avec des flotteurs à la crème glacée.

- Casserole de homard et de pétoncles avec moules et crevettes PC^{MD}
- Salade de bébés épinards
- Pain baguette
- Flotteurs au rhum et à la crème glacée au lait de poule (recette page 27)

PETITES BOUCHÉES POUR LES VISITEURS INATTENDUS

Surprise! Ayez ces essentiels à portée de main pour les fois où vos beaux-parents « ne font que passer ».

- Fromage de chèvre non affiné à pâte molle aux bleuets PC^{MD}
- Mini craquelins de pita à saveur de cheddar blanc PC^{MD}
- Café Mélange d'hiver à torréfaction corsée PC^{MD}
- Collection de fudges trois saveurs des Fêtes PC^{MD}

TOUT LE MONDE EN VOITURE!

Que ce soit pour un trajet de 20 minutes ou de 4 heures, ces gâteries garderont les enfants heureux (et silencieux).

- Mélange pour boisson chaude au cacao Ruby PC^{MD}
- Mélange montagnard à l'érable PC^{MD}
- Mélange d'amandes chocolat et lait de poule PC^{MD}
- Tranches de pommes

REPAS-PARTAGE

Que vous soyez l'hôte ou l'invité, vous serez la coqueluche de la soirée avec ces petits plats.

- Bouts de côtes de bœuf Kalbi PC^{MD}
- Salade de farro et de légumes
- Carrés festifs au chocolat blanc (recette page 15)

CÉLÉBRATIONS DU NOUVEL AN

Cocktail exotique, bouchées d'inspiration coréenne et gâteau succulent, tout pour commencer la nouvelle année avec style!

- Cocktail épicé au rhum, à l'ananas et aux cerises (pc.ca)
- Boulettes à la coréenne Saveurs du monde PC^{MD}
- Hummus au kimchi PC^{MD}
- Pain naan traditionnel PC^{MD}
- Gâteau au café Dalgona PC^{MD}



UNE QUESTION POUR KAT

Q : Bonjour Kat, je reçois quelques invités pendant les Fêtes et je cherche un petit dessert à servir. Avez-vous des suggestions?

R : La Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD} arrosée d'un peu d'espresso ou de café fait un délicieux affogato. Nous proposons aussi une recette de flotteurs au rhum et à la crème glacée au lait de poule, à la page 27. Pour les enfants, on les sert sans rhum. Si vous êtes comme moi, vous avez toujours de la crème glacée au congélateur.

Nous avons aussi un grand choix de petits desserts surgelés, comme nos Profiteroles PC^{MD}, nos Mini-éclaircs PC^{MD} et nos Profiteroles enrobées de chocolat PC^{MD}. Disposez-les sur un plateau et laissez vos invités se servir. Comme toujours, on congèle les restes, qu'on pourra ressortir au Nouvel An ou selon nos envies.



Cherche et trouve!

Sur la première et la dernière page se cachent des nouveautés des Fêtes et certains de nos grands classiques. Combien saurez-vous en trouver ?

1. Le tout premier journal Trouvailles^{MC}
2. Le Cola PC^{MD}
3. Le bulldog Georgie Girl
4. La Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC^{MD}
5. Le Hummus au kimchi PC^{MD}
6. L'ours en peluche de la Fondation pour les enfants le Choix du Président^{MD}
7. Les Bouts de côtes de bœuf Kalbi PC^{MD}
8. La Casserole de homard et de pétoncles avec moules et crevettes PC^{MD}
9. Le Gâteau au café Dalgona PC^{MD}
10. Le Mélange pour biscuits pain d'épice PC^{MD}
11. Le Mélange pour boisson chaude au cacao Ruby PC^{MD}
12. Le Gâteau au fromage style New York, bouchées de pacanes, caramel et chocolat PC^{MD}
13. Les Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}
14. Les Bâtonnets au fromage Halloom dans une panure aux fines herbes zahtar PC^{MD}
15. La Rôtissoire en fonte émaillée de 4,9 l PC^{MD}
16. La Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC^{MD}
17. Le chandail blanc du tout premier journal Trouvailles^{MC}
18. Le train électrique PC^{MD}
19. Le Mélange d'amandes chocolat et lait de poule PC^{MD}



Nous vous présentons Amélie

Lorsque nous avons décidé de publier une version papier du journal Trouvailles^{MC} PC^{MD} pour les Fêtes, nous voulions reprendre certaines illustrations emblématiques de la toute première édition, mais avec une touche de fantaisie. C'est là qu'Amélie Tourangeau entre en scène. Cofondatrice du studio Conifère, cette illustratrice montréalaise réalise un travail qu'elle qualifie de ludique et d'un peu particulier. Et c'est exactement ce que nous recherchions pour donner vie à cette édition. Une fois le projet terminé, Amélie n'avait plus qu'une envie : se rassembler en famille avec un bon brunch (fait de produits végétaliens PC^{MD}) et un film. Ah oui : Amélie adore savoir ce que les gens pensent de ses réalisations. Alors, n'hésitez pas à lui faire part de vos impressions sur sa page Instagram [@amelietour](https://www.instagram.com/amelietour)!

