



Cuisiner avec
la famille GLS

**Cooking with
the GLS family**

GLS.

Healing Homemade Chicken Soup

An American version of chicken soup

Ingredients

- 1 tbsp grape seed or canola oil
- 1 yellow onion, diced
- 2 garlic cloves
- 1 tbsp fresh ginger, minced
- 5 large carrots, sliced
- 2 cups celery, diced (~6 stalks)
- 1 tsp ground turmeric
- ½ cup dried lentils
- 1 lb. boneless, skinless chicken breast
- 7 cups chicken broth
- 9 sprigs fresh thyme
- 1 sprig fresh rosemary
- Salt and pepper to taste
- 2 cups kale, torn to small pieces
- Juice of 1 lemon

Instructions

- 1 Heat a large dutch oven over medium heat.
- 2 Add oil and onion. Sauté for 2-3 minutes, until onions are translucent.
- 3 Add in garlic, ginger, carrots, celery and turmeric. Sauté for 3 minutes, stirring the entire time.
- 4 Add in lentils, stir to mix everything together and place the raw chicken breast on top of the veggies. Pour chicken broth over top and add in fresh thyme, rosemary, salt and pepper.
- 5 Cover and bring to a boil. Simmer for 10-15 minutes, until the chicken is no longer pink.
- 6 Once the chicken is cooked, remove from the pot. Shred using a fork and add chicken back to the pot along with torn kale. Stir to blend.
- 7 Simmer soup for another 5 minutes. Remove stems of thyme and rosemary from the soup. Finish with juice from one lemon and enjoy!



Why is this recipe special to you?

This recipe is special to me because it got someone through a difficult time. The ingredients will boost your immune system, and it tastes so good your morale will be boosted.

Did you know? Chicken soup was brought to the Americas from Northern Europe, as chickens were not domesticated yet.

William Redpath

Data Entry Clerk (Montreal)



Soupe maison réconfortante au poulet

Une version américaine de la soupe au poulet

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin ou de canola
- 1 oignon jaune, coupé en dés
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de gingembre frais, émincé
- 5 grosses carottes, en rondelles
- 2 tasses de céleri, coupé en dés (~6 branches)
- 1 c. à thé de curcuma moulu
- ½ tasse de lentilles séchées
- 1 lb. de blanc de poulet désossé et sans peau
- 7 tasses de bouillon de poulet
- 9 branches de thym frais
- 1 branche de romarin frais
- Sel et poivre, au goût
- 2 tasses de chou frisé, déchiré en petits morceaux
- Le jus d'un citron

Instructions

- 1 Faire chauffer un grand faitout à feu moyen.
- 2 Ajouter l'huile et l'oignon. Faire sauter pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
- 3 Ajouter l'ail, le gingembre, les carottes, le céleri et le curcuma. Faire sauter pendant 3 minutes en remuant constamment.
- 4 Ajouter les lentilles. Mélanger le tout, puis ajouter le blanc de poulet cru sur les légumes. Ajouter le bouillon de poulet, le thym et le romarin frais. Saler et poivrer.
- 5 Couvrir et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le poulet ait perdu sa teinte rosée.
- 6 Une fois le poulet cuit, retirer le du faitout. Déchiqueter le poulet à l'aide d'une fourchette et le remettre dans la casserole avec le chou frisé déchiqueté. Remuer pour mélanger.
- 7 Laisser mijoter pendant 5 minutes, puis retirer les tiges de thym et de romarin. Terminer en ajoutant le jus d'un citron et déguster !



► Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?

Cette recette me tient à coeur, car elle a permis à quelqu'un de traverser une période difficile. Les ingrédients qu'elle contient renforcent votre système immunitaire et son goût est si délicieux qu'il vous redonnera le moral.

Le saviez-vous ? La soupe au poulet vient d'Europe du Nord, car les poulets n'étaient pas encore domestiqués en Amérique.

William Redpath

Commis à la saisie de données (Montréal)

Papa à la Huancaína

A Peruvian appetizer

Ingredients

- 4 potatoes
- ½ of a hard-boiled egg
- 100 g feta cheese
- 100 ml evaporated milk
- 10 ml vegetable oil
- 1 soda cracker
- ½ tsp of cumin
- A pinch of black pepper
- 1 lettuce leaf
- 1 black olive
- 1 slice of red pepper
- Parsley to taste



Instructions

- 1 Boil the potatoes.
- 2 Remove the skin and let cool. Then cut into round pieces.

To prepare the sauce:

- 3 In a blender, mix together the feta cheese, evaporated milk and vegetable oil (the texture should not be too solid or too liquid). Add the soda cracker, cumin and black pepper. Blend everything together at high speed.

To prepare the final plate:

- 4 Place the lettuce leaf on a plate. Place the sliced potatoes on the lettuce leaf. Pour sauce over potato slices. Place the egg and black olive on the potato slices. Finally, add the slice of red bell pepper and add parsley to taste.



Why is this recipe special to you?

This recipe is special to me because it has been my favourite appetizer since I was young. It is part of all our family events and personally I find it delicious!

Alexandra Yavar

Human Resources Specialist (Montreal Region)



Papa à la huancaína

Une entrée du Pérou

Ingrédients

- 4 pommes de terre
- ½ oeuf, cuit dur
- 100 g de fromage feta
- 100 ml de lait évaporé
- 10 ml d'huile végétale
- 1 biscuit soda
- ½ c. à thé de curcuma
- Une pincée de poivre noir
- 1 feuille de laitue
- 1 olive noire
- 1 tranche de poivron rouge
- Persil, au goût



Instructions

- 1 Faire bouillir les 4 pommes de terre.
- 2 Enlever la pelure, laisser refroidir, puis couper en tranches.

Préparation de la sauce :

- 3 Dans un mélangeur, ajouter le fromage feta, le lait évaporé et l'huile végétale (la texture ne doit pas être trop épaisse ni trop liquide). Ajouter le biscuit soda, le curcuma et le poivre noir. Mélanger le tout à grande vitesse.

Préparation de l'assiette :

- 4 Placer la feuille de laitue dans une assiette. Déposer les pommes de terre sur la feuille de laitue, puis verser la sauce. Déposer l'oeuf et l'olive noire sur les tranches de pommes de terre. Pour finir, déposer une tranche de poivron rouge et ajouter du persil au goût.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette est spéciale pour moi, car c'est mon entrée préférée depuis que je suis jeune. Elle fait partie de tous nos événements familiaux et personnellement je la trouve délicieuse !

Alexandra Yavar

Spécialiste ressources humaines (Région de Montréal)

Authentic Tzatziki Dip

A Greek must-have

Ingredients

- 750 g 3% Greek yogurt
- 3 cloves garlic, minced
- ¼ large cucumber
- Pinch of salt
- 2 tbsp white vinegar
- 4 tbsp extra virgin olive oil



Instructions

- 1 Strain the Greek yogurt (you can use a paper towel laid down in a pasta strainer with a bowl underneath to catch the excess liquid).
- 2 In a bowl, add the garlic to the Greek yogurt.
- 3 Mince the cucumber and squeeze out the excess water (you can wrap the minced cucumber inside a towel or paper towel and then squeeze out the excess liquid).
- 4 Add the cucumber to the yogurt mixture with a pinch of salt, the white vinegar and the extra virgin olive oil to the yogurt mixture.
- 5 Mix until all the ingredients come together and have a creamy consistency.



