



Atelier de cuisine thématique

Recevoir dans la  
variété avec les tapas

La Bouffe du Carrefour



## Champignons farcis

(10 champignons)



### Ingrédients :

- 10 gros champignons blancs
- 2 tranches de bacon, émincées
- 1 échalote française, hachée finement
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- ½ t. de bouillon de poulet
- ½ t. de fromage à la crème
- ¼ t. de chapelure
- 85 g de fromage Riopelle (ou autre), coupé en 10 morceaux
- Sel et poivre

### Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Retirer le pied des champignons et les hacher finement. Réserver.
3. Huiler les têtes des champignons et les déposer, ouverture vers le haut, dans un plat de cuisson. Saler et poivrer.
4. Dans une poêle antiadhésive, dorer les champignons hachés avec le bacon et l'échalote dans l'huile. Ajouter l'ail et cuire 1 minute. Déglacer avec le bouillon et verser dans un bol. Ajouter le mascarpone, la chapelure et bien mélanger. Saler et poivrer.
5. Farcir généreusement les champignons avec le mélange de fromage et y déposer un morceau de fromage Riopelle en le pressant légèrement. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

## **Croûtons de poireaux et bacon** **(environ 20 bouchées)**

### **Ingrédients :**

- 9 oz de poireaux
- 16 oz de fromage cheddar extra-fort, râpé
- 1/2 t. de mayonnaise
- 1/4 de t. de bacon croustillant, haché grossièrement
- Poivre, au goût
- Une baguette de pain de style ciabatta

### **Préparation :**

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, sauf le pain, puis placer au réfrigérateur pendant 1 heure ou jusqu'au moment désiré.
2. Préchauffer le four à 400 °F, puis tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin.
3. Répartir des tranches de baguette sur la plaque, puis les garnir du mélange de poireaux. Enfourner pendant 15 minutes et servir immédiatement.



## Dumplings de poulet et sauce aux arachides

(environ 34 dumplings)

### Ingrédients :

- 3/4 t. d'eau
- 1/2 t. de beurre d'arachide croquant
- 1 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de sauce soya, environ
- 1 c. à t. d'huile de sésame grillé
- Sel et poivre

### *Dumplings :*

- 1/2 lb de poulet haché
- 6 champignons blancs, hachés
- 1 oignon vert, haché
- 1 c. à s. de gingembre frais, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c. à s. de sauce soya
- 1/2 c. à t. d'huile de sésame grillé
- 34 carrés de pâtes à won-ton
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide ou de canola



### Préparation :

#### *Sauce aux arachides :*

1. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter doucement de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer. Réserver.

#### *Dumplings :*

2. Dans un bol, mélanger la viande, les champignons, l'oignon vert, le gingembre, l'ail, la sauce soya et l'huile de sésame. Saler et poivrer. Réserver.
3. Sur un plan de travail, étaler six carrés de pâte à la fois. À l'aide d'une cuillère, déposer environ 10 ml (2 c. à thé) de farce au centre de chaque carré. Badigeonner les pâtes avec un peu d'eau et les refermer en triangle ou en demi-lune. Presser la pâte autour de la farce pour éviter d'y laisser des bulles d'air. Répéter avec le reste des ingrédients.
4. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire quelques dumplings à la fois dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'ils soient al dente soit de 2 à 3 minutes. Égoutter et réserver sur une plaque huilée.
5. Dans une grande poêle antiadhésive, dorer la moitié des dumplings à la fois dans l'huile de chaque côté. Accompagner de sauce aux arachides.
6. Congeler à cette étape, si désiré. Au moment de servir, décongeler au réfrigérateur et réchauffer au four.

## Feuilletés à la saucisse

(36 bouchées)

### Ingrédients :

- 1 paquet de pâte feuilletée décongelée, du commerce
- 1 œuf, battu

### *Pour la farce :*

- 450 g de chair à saucisse
- 3 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 tasse de chapelure
- 1/2 oignon, haché
- 1 œuf
- Sel et poivre, au goût

### *Pour la sauce :*

- 1/2 tasse de crème sure
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de sirop d'érable



### Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F. Couvrir une plaque à cuisson de papier parchemin. Réserver.
2. Dans un bol, combiner tous les ingrédients « pour la farce », réserver.
3. Sur une surface de travail farinée, abaisser la pâte feuilletée pour former un rectangle de 25 cm X 40 cm. Couper la pâte en deux dans le sens de la longueur pour former deux bandes.
4. Étendre la moitié du mélange sur une première bande de manière à former un boudin au centre, et ce, sur toute sa longueur. Badigeonner le contour de la pâte avec l'œuf battu, puis rouler le tout afin d'obtenir un long rouleau. Répéter pour la deuxième bande.
5. Couper des bouchées de 2 cm de longueur, puis les déposer sur la plaque.
6. Enfourner pendant 30 minutes.
7. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients « pour la sauce », puis servir avec les bouchées.

