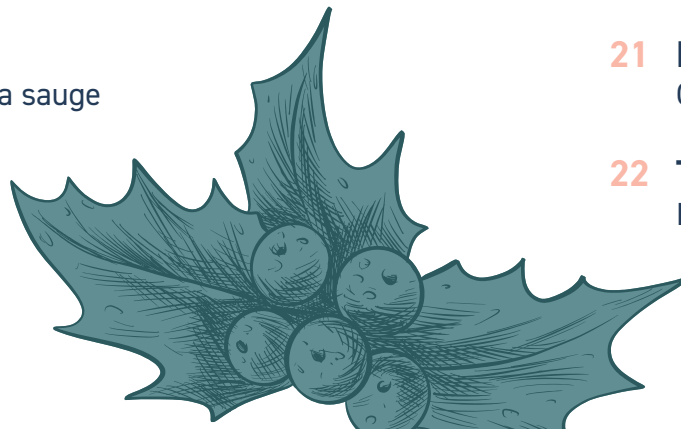


*Célébrez les fêtes
de fin d'années avec
les recettes du CCOV !*



Sommaire

- 03 La recette de Gaétan**
Penne aux aubergines et poivrons avec de la ricotta
- 04 La recette de Daniela**
Arepas de platano maduro (Arepas de plantains mûrs)
- 05 La recette d'Anne-Laure**
Gâteau pour toutes les occasions!
- 06 La recette d'André**
Potage à la courge
- 07 La recette de Christel**
Botokoin
- 08 La recette de Valerie**
« Nanaimo Bars »
- 09 La recette de Hanako**
Sauce Dragon
- 10 La recette de Paul**
« Paul's German Apple Pancake »
- 11 La recette de Nate**
Biscuits à l'abricot et à la sauge
- 12 La recette de Tiera**
« Hot Toddy »



Summary

- 13 Gaétan's recipe**
Eggplant and pepper Penne with ricotta cheese
- 14 Daniela's recipe**
Arepas de platano maduro (Arepas of ripe plantains)
- 15 Anne-Laure's recipe**
Cake adapted to any occasion!
- 16 André's recipe**
Squash soup
- 17 Christel's recipe**
Botokoin
- 18 Valerie's recipe**
Nanaimo Bars
- 19 Hanako's recipe**
Dragon Bowl Sauce
- 20 Paul's recipe**
Paul's German Apple Pancake
- 21 Nate's recipe**
Café DiCocoa's Apricot Sage Cookies
- 22 Tiera's recipe**
Hot Toddy



La recette de Gaétan

COORDINATEURICE AUX ACTIVITÉS

Voici ma recette de Penne aux aubergines et poivrons avec de la ricotta (ajoutez-y aussi du romarin : c'est le secret de ma recette).

VOUS AUREZ BESOIN DE

2 aubergines ou 5 aubergines du japon

3 poivrons de couleur chaude

250 gr de ricotta

Vinaigre balsamique blanc ou vin blanc

Mon conseil : Mets-en plus que pas assez. Ça donne de la personnalité à ton « manger ». Bon appétit !



PRÉPARATION

Tu coupes les aubergines en gros morceaux que tu la fais dégorger avec du sel. Moi, je garde la pelure.

Dans une poêle antiadhésive, tu mets un peu d'huile d'olive et tu fais dorer l'aubergine. Genre 10 minutes. Je ne tarde jamais à ajouter le romarin, les feuilles, que je cisèle. De l'ail (un bon 3-4 gousses, facile), et des flocons de piment fort. Comme ça tu donnes du goût à ton aubergine. En période hivernale, ça réchauffe et ça reconforte !

Pendant la cuisson, tu coupes des poivrons (même quantité que les aubergines) et tu mélanges toute ça pis tu ajoutes du vinaigre balsamique blanc, ça donnera de l'acidité à tes légumes (je n'utilise jamais d'alcool, la vraie recette utilise du vin blanc, mais moi je te recommande le vinaigre balsamique blanc).

Tu auras bien sûr amorcé la cuisson de tes pâtes – des penne (j'ai un faible pour les farfalle). Quand tes pâtes sont cuites, tu les mets dans ton mélange de légumes infusé. Ajouter la ricotta dans le mélange encore chaud. Mettre le basilic en dernier pour qu'il garde toute sa saveur ! Pis tu ajoutes aussi du parmesan. Du sel et du poivre selon tes goûts !

Ça se réchauffe bien aussi faque tu peux en faire plein plein plein.

