



Mista s'emporte!



MISTA S'EMPORTE

VINAIGRETTE BALSAMIQUE



Astuce de chef

N'hésitez pas à garnir vos recettes de notre pesto de tomates semi-séchées Mista et d'amandes effilées rôties du commerce

Ne vous contentez pas d'utiliser notre fameuse vinaigrette balsamique que pour vos salades croquantes! Pourquoi ne pas mettre une belle portion de haricots fins ou de pommes de terre nouvelles de votre jardin directement sorties de l'eau bouillante ou ajoutez-en à vos asperges du Québec grillées sur le BBQ pour en faire un accompagnement tiède à votre protéine préférée! De quoi faire saliver vos convives!

Si votre envie se dirige vers une bonne salade nous conseillons les laitues plus « costaudes », le mélange de laitues Artisan est le mariage parfait! Aussi la Romaine, la niçoise, la chicorée, les endives, le radicchio et les épinards seront également de magnifiques alternatives! Surtout, une salade n'est pas une salade sans la fraîcheur des tomates cerises juteuses servies à température pièce, le tout rehaussé de délicate fleur de sel! Je salive à vous écrire!

VINAIGRETTE CÉSAR



mon
péché
mignon

En plus d'essayer notre vinaigrette César pour votre salade, je me devais de vous avouer que ma copine m'a surpris en utilisant celle-ci dans nos sandwiches, une belle alternative à notre mayonnaise adorée, alors pourquoi ne pas faire changement?!

Après de longues années en restauration, des fins de service aux petites heures du matin, je confesse; le mariage de notre vinaigrette César et de falafels maison, ou disons-le, des falafels du commerce est assez satisfaisant et surprenant! Et pour le lendemain de soirées décadentes, elle fait aussi une belle trempette à crudités! Bon au goût et pour la culpabilité.

VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

Délicieux balsamique blanc, un vinaigre si peu utilisé! Ajoutez quelques gouttes sur un pavé de poisson qui sort du BBQ. Apportez un petit «je ne sais quoi» en ajoutant quelques gouttelettes à la sauce d'un réconfortant plat braisé.

Ou encore, faites un mélange à part égal d'échalotes françaises ciselées et de ce vinaigre pour en faire une franche mignonnette version italienne pour garnir vos huîtres favorites ou même y plonger une bouchée d'agneau ou de steak rôti à point...

Si versatile, il sera faire un changement à tous les vinaigres utilisés depuis si longtemps. Allez-y, laissez-vous tenter, sa légèreté, son petit côté légèrement sucré pourrait peut-être même séduire la classique pomme de terre frite et vinaigre.





MISTA S'EMPORTE



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Quoi dire de notre huile d'olive extra vierge favorite! Un rapport qualité-prix digne de mention! À une baguette de pain son beurre, à une focaccia italienne son huile! Mais avouons-le, l'huile d'olive extra vierge et la baguette française font également bon ménage!

Utilisez cette huile si délicieuse pour tous vos besoins de vinaigrette, mais aussi accompagner une salsa fraîche, une sauce vierge ou même confire un morceau de poisson, sa capacité de maintenir sa qualité et son goût à moyenne température sans brûler vous permettra de découvrir un nouveau type de cuisson! Pour une marinade, une mayonnaise ou simplement quelques gouttes avec de la fleur de sel et poivre noir fraîchement moulu sur une pizza chaude sortie du four, sur une viande et/ou bien pour parfumer votre tartare favori... Il existe des milliers de variantes avec cette huile d'olive! Allez! En cuisine!

HUILE ÉPICÉE



Astuce de chef

J'aime bien faire des marinades à base de yogourt pour les volailles, je parfume le yogourt grec nature avec de l'huile épicée, un délice!

L'huile épicée proposée ici est une huile épicée de niveau moyen en termes de piquant, sachez que celle-ci augmentera son « punch » en vieillissant... Excellente pour épicer vos tartares, mettre une touche finale à vos laitues fines, vos pizzas, vos pâtes fraîches ou pourquoi ne pas également l'utiliser pour vos marinades en alternative à votre huile d'olive.