## Œufs farcis

(12 œufs)



### Ingrédients :

- 6 œufs
- 1/4 t. de mayonnaise
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- 1 oignon vert, haché le plus finement possible
- Paprika, au goût
- Micro-pousses ou radis tranchés finement, pour le service
- Sel

### Préparation :

1. Dans une petite casserole, placer les œufs et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition. Lorsque l'eau commence à bouillir, couvrir la casserole et la retirer du feu. Laisser reposer hors du feu 10 minutes.
2. Retirer les œufs de l'eau chaude et les plonger dans l'eau très froide pour arrêter la cuisson. Écaler les œufs. Couper les œufs en deux sur la longueur et retirer les jaunes. Réserver.
3. Dans un bol, à la fourchette, réduire les jaunes d'œufs en purée avec la mayonnaise et la moutarde. Saler. Ajouter l'oignon vert et mélanger délicatement.
4. À l'aide de deux petites cuillères, farcir chaque demi-œuf avec la garniture et les déposer sur un plat de service. Saupoudrer de paprika et garnir de micro-pousses ou de radis.

## **Brochettes de ravioli, tomates cerises et bocconcini** **(20 bouchées)**

### Ingrédients :

- 20 raviolis au fromage du commerce
- 10 tomates cerises
- 20 feuilles de basilic frais
- 20 boules de fromage bocconcini format cocktail
- Fleur de sel et poivre du moulin

### Préparation :

1. Dans une petite casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter et huiler légèrement. Laisser refroidir.
2. Sur un cure-dent, enfiler une demi-tomate cerise, une feuille de basilic, un morceau de bocconcini et un ravioli.



## **Bouchées de canard confit à l'érable et aux canneberges**

(24 bouchées)

### Ingrédients :

- 1 paquet de 24 coupelles de type Siljans
- 2 cuisses de canard confites (1 paquet de 280g)
- 1/4 t. de tartina de canneberges
- 1/2 c. à thé vinaigre à l'érable (ou de sirop d'érable)
- 1 oignon vert, haché finement
- Une grosse pincée de poivre rose
- Poivre, au goût
- Micro-pousses de pois



### Préparation :

1. Chauffer les cuisses de canard au four à micro-ondes selon les indications de l'emballage. Laisser tiédir.
2. Désosser. Effiloche et hacher finement la chair. Réserver.
3. Verser la tartina de canneberges sur une planche à découper et hacher les morceaux de fruits. Verser dans un bol. Ajouter le vinaigre à l'érable, l'oignon vert, le poivre rose, le poivre noir et le canard confit. Bien mélanger.
4. Remplir les coupelles du mélange de canard. Garnir de micro-pousses. Servir aussitôt.

## **Boules de fromage à saveur de bruschetta** **(environ 30 petites boules)**

### Ingrédients :

- Croûtons de pain, pour servir

### *Pour le fromage :*

- 6 tranches de bacon, cuites et hachées
- 2 tomates italiennes, épépinées et coupées en dés
- 1/4 t. de basilic frais, haché
- 2 c. à s. d'origan frais, haché
- 1/4 t. de ciboulette fraîche, hachée
- 1/2 t. de chapelure italienne
- Sel et poivre, au goût
- 1 t. de mozzarella, râpé
- 3/4 t. de fromage de chèvre
- 2 c. à s. d'huile d'olive

### *Pour l'enrobage :*

- 4 tranches de bacon, cuites et hachées
- 2 c. à t. de paprika
- 1/4 t. de ciboulette fraîche, hachée
- 1/4 t. de persil frais, haché



### Préparation :

1. Au robot-mélangeur, broyer tous les ingrédients « pour le fromage » à l'exception de la mozzarella, du fromage de chèvre et de l'huile d'olive. Vous obtiendrez alors une texture granuleuse.
2. Ajouter les trois ingrédients manquants, puis broyer légèrement de nouveau. Placer le mélange au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
3. Dans un bol, combiner tous les ingrédients « pour l'enrobage », puis réserver.
4. Avec les mains légèrement mouillées, former des boules de fromage de 2 cm de diamètre. Rouler ensuite dans le mélange d'enrobage, puis servir avec les croûtons de pain.

