

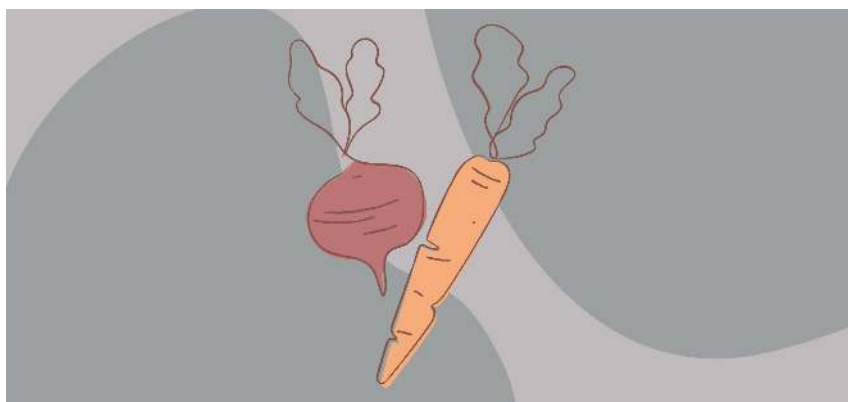


## Mes favoris du mois

(Édition mai 2020)

<b>COUP DE</b> ❤️	<p>La chocolatine aux amandes, La Bête à Pain, Montréal et Rive-Nord, Québec, Canada</p> <p>- Il faut l'essayer pour comprendre. La Bête à Pain c'est le frère du restaurant le Saint-Urbain, un ancien lieu de travail (voir point lecture).</p>
<b>LECTURE</b>	<p>Bourdain, Anthony, Kitchen Confidential: Adventures in the culinary underbelly, Bloomsbury Publishing, 2000, 362 p. ISBN 9780747553557</p> <p>- Le livre que j'aurais dû lire bien avant de rentrer dans les cuisines. Ce chef avait le don de raconter les coulisses de l'industrie avec brio.</p>
<b>LA BOUCHE PLEINE</b>	<p>Beurre d'arachide croquant, Natur disponible un peu partout en épiceries.</p> <p>- Êtes-vous plus crémeux ou croquant? 🤔 Équipe croquante pour toujours !</p>

<p><b>ART DE LA TABLE</b></p>	<p>Pots à épices en verre avec couvercles en métal argenté.</p> <p>- Organiser ses épices, on en est rendu là dans le confinement.</p>
<p><b>ACTIVITÉ CULINAIRE INCONTOURNABLE</b></p>	<p>En ces temps de confinement, j'ai eu un gros coup de cœur pour les <i>lives</i> Instagram de Mathieu Dufour alias @mathduff</p> <p>- Ok Ok, il ne cuisine pas, mais c'est lui que j'engagerais pour me faire une poire pochée ou encore une croustade à la poire. Ce ne sont pas les pouères qui manquent bonsouère.</p>



1	<a href="https://www.labeteapain.com/a-propos">https://www.labeteapain.com/a-propos</a>
2	<a href="https://www.bloomsbury.com/uk/kitchen-confidential-9781408820858/">https://www.bloomsbury.com/uk/kitchen-confidential-9781408820858/</a>
3	<a href="https://www.avril.ca/boutique/fr/beurre-arachide-croquant-natur.html">https://www.avril.ca/boutique/fr/beurre-arachide-croquant-natur.html</a>
4	<a href="https://www.amazon.ca/dp/B07B1XHRT6/ref=cm_sw_em_r_mt_dp_U_Z680EbKXCND7">https://www.amazon.ca/dp/B07B1XHRT6/ref=cm_sw_em_r_mt_dp_U_Z680EbKXCND7</a>
5	<a href="https://www.instagram.com/mathduff/?hl=fr">https://www.instagram.com/mathduff/?hl=fr</a>