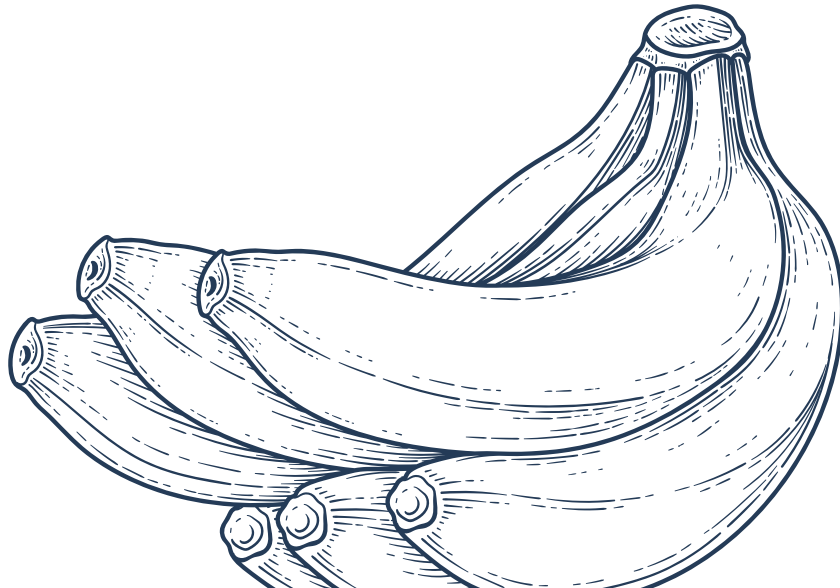
La recette de Daniela

RESPONSABLE WEB ET MÉDIAS SOCIAUX

Si vous avez des ami·e·s colombien·ne·s ou vénézuélien·ne·s vous avez sûrement entendu parler des arepas de maïs. Aujourd'hui je vous vous partage une version exquise : Arepas de platano maduro (Arepas de plantains mûrs)

VOUS AUREZ BESOIN DE

- 2 plantains mûrs lavés et coupés en morceaux avec la peau
- 1 cuillère à thé de sucre
- ½ tasse de farine de maïs ou la farine de votre préférence
- 2 cuillères à soupe de lait ou de lait végétal
- 5 cuillères à soupe de beurre fondu
- ½ tasse de fromage mozzarella râpé
- Sel au goût
- Beurre ou huile pour cuire les arepas



PRÉPARATION

Cuire les plantains dans une casserole avec de l'eau pendant environ 30 minutes. Laissez-les refroidir pendant environ 5 minutes, puis épluchez les plantains mûrs cuits.

Écrasez les plantains et ajoutez la farine, le lait, un peu de fromage, le beurre fondu et le sel à votre goût. Laissez reposer le mélange pendant cinq minutes.

Faire des petites boules avec le mélange. Façonner la pâte en galettes épaisses.

Ajouter le beurre ou l'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Placer les arepas dans la poêle, et cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'une croûte se forme ou qu'elles soient bien dorées. Servez-les chaudes avec du beurre et du fromage comme accompagnement.

Et voilà! Après avoir goûté cette recette, je vous promets que vous serez 85% plus heureux. se qu'avant!!!

La recette d'Anne-Laure

ADJOINTE ADMINISTRATIVE

Recette révélée par ma cousine quand j'étais étudiante... Il s'agit d'un gâteau magique car il peut être adapté à toutes les occasions. :-) Il suffit de garder la même base (œufs/sucre/farine/beurre) et d'en faire un gâteau ou une série de muffins nature, canneberges, tout chocolat, noisettes, citron et graine de chia... le tout fonctionne !

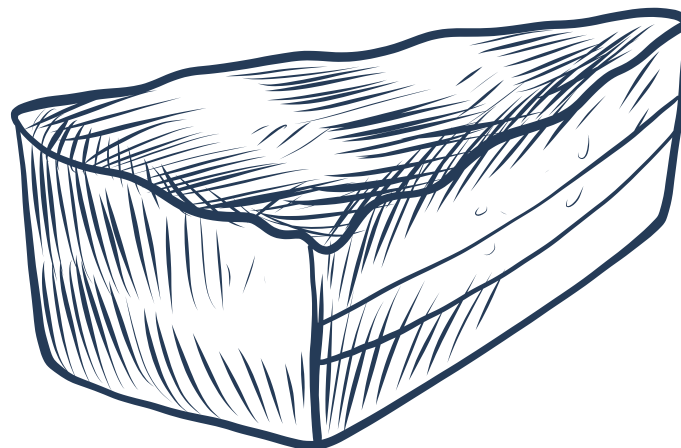
VOUS AUREZ BESOIN DE

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 75 g de farine
- 75 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre (fondu)
- 1 poignée de pépites de chocolat
- 2 poires coupées en morceaux

PRÉPARATION

Mélanger le tout dans l'ordre de la liste.

Cuire au four à 340 Fahrenheit pendant 20 à 25 min



La recette d'André

DIRECTEUR TECHNIQUE-DIRECTEUR DE PRODUCTION

Un potage à la courge inoubliable découvert lors d'un voyage en Autriche !

VOUS AUREZ BESOIN DE

- 1 grosse courge musquée (butternut), épépinée et coupée en gros cubes
- 4 poires bien mûres, épépinées et coupées en gros cubes
- 2 pommes épépinées et coupées en gros cubes
- 1 boîte de 900 ml de bouillon de légumes sans sel
- 1 oignon, grossièrement haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 15 ml de poudre de cari (au goût)
- 15 ml de gingembre frais, finement haché (facultatif)
- Sel et poivre, au goût
- Huile de pépins de courge (facultatif)
- Crème champêtre 15% (au goût)

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients sauf le poivre et l'huile de pépins de courge.

Porter à ébullition.

Laisser mijoter pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les cubes de courge soient bien tendres.

À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mélangeur, réduire le potage en purée lisse. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Servir avec un filet de crème et un filet d'huile de pépins de courge.