## Verrines de mousse de betterave (16 mini verrines)

### Ingrédients :

- Environ 1 lb de betteraves, épluchées et cuites
- 125 g de fromage de chèvre crémeux
- 3 c. à s. (+ 16 c. à t.) de crème sure ou de yogourt nature
- 2 c. à t. de vinaigre de framboise (ou de vinaigre de cidre)
- Sel et poivre, au goût
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1/3 t. de noix de Grenoble, coupées en morceaux
- 1/4 t. de ciboulette fraîche, hachée



### Préparation :

1. Au robot-culinaire, déposer les deux tiers des betteraves, le fromage de chèvre, 3 c. à s. de la crème sure et le vinaigre. Saler et poivrer. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse.
2. Répartir la préparation aux betteraves dans les 16 mini verrines.
3. Couper le reste des betteraves en petits dés.
4. Dans un bol, mélanger les dés de betteraves avec l'huile, les noix de Grenoble et la ciboulette. Saler et poivrer.
5. Garnir les verrines d'1 c. à t. de crème sure, puis de la préparation aux noix.

## Bouchées fondantes au crabe et au poireau (12 grosses bouchées)

### Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$  t. de poireaux, tranchés
- 1 boîte de 120 g (4 oz) de chair de crabe égouttée
- Le zeste et le jus de 1 petit citron
- Paprika fumé fort
- Poivre concassé
- 1 meule de fromage brie d'environ 170 g (6 oz), divisée en 12
- Farine tout usage non blanchie
- 1 boule de 255 g ( $\frac{1}{2}$  lb) de pâte à pizza
- $\frac{1}{2}$  c. à s. d'huile d'olive



### Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 F. Placer la grille au centre du four.
2. Préparer le poireau, le crabe, le zeste et le jus de citron, le paprika, le poivre concassé et le fromage pour faciliter l'assemblage des bouchées.
3. Sur une surface de travail propre, enfariner la pâte. Aplatir légèrement et diviser en 12 parties égales.
4. Prendre un morceau de pâte dans le creux de sa main et façonner un disque d'environ 7 cm (3 po) de diamètre.
5. Au centre d'un disque de pâte, déposer, dans l'ordre, 2 ou 3 rondelles de poireau, 2 c. à t. de chair de crabe, une pincée de zeste de citron, un trait de jus de citron, une pincée de paprika et de poivre concassé puis un morceau de fromage.
6. Refermer pour former une boule avec la pâte en la manipulant délicatement pour éviter de la trouser.
7. Déposer sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone, la jonction vers le bas. Répéter pour chaque morceau de pâte.
8. Dans un petit bol, mélanger l'huile et une généreuse pincée de paprika fumé. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner le dessus des boules.
9. Cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les boules soient bien dorées. Déposer dans une assiette et servir.

## **Cake pops au chorizo, tomates séchées et feta** **(32 bouchées)**

### Ingrédients :

- 1 t. de farine
- 1 c. à t. de poudre à pâte
- 1/4 t. de parmesan râpé
- Sel et poivre, au goût
- 2 œufs
- 3/4 t. de yogourt grec nature
- 1/3 t. d'huile d'olive
- 1/2 t. de fromage feta, émietté
- 1/3 t. de tomates séchées, hachées
- 1/2 t. de chorizo, coupé en très petits dés
- 2 c. à s. de thym frais, haché
- 3 c. à s. de basilic frais, émincé
- 

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le parmesan.
3. Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le yogourt et l'huile.
4. Incorporer graduellement les ingrédients humides aux ingrédients secs et remuer jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
5. Ajouter la feta, les tomates séchées, le chorizo, le thym et le basilic. Remuer.
6. À l'aide d'une petite cuillère, remplir de pâte les alvéoles d'un moule à *cake pops* en silicone. Cuire au four de 15 à 18 minutes.



