



Concours Goûtez à l'Italie

À gagner:
**1 voyage culinaire
pour 2 en Toscane**

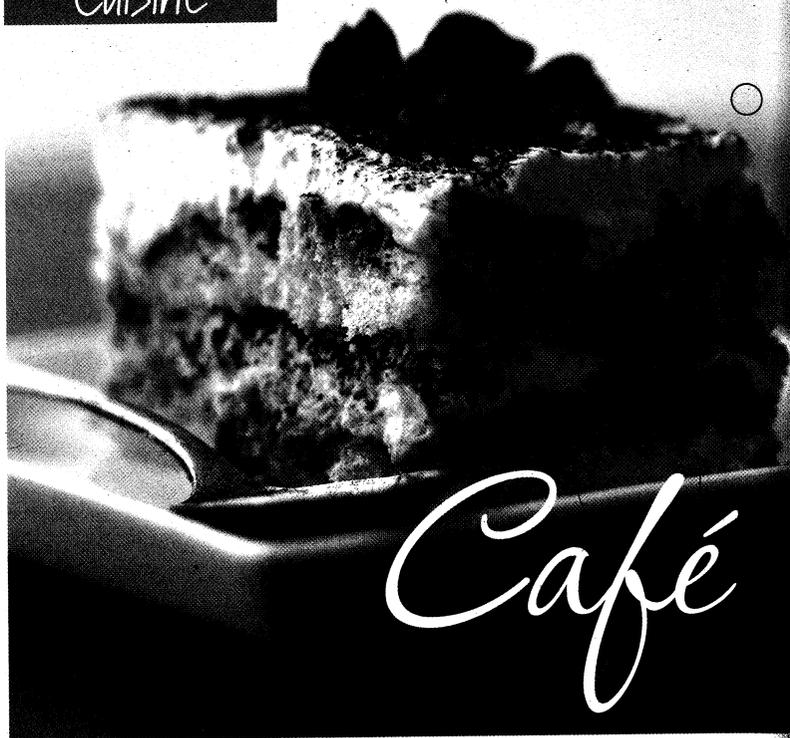
Évadez-vous pour une semaine
dans une villa rustique en Toscane et
apprenez la cuisine typiquement italienne
en compagnie d'un grand chef.
Vous goûterez aux multiples saveurs
et paysages envoûtants de ce coin d'Italie.

Participez à
GoutezallItalie.com



Aucun achat requis. Le concours est ouvert à tous les résidents canadiens ayant atteint l'âge de la majorité dans leur province de résidence. Le concours se termine le 31 décembre 2010 à 23 h 59 HNE. Le prix offert est un (1) voyage pour deux (2) personnes en Italie. Les chances de remporter dépendent du nombre de formulaires de participation valides reçus à la date de clôture.

Cuisine



Café

Tiramisu aux deux chocolats

8 À 10 PORTIONS

- Préparation: 30 min
- Cuisson: aucune
- Réfrigération: 6 h

1	paquet de doigts de dame (200 g)	1
1/4 t	café fort ou espresso liquide	60 ml
8 oz	fromage mascarpone	250 g
1 t	crème à 35 %	250 ml
1/4 t	sucre glace	60 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
1/3 t	liqueur de café (de type Kahlúa)	80 ml
1 oz	chocolat blanc râpé	30 g
1 oz	chocolat mi-amer râpé	30 g
	poudre de cacao non sucrée	
	grains de café enrobés de chocolat, hachés (facultatif)	

1. Couvrir le fond d'un moule carré de 8 po (20 cm) de doigts de dame (les tailler, au besoin) et les badigeonner de la moitié du café. Réserver.

2. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage mascarpone, la crème, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes. Incorporer la liqueur de café. Étendre la moitié de la garniture au fromage sur les doigts de dame réservés et les parsemer des chocolats blanc et mi-amer. Couvrir de doigts de dame (les tailler, au besoin; réserver le reste pour un usage ultérieur) et les badigeonner du reste du café. Étendre le reste de la garniture au fromage sur les doigts de dame. Couvrir et réfrigérer pendant 6 heures. (Vous pouvez préparer le tiramisu à l'avance. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

3. Au moment de servir, saupoudrer légèrement le tiramisu de cacao et garnir de grains de café enrobés de chocolat, si désiré.

PAR PORTION: **cal.:** 300; **prot.:** 4 g; **m.g.:** 20 g (13 g sat.); **chol.:** 65 mg; **gluc.:** 27 g; **fibres:** 1 g; **sodium:** 50 mg ●

Tarte aux oeufs, fudge, beignes, gâteau aux fruits: régalez-vous de nos classiques de la table à desserts québécoise sur

www.coupdepouce.com/antan



Concours Goûtez à l'Italie

À gagner:

**1 voyage culinaire
pour 2 en Toscane**

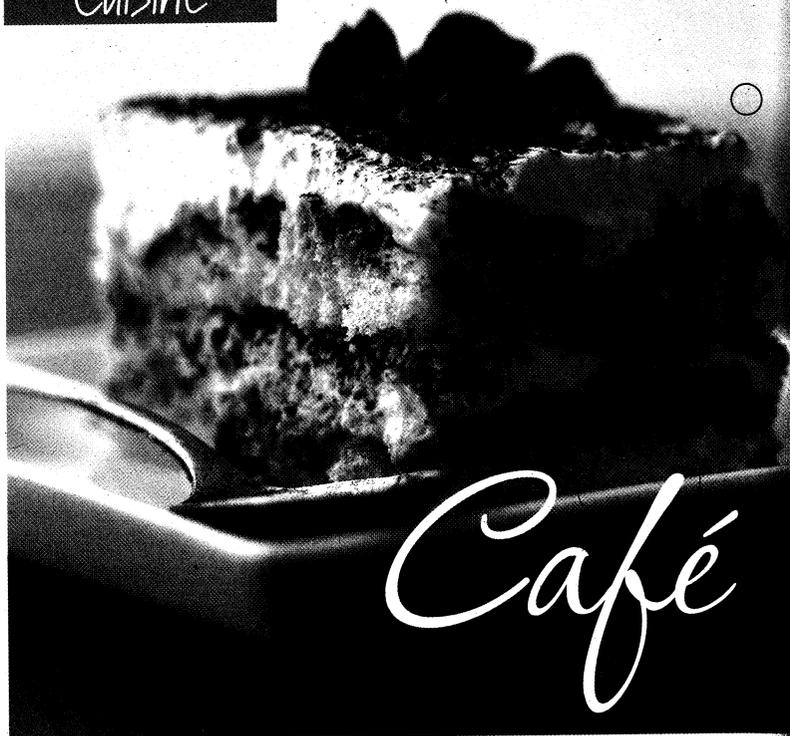
Évadez-vous pour une semaine
dans une villa rustique en Toscane et
apprenez la cuisine typiquement italienne
en compagnie d'un grand chef.
Vous goûterez aux multiples saveurs
et paysages envoûtants de ce coin d'Italie.

Participez à
GoutezallItalie.com



Aucun achat requis. Le concours est ouvert à tous les résidents canadiens ayant atteint l'âge de la majorité dans leur province de résidence. Le concours se termine le 31 décembre 2010 à 23 h 59 HNE. Le prix offert est un (1) voyage pour deux (2) personnes en Italie. Les chances de remporter dépendent du nombre de formulaires de participation valides reçus à la date de clôture.

Cuisine



Tiramisu aux deux chocolats

8 À 10 PORTIONS

- Préparation: 30 min
- Cuisson: aucune
- Réfrigération: 6 h

1	paquet de doigts de dame (200 g)	1
1/4 t	café fort ou espresso liquide	60 ml
8 oz	fromage mascarpone	250 g
1 t	crème à 35 %	250 ml
1/4 t	sucre glace	60 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
1/3 t	liqueur de café (de type Kahlúa)	80 ml
1 oz	chocolat blanc râpé	30 g
1 oz	chocolat mi-amer râpé	30 g
	poudre de cacao non sucrée	
	grains de café enrobés de chocolat, hachés (facultatif)	

1. Couvrir le fond d'un moule carré de 8 po (20 cm) de doigts de dame (les tailler, au besoin) et les badigeonner de la moitié du café. Réserver.

2. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage mascarpone, la crème, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes. Incorporer la liqueur de café. Étendre la moitié de la garniture au fromage sur les doigts de dame réservés et les parsemer des chocolats blanc et mi-amer. Couvrir de doigts de dame (les tailler, au besoin; réserver le reste pour un usage ultérieur) et les badigeonner du reste du café. Étendre le reste de la garniture au fromage sur les doigts de dame. Couvrir et réfrigérer pendant 6 heures. (Vous pouvez préparer le tiramisu à l'avance. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

3. Au moment de servir, saupoudrer légèrement le tiramisu de cacao et garnir de grains de café enrobés de chocolat, si désiré.

PAR PORTION: **cal.:** 300; **prot.:** 4 g; **m.g.:** 20 g (13 g sat.); **chol.:** 65 mg; **gluc.:** 27 g; **fibres:** 1 g; **sodium:** 50 mg ●

Tarte aux oeufs, fudge, beignes, gâteau aux fruits: régalez-vous de nos classiques de la table à desserts québécoise sur

www.coupdepouce.com/antan