Plus de 100 nouveaux produits
PC^{MD} en exclusivité.

 **REAL CANADIAN
SUPERSTORE**

 **NOFRILLS**

 **maxi**

 **Loblaws**

 **FORTINOS**
Your Supermarket with a twist!

 **Provigo**

 **Independent**
Your Independent Grocer

 **Zehrs**

 **Dominion**

 **Atlantic
Superstore**





Économisez 1 \$ à l'achat de l'un (1) des produits participants indiqués.

1. Mélange pour biscuits pain d'épice PC^{MD}, 500 g
2. Mini craquelins de pita à saveur de cheddar blanc PC^{MD}, 142 g
3. Sauce pour ailes Gochujang PC^{MD}, 350 g
4. Œufs au chocolat au lait avec enrobage de sucre PC^{MD}, 200 g
5. Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}, 450 g ou Pâte phyllo PC^{MD}, 454 g



Valable du 11 novembre 2021 au 25 novembre 2021

VALABLE UNIQUEMENT SUR LE OU LES PRODUITS INDIQUÉS. Les copies et autres reproductions ne sont pas acceptées.

L'ACHAT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ LORS DE LA MÊME TRANSACTION POUR ÊTRE ADMISSIBLE.

Économisez 1 \$ à l'achat de l'un (1) des produits participants indiqués avant les taxes applicables dans n'importe quel magasin des bannières de Loblaws participantes où les produits le Choix du Président^{MD} sont vendus. 1 \$ sera déduit du montant total de vos achats avant les taxes. Limite d'un bon par famille et/ou compte client. Aucune valeur monétaire. Le bon doit être présenté à la caisse au moment de l'achat. L'offre ne peut être jumelée à aucun autre bon ni à aucune autre promotion.



SOUPERS

**Ssam de bouts de côtes
Kalbi avec cornichons
au sésame**



DESSERTS

**1 pâte,
3 délices!**



À-CÔTÉS

**Patatas bravas
végétaliennes avec aïoli**



BOISSONS

**Flotteurs au rhum
et au lait de poule**



Liste d'épicerie



Garde-manger

Bombes pour chocolat chaud PC^{MD}

Mélange pour biscuits au pain
d'épice PC^{MD}

Épices pour lait de poule PC^{MD}

Mini craquelins de pita à saveur de
cheddar blanc PC^{MD}

Sauce pour ailes Gochujang PC^{MD}

Œufs au chocolat au lait avec
enrobage de sucre PC^{MD}

Surgelés

Crème glacée au lait de poule
Le meilleur du monde PC^{MD}

Couronne de dinde farcie infusée
au beurre PC^{MD}

Bouts de côtes de bœuf Kalbi PC^{MD}

Bâtonnets au fromage halloom
dans une panure aux fines herbes
zahtar PC^{MD}

Pâte feuilletée au beurre PC^{MD}

Pâte phyllo PC^{MD}

Boulangerie

Gâteau au fromage style New York
aux bouchées de pacanes, caramel
et chocolat PC^{MD}

Fruits de mer

Casserole aux fruits de mer homard et
pétoncles avec moules et crevettes PC^{MD}

Charcuterie

Hummus au kimchi PC^{MD}

Pâte à biscuits de base

½ tasse de beurre non salé, ramolli	1 c. à thé d'extrait de vanille pure
⅓ tasse chacun de sucre et de cassonade tassée	1 ¼ tasse de farine tout usage
1 gros œuf, à la température ambiante	1 c. à thé de crème de tartre
	½ c. à thé de bicarbonate de soude
	¼ c. à thé de sel

1 Battre le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol à l'aide d'un batteur à main électrique à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et de couleur pâle, de 2 à 3 minutes. (Vous pouvez aussi battre le mélange dans un batteur sur socle à l'aide du fouet plat.) Ajouter l'œuf et la vanille, en raclant les parois du bol au besoin. Réserver.

2 Dans un autre bol, fouetter la farine, la crème de tartre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au mélange de beurre et battre à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit uniforme.

3 Utiliser immédiatement ou couvrir et réfrigérer jusqu'à 3 jours. Amener à la température ambiante avant l'utilisation.

Maintenant que vous avez la pâte, rendez-vous à journaltrouvailles.ca pour préparer des Snickerdoodles au lait de poule épicé, des Biscuits aux œufs en chocolat ou des Carrés au chocolat blanc, au gingembre, au curcuma et aux noix.