Why is this recipe special to you?



This recipe was handed down to me by my late mother and I have very fond memories of her and I in the kitchen. One of the first recipes she ever taught me was this Tzatziki.

Vasilios Karteros

Inside Sales Representative (Ontario)

Authentique trempette Tzatziki

Un incontournable grec

Ingrédients

- 750 g de yogourt grec 3 %
- 3 gousses d'ail, émincées
- ¼ d'un gros concombre
- Une pincée de sel
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge



Instructions

- 1 Égoutter le yogourt grec (utiliser un papier absorbant dans une passoire à pâtes au-dessus d'un bol pour récupérer l'excès de liquide).
- 2 Dans un bol, ajouter l'ail au yogourt grec.
- 3 Hacher le concombre et éponger l'excès d'eau (envelopper le concombre haché dans un linge de vaisselle ou un papier absorbant, puis presser pour absorber le liquide).
- 4 Ajouter le concombre, une pincée de sel, le vinaigre blanc et l'huile d'olive extra vierge au mélange de yogourt grec.
- 5 Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient combinés et que la trempette ait une consistance crémeuse.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette m'a été transmise par ma défunte mère et j'ai de très bons souvenirs d'elle et moi dans la cuisine. Ce Tzatziki est l'une des premières recettes qu'elle m'a apprises.

Vasilios Karteros

Représentant des ventes internes (Ontario)

Lobster Poutine

A Canadian East Coast delight

Ingredients

- One 2 lb. Lobster (alive)
- 5 yellow gold potatoes
- 4 cups vegetable oil
- 1 pack of St. Hubert gravy (or gravy of choice)
- 9 cups of cold water
- 1 tray of Ice cubes.
(to fit the lobster to cool)
- Cheese curds
(to your heart's desire)

Instructions

- 1 Bring a pot of water to a boil. Peel the skin off the potatoes.
- 2 Once the water is boiling, cook the potatoes in the water for 10 minutes (the potatoes should not fully soften, but a fork should enter with ease).
- 3 Remove the pot from the heat. Strain the potatoes. With a chef's knife, cut the potatoes into your desired shape for fries. Place the fries in a cold-water bath; rinsing 3 times to release the starch from the potatoes. After the third rinse, dry the fries using paper towel.
- 4 Add vegetable oil In a 5 litre cocotte over high heat. Submerge the fries in the boiling oil for 4-5 minutes (or until golden). Remove fries from oil with a wire strainer and set aside to cool on a rack.
- 5 In a 20 litre pot, bring 8 cups of water to a rolling boil. Once boiling, grip the lobster across it's back under the head (watch out for the crusher and pincer claws). Remove the rubber bands holding the claws shut with a knife, then drop the lobster into the pot and steam for 8 minutes.
- 6 While the lobster steams, prepare the gravy by emptying contents into a saucepan with the remaining cups of water and whisk. Bring the sauce to a boil whisking until the consistency is set (if the gravy is runny, add a pinch flour). Simmer gravy for 2 minutes on low heat, stirring occasionally.
- 7 Remove the lobster from its steam bath and crack the claws using the heel of your chef's knife. Remove the meat from the shell and break the meat into bite-sized pieces. (optional) To make full use of the lobster, crack the shell just under the head to the end of its tail, there you will find the lobster's roe, this can be incorporated into the gravy before serving for a fantastic burst of flavour.
- 8 Place the fries in your favourite poutine dish and cover with a generous helping of cheese curds and the freshly cracked lobster meat. To finish this East Coast Delight, pour gravy on top and enjoy!



Why is this recipe special to you?

This recipe is special to me because as a Maritimer, lobster was one of the staple foods I grew up with. The aromatics remind me of home! As an Acadian out of the Maritimes, I don't think there is a better way to display the aromas and flavours than in a good old fashioned Poutine!

Justin McMullen

Warehouse Employee (Hamilton)

Poutine au homard

Un petit délice de la côte est du Canada

Ingrédients

- Un homard de 2 livres (vivant)
- 5 pommes de terre jaunes
- 4 tasses d'huile végétale
- 1 sachet de sauce brune St-Hubert (ou la sauce de votre choix)
- 9 tasses d'eau froide
- 1 bac de glaçons (pour faire refroidir le homard)
- Fromage en grains (autant que vous en voulez)

Instructions

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition et éplucher les pommes de terre.
- 2 Faire bouillir les pommes de terre pendant 10 minutes (elles ne doivent pas être trop molles, mais une fourchette doit y entrer facilement).
- 3 Retirer du feu et égoutter les pommes de terre. À l'aide d'un couteau de chef, couper les pommes de terre en votre format de frites préférées. Les plonger dans un bain d'eau froide et les rincer trois fois pour retirer l'amidon. Après le troisième rinçage, sécher les frites avec du papier absorbant.
- 4 Verser de l'huile végétale dans une cocotte de 5 litres à feu vif. Plonger les pommes de terre dans l'huile bouillante 4 à 5 minutes (ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées). Les retirer de l'huile à l'aide d'une passoire et les laisser refroidir sur une grille.
- 5 Dans une casserole de 20 litres, porter 8 tasses d'eau à ébullition. Saisir le homard par le dos, sous la tête (attention aux pinces) et, à l'aide d'un couteau, retirer les élastiques qui maintiennent les pinces fermées. Déposer le homard dans l'eau bouillante et le faire cuire à la vapeur pendant 8 minutes.
- 6 Pendant que le homard cuit, préparer la sauce en vidant le contenu du sachet dans une casserole avec la tasse d'eau restante et en fouettant. Porter la sauce à ébullition en fouettant jusqu'à ce que la consistance soit établie (si la sauce est liquide, ajouter une pincée de farine). Laisser mijoter la sauce pendant 2 minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.
- 7 Retirer le homard de l'eau et casser les pinces à l'aide du dos de votre couteau de chef. Retirer la chair de la carapace et la briser en petits morceaux. (facultatif) Pour tirer profit du homard, fendre la carapace de la tête à l'extrémité de la queue, vous y trouverez les œufs qui peuvent être incorporés à la sauce avant de servir pour une explosion de saveur fantastique.
- 8 Placer les frites dans votre plat à poutine préféré et les recouvrir d'une généreuse portion de fromage en grains et de chair de homard fraîche. Pour terminer ce délice de la côte est, versez de la sauce sur le dessus et déguster !



➔ Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette me tient particulièrement à cœur car, venant des Maritimes, le homard est l'un des aliments de base avec lesquels j'ai grandi. Les arômes me rappellent mon coin de pays ! En tant qu'Acadien, quelle meilleure façon de mettre en valeur ces arômes et ces saveurs que dans une bonne vieille poutine ?