P. S. L'huile de pépins de courge peut se trouver au marché Jean Talon. :)



La recette de Christel

DIRECTRICE AUX COMMUNICATIONS

Botokoin

Beignets africains appelés Botokoin au Togo mais connus aussi sous les noms de Bofrot au Ghana, Dôko au Bénin, Glofoto en Côte d'Ivoire, Mikaté au Congo, ou encore Puff puff au Cameroun.

Quand nous étions jeunes, ces beignets étaient la collation préférée de ma grande sœur et elles demandaient souvent à ma mère d'en faire. De mon côté je n'avais jamais vraiment aimé ça. Pourtant, il y a 3 ans, sans aucune raison, une envie soudaine de Botokoin a titillé mes papilles... (ça doit s'appeler la nostalgie). J'ai donc testé la recette pour la première fois pour un repas entre ami. e. s et j'y ai retrouvé le goût de mon enfance. Recette irratable !

VOUS AUREZ BESOIN DE

500 gr de farine

250 gr de sucre

1 paquet de levure boulangère

Un peu de noix de muscade

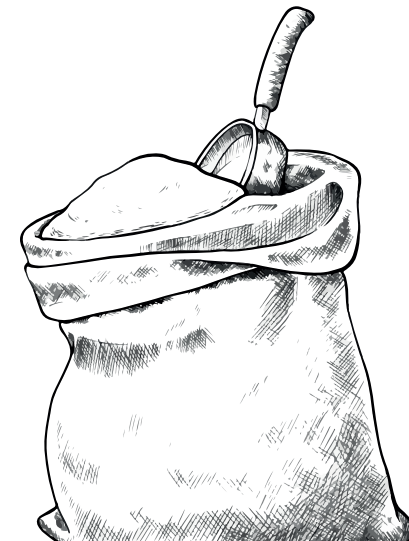
PRÉPARATION

Alors voici la recette de maman :)

Diluer la levure dans de l'eau tiède. Puis, dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, une pincée de sel, la muscade puis ajouter la levure diluée.

Bien mélanger en ajoutant petit à petit de l'eau tiède, tu mélanges bien fort avec la main pour faire rentrer l'air dans la pâte (moi je le fais avec une spatule. Je n'ai pas le bon coup de main). La pâte doit être souple, quand tu la soulèves elle doit faire un ruban (je n'ai jamais compris l'image ahah). Tu couvres le saladier avec un film plastique ou un torchon propre et tu laisses reposer au moins 4 heures.

Pour la cuisson : Former des petites boules avec une cuillère à soupe et les verser dans de l'huile chaude. Une fois que le botokoin grossit et forme une boule d'apparence plus ou moins régulière (souvent moins) c'est cuit !



La recette de Valérie

DIRECTRICE ADMINISTRATIVE

Barres Nanaïmo

Un classique des fêtes canadiennes ! C'est la recette que ma mère utilise depuis que je suis petite, mais comme toute bonne boulangère, elle y a apporté quelques modifications en cours de route. Vous pouvez également les faire sans gluten : utilisez des miettes de biscuits graham sans gluten, comme Kinnikinnick, et utilisez un peu moins de beurre pour la base.

VOUS AUREZ BESOIN DE

Couche du bas :

- 1/4 à 1/3 tasse de beurre salé
- 1/4 tasse de sucre blanc
- 5 c. à table de cacao en poudre
- 1 œuf, battu
- 2 tasses de biscuits graham émiettés
- 1/2 tasse de noix finement hachées
- 1 tasse de noix de coco râpée

Deuxième couche :

- 1/2 tasse de beurre non salé
- 3 cuillères à soupe de lait ou de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe crème à la vanille en poudre (comme Bird's Eye)
- 2 tasses de sucre à glacer

Troisième couche :

- 5 carrés de 1 oz. de chocolat mi-sucré
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé

PRÉPARATION

Couche du bas :

Faire fondre le beurre, le sucre et le cacao dans un bain-marie (vous pouvez utiliser un bol en métal et une grande casserole). Ajouter l'œuf, un peu à la fois pour tempérer, et remuer pour faire cuire et épaissir. Retirer du feu et incorporer les miettes, la noix de coco et les amandes. Presser fermement dans un moule de 8" x 8". Réfrigérer pour refroidir.

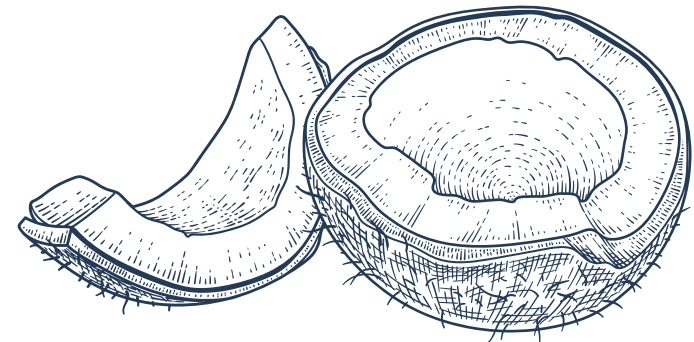
Deuxième couche :

Bien mélanger le beurre, la crème, la poudre pour crème vanille et le sucre à glacer. Battre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Étaler sur la couche du bas. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Troisième couche :

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux. Laisser refroidir. Lorsqu'il a refroidi, mais qu'il est encore liquide, le répartir sur la deuxième couche. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 15 minutes, puis marquer des carrés de 2" x 2". Laisser refroidir à nouveau puis découper.