## **Mini Wellington de saumon**

(12 morceaux)

### Ingrédients :

- Sel et poivre, au goût
- 1 paquet de fromage Boursin, au choix
- 1 lb de filet de saumon frais, sans la peau
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 300 g. de pâte feuilletée
- 1 paquet de 500g d'épinards surgelés, décongelés et égouttés
- 1 jaune d'œuf, battu avec un peu d'eau
- 2 c. à s. de graines de pavot

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Couper le filet de saumon en 4 bandes d'un pouce d'épaisseur.
3. Dans une poêle, à feu moyen, faire chauffer l'huile, puis faire dorer les bandes de saumon 2 minutes sur toutes les faces. Réserver.
4. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte feuilletée en un rectangle de 12 po x 4 po. Au centre du rectangle, et sur toute sa longueur, placer les épinards, garnir de fromage Boursin, puis terminer en plaçant les languettes de saumon bouts à bouts.
5. Badigeonner les deux côtés longs de la pâte avec le jaune d'œuf, puis refermer la pâte de manière à former un long cylindre.
6. Placer ce cylindre sur une plaque tapissée de papier parchemin, joint vers le bas.
7. Badigeonner de jaune d'œuf, parsemer de graines de pavot, puis enfourner pendant 20 minutes.
8. Laisser reposer 5 minutes, puis couper en 12 morceaux.



## **Canapés de patates douces au cheddar et à la pomme**

(24 canapés)

### Ingrédients :

- 3 grosses patates douces à chair orange non pelées
- 3 t. d'oignon, coupé en deux et tranché finement
- 2 petites pommes non pelée, évidée et tranchée finement
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre de pomme
- 24 fines tranches de cheddar fort, de 2 po x 2 po
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à t. de sel
- 1/2 c. à t. de poivre noir moulu
- 3 c. à t. de moutarde de Dijon
- 3 c. à t. de persil frais, haché
- 2 c. à t. de thym frais, haché



### Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F. Vaporiser d'aérosol de cuisson un plat de cuisson avec de gros rebords.
2. Couper 16 tranches de patate douce (sans les bouts) de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur. Dans grand bol, mélanger les tranches de patate douce, 2 c. à s. d'huile d'olive et 1/2 c. à t. de sel et de poivre. Placer les tranches dans le plat. Faire cuire de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres lorsqu'on les perce. Retourner les tranches. Badigeonner de moutarde les tranches de patate douce.
3. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile restante dans une poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter l'oignon et le reste du sel, puis faire cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré. Ajouter les morceaux de pomme et faire cuire de 2 à 3 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Ajouter le vinaigre, puis faire cuire de 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que le liquide s'évapore.
4. Placer une tranche de cheddar sur chaque tranche de patate douce, puis répartir le mélange d'oignon caramélisé sur les tranches de patate douce. Faire cuire au four de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait ramolli. Garnir avec le persil et le thym.

## Mini baguettes de brownies et framboises (12 mini-baguettes)

### Ingrédients :

- 3 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2 t. de framboises
- Quelques copeaux de chocolat

### *Pour le brownie :*

- 150 g. de chocolat
- 1/2 t. de beurre
- 2 œufs
- 1/3 t. de sucre
- 1/3 t. de cassonade
- 1 c. à t. d'extrait de vanille
- 1/3 t. de farine

### *Pour la crème fouettée au chocolat :*

- 1/2 t. de crème à cuisson 15%
- 100 g. de chocolat
- 1 1/2 t. de crème 35% à fouetter



### Préparation :

6. Préchauffer le four à 350 F. Tapisser un plat de 8 po de papier parchemin.
7. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat « pour le brownie » avec le beurre. Laisser tiédir.
8. Dans un bol, fouetter les œufs avec le sucre, la cassonade et la vanille. Ajouter la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
9. Ajouter le chocolat et le beurre fondu et remuer jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Verser dans le plat carré.
10. Cuire au four 20-25 minutes. Laisser tiédir. Couper en petits cubes.
11. Dans une casserole, porter à ébullition le miel avec le jus de citron. Ajouter les framboises et remuer délicatement. Retirer du feu.
12. Dans une autre casserole, à feu moyen, porter à ébullition la crème à cuisson. Hors du feu, ajouter le chocolat « pour la crème » et laisser fondre. Remuer.
13. À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème 35% jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer la crème fouettée à la préparation au chocolat en pliant très délicatement jusqu'à homogénéité. ,
14. Dans 12 verrines, répartir la moitié de la crème fouettée au chocolat, les cubes de brownie, la moitié des framboises, du reste de la crème fouettée puis du reste des framboises. Saupoudrer de copeaux de chocolat.

