



## Entrées végétariennes flamboyantes ▶

Relevez vos légumes en les accompagnant de trempettes aux couleurs vives et aux saveurs irrésistibles pour commencer la soirée du bon pied!



## Sels à grillades ▶

Sortez des sentiers battus et relevez votre traditionnel assaisonnement sel et poivre d'ingrédients tels que des épices fumées, du zeste de citron et même du bacon, pour ajouter texture et saveurs à vos grillades, avant et après la cuisson.

Pour obtenir des recettes ou des  
#ConseilsDeGrillades consultez [Saveur.ca](http://Saveur.ca).

## Burgers gourmets ▶

Tout est dans la combinaison d'ingrédients. Aromatisez votre viande de saveurs telles que cassonade et bourbon ou shawarma, puis ajoutez des garnitures et des condiments uniques, comme de l'avocat grillé, de la salade de mangue ou une mayonnaise à la lime, pour créer le burger parfait.



Le Carnet de Saveurs 2015

CONSEILS DE GRILLADES



## Brunch de jardin

Le bacon, les œufs et les bloody Caesars sont bien meilleurs à l'extérieur. Réunissez-vous autour du grill pour rehausser vos classiques du brunch d'une arôme audacieuse et fumée.



## Cuisson à l'unilatéral

Le poulet sec est à bannir de votre grill. Commencez la cuisson à feu doux pour cuire également votre viande et la rendre juteuse, puis augmentez le feu pour lui donner rapidement une enveloppe croustillante.