

zeste

Célébrons
Noël!



BÛCHES DE NOËL
de Christian Faure

UN FESTIN AVEC
Charles-Antoine Crête

COCKTAILS
festifs

Fabuleuse couronne fruitée



Envie d'épater la galerie pour les fêtes ?
Mettez-en plein la vue avec ce grand classique américain,
le red velvet, un gâteau chocolaté d'un rouge intense,
revisité ici en forme de couronne fruitée.

Gâteau red velvet *d'Anna Olson*

PRÉPARATION 45 MINUTES

CUISSON 35 MINUTES

PORTIONS 12 NIVEAU APPRENTI

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

165 ml (2/3 tasse) de beurre non salé, température ambiante
500 ml (2 tasses) de sucre
2 gros oeufs, température ambiante
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage
85 ml (1/3 tasse) de poudre de cacao
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
2.5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
Une pincée de sel
375 ml (1 1/2 tasse) de babeurre, température ambiante
25 ml (5 c. à thé) de vinaigre blanc
65 ml (1/4 tasse) de colorant rouge liquide

Pour le glaçage

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, température ambiante
340 g de fromage à la crème, température ambiante
1 l (4 tasses) de sucre à glacer, tamisé
7 ml (1/2 c. à soupe) d'extrait de vanille

Garniture

Petits fruits au choix
Confiture de fraises

PRÉPARATION

1 :: Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser le moule à gâteau couronne.
2 :: Avec un mélangeur électrique ou un batteur sur socle muni de l'embout plat, battre le beurre jusqu'à obtenir une texture lisse, puis ajouter le sucre. Battre jusqu'à obtenir une consistance légère. Ajouter les oeufs un à la fois en continuant

de mélanger et ensuite, ajouter la vanille.
3 :: Dans un autre bol, tamiser la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Ajouter ces ingrédients secs au mélange, en alternance avec le babeurre. Il est important de commencer et de finir avec les ingrédients secs. **4** :: Mélanger le vinaigre blanc et le colorant alimentaire dans un petit bol et ajouter ce mélange à la pâte du gâteau en battant à basse vitesse, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser la pâte dans le moule et niveler la surface. **5** :: Cuire les gâteaux pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 20 minutes, puis le démouler à l'envers et le laisser refroidir complètement. **6** :: Pour le glaçage, battre le beurre jusqu'à obtenir une texture légère, puis ajouter le fromage à la crème et bien mélanger pour avoir une consistance lisse. Ajouter le sucre à glacer en deux fois, d'abord à vitesse basse, puis à vitesse élevée. Finalement, ajouter la vanille. **7** :: Avec une cuillère, répartir le glaçage sur le dessus et garnir de fruits au goût. Passer de la confiture au tamis et garnir le gâteau du coulis. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de servir. Au réfrigérateur, ce gâteau se conserve jusqu'à trois jours.

Zeste
vous
Propose

S'éclater avec les
pâtés chinois



Pourquoi toujours servir le même «steak, blé dinde patates» comme diraient les personnages de *La Petite Vie*. Le pâté chinois a ceci de génial qu'il peut être réinventé à l'infini. Voici nos versions préférées.

PÂTÉ CHINOIS AU POULET EFFILOCHÉ BBQ

de Zeste

PRÉPARATION **15 MINUTES**
CUISSON **1 H 30 (OU 5 HEURES)**
PORTIONS **4**
NIVEAU **CUISINIER**

INGRÉDIENTS

1 oignon, haché finement
8 hauts de cuisse de poulet, désossés
250 ml (1 tasse) de ketchup
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde
45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin
3 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
65 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre de Cayenne
1 litre (4 tasses) de pommes de terre jaunes,
lavées mais non pelées, coupées en cubes
45 ml + 15 ml (3 c. à soupe + 1 c. à soupe) de beurre
125 ml (1/2 tasse) de lait
1 boîte de 540 ml (19 oz) de maïs en grains
Sel et poivre

PRÉPARATION

1:: Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans une mijoteuse ou dans un chaudron allant au four, déposer l'oignon et le poulet, saler et poivrer. **2**:: Dans un bol, mélanger le ketchup, la moutarde, le vinaigre de vin, la poudre d'ail, le sirop d'érable, la sauce Worcestershire et le poivre de Cayenne. Ajouter la sauce au poulet. Couvrir et laisser cuire à feu doux durant 5 heures à la mijoteuse, environ 1 h 30 à feu doux si c'est au four. Mélanger de temps à autre pour éviter que la préparation ne colle et ajouter un peu d'eau si nécessaire. **3**:: Durant ce temps, cuire les pommes de terre (avec la pelure) dans un chaudron d'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter à l'aide d'une passoire. **4**:: Piler les pommes de terre au pilon en incorporant 3 c. à soupe de beurre et le lait, puis compléter à l'aide d'un batteur électrique. Saler et poivrer. Réserver. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). **4**:: Effiloche le poulet à l'aide de deux fourchettes, en le laissant dans la sauce, puis le répartir au fond d'un plat de cuisson en pyrex ou en céramique. Le garnir de maïs puis de purée de pommes de terre. Répartir 1 c. à soupe de beurre en petites noix. **5**:: Cuire au four 30 minutes. Terminer la cuisson au gril.