Justin McMullen

Commis d'entrepôt (Hamilton)

Chicken Shawarma

An Israeli-style recipe

Ingredients

Marinade:

- 2 lb. chicken thighs (boneless/skinless)
- 2 cups Greek yogurt
- ¼ cup lemon juice
- ¾ cup olive oil
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp black pepper
- 1 tbsp coriander
- 1 tbsp minced garlic
- 1 tbsp paprika
- 1 tbsp cumin
- 1 tbsp salt
- ½ tsp cayenne pepper

Yogurt Sauce:

- 2 cups Greek yogurt
- 2 tbsp dill
- 2 tbsp parsley
- ¼ cup lemon juice
- 1 tbsp minced garlic
- Salt and pepper to taste

Fixings:

- Israeli salad
- Pickled red onions
- Red chilis
- Pickles
- Banana peppers
- Pita
- Yellow onion (large)
- Wood sticks

Instructions

- 1 Preheat oven to 400°F.
- 2 Mix all the ingredients for the marinade in a large bowl.
- 3 Pound the chicken thighs until they are flat.
- 4 Add the chicken to the marinade. Let it sit in the refrigerator for at least 1 hour.
- 5 Make the yogurt sauce by mixing all the ingredients together. Place in the refrigerator for at least 30 minutes.
- 6 Cut the yellow onion in half. Place on a baking tray with two wood sticks inserted. Layer the chicken on top of the onion in different directions.
- 7 Place in oven for 1.5 - 2 hours.
- 8 Carve and serve with all the fixings!



Why is this recipe special to you?

I grew up visiting my family in Israel every year and always made a point to go eat the shawarma with my mom.

This is my way of making shawarma at home in New York.

Jonathan Mitzman

Business Development Executive (New York)

Poulet shawarma

Une recette à israélienne

Ingrédients

Marinade :

- 2 livres de cuisses de poulet (désossées/ sans peau)
- 2 tasses de yogourt grec
- ¼ tasse de jus de citron
- ¾ tasse d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de canelle
- 1 c. à soupe de poivre noir
- 1 c. à soupe de coriandre
- 1 c. à soupe d'ail, haché
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe de cumin
- 1 c. à soupe de sel
- ½ c. à thé de poivre de cayenne

Sauce au yogourt :

- 2 tasses de yogourt grec
- 2 c. à soupe d'aneth
- 2 c. à soupe de persil
- ¼ tasse de jus de citron
- 1 c. à soupe d'ail, haché
- Sel et poivre, au goût

Garnitures :

- Salade israélienne
- Oignons rouges marinés
- Chili rouges
- Cornichons
- Piments bananes
- Pita
- Oignon jaune (gros)
- Bâtons de bois

Instructions

- 1 Préchauffer le four à 400°F.
- 2 Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un grand bol.
- 3 Marteler les cuisses de poulet jusqu'à ce qu'elles soient plates.
- 4 Ajouter le poulet à la marinade. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 5 Préparer la sauce au yogourt en mélangeant tous les ingrédients. Réfrigérer au moins 30 minutes.
- 6 Couper l'oignon jaune en deux. Placer l'oignon sur une plaque de cuisson en y insérant deux bâtons de bois. Déposer le poulet sur l'oignon dans différentes directions.
- 7 Enfourner pendant 1.5 à 2 heures.
- 8 Découper et servir avec toutes les garnitures !



➔ Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?

J'ai grandi en rendant visite à ma famille en Israël chaque année et j'ai toujours tenu à aller manger du shawarma avec ma mère.

C'est ma façon de préparer du shawarma chez moi, à New York.

Jonathan Mitzman

Responsable du développement des affaires (New York)

Barnes Family Lasagna

A go-to family favourite

Ingredients

- 2 lb. medium ground beef
- 1 Spanish onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 2 tins (5.5 oz) tomato paste (Heinz)
- 1 ½ cups water
- 1 tbsp parsley, finely chopped
- 2 tsp salt
- ½ tsp basil
- ¼ tsp pepper
- 1 cup cottage cheese (smooth)
- 2 eggs, beaten
- ½ lb. lasagna noodles (6 noodles cooked)
- ½ lb. mozzarella cheese
- ¼ cup parmesan cheese

Instructions

- 1 Preheat the oven to 350°F.
- 2 Brown the beef with garlic and onion, pour off the fat.
- 3 Add the tomato paste, water, parsley, salt, basil and pepper and let it simmer for 5 minutes.
- 4 In another bowl, mix cottage cheese and beaten eggs.
- 5 Grease a 9x13 pan.

Assemble the lasagna:

- Pour ½ the sauce on the bottom
 - Add 1 layer of noodles
- 6
 - Add the cottage cheese mixture
 - Add ½ of the mozzarella cheese
 - Add the rest of the sauce
 - Add another layer of noodles
 - Add the rest of the mozzarella cheese and all the parmesan
 - 7 Bake for 30 minutes and let it stand for 15 minutes before serving.



Why is this recipe special to you?



This recipe is easy to make, the taste is fabulous and it goes really well with red wine! I always enjoy sharing this meal with my family.

Rick Barnes

President of GLS Canada

Lasagne de la famille Barnes

Un incontournable pour toute la famille

Ingrédients

- 2 livres de boeuf haché mi-maigre
- 1 oignon espagnol, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 boîtes (5,5 oz) de pâte de tomates (Heinz)
- 1 ½ tasse d'eau
- 1 c. à soupe de persil, haché finement
- 2 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de basilic
- ¼ c. à thé de poivre
- 1 tasse de fromage cottage (velouté)
- 2 oeufs, battus
- ½ livre de lasagnes (6 nouilles cuites)
- ½ livre de mozzarella
- ¼ tasse de parmesan

Instructions

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Faire revenir le bœuf avec l'ail et l'oignon, retirer la graisse.
- 3 Ajouter la pâte de tomates, l'eau, le persil, le sel, le basilic et le poivre. Laisser mijoter pendant 5 minutes.
- 4 Dans un autre bol, mélanger le fromage cottage et les œufs battus.
- 5 Graisser un plat 9x13 pouces.

Assembler la lasagne :

- Verser ½ de la sauce sur le fond.
 - Ajouter une rangée de lasagnes.
 - Ajouter le mélange de fromage cottage.
 - Ajouter ½ du mozzarella.
 - Ajouter le reste de la sauce.
 - Ajouter une autre rangée de lasagnes.
 - Ajouter le reste du mozzarella et tout le parmesan.
- 7 Cuire au four 30 minutes et laisser reposer 15 minutes avant de servir.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette est facile à réaliser, son goût est fabuleux et elle se marie très bien avec du vin rouge ! J'ai toujours aimé partager ce repas avec ma famille.