Et voilà !



La recette de Hanako

CO-COMMISSAIRE ARTISTIQUE

Sauce dragon

C'est délicieux sur légumes, riz, tofu, falafel ou autres dans le genre. Quand je ne sais pas quoi faire à manger, le Dragon bowl vient souvent me sauver;)

VOUS AUREZ BESOIN DE

- ¼ tasse de levure alimentaire
- 3 cuillères à soupe d'huile de pépin de raisin ou d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de tamari ou de sauce soya
- 2 cuillères à soupe d'eau filtrée
- 1 ou 2 gousses d'ail

PRÉPARATION

Mélanger avec un mélangeur à main

Bon appétit!



La recette de Paul

DIRECTEUR GÉNÉRAL

La grand-mère allemande d'une vieille amie avait pour habitude de préparer une recette de ce genre. Je n'ai jamais eu la recette, mais j'en ai inventé une qui se rapproche assez bien de ce plat que j'aimais tant!

VOUS AUREZ BESOIN DE

¾ tasse de farine tout usage

¾ tasse de lait

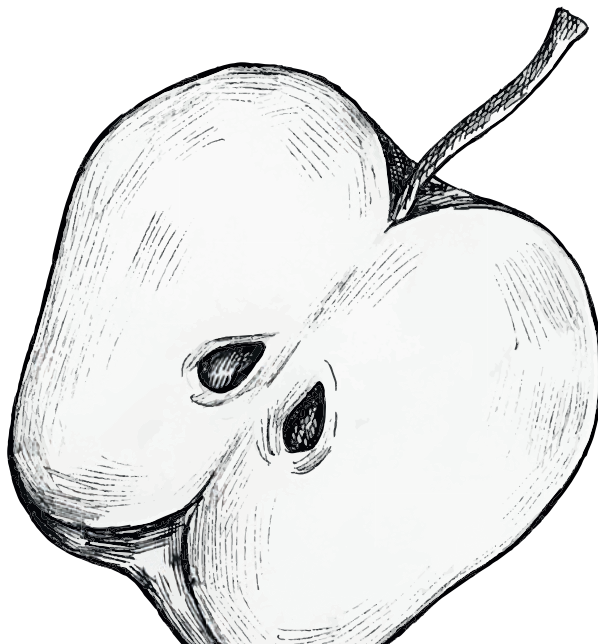
4 œufs

½ cuillère à café de sel

environ ¼ tasse beurre

2 pommes, pelées et tranchées

¼ de tasse sucre de canne brute (de préférence)
avec ¼ cuillère à café de cannelle en poudre



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 425 degrés (220 C).

Battre ensemble les quatre premiers ingrédients jusqu'à obtenir une consistance lisse. Mettre de côté.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle en fonte (12") (ou une autre casserole lourde allant au four).

Ajouter les pommes et les mettre au four pendant qu'il préchauffe. Il faut une poêle très chaude!

Quand la poêle est très chaude, battez de nouveau (brièvement!) la pâte, puis versez-la dans la poêle afin que les pommes soient uniformément recouvertes. Saupoudrez uniformément le mélange sucre-cannelle sur les pommes-pâte et remettez la poêle au four. Travaillez vite!

Cuire au four pendant 20 minutes; elle doit devenir dorée et gonflée!

Variante-Faire une version salée avec des champignons frits en enlevant le sucre de la recette!

La recette de Nate

CO-COMMISSAIRE ARTISTIQUE

Biscuits aux abricots et à la sauge du Café DiCocoa
Recette essayée pour la première fois il y a deux semaines et approuvée !!!!!

POUR FAIRE UNE TRENTAINE DE COOKIES, VOUS AUREZ BESOIN DE

- ½ livre (2 bâtons) de beurre non salé, ramolli
- 1½ tasse sucre turbinado brut
- ou 1½ tasse de cassonade (sucre brun) légèrement tassée
- ou 1 tasse de sucre blanc
- 1 gros œuf
- 1½ tasse de semoule de maïs (de préférence moulue sur pierre)
- tasse d'abricots secs entiers
- 1 tasse de farine blanche
- ½ table de farine de blé entier
- 2-3 cuillères à soupe de sauge fraîche hachée ou 1-2 cuillères à soupe de sauge séchée
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude (baking soda)
- 1 cuillère à café de sel

PRÉPARATION

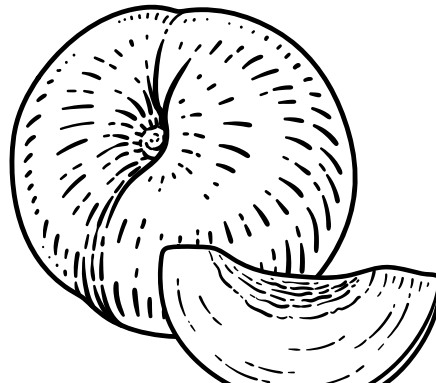
Placez le beurre dans le bol du batteur électrique (ou dans un bol, si vous utilisez un batteur à main). Batre, en ajoutant progressivement le sucre, jusqu'à ce que tout soit incorporé. Ajouter l'œuf en battant. Mettre de côté.

