

## Lettre d'information Quintessence du Gourmet #43

Bonjour à vous toutes et tous!

Quelle belle température! Les BBQ doivent être mis à l'épreuve ces jours-ci. Parlant de BBQ et de souper à l'extérieur, les produits présentés dans cette lettre pourront tout aussi bien épater vos invités ou tout simplement être mis dans un panier à pique-nique afin de donner à votre petit festin une touche bien spéciale. Aussi, n'oubliez pas de commander votre panettone! La date limite est le 24 juillet.

**Biscuits apéritifs** : Petits biscuits compacts et intenses en saveur. Idéal pour accompagner un rosé ou une bière.

- Basilic-tomate séchée
- Olive-origan
- Espelette-poivron rouge



**Moutardes en tube** : Pour accompagner vos grillades, agrémenter vos sandwiches ou simplement comme condiments avec de petits bouchées de charcuteries, ces moutardes en tube sont délicieuses et pratiques. Plusieurs saveurs offertes :

- Coco-curry
- Parfum violette
- Cassis-estragon
- Espelette-poivron rouge
- Poivres



**Couscous israélien** : Le couscous israélien est fait à partir de blé. Son grain est beaucoup plus gros que le couscous régulier. Il se cuit dans l'eau bouillante comme pour les pâtes. En fait, le couscous israélien ressemble beaucoup à la fregola sarda sans la saveur noisette de la fregola. Ce couscous fait d'excellentes salades d'été.



**Recettes de la semaine : Salade de couscous israélien au curry et noix de coco (16 portions)**

500g couscous israélien (2 sacs)

1 boîte de lait de coco (5 oz)

½ t. d'huile d'olive

1 t. roquette déchiquetée grossièrement

2 tomates en dés

1 poivron jaune en dés

1 poivron rouge en dés

Jus et zeste d'un citron

2 c. à table de moutarde coco-curry

Sel et poivre

Cuire le couscous israélien dans de l'eau bouillante jusqu'à al dente (environ 5 minutes).

Passer le couscous à la passoire pour retirer l'eau. Ajouter les tomates et poivrons.

Mélanger les autres ingrédients sauf la roquette. Ajouter au couscous et bien mélanger.

Ajouter la roquette. Servir tiède.

Un rappel pour les panettones Muzzi. Revoici la liste.

Panettone	Prix
Classique (fruits confits) 1 kg	31,49\$
Classique (fruits confits) 3 kg	85,99\$
Classique (fruits confits) 5 kg	155,99\$
Classique mini (fruits confits) 100g dans un papier métallique	7,29\$
Glacé aux amandes 1 kg	31,49\$
Cacao et chocolat 1 kg	31,49\$
Figues et chocolat 1 kg	32,49\$
Poire et chocolat 1 kg	32,49\$
Marrons glacés 1 kg	32,49\$
Ananas et raisins 1 kg	32,49\$
Crème de café 1 kg	32,49\$
Limoncello 1 kg	32,49\$
Vin Moscatel 1 kg	32,49\$
Léger sans sucre 750 g	26,99\$

Merci et au plaisir de vous servir!