Ssam de bouts de côtes Kalbi avec cornichons au sésame

Cornichons au sésame

1 c. à table de vinaigre de riz
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sauce soya à teneur réduite en sodium
½ c. à thé d'huile de sésame grillé
2 mini concombres, tranchés finement
1 c. à thé de graines de sésame, grillées
Bo ssam
1 emb. de Bouts de côtes de bœuf

Kalbi PC^{MD}, décongelés

1 tasse de riz collant sec, rincé
1 laitue Boston, les feuilles séparées, les plus grandes déchirées en deux (de 14 à 16 feuilles)
3 radis, coupés en deux et tranchés finement
2 oignons verts, tranchés finement
½ tasse de **Kimchi PC^{MD}**
½ tasse de **Sauce chili gochujang piquante Souvenirs de Séoul PC^{MD}**

1 Cornichons au sésame : Mélanger le vinaigre, le sucre, la sauce soya et l'huile de sésame dans un bol. Incorporer les concombres. Laisser reposer 10 minutes. Incorporer les graines de sésame. Réserver.

2 Bo ssam : Préchauffer le four à 425 °F. Retirer les bouts de côtes décongelés de l'emballage et les séparer. Disposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Badigeonner de la sauce restante dans l'emballage. Cuire sur la grille du centre, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits, de 17 à 19 minutes.

3 Pendant ce temps, mélanger le riz et 1 ½ tasse d'eau dans une petite casserole. Porter à ébullition. Remuer, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée, environ 12 minutes. Retirer du feu et laisser reposer à couvert.

4 Transférer les bouts de côtes sur une planche à découper. Couper entre chaque bout de côte pour obtenir des morceaux d'environ 5 cm de longueur. Retirer les os.

5 Placer les bouts de côtes, le riz, les cornichons au sésame, la laitue, les radis, les oignons verts, le kimchi et la sauce dans des bols ou des assiettes et les disposer sur la table. Pour assembler, placer les bouts de côtes dans les feuilles de laitue et ajouter du riz, des cornichons et autres garnitures et sauces au choix.

Flotteurs au rhum et au lait de poule

4 boules de Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC ^{MD}	1 canette d'Eau pétillante à saveur de soda vanille-cerise PC ^{MD} , froide
¼ tasse de rhum blanc (2 oz), facultatif	2 c. à thé de sirop de Cerises amarena dans du sirop aromatisé PC ^{MD} Collection noire, plus 4 cerises, divisées

1 Placer 2 grands verres de service au congélateur pendant 15 minutes.

2 Déposer les boules de crème glacée dans les verres refroidis. Ajouter le rhum (si désiré) et verser lentement l'eau pétillante sur le dessus. (Conseil : Comme la boisson fera de la mousse, verser un peu d'eau pétillante dans un verre, puis dans l'autre en alternant pour qu'elle ne déborde pas.)

3 Laisser reposer jusqu'à ce que la crème glacée commence à fondre, environ 1 minute. Verser un filet de sirop de cerises et répartir les cerises dans les verres.

À essayer : Déposez une cuillerée de crème fouettée sur les flotteurs avant d'ajouter les cerises.

Regardez la vidéo à journaltrouvailles.ca.

Patatas bravas végétaliennes avec aioli

1 ½ lb de pommes de terre grelots rouges, coupées en deux	1 trait chacun de vinaigre de vin blanc et de sauce piquante
1 ½ c. à thé + 2 c. à soupe d'huile végétale, divisée	1 emb. d'Émietté style chorizo PC ^{MD} À base de plantes surgelé
¼ c. à thé chacun de sel et de poivre noir	1 ½ tasse de sauce pour pâtes arrabbiata du commerce
1 petite gousse d'ail, râpée finement ou pressée	3 oignons verts, tranchés finement
¼ tasse de Tartinade style mayo PC ^{MD} À base de plantes	

1 Préchauffer le four à 400 °F. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Mélanger les pommes de terre, 1 ½ c. à thé d'huile, le sel et le poivre dans un grand bol. Répartir uniformément sur la plaque. Cuire au four jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées, 20 à 25 minutes.

2 Entre-temps, mélanger l'ail, la tartinade style mayo, le vinaigre et la sauce piquante dans un petit bol. Incorporer environ 2 c. à thé d'eau au besoin pour rendre la sauce assez liquide pour la verser en filet. Réserver.

3 Chauffer les 2 c. à soupe d'huile restante dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter l'émietté style chorizo surgelé et cuire, en remuant souvent et en défaisant les plus gros morceaux, jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit, 6 à 8 minutes. Transférer sur une assiette et couvrir pour garder au chaud.

4 Essuyer la poêle. Ajouter la sauce pour pâtes et chauffer à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle soit chaude, environ 2 minutes. Étaler la sauce au fond d'un grand plateau de service. Répartir la moitié de l'émietté style chorizo, toutes les pommes de terre, puis le reste de l'émietté style chorizo sur le dessus. Arroser du mélange de mayo et parsemer d'oignons verts.

Regardez la vidéo à journaltrouvailles.ca.