Parce que Mista veut dire en français «mélange», je me permets aussi de faire quelques mets avec parfums asiatiques comme d'ailleurs une marinade de volaille avec notre huile épicée, yogourt grec nature et gingembre soit frais ou même mariné.





MISTA S'EMPORTE

BEURRE D'AIL NOIR

Le beurre d'ail noir sera une belle alternative au classique et connu beurre à l'ail, sur un morceau de pain rôti, pour faire revenir vos légumes lors d'un souper raclette, pour déposer sur votre protéine qui termine sa cuisson au four, ou encore pour y tremper vos fruits de mer préférés. Laissez votre imagination et le beurre d'ail noire comploter!

Ayant des horaires ludiques en industrie, nous nous retrouvons régulièrement devant le fait que notre diète est principalement composée de sandwich. Le beurre d'ail noir lui trouve sa place un peu plus sur l'heure du lunch, en étant l'acolyte idéal au sandwich de restants de rôti de porc ou de bœuf, se conjuguant magnifiquement avec moutarde Dijon et pour le souper, à ce point-ci je vous suggère de prendre le temps de ne pas remanger un sandwich!

BEURRE DE TRUFFE

Le beurre de truffe se marie et apporte une gamme différente à vos rôties du matin, il peut servir à donner une touche spéciale à ce si apprécié « sandwich déjeuner ».

Évidemment toutes les options du beurre d'ail noir s'offrent également pour le beurre de truffe, cependant celui-ci sera à son apogée quand il sera tranché finement et déposé sur une viande bien chaude, prêt à être dégusté en guise de remplacement a une sauce...une délicatesse savoureuse, grasse mais légère à la fois. Un mariage qui deviendra un incontournable pour parfumer rapidement une viande ou un gibier avec brio!

PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

Voici ici une belle variante au pesto de basilic, quoique très différent, il s'accorde aussi très bien aux mêmes recettes. Également le mélange des deux pestos peut être très intéressant! Délicieux sur notre pâte à pizza ou avec des pâtes fraîches, il est tout aussi intéressant avec une poêlée de fèves vertes et jaunes, des brocolis ou encore des choux de Bruxelles rôtis aux noix de pins et ensuite garnis de raisins secs... une belle façon de rehausser vos « à cotés »

Utilisez-le en marinade ou également en vinaigrette froide ou chaude, ce pesto a la particularité de bien soutenir la chaleur, il pourrait donc par le fait même être une alternative à votre pâte de tomates!

Parfumez une mayonnaise pour votre sandwich ou vous pourriez également en faire un mélange à trempette pour vos crudités. En farcir un artichaut ou même faire rôti au four sur un bon morceau de pain croustillant... pourquoi aussi ne pas en faire une croûte sur un pavé de poisson rôti au four ou grillé au BBQ! Les alternatives sont innombrables!





MISTA S'EMPORTE



CERISES AMARENA

Ces fameuses cerises Amarena! Soyeuses, éclatantes, divines cerises! Elles sauront certainement rendre nos incontournables cerises marasquins rouges et vertes jalouses! Partout où vous vous permettiez ces écarts de conduite, essayez celles-ci! Ce fameux « tant qu'à y être » est certainement le mot d'ordre pour ces dernières!

Ok ok je vous donne deux de mes plus grands écarts de conduite : De mes cerises Amarena je fais une version différente de « cherry blossom » pour adultes en ajoutant à la ganache de chocolat quelques gouttes d'Apérol; OMG !!! Ce n'est pas suffisant?!? À cette ganache de chocolat, j'ajoute des noisettes torréfiées et ensuite concassées...


mes
écarts de
conduite

Et si ce n'est pas encore assez : Essayer ça : dans un mélangeur : 1 part d'Amaro, 1 part d'Apérol, 1 part de Bourbon, le jus d'un demi-citron, 1 cuillère à thé du sirop des cerises Amarena, écrasez ensuite une cerise au fond de votre verre et décorer avec une de plus! Attention ! N'oubliez pas de penser au lendemain ;) Vous m'en donnerez des nouvelles!! Lollll

CIPOLLINI BALSAMIQUE

Si doux, si parfait et si méconnu! Voilà un autre secret bien gardé... En remplacement du petit oignon perlé dans votre réconfortant bœuf bourguignon, dans une blanquette de veau ou dans tout autre plat braisé... MAIS attention, il ne faut pas les cuire, ils sont marinés et prêts à être simplement réchauffés.

Pour un martini « spécial » remplacez les olives par les oignons cipollinis! Il sera de plus le complice parfait à vos assiettes de charcuteries! Pourquoi ne pas les ajouter en condiment dans un sandwich; laissez-vous surprendre!

Faites-les revenir à la toute fin dans votre poêlée de légumes, ce sera l'accent recherché!

J'allais oublier!! Épatez la galerie!! Enlevez le milieu et broyez-le avec du fromage de chèvre pour les farcir, les enrober de « bacon » pour ensuite les rôtir au four et les servir dans une cuillère à soupe tapissée de notre mayonnaise à la truffe Mista!



MISTA S'EMPORTE

PÂTE À PIZZA



Instruction

N'oubliez pas, une fois la pâte décongelée (24 h au réfrigérateur) il est important de laisser la levure s'activer, pour se faire, laissez-la reposer à température pièce environ 4 heures recouverte d'un filet d'huile d'olive extra vierge

Notre fameuse pâte à pizza! Nous espérons que celle-ci sera égayer vos soirées pizza en famille!

Plusieurs modes de cuisson s'y proposent : Selon votre envie de pizza : Napolitaine, à croûte fine ou même un Calzone! Amusez-vous, faites vos tests!

Pour une pizza traditionnelle, les temps et degrés de cuisson varieront selon l'épaisseur à laquelle vous abaissez votre pâte ainsi que les garnitures et la quantité de ceux-ci... Nous vous invitons à cuire cette pâte à pizza à un minimum de 450°F. Notre huile d'olive extra vierge, pesto de tomates sèches, huile épiciée ainsi que nos oignons cipollinis se marient à merveille avec une grande variété de vos garnitures favorites, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre recette personnalisée, qui sait, peut-être en feront nous un plat vedette dans une de nos succursales!!

BOULETTES DE VIANDE

Y
à ma
façon



Instruction

Prévoyez 24 heures de décongélation, submergez avec le sac les boulettes ainsi que la sauce dans un chaudron d'eau frémissante pendant 4 minutes avant de servir avec quelques feuilles de basilic ou sur le dessus d'une pâte fraîche. Nous vous invitons à garnir d'huile épiciée Mista.

Comme tous nos produits, nos boulettes de viande sont faites « maison » cependant je dois l'avouer, je n'y participe pratiquement pas! Ma mère est l'artiste derrière les boulettes de viande! C'est pour cette raison que vous y retrouverez une saveur particulière, oui oui! Cette fameuse saveur indescriptible d'amour inconditionnel que tous les chefs essaient quotidiennement de répéter. Tout le monde sait, peu importe l'origine ou la culture, la bouffe de maman c'est la bouffe de maman! Ce n'est donc pas possible de le répéter, alors chanceux vous êtes! Nous vous proposons une boulette de viande maison façonnée à la main et remplie d'amour, et ce, disponible au niveau commercial!

Et voici maintenant MA façon de les déguster : j'aime bien les réchauffer selon les instructions, les garnir de ricotta fraîche, de persil italien haché grossièrement (ma copine elle préfère avec du basilic frais), du zeste de citron, de la fleur de sel, du poivre noir fraîchement moulu en mouture « grossière », une pointe de pesto de tomates sèches et un filet d'huile d'olive extra vierge Mista! Le tout accompagné d'un morceau de focaccia rôtie ou en garniture sur une pappardelle fraîche. Bon appétit!





MISTA S'EMPORTE

TIRAMISU



Instruction