## Tartelettes au sucre (24 tartelettes)

### Ingrédients :

- 24 croûtes à tartelettes
- 2 t. de cassonade
- 1/2 t. de farine
- 4 c. à s. de fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- 3 t. de crème 35%
- 1 t. de sirop d'érable
- Lait, pour badigeonner



### Préparation :

1. Dans une casserole, mélanger la cassonade, la farine, la fécule et le sel. Incorporer la crème, le sirop d'érable et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser tempérer.
2. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 400 ° F.
3. Placer les mini tartelettes sur une plaque allant au four.
4. Y répartir la garniture au sucre. Badigeonner le pourtour de la pâte avec du lait.
5. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que la garniture bouillonne. Servir tièdes ou froides, saupoudrées de sucre à glacer et garnies de crème fouettée.

## **Carrés au citron**

**(12 carrés)**

### **Ingrédients :**

- 3 œufs
- 2 c. à s. de jus d'un citron
- Le zeste de 2 citrons
- 1 t. de beurre fondu
- 1/2 t. d'amandes moulues
- 1/4 c. à t. d'extrait d'amandes
- 3/4 t. de sucre
- 1 t. de farine
- Sucre à glacer, pour servir

### **Préparation :**

- 9.** Mélanger les œufs, le jus, le zeste des citrons le beurre, les amandes moulues et l'extrait d'amande jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.
- 10.** Ajouter le sucre et la farine. Mélanger.
- 11.** Verser dans un moule carré de 8 ou 9 pouces tapissé du papier parchemin.
- 12.** Cuire au four à 350F durant 30 minutes.
- 13.** Laisser refroidir complètement, saupoudrer de sucre à glacer et couper en carrés.



## Cupcakes au chocolat et aux fraises

(environ 16 cupcakes)

### Ingrédients :

#### *Cupcakes :*

- 1 ½ t. de farine tout usage non blanchie
- 1/3 t. de cacao, tamisé
- 2 c. à t. de poudre à pâte
- ¼ c. à t. de sel
- 55 g de chocolat noir, haché grossièrement
- ¼ t. de beurre non salé, coupé en cubes
- ½ t. de lait
- 1 c. à t. de vinaigre blanc
- 1 œuf
- 1 t. de sucre
- 8 grosses fraises, coupées en petits morceaux

#### *Glaçage :*

- ¾ t. de beurre non salé, ramolli
- 2 ½ c. à s. de farine tout usage non blanchie
- ½ t. de fraises en purée
- 2/3 t. de sucre
- 1 c. à s. de vanille



### Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser 16 moules à muffins avec des caissettes en papier ou en silicone. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un autre bol au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat et le beurre. Retirer le bol du bain-marie. Laisser tiédir.
4. Dans une tasse à mesurer, mélanger le lait et le vinaigre. Réserver.
5. Dans un bol, fouetter l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mélange de chocolat tiédi et bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de lait jusqu'à homogène. Incorporer les fraises.
6. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ ¼ t., répartir la pâte dans les moules. Cuire au four environ 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir.
7. Dans une casserole, faire fondre ¼ t. de beurre. Ajouter la farine et cuire 1 minute en remuant. Ajouter la purée de fruits et porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter doucement environ 30 sec. en remuant.
8. Verser dans un bol, couvrir d'une pellicule de plastique directement sur la préparation et laisser tempérer.
9. Ajouter le sucre, la vanille et le reste du beurre, et fouetter au batteur électrique environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et crémeux.
10. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, recouvrir les cupcakes de glaçage.

## Références

<http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv/recettes/321/bouc-bouc-fondantes-au-crabe-et-au-poireau>

<http://www.citadelle-camp.coop/fr/recettes/bouchees-de-canard-confit-a-l-erable-et-aux-canneberges-79>

<http://www.jessikarobitaille.com/blog/carres-a-la-pate-damandes-au-citron>

[https://www.lifemadedelicious.ca/recipes/bouchees-de-patate-douce/17c7b3eb-3041-4442-9fc4-ddf6c596d126?sc\\_lang=fr-CA](https://www.lifemadedelicious.ca/recipes/bouchees-de-patate-douce/17c7b3eb-3041-4442-9fc4-ddf6c596d126?sc_lang=fr-CA)

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5386-tarte-au-sucre>

Livre « Trois fois par jour - tome 2 »

Magazine « Je cuisine - Tapas & versions mini »