

NOUVEAUTÉ BETTY BOSSI:

s!mple.bon.

Le temps vous manque, mais vous avez envie de vous régaler?

Betty Bossi vous propose la solution!

Les recettes s!mple.bon.: avec quelques ingrédients, vous servez un mets délicieux en un tournemain.

CRÉATIVITÉ

Diversifiez les recettes à plaisir. Souvent, l'inspiration naît après un coup d'œil dans le réfrigérateur.

AFFINER

Laissez parler votre imagination pour les assaisonnements. S'il vous manque du basilic, vous avez peut-être un peu de ciboulette. Vous préférez les mets épicés? Ajoutez alors quelques rouelles de piment selon votre envie.

PORTIONS

Peu importe que vous cuisiniez pour vous seul ou pour toute la famille. Il suffit d'adapter les quantités.

PROPORTIONS

Les proportions sont indiquées lorsqu'elles sont nécessaires à la réussite d'une recette. Si elles sont absentes, lancez-vous et donnez votre propre «griffe» à votre recette. Vous verrez que cela fonctionne, vous aurez du plaisir et vous régalez à coup sûr!



SAUCE AU PIMENT

1 c. s. de cassonade
3 c. s. de nuoc-mam
(sauce de poisson)
2 c. s. de jus de limette
1 c. s. d'eau
2 piments verts
2 piments rouges
1 gousse d'ail

Mélanger le tout. Présenter avec des dim sum à la vapeur.

Vietnam