Mélanger la moitié de la semoule de maïs et les abricots secs entiers dans un robot culinaire, et faire pulser jusqu'à ce que des morceaux de la taille d'une gomme à effacer apparaissent. Ajouter le mélange de farine de maïs au mélange de beurre, ainsi que la farine blanche, la farine de blé entier, la sauge, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange s'assemble. Réfrigérer la pâte pendant 30 minutes (ou la mettre au congélateur pendant 15 minutes).

Préchauffer le four à 350 degrés F.

Une fois la pâte refroidie, former des boules de 1 pouce. Placez les boules à 2 pouces de distance sur une plaque à pâtisserie non graissée. Avec un peu de farine sur vos doigts, appuyez sur les biscuits pour les aplatir.

Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur des grilles.



La recette de Tiena

ADJOINTE À LA COORDINATION

Une boisson chaude (pour adultes) en hiver. J'ai particulièrement apprécié les grogs chauds lorsque j'étais malade. Je trouve que ça aide à dégager la congestion tout en étant super savoureux :)

VOUS AUREZ BESOIN DE

- ¾ tasse d'eau (bouillante)
- 1 ½ oz de votre whisky préféré
- 2 à 3 cuillères à café de miel, au goût
- 2 à 3 cuillères à café de jus de citron, au goût
- 1 tranche de citron
- Cannelle ou 1 bâton de cannelle (pour la garniture)

PRÉPARATION

Dans la tasse de votre choix, ajoutez le whisky, le jus de citron, la tranche de citron et la cannelle. Versez l'eau chaude, mélangez et ajoutez le miel. Décorez comme vous le souhaitez :)



Gaétan's recipe

ACTIVITIES COORDINATOR

Here is my recipe for Eggplant and pepper Penne with ricotta cheese (I add rosemary: this is the secret to my recipe)

YOU WILL NEED

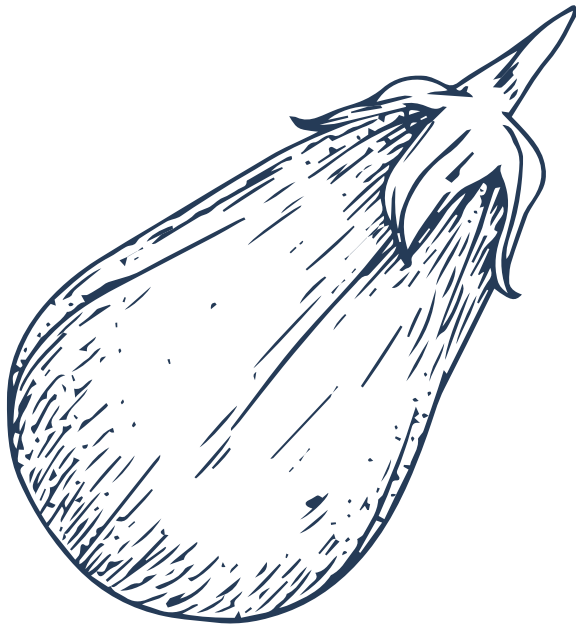
2 eggplants or 5 Japanese eggplants

3 warm-coloured bell peppers

250 gr ricotta

White balsamic vinegar or white wine

My advice: Use more rather than less. It gives your food personality. Enjoy your meal!



PREPARATION

Cut the eggplants into large pieces and flush them with salt. I keep the skin.

In a non-stick pan, put a little olive oil and brown the eggplants. Like 10 minutes. I never delay in adding the rosemary, the leaves, which I snip with scissors. Garlic (a good 3 – 4 cloves, easy), and hot pepper flakes. That way you give your eggplants some flavour. In winter, it's a comfort food that warms you up from the inside!

While cooking, cut up some peppers (same quantity as the eggplants) and mix it all together and add some white balsamic vinegar, it will give your vegetables some sourness (I never use alcohol, the real recipe uses white wine, but I recommend white balsamic vinegar).

You will, of course, have started cooking your pasta — penne (I have a weakness for farfalle). When your pasta is done, put it in your infused vegetable mixture. Add the ricotta to the still warm mixture. Add the basil last so that it retains all its flavour! Add some Parmesan cheese as well. Salt and pepper to taste!

It warms up well so you can make lots and lots of them.