Rick Barnes

Président de GLS Canada

Michael's Easy Tagliatelle Bolognese

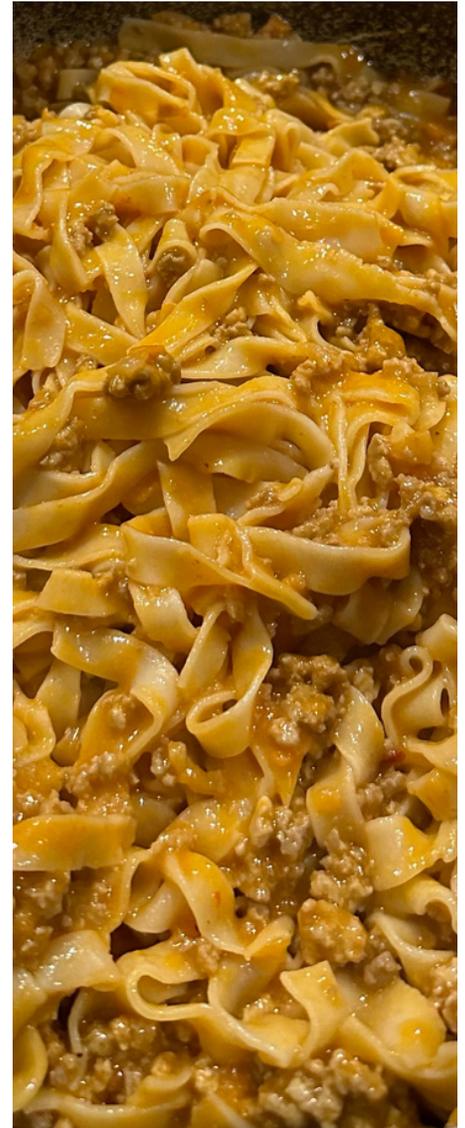
An Italian family recipe

Ingredients

- 2 carrots, peeled and grated
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 onion, chopped
- ¼ cup olive oil
- ½ cup red wine (optional)
- ½ lb. minced meat (mix of pork, beef and veal)
- 1 can (156 ml) tomato paste
- ¼ tsp crushed red pepper flakes
- 1 pinch nutmeg
- 3 tbsp light cream cheese
- ½ cup Parmigiano-Reggiano cheese, grated

Instructions

- 1 Cook the vegetables in the oil for about 5-10 minutes (until onion is translucent).
- 2 Add the meat and brown over high heat. Add the wine and simmer until mostly evaporated. Season with salt and pepper.
- 3 Add the tomato paste, pepper flakes, and nutmeg. Stir for 3 minutes to combine.
- 4 In a separate pan, start to boil the pasta.
- 5 Add the cream cheese and combine thoroughly. Then add the cheese and stir.
- 6 Add pasta water and stir until desired sauce consistency is reached (only if the sauce is too thick).
- 7 Combine the pasta with sauce. (Optional) Sprinkle extra cheese on top!



Why is this recipe special to you?



This recipe is special to me as my mom and grandmother have been making it for me for over 20 years. It is a recipe that has been passed down from one generation to the next. This recipe, along with a couple of others, is what sparked my passion for cooking.

Michael Pristovnik

Customer Experience Supervisor / Subject Matter Expert (Montreal)

Tagliatelles bolognaises à la Michael

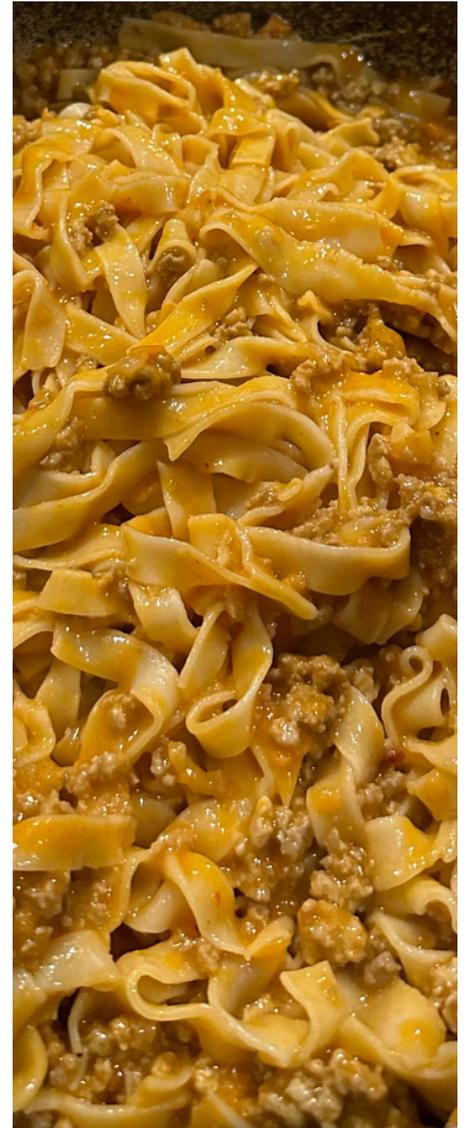
Une recette familiale italienne

Ingrédients

- 2 carottes, pelées et râpées
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon, haché
- ¼ tasse d'huile d'olive
- ½ tasse de vin rouge (facultatif)
- ½ livre de viande hachée (mélange de porc, de boeuf et de veau)
- 1 boîte (156 ml) de pâte de tomates
- ¼ c. à thé de flocons de piment rouge écrasés
- Une pincée de muscade
- 3 c. à soupe de fromage à la crème léger
- ½ tasse de parmesan

Instructions

- 1 Faire cuire les légumes dans l'huile pendant environ 5-10 minutes (jusqu'à ce que l'oignon soit translucide).
- 2 Ajouter la viande et la faire dorer à feu vif. Ajouter le vin et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé. Saler et poivrer.
- 3 Ajouter la pâte de tomate, les flocons de piment et la muscade. Mélanger pendant 3 minutes.
- 4 Dans une autre casserole, faire bouillir les pâtes.
- 5 Ajouter le fromage à la crème et bien mélanger. Ajouter ensuite le parmesan et mélanger.
- 6 Ajouter l'eau des pâtes et remuer jusqu'à obtention de la consistance de sauce souhaitée (juste si la sauce est trop épaisse).
- 7 Mélanger les pâtes et la sauce.
(facultatif) Saupoudrer plus de parmesan!



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette me tient particulièrement à coeur, car ma mère et ma grand-mère la préparent pour moi depuis plus de 20 ans. Elle a été transmise de génération en génération. C'est, entre autres, cette recette qui m'a donné la piquêre pour la cuisine.

Michael Pristovnik

Superviseur de l'expérience client/Expert en la matière (Montréal)

Arroz de Marisco

A Portuguese seafood rice

Ingredients

- 500 g mussels
- 400 g rice
- 500 g clams
- 500 g shrimp
- 4 cobbler mouths (crab)
- 4 tbsp olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 50 g margarine
- 1 ripe tomato, chopped
- 2 cloves of garlic, minced
- Coriander
- 100ml white wine
- Piri-piri sauce
- Salt



Instructions

- 1 Clean and wash the clams.
- 2 Heat a pot of water seasoned with salt until it boils. Once boiling, add the clams and shrimp and cook for 5 to 7 minutes.
- 3 In a frying pan over medium heat, place the clams to open and set aside.
- 4 Remove the shrimp from the boiling water and peel, but leave some whole for decoration. Reserve the seafood cooking water.
- 5 In a frying pan, sauté the garlic and onions in olive oil and margarine, add the tomato and let it sauté slightly.
- 6 Combine the cooking water and wine in the pot and bring to a boil. Add the rice (4 cups of broth to 1 of rice). Let it cook for 12 minutes. Add the cooked seafood and chopped coriander, season to your liking and leave it on the heat for 3 minutes.
- 7 Remove the pot from the heat and garnish with the reserved whole shrimp.
- 8 Serve immediately with piri-piri sauce.



Why is this recipe special to you?



This recipe is special because this was a dish that we only had for special occasions when I was young in Portugal. It reminds me of my childhood and the good times I spent with my family, especially my late mother. This was her favourite dish.