Vite fait bien fait

Quelques minutes, c'est tout
ce dont vous aurez besoin pour
concocter un souper savoureux,
dessert compris!

POISSON VAPEUR AUX CHAMPIGNONS DE JANELLA

de Janella Purcell

PRÉPARATION 10 MINUTES

CUISSON 10 MINUTES

PORTIONS 4

NIVEAU APPRENTI

INGRÉDIENTS

4 filets de poisson maigre à chair blanche, au choix
250 ml (1 tasse) de champignons maitakes
65 ml (1/4 tasse) de tamari
65 ml (1/4 tasse) de gingembre pelé, émincé
Quelques gouttes d'huile de sésame
10 ml (2 c. à thé) de vin de Shao Hsing (à défaut,
utiliser du vin blanc sec)
2 bulbes de bok choy, émincés
1 paquet de nouilles de quinoa
10 ml (2 c. à thé) de poivre blanc moulu
4 oignons verts, hachés
30 ml (2 c. à soupe) de coriandre

PRÉPARATION

1:: Couper les filets de poisson en deux et les placer dans une assiette creuse. Couper grossièrement les champignons et les ajouter au poisson. 2:: Ajouter la sauce tamari, le gingembre, l'huile de sésame et le vin de Shao Hsing. Cuire 5 minutes dans un panier vapeur au-dessus d'un chaudron d'eau en ébullition. Mettre les nouilles dans l'eau du chaudron et laisser cuire 3 minutes. 3:: Ajouter le bok choy au poisson à la dernière minute de cuisson. 4:: Une fois les nouilles cuites, les égoutter et les transférer dans une assiette de présentation. Verser quelques gouttes d'huile de sésame et un filet de sauce tamari. 5:: Y déposer le bok choy, puis le poisson. Parsemer de poivre blanc, d'oignons verts et de coriandre, puis servir.



20
MINUTES

ESCALOPES PARMIGIANA VÉGÉ

de Zeste

PRÉPARATION 8 MINUTES

CUISSON 8 À 10 MINUTES

PORTIONS 4

NIVEAU CUISINIER

INGRÉDIENTS

185 ml (3/4 tasse) de fromage parmesan, râpé
185 ml (3/4 tasse) de chapelure de pain
165 ml (2/3 tasse) de farine blanche
2 œufs, battus
454 g (1 lb) de tofu mou (non soyeux)
2 gousses d'ail, tranchées en 2
185 ml (2/3 tasse) de sauce tomate marinara du commerce
85 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive
335 ml (1 1/3 tasse) de fromage cheddar fort, râpé
Sel

PRÉPARATION

1:: Mélanger le parmesan et la chapelure de pain. 2:: Répartir dans trois récipients : la farine, les œufs et le mélange de chapelure et parmesan. 3:: Tailler le bloc de tofu en tranches d'un peu moins de 1 cm d'épaisseur. Bien les essorer et les froter des deux côtés avec les gousses d'ail (côté coupé vers le tofu). Saler chaque tranche des 2 côtés. 4:: Passer les escalopes successivement dans la farine, les œufs et la chapelure. 5:: Cuire les escalopes dans une grande poêle, dans l'huile chauffée à feu moyen-élevé, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et croustillante. 6:: Chauffer le four à grill. Répartir environ 2 c. à soupe de sauce tomate sur chaque escalope, puis garnir de fromage râpé. Mettre la poêle au four, 5 à 7 minutes. 7:: Servir accompagné d'une salade.



18
MINUTES

Brillez avec vos cocktails



Absinthe, boisson au lait de coco, café & jus d'orange, vin chaud au vin blanc ou Martini... Voici les suggestions de la mixologue réputée, Gabrielle Panaccio. Le plus merveilleux? Avec toute l'effervescence du marché actuel, vous pouvez maintenant trouver chacun des spiritueux mentionnés dans une version québécoise. À la nôtre!