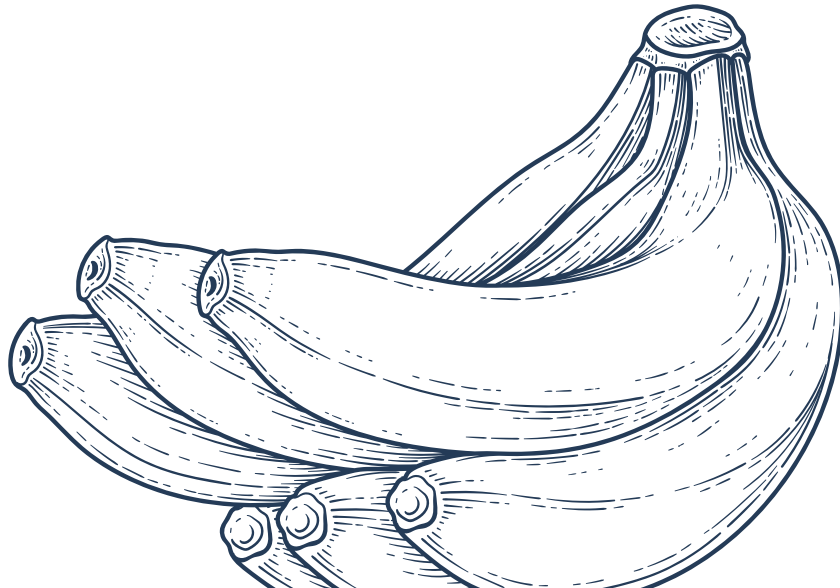
Daniela's recipe

WEB AND SOCIAL MEDIA MANAGER

If you have any Colombian or Venezuelan friends, you have probably heard of corn arepas. Today, I share an exquisite version with you: *Arepas de platano maduro* (Arepas of ripe plantains).

YOU WILL NEED

- 2 ripe plantains, washed and cut into pieces with the skin
- 1 teaspoon sugar
- ½ cup corn flour or other flour of your choice
- 2 tablespoons milk or plant-based milk
- 5 tablespoons melted butter
- ½ cup grated mozzarella
- Salt to taste
- Butter or oil to cook the arepas



PREPARATION

Cook the plantains in a pot with water for about 30 minutes. Let them cool for about 5 minutes, then peel the cooked, ripe plantains.

Mush the plantains and add the flour, milk, a little cheese, melted butter and salt to taste. Leave the mixture to stand for five minutes.

Form the mixture into little balls. Shape the dough into thick patties.

Add the butter or oil to a non-stick pan over medium heat. Place the arepas in the pan, and cook for about 3 minutes on each side, until a crust forms or they are golden brown. Serve hot with butter and cheese as a side dish.

And that's it! After tasting this recipe, I promise you will be 85% happier than before. :)

Anne-Laure's recipe

ADMINISTRATION ASSISTANT

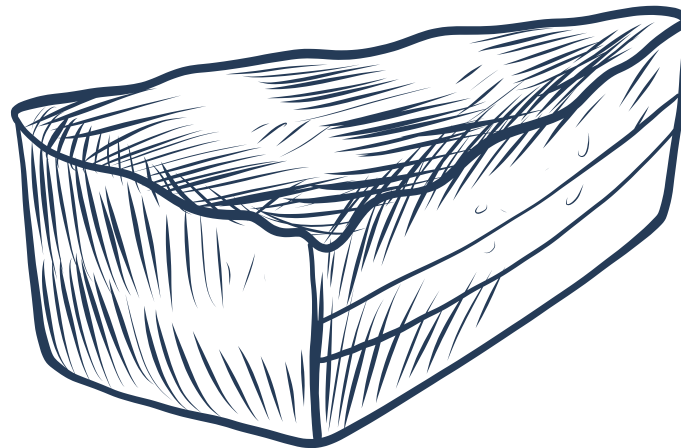
*Recipe revealed by my cousin when I was a student... It is a magic cake because it can be adapted to any occasion. :-)
Just keep the same base (eggs/sugar/flour/butter) and make it into a cake or a series of plain, cranberry, all chocolate, hazelnut, lemon and chia seed muffins... whatever you fancy!*

YOU WILL NEED

- 2 eggs
- 100 g sugar
- 75 g flour
- 75 g almond meal
- 100 g butter (melted)
- 1 handful chocolate chips
- 2 pears cut into pieces

PREPARATION

- Mix everything together in the order listed.
- Bake at 340 Fahrenheit for 20 – 25 min.



André's recipe

TECHNICAL DIRECTOR – PRODUCTION DIRECTOR

An unforgettable squash soup discovered during a trip to Austria!

YOU WILL NEED

- 1 large butternut squash, seeded and coarsely diced
- 4 ripe pears, seeded and coarsely diced
- 2 apples, seeded and coarsely diced
- 1 box (900 ml) salt-free vegetable broth
- 1 onion, coarsely chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 15 ml curry powder (to taste)
- 15 ml fresh ginger, finely chopped (optional)
- Salt and pepper, to taste
- Pumpkin seed oil (optional)
- Country-style cream 15% (to taste)

PREPARATION

In a large saucepan, combine all ingredients except pepper and pumpkin seed oil.

Bring to a boil.

Simmer for 25 to 30 minutes, or until squash cubes are tender.

Using a food processor or blender, puree the soup until smooth.
Adjust seasoning if necessary.

Serve with a drizzle of cream and a splash of pumpkin seed oil.

P. S.: Pumpkin seed oil can be found at the Marché Jean-Talon:)



Christel's recipe

COMMUNICATIONS DIRECTOR

Botokoin

African fritters called Botokoin in Togo but also known as Bofrot in Ghana, Dôko in Benin, Glofoto in Ivory Coast, Mikaté in Congo, or Puff puff in Cameroon.

When we were young, these fritters were my older sister's favourite snack and she often asked my mother to make them. I myself had never really liked them. However, 3 years ago, out of the blue, a sudden craving for Botokoin tickled my taste buds... (it must be called nostalgia). So I tried the recipe for the first time for a meal with friends and I went right back to my childhood. Foolproof recipe!