Nuno Miguel Franco

Claims Specialist / Customer Experience Analyst (Montreal)

Arroz de Marisco

Un riz aux fruits de mer portugais

Ingrédients

- 500 g de moules
- 400 g de riz
- 500 g de palourdes
- 500 g de crevettes
- 4 bouches de tourteau (crabe)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, haché
- 50 g de margarine
- 1 tomate mûre, coupé
- 2 gousses d'ail, émincées
- Coriandre
- 100 ml de vin blanc
- Sauce piri-piri
- Sel



Instructions

- 1 Nettoyer les palourdes.
- 2 Faire chauffer une casserole d'eau salée jusqu'à ébullition. Ajouter les palourdes et les crevettes, puis faire cuire dans l'eau bouillante pendant 5 à 7 minutes.
- 3 Dans une poêle à frire à feu moyen, placer les palourdes pour qu'elles s'ouvrent et réserver.
- 4 Retirer les crevettes de l'eau bouillante, les décortiquer, mais en laisser pleines pour la décoration. Réserver l'eau de cuisson.
- 5 Dans une poêle, faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive et la margarine, ajouter la tomate et faire revenir légèrement.
- 6 Mélanger l'eau de cuisson et le vin dans la marmite, puis porter à ébullition. Ajouter le riz (4 tasses de bouillon/1 tasse de riz). Cuire pendant 12 minutes. Ajouter les fruits de mer cuits et la coriandre hachée. Assaisonner à votre convenance et laisser sur le feu pendant 3 minutes.
- 7 Retirer la marmite du feu et garnir avec les crevettes entières réservées.
- 8 Servir immédiatement avec la sauce piri-piri.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette est spéciale parce que c'est un plat que nous ne mangions que pour les grandes occasions lorsque j'étais jeune au Portugal. Il me rappelle mon enfance et les bons moments passés avec ma famille, et surtout avec ma défunte mère. C'était son plat préféré.

Nuno Miguel Franco

Spécialiste des réclamations/Analyste de l'Expérience client (Montréal)

Sweet & Sour Meatballs

A Jewish holiday staple

Ingredients

- 2 lb. minced meat (beef, veal or a mix of both)
- ½ cup bread crumbs
- 2 eggs
- Salt and pepper to taste
- 1 ½ can (20 oz) diced tomatoes
- 1 can (6 oz) tomato paste
- 1 can (20 oz) tomato juice
- ¼ cup ketchup
- 1 tsp oregano
- ¾ cup sugar



Instructions

- 1 Combine minced meat, bread crumbs, eggs, salt and pepper in a bowl.
- 2 Mix well and form into tiny balls.
- 3 Combine remainder of ingredients for sauce in a saucepan and bring to a boil.
- 4 Drop meatballs into boiling sauce and cover.
- 5 Cook for 2 to 2.5 hours and enjoy!



Why is this recipe special to you?

This recipe reminds me of the Jewish holidays. It is a go-to for a Shabbat dinner, sweet enough to eat on Rosh Hashanah and adaptable for Passover. It is simple, but so tasty!

Our favourite way to eat them: first eat the meatballs, then scrape up the extra sauce with Challah bread.

Stacey Yunger

Director of Marketing (Montreal)

Boulettes de viande aigres-douces

Un incontournable pour les fêtes juives

Ingrédients

- 2 livres de viande hachée (boeuf, veau ou un mélange des deux)
- ½ tasse de chapelure
- 2 oeufs
- Sel et poivre, au goût
- 1 ½ boîte (20 oz) de tomates en dés
- 1 boîte (6 oz) de pâte de tomates
- 1 boîte (20 oz) de jus de tomates
- ¼ tasse de ketchup
- 1 c. à thé d'origan
- ¾ tasse de sucre



Instructions

- 1 Mélanger la viande hachée, la chapelure, les oeufs, le sel et le poivre dans un bol.
- 2 Bien mélanger et former de petites boules.
- 3 Mélanger le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
- 4 Déposer les boulettes de viande dans la sauce bouillante et couvrir.
- 5 Cuire entre 2 h et 2 h 30, puis déguster !



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?

Cette recette me rappelle les fêtes juives. Elle est idéale pour un souper du Shabbat, assez sucrée pour être dégustée lors de Rosh Hashanah et s'adapte bien pour la Pâque juive. Elle est simple, mais tellement savoureuse !

Notre façon préférée de déguster les boulettes : manger d'abord les boulettes de viande, puis ramasser le surplus de sauce avec du pain Challah.



Stacey Yunger

Directrice du marketing (Montréal)

Shrimp Étouffée

A Cajun cooking staple

Ingredients

Étouffée:

- ¼ cup vegetable oil
- ¼ cup flour
- 1 stalk celery, chopped
- 1 green bell pepper, chopped
- 1 red bell pepper, chopped
- 1 large onion, chopped
- 4 garlic cloves, chopped
- 1 pint shrimp stock (ingredients to the right)
- 1 tsp cayenne pepper
- 1 tbsp cajun seasoning
- ½ tsp celery seeds
- 1 tbsp paprika
- Salt to taste
- 2 lb. shrimp, peeled and deveined
- 3 green onions, finely chopped
- Hot sauce to taste
- Rice for serving

Stock:

- 2 qt water
- 2 lbs shrimp, shells and heads
- ½ large onion, chopped
- 1 green bell pepper
- 2 cloves garlic, chopped
- 1 stalk celery, chopped
- 5 bay leaves



Instructions

- 1 Make the stock. Peel and devein shrimps (throw away veins, but keep shells and heads). Place in 2 qt water with all the stock ingredients. Bring to a boil and let simmer for 1 hour.
- 2 In a pot, mix oil and flour over medium high heat. Mix continuously until it turns a nice chocolate colour. Add vegetables and continue to mix for 5 minutes. Gradually add stock while mixing. Then, add in all the spices and shrimp. Let simmer for 10 minutes, or until shrimp is cooked.
- 3 Serve over a bowl of rice, topped with green onions and some hot sauce, enjoy!

Why is this recipe special to you?



Having lived in Louisiana for 20 years, I have learned a lot of their cuisine and really appreciate cajun cooking. This is one of the Cajun staples and one of the easiest to make.

Chantale Simbirski
OS&D Clerk (Rouyn-Noranda)

Crevettes à l'étouffée

Un incontournable de la cuisine cajun

Ingrédients

Étouffée :

- ¼ tasse d'huile végétale
- ¼ tasse de farine
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 poivron vert, haché
- 1 poivron rouge, haché
- 1 gros oignon, haché
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 tasses de bouillon de crevettes (ingrédients à droite)
- 1 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1 c. à soupe d'assaisonnement cajun
- ½ c. à thé de graines de céleri
- 1 c. à soupe de paprika
- Sel, au goût
- 2 livres de crevettes, décortiquées et déveinées
- 3 oignons verts, finement hachés
- Sauce piquante au goût
- Riz pour servir

Bouillon :

- 8 tasses d'eau
- 2 livres de crevettes, carapaces et têtes
- ½ gros oignon, haché
- 1 poivron vert
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 branche de céleri, hachée
- 5 feuilles de laurier



Instructions

- 1 Préparer le bouillon. Décortiquer et déveiner les crevettes (jeter les veines, mais conserver les carapaces et les têtes). Les placer dans 8 tasses d'eau avec tous les ingrédients du bouillon. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 1 heure.
- 2 Dans une casserole, mélanger l'huile et la farine à feu moyennement élevé. Mélanger continuellement jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur chocolat, puis ajouter les légumes et mélanger 5 minutes. Ajouter graduellement le bouillon tout en mélangeant, puis ajouter les épices et les crevettes. Laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.
- 3 Servir sur un bol de riz, garnir d'oignons verts et d'un peu de sauce piquante et déguster !