à gauche Mlle Punch

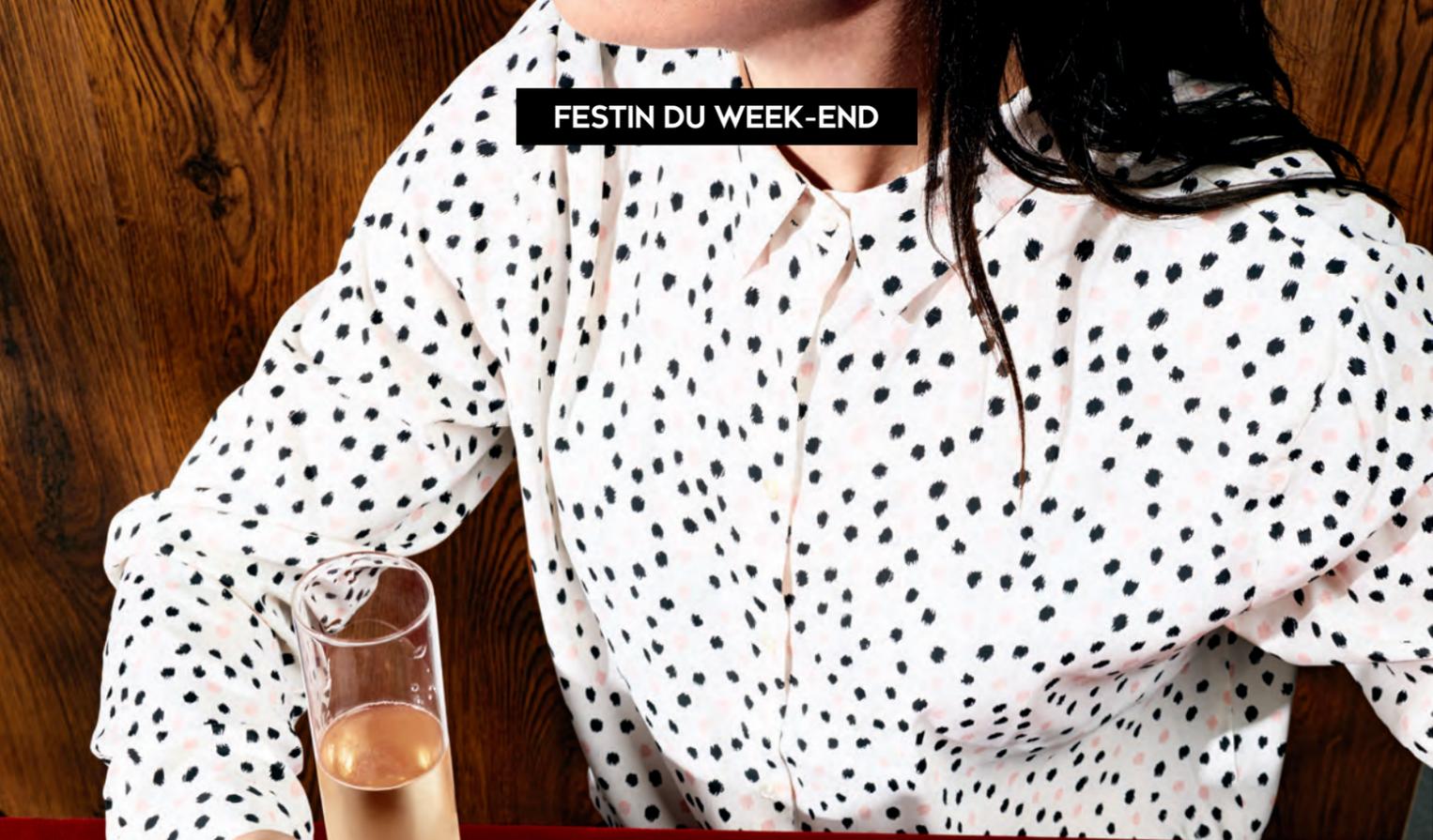
« La douceur du lait et la richesse de la lime et de la cerise vous ramèneront en enfance! »



ci-haut Douce nuit

« Parfait pour passer un doux et joyeux réveillon de Noël »

FESTIN DU WEEK-END



LE NOËL

de Charles-Antoine Crête

Le chef nous a concocté un menu tout en simplicité et en audace pour recevoir avec panache.



CHOUX DE BRUXELLES FRITS
de Charles-Antoine Crête

ABONNEZ-VOUS À ZESTE

OFFRE EXCEPTIONNELLE 55% DE RABAIS



POUR UNE
DURÉE LIMITÉE

8 NUMÉROS
SEULEMENT

24⁹⁹\$
TAXES EN SUS

RECEVEZ EN PRIME
UNE CARTE CADEAU DE 15\$

applicable à la boutique en ligne
julietteetchocolat.com



*Pour
vous abonner
ZESTE.TV/
MAGAZINE
OU PAR LA
POSTE*

JE VEUX PROFITER DE L'OFFRE EXCEPTIONNELLE

8 NUMÉROS POUR SEULEMENT 24,99\$ (+TAXES) = 28,73\$
55% DE RABAIS, avec prime CODE PROMO ZESTEHIVER2017

4 NUMÉROS POUR SEULEMENT 16,99\$ (+TAXES) = 19,54\$
40% DE RABAIS

NOM _____ PRÉNOM _____

ADRESSE _____ VILLE _____

PROVINCE _____ CODE POSTAL _____

COURRIEL _____ TÉLÉPHONE _____

CI-JOINT MON CHÈQUE À L'ORDRE DE SERDY MEDIA INC.

CARTE DE CRÉDIT N° CARTE _____ EXP _____ / _____

SIGNATURE DU TITULAIRE _____

VEUILLEZ RETOURNER CE COUPON À L'ADRESSE SUIVANTE : CP 457 MONTRÉAL PLACE D'ARMES, MONTRÉAL (QC), H2Y 3H3.

SERVICE À L'ABONNEMENT: 1-844-502-0268. RÉGLEMENT DISPONIBLE SUR ZESTE.TV. CETTE OFFRE EXPIRE LE 5 MARS 2018.