YOU WILL NEED

500 gr flour

250 gr sugar

1 packet of baker's yeast

A little nutmeg

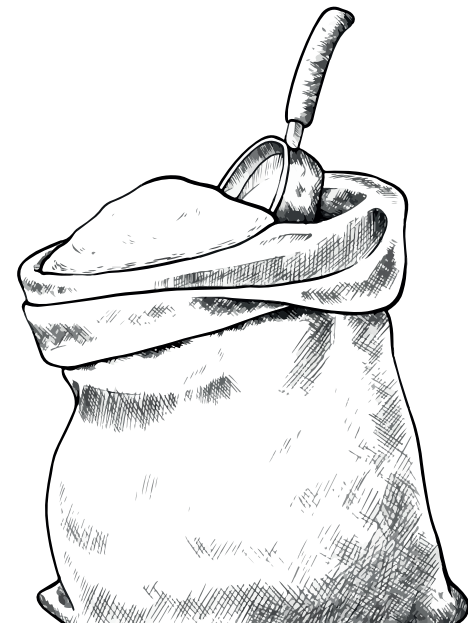
PREPARATION

So here is mom's recipe :)

Dilute the yeast in warm water. Then, in a bowl, mix the flour, sugar, a pinch of salt, nutmeg then add the yeast mixture.

Mix well, adding warm water little by little, mixing well with your hand to get air into the dough (I do it with a spatula, as I don't have the right touch). The dough should be smooth when you lift it up it should make a ribbon (I never understood the picture ahah). Cover the bowl with a plastic film or a clean tea towel and let it rest for at least 4 hours.

To cook : Form small balls with a tablespoon and pour them into hot oil. Once the botokoin has grown into a more or less (often less) regular-looking ball, it is done!



Valérie's recipe

ADMINISTRATIVE DIRECTOR

Nanaimo Bars

A classic Canadian holiday treat! This is the recipe my mother has been using since I was a kid but like any good baker, she's made some modifications to it along the way. You can also make them gluten free: use gluten-free graham crumbs, like Kinnikinnick, and use a little less butter for the base.

YOU WILL NEED

Bottom layer:

- 1/4 to 1/3 cup salted butter
- 1/4 cup granulated sugar
- 5 tbsp cocoa powder
- 1 egg, beaten
- 2 cups graham wafer crumbs
- 1/2 cup finely chopped walnuts
- 1 cup shredded coconut

Second layer:

- 1/2 cup unsalted butter
- 3 tbsp milk or heavy cream
- 2 tbsp vanilla custard powder (like Bird's Eye)
- 2 cups icing sugar

Third layer:

- 5 1 oz. squares semi-sweet chocolate
- 2 tbsp unsalted butter

PREPARATION

Bottom layer:

Melt butter, sugar, and cocoa in the top of a double boiler (you can use a metal bowl and a large pot). Add egg, a bit at a time to temper, and stir to cook and thicken. Remove from heat, then stir in crumbs, coconut, and almonds. Press firmly into an 8" x 8" pan. Refrigerate to cool.

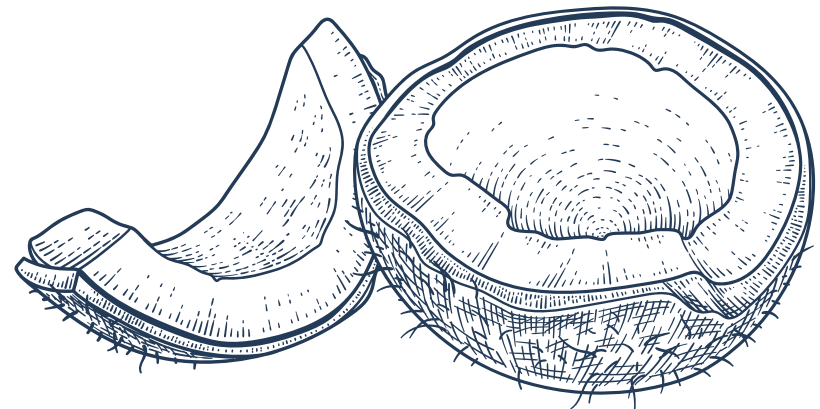
Second layer:

Cream butter, cream, custard powder, and icing sugar together well. Beat until light. Spread over the bottom layer. Cool in fridge 30 minutes.

Third layer:

Melt chocolate and butter over low heat. Cool. When cool, but still liquid state, pour over the second layer. Chill in fridge 15 minutes, score in 2" x 2" squares. Let chill again and then cut.

Et voilà!



Hanako's Recipe

ARTISTIC CO-CURATOR

Dragon bowl sauce

It's delicious on vegetables, rice, tofu, falafel and the like.

When I don't know what to make for dinner, the Dragon bowl often comes to my rescue ;)

YOU WILL NEED

- ½ cup nutritional yeast
- 3 tbsp grapeseed or olive oil
- 2 tbsp maple syrup
- 2 tbsp tamari or soy sauce
- 2 tbsp filtered water
- 1 or 2 cloves of garlic

PREPARATION

Blend with a hand blender

Bon appétit!