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Ayant vécu en Louisiane pendant 20 ans, j'ai beaucoup appris sur leur cuisine et j'apprécie la cuisine cajun. Cette recette est un incontournable de la cuisine cajun et l'une des plus faciles à préparer.

Chantale Simbirski

Commis aux colis prioritaires (Rouyn-Noranda)

Irish Beef Stew

A slow-cooker recipe all the way from Ireland

Ingredients

- 2 lb. stewing beef, trimmed of fat and cut into 1-inch cubes
- 3 cups potatoes, peeled and cubed
- 2 cups carrots, chopped
- 1 ½ cups onions, chopped
- 2 cups tomato sauce
- 1 can (10 oz) beef broth (undiluted) or 1.25 cups homemade beef broth
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tbsp Dijon mustard
- 1 bay leaf
- 1 ¼ tsp dried marjoram
- 1 ¼ tsp dried thyme
- 1 tsp sugar
- ½ tsp salt
- ½ tsp black pepper
- 1 tbsp cornstarch

Instructions

- 1 Combine all ingredients, except cornstarch, in a 3 qt or larger slow cooker. Cover and simmer on low setting for 9 hours, stirring occasionally.
- 2 After 8 hours of cooking, combine the cornstarch with an equal amount of water and stir until lump-free. Add to stew and mix well. Cook for 1 more hour.



Why is this recipe special to you?

This recipe is special to me as it is from my Great Grandmother and Grandmother who immigrated from Ireland. It was always an autumn favourite and every time I smell it cooking it reminds me of them both and the wonderful times shared in their kitchens.

Mary-ElLEN DeForest Donaldson
VP Human Resources

Ragoût de boeuf irlandais

Une recette irlandaise pour la mijoteuse

Ingrédients

- 2 livres de boeuf à ragoût, dégraissé et coupé en cubes de 1 pouce
- 3 tasses de patates, pelées et coupées en cubes
- 2 tasses de carottes, coupées
- 1 ½ tasse d'oignons, hachés
- 2 tasses de sauce tomate
- 1 boîte (10 oz) de bouillon de boeuf (non dilué) ou 1 ½ tasse de bouillon de boeuf maison
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 feuille de laurier
- 1 ¼ c. à thé de marjolaine séchée
- 1 ¼ c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de sucre
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- 1 c. à table de fécule de maïs

Instructions

1 Dans un mijoteuse de 3 litres ou plus, mélanger tous les ingrédients, sauf la fécule de maïs. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 9 heures, en remuant de temps en temps.

2 Après 8 heures de cuisson, mélanger la fécule de maïs avec une quantité égale d'eau et remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajouter au ragoût et bien mélanger. Cuire 1 autre heure.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?

Cette recette est spéciale pour moi, car elle me vient de mon arrière-grand-mère et de ma grand-mère qui ont immigré d'Irlande. Ce ragoût a toujours été un de mes plats préférés à l'automne et, chaque fois que je sens son odeur lors de la cuisson, je pense à elles et aux merveilleux moments passés dans leurs cuisines.

Mary-Ellen DeForest Donaldson

Vice-présidente des ressources humaines



Irish Hot Cross Buns

An Irish delight

Ingredients

- ¼ cup rum or apple juice
- ½ cup dried fruit
- ½ cup raisins or dried currants
- 1 ¼ cups milk, room temperature
- 2 large eggs, plus 1 egg yolk (save the white for the topping)
- 6 tbsp butter, at room temperature
- 2 tsp instant yeast
- ¼ cup light brown sugar, packed
- 1 tsp cinnamon
- ¼ tsp cloves or allspice
- ¼ tsp nutmeg
- 1 ¾ tsp salt
- 1 tbsp baking powder
- 4 ½ cups all-purpose flour



Instructions

- 1 Lightly grease a 10" square pan or 9" x 13" pan.

Mix the rum or apple juice with the dried fruit and raisins, cover with plastic wrap, and microwave briefly, until the fruit and liquid are very warm and plastic starts to "shrink wrap" itself over the top of the bowl. Set aside to cool to room temperature. Note: If you worry about using plastic wrap in your microwave, simply cover the bowl with a glass lid and set aside.

- 2
- 3 Mix together the remaining dough ingredients (including the eggs and the egg yolk). Knead the mixture, using an electric mixer or bread machine, until the dough is soft and elastic. It'll be very slack, sticking to the bottom of the bowl and your hands as you work with it (greasing your hands helps). Mix in the cooled fruit and any liquid not absorbed.

- 4 Cover the dough and let it rise for 1 hour. It should become puffy, though may not double in bulk.

- 5 Divide the dough into billiard ball-sized pieces. A heaped muffin scoop (about 1/3 cup) makes the right portion. You should make 12 to 14 buns. Use your greased hands to round them into balls. Arrange them in a prepared pan.

- 6 Cover the pan and let the buns rise for 1 hour, or until they've puffed up and are touching one another. While the dough is rising, preheat the oven to 375°F.

- 7 Whisk together the reserved egg white and milk, and brush it over the buns.

- 8 Bake the buns for 20 minutes, until they're golden brown. Remove from the oven, carefully turn the buns out of the pan (they should come out in one large piece), and transfer them to a rack to cool.

- 9 When buns are completely cooled, top with icing, honey, or your favourite jam or marmalade. Enjoy!



Why is this recipe special to you?



In our Irish home, hot cross buns baked by Grandma with love for Irish grandpa Mr. George Ireland and the rest of the family for our Good Friday gathering! We would add honey on top or homemade jam! DELICIOUS! ENJOY!

Janet Ireland

Senior Manager Human Resources (Quebec)

Brioche irlandaises

Un délice irlandais

Ingrédients

- ¼ tasse de rhum ou de jus de pomme
- ½ tasse de fruits secs
- ½ tasse de raisin secs ou de groseilles séchées
- 1 ¼ tasse de lait, à température pièce
- 2 gros oeufs, plus 1 jaune d'oeuf (garder le blanc pour la garniture)
- 6 c. à soupe de beurre, à température pièce
- 2 c. à thé de levure instantannée
- ¼ tasse de cassonade légère, tassée
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de clou de girofle ou de piment de la Jamaïque
- ¼ c. à thé de muscade
- 1 ¾ c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 4 ½ tasses de farine tout usage



Instructions

- 1 Graisser légèrement un moule 10x10 pouces ou un moule 9x13 pouces. Mélanger le rhum ou le jus de pomme avec les fruits secs et les raisins, couvrir d'un film de plastique et cuire au micro-ondes jusqu'à ce que les fruits et le liquide soient très chauds et que le plastique commence à se rétracter sur le bol. Mettre de côté et laisser refroidir à température pièce. (remarque) Si vous craignez d'utiliser un film de plastique dans votre micro-ondes, couvrir simplement le bol avec un couvercle en verre et mettre de côté.
- 2
- 3 Mélanger les autres ingrédients de la pâte (y compris les oeufs et le jaune d'oeuf). Pétrir le mélange à l'aide d'un batteur électrique ou d'une machine à pain jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique. Elle sera très molle et collera au fond du bol et à vos mains lorsque vous la travaillerez (il est utile de se graisser les mains). Incorporer les fruits refroidis et le liquide non absorbé.
- 4 Couvrir la pâte et la laisser lever pendant 1 heure. Elle doit gonfler, mais ne doit pas doubler de volume.
- 5 Séparer la pâte en morceaux de la taille d'une boule de billard. Une cuillère à muffin bombée (environ 1/3 de tasse) permet d'obtenir la bonne portion. Vous devriez obtenir entre 12 et 14 petits pains. Graisser et utiliser vos mains pour arrondir les boules. Les déposer dans le moule préparé.
- 6 Couvrir le moule et laisser les brioche lever 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles aient gonflé et se touchent. Pendant que la pâte lève, préchauffer le four à 375°F.
- 7 Fouetter ensemble le blanc d'oeuf réservé et le lait, puis badigeonner les pains.
- 8 Cuire les brioche 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirer du four, démouler délicatement (les brioche doivent sortir en un seul gros morceau) et déposer sur une grille de refroidissement.
- 9 Lorsque les brioche sont complètement refroidies, les garnir de glaçage, de miel ou de votre confiture ou marmelade préférée. Bonne dégustation !



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Dans notre foyer irlandais, les brioche étaient préparées avec amour par ma grand-mère pour mon grand-père irlandais, M. Georges Ireland, et le reste de la famille, puis étaient servies lors de nos rassemblements du Vendredi Saint. Nous y ajoutons du miel ou de la confiture maison ! DÉLICIEUX ! SAVOUREZ-LES !

Janet Ireland

Gestionnaire principale des ressources humaines (Québec)

Raspberry Bread Puding

A Quebec-style dessert

Ingredients

Fruits:

- 2 ½ cups of raspberries, fresh or frozen
- ¼ cup white sugar
- ½ cup maple syrup

Cake:

- 1 ½ cups all-purpose flour
- 1 cup white sugar
- 3 tsp baking powder
- 1 egg
- ¼ cup melted butter
- ¾ cup milk
- 1 tsp vanilla



Instructions

- 1 Place the oven rack in the center and preheat the oven to 350°F.
- 2 Fruit: Cover the bottom of an 8 x 8 inch glass baking dish with raspberries. Sprinkle with ¼ cup sugar and pour in maple syrup on the raspberries. Set aside.
- 3 Cake: In a bowl, combine flour, sugar and baking powder. In a second bowl, combine egg, melted butter and milk. Stir wet ingredients into dry ingredients and mix well.
- 4 Pour cake mixture evenly over fruit and bake for 1 hour or until cake is cooked through. If the cake starts to brown too much, but is not cooked, place foil over it.

Note: you can replace the raspberries with your favourite seasonal fruits!



Why is this recipe special to you?

This recipe is an adaptation of my great-grandmother's raspberry bread pudding. As a kid, my family would gather at our family home on Île d'Orléans. My great-grandmother always made sure there was a good dessert on the table and doubled the recipe so everyone could have a piece!

Melissa Royer

Communications Specialist (Quebec)

Pouding aux framboises

Un dessert québécois

Ingrédients

Fruits :

- 2 ½ tasses de framboises fraîches ou décongelées
- ¼ tasse de sucre blanc
- ½ tasse de sirop d'érable

Gâteau :

- 1 ½ tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 oeuf
- ¼ tasse de beurre fondu
- ¾ tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille



Instructions

- 1 Placer la grille du four au centre et préchauffer le four à 350°F.
- 2 **Fruits :** Couvrir de framboises le fond d'un plat de cuisson en verre (pyrex) 8 x 8 pouces. Saupoudrer 1/4 de tasse de sucre et verser le sirop d'érable sur les framboises. Mettre de côté.
- 3 **Gâteau :** Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et la poudre à pâte. Dans un second bol, mélanger l'œuf, le beurre fondu et le lait. Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs et bien mélanger.
- 4 Verser le mélange à gâteau sur les fruits de façon uniforme, puis enfourner 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien cuit. Si le gâteau commence à trop dorer, mais qu'il n'est pas cuit, déposer une feuille d'aluminium dessus.

Note : vous pouvez remplacer les framboises par vos fruits de saison préférés !



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?

Cette recette est une adaptation du pouding aux framboises de mon arrière-grand-mère. Quand j'étais enfant, toute la famille se rassemblait à la maison familiale de l'île d'Orléans. Mon arrière-grand-mère s'assurait toujours qu'il y avait un bon dessert sur la table et doublait la recette pour que tous puissent en avoir un morceau!



Melissa Royer

Spécialiste en communication (Québec)

Baklawa

A sweet treat from Algeria

Ingredients

- 3 cups walnuts, coarsely ground
 - 1 cup ground almonds, coarsely ground
 - ½ tsp cinnamon
 - 1 cup sugar
 - Orange blossom water
 - 1 box of Athens phyllo (filo) dough sheets
 - 3 sticks butter, melted
- Syrup:
- 1 ½ cups sugar
 - 1 ½ cups water
 - ½ cup honey
 - 2 tbsp orange blossom water



Instructions

- 1 Preheat the oven to 350°F.
- 2 Add the ground walnuts and almonds in a bowl with the cinnamon and sugar. Mix with your hands until well combined. Then, slowly add in small amounts of orange blossom water and rake through the mixture with your fingers, until the mixture is dampened, but not too wet. Set aside.
- 3 Next, butter a 12 x 17 inch rectangular baking pan with some of the melted butter. Divide the phyllo sheets into two equal piles. Layer one pile of the phyllo sheets in the pan, buttering generously between each sheet with a pastry brush or with your hands. Spread the walnut mixture on top of the first half of phyllo sheets. Repeat the same steps with the second pile of phyllo sheets.
- 4 Cut the baklawa lengthwise into equal sections (make sure they are small sections) and then cut diagonally to form diamonds (feel free to cut it into any shape you like). Dip your knife into hot water as you go for easier cutting and make sure to cut all the way to the bottom of the pan.
- 5 Pour over any of the remaining butter and bake at 350°F for about half an hour. After 25 minutes, place the baklawa on the top oven rack, so that it will brown from the top.

For the syrup:

- 6 Combine the sugar and water in a small pot and bring it to a boil. Allow it to boil for 10 minutes, then remove the syrup from the heat. Add orange blossom water and honey. Stir and let cool. As soon as you take the baklawa out of the oven, pour the cooled syrup on top so it can seep in and saturate it.



Why is this recipe special to you?



This recipe is special to me because it represents more than a delicious dessert. It carries my rich cultural heritage and a strong sense of my connection with my family. Every time I bite into a piece of my mom's baklawa, I'm transported back to my childhood and it reminds me of my birthdays, celebrations, and all my accomplishments and special moments. It's a delicious reminder of where I come from and the special bond that ties me to my country and my loved ones!

Nesrine Zemirli

Human Resources Coordinator (Montreal)

Baklawa

Une gourmandise d'Algérie

Ingrédients

- 3 tasses de noix, grossièrement moulues
 - 1 tasse d'amandes, grossièrement moulues
 - ½ c. à thé de cannelle
 - 1 tasse de sucre
 - Eau de fleur d'oranger
 - 1 boîte de feuilles de pâte phyllo (filo) d'Athènes
 - 3 bâtons de beurre, fondu
- Le sirop :
- 1 ½ tasse de sucre
 - 1 ½ tasse d'eau
 - ½ tasse de miel
 - 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger



Instructions

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
 - 2 Dans un bol, mélanger les noix, les amandes, la cannelle et le sucre. Mélanger avec les mains jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter lentement de petites quantités d'eau de fleur d'oranger et mélanger avec les doigts jusqu'à ce que le tout soit humide, mais pas trop. Mettre de côté.
 - 3 Beurrer un moule rectangulaire de 12 x 17 pouces avec un peu de beurre fondu. Séparer les feuilles de pâte phyllo en deux piles égales. Déposer une pile dans le moule, en beurrant généreusement entre chaque feuille à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou avec les mains, puis étaler le mélange de noix. Répéter les mêmes étapes avec la deuxième pile de feuilles de pâte phyllo.
 - 4 Couper le Baklawa dans le sens de la longueur en petites sections égales, puis couper en diagonale pour former des losanges (ou découper pour obtenir la forme souhaitée). Tremper le couteau dans l'eau chaude pour faciliter la coupe et veiller à couper jusqu'au fond de la casserole.
 - 5 Verser le reste du beurre et cuire au four à 350°F pendant environ une demi-heure. Au bout de 25 minutes, placer le Baklawa sur la grille supérieure du four, afin qu'il brunisse sur le dessus.
- Pour le sirop :
- 6 Mélanger le sucre et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes, puis retirer le sirop du feu. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le miel. Remuer et laisser refroidir. Aussitôt sorti du four, verser le sirop refroidi sur le Baklawa afin qu'il puisse être absorbé.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?

Cette recette est spéciale pour moi puisqu'elle représente bien plus qu'un simple dessert délicieux. Elle est porteuse de mon riche héritage culturel et d'un fort sentiment d'appartenance à ma famille. Chaque fois que je prends une bouchée du baklawa de ma mère, je suis transportée vers mon enfance et cela me rappelle mes anniversaires, mes fêtes, les moments spéciaux et tous les accomplissements que j'ai réalisés. C'est un délicieux rappel de mes origines et du lien spécial qui m'unit à mon pays et à mes proches !

Nesrine Zemirli

Coordinatrice des ressources humaines (Montréal)



Cranberry & Orange Bundt Cake

A North American Christmas Favourite

Ingredients

Cake:

- 3 large eggs
- 2 cups granulated sugar
- 12 tbsp unsalted butter, melted
- 1/3 cup olive oil
- 2 tsp vanilla extract
- 1 cup of buttermilk, room temperature
- 3 cups all-purpose flour
- 1 tsp baking powder
- ½ tsp baking soda
- ½ tsp salt
- 1 tbsp orange zest from 1 orange
- 2 cups fresh cranberries
- ½ tbsp flour

Glaze and Topping

- 1 ½ cups powdered sugar
- 3 tbsp orange juice
- 1 tsp orange zest
- 1 cup sugared cranberries (optional)

To make the orange glaze:

In a small bowl, combine powdered sugar, orange juice, and orange zest. Stir together until smooth. You should have a thick consistency.



Instructions

- 1 Preheat the oven to 350°F with a rack in the centre of the oven. Generously butter and flour a bundt pan, tapping out excess flour.
- 2 In a large mixing bowl, beat together eggs and sugar for 3 minutes on high speed, until pale in colour.
- 3 Add olive oil, melted butter, and vanilla extract, blending between each ingredient. Then, mix in buttermilk until well blended.
- 4 In a separate bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt. Then, mix the dry ingredients into the wet ingredients on low speed until no flour streaks remain.
- 5 Toss cranberries with 1/2 tbsp flour and fold them into the batter along with 1 tbsp orange zest.
- 6 Pour batter into the bundt pan. Bake at 350°F for 55-60 minutes, or until a toothpick comes out mostly clean. Cool for 15 minutes in the pan then invert onto a wire rack to cool completely before drizzling with orange glaze. (Optional) Add sweetened cranberries in the center for decoration.



Why is this recipe special to you?



This recipe is special to me because I make it for my family every year for Christmas.

Jenna Deschenes

Sales & Marketing Coordinator (Montreal)

Gâteau Bundt canneberges et orange

Un coup de coeur nord-américain de Noël

Ingrédients

Gâteau :

- 3 gros oeufs
- 2 tasses de sucre
- 12 c. à soupe de beurre non salé, fondu
- 1/3 de tasse d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'extrait de vanille
- 1 tasse de babeurre, température pièce
- 3 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de zeste d'orange
- 2 tasses de canneberges fraîches
- 1/2 c. à soupe de farine

Glaçage et garniture :

- 1 1/2 tasse de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de jus d'orange
- 1 c. à thé de zeste d'orange
- 1 tasse de canneberges sucrées (facultatif)

Pour préparer le glaçage à l'orange :

Dans un petit bol, mélanger le sucre en poudre, le jus et le zeste d'orange. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et épaisse.



Instructions

- 1 Préchauffer le four à 350°F en plaçant une grille au centre du four. Beurrer et enfariner généreusement le moule à gâteau en prenant soin de retirer l'excédent de farine.
- 2 Dans un grand bol, battre les oeufs et le sucre 3 minutes à vitesse élevée, jusqu'à ce que le mélange soit pâle.
- 3 Incorporer l'huile d'olive, le beurre fondu et l'extrait de vanille, en mélangeant entre chaque ingrédient. Incorporer ensuite le babeurre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4 Dans un autre bol, fouetter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger à basse vitesse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de traces de farine.
- 5 Mélanger les canneberges et 1/2 c. à soupe de farine, puis les incorporer à la pâte avec le zeste.
- 6 Verser la pâte dans le moule et cuire au four 55 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte presque propre. Laisser refroidir 15 minutes, puis renverser le gâteau sur une grille pour le laisser refroidir complètement avant de l'arroser de glaçage à l'orange. (facultatif) Ajouter des canneberges sucrées au centre pour décorer.



● Pourquoi cette recette est-elle spéciale pour vous ?



Cette recette est spéciale pour moi car je la prépare pour ma famille chaque année à Noël

Jenna Deschenes

Coordonnatrice des ventes et du marketing (Montréal)



Ce livre de recettes a été conçu à l'occasion du Mois de la diversité chez GLS Canada. La nourriture est une excellente façon de montrer qui nous sommes et ce qui nous rend spécial. Un don a été fait au Centre canadien pour la diversité et l'inclusion en l'honneur de cette initiative.

This cookbook was created to honour Diversity Month at GLS Canada. Food is a great way to showcase who we are and what makes us special. A donation has been made to the Canadian Centre for Diversity and Inclusion in honour of this initiative.

GLS.