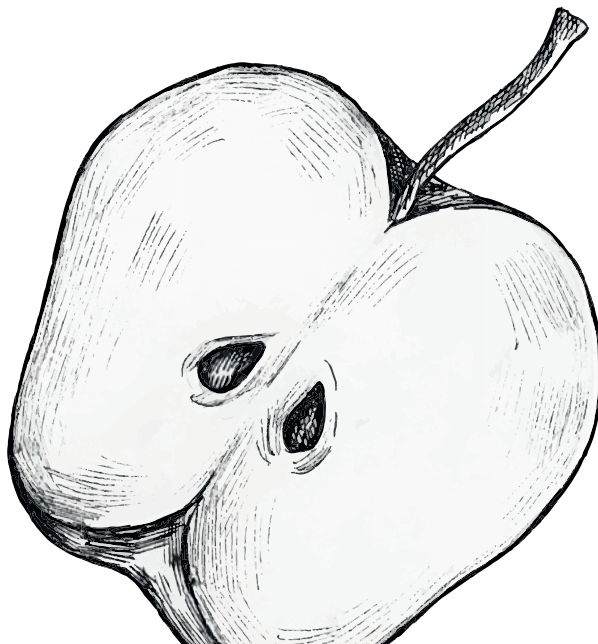
Paul's recipe

EXECUTIVE DIRECTOR

An old friend's German grandmother used to make something resembling this. I never got the recipe but invented this so I could keep the pleasure alive!

YOU WILL NEED

- ¾ cup all-purpose flour
- ¾ cup milk
- 4 eggs
- ½ tsp salt
- about ¼ cup butter
- 2 apples, peeled and sliced
- ¼ cup raw cane sugar (preferred) with ¼ tsp cinnamon powder



PREPARATION

Preheat oven to 425 degrees (220 C).

Beat together first four ingredients until smooth. Set aside.

Melt butter in a large (12") cast-iron skillet (or other heavy ovenproof pan).

Add apples and place in the oven while it preheats. You need a very hot pan!

When the pan is very hot, beat the batter again (briefly!), then pour it into the pan so the apples are evenly coated. Sprinkle the sugar-cinnamon mixture evenly over the apples and return the pan to the oven. Work fast!

Bake for 20 minutes; it should turn golden and puffy!

Variation - Make a savoury version with fried mushrooms by removing the sugar from the recipe!

Nate's recipe

ARTISTIC CO-CURATOR

Café DiCocoa's Apricot Sage Cookies
Recipe tried for the first time two weeks ago and approved!!!!

TO MAKE A DOZEN COOKIES, YOU WILL NEED

½ pound (2 sticks) unsalted
butter, softened
1½ cups raw “turbinado” sugar or lightly packed brown sugar
or 1 cup granulated sugar
1 large egg
1½ cups cornmeal (preferably stone-ground)
⅔ cup whole dried apricots
1 cup white flour
½ cup whole wheat flour
2 – 3 tablespoons chopped
fresh sage or 1 – 2 tablespoons dried sage
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon salt

PREPARATION

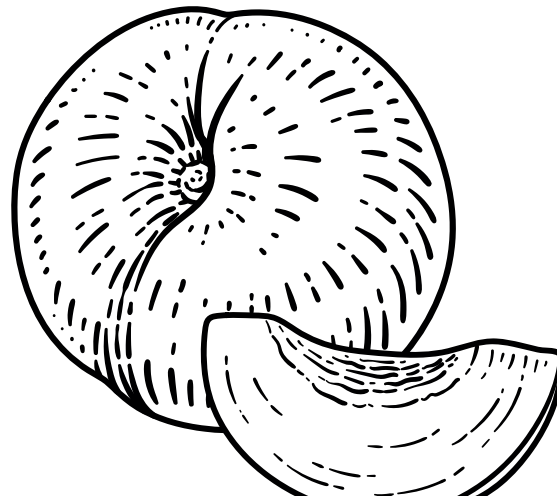
Place butter in the bowl of an electric mixer (or in a freestanding bowl, if you're using a handheld mixer). Beat, gradually adding the sugar, until all is incorporated. Beat in the egg. Set aside.

Combine half of the cornmeal and the whole dried apricots in a food processor, and pulse until eraser-size pieces appear. Add the cornmeal mixture to the butter mixture, along with the white flour, whole wheat flour, sage, baking soda, and salt. Mix on low speed until the mixture comes together. Refrigerate the dough for 30 minutes (or chill in the freezer for 15 minutes).

Preheat the oven to 350 degrees F.

Once the dough is chilled, form into 1-inch balls. Place the balls 2 inches apart on an ungreased baking sheet. With a bit of flour on your fingers, press down on the cookie to flatten it.

Bake for 10 to 15 minutes, until golden. Let cool on racks.



Tiena's recipe

ASSISTANT TO THE COORDINATOR

Hot Toddy Recipe

A warm (adult) beverage for the winter weather. I've particularly enjoyed Hot Toddies when sick. I find it helps in clearing the congestion while being super tasty :)

YOU WILL NEED

- ¾ cup water (boiling)
- 1 ½ ounces of your favourite whisky
- 2 to 3 teaspoons honey, to taste
- 2 to 3 teaspoons lemon juice, to taste
- 1 lemon round
- Cinnamon or 1 cinnamon stick (for garnish)

PREPARATION

In your mug of choice add in the whisky, lemon juice, lemon round and cinnamon. Pour in the hot water, mix and add honey. Garnish as desired :)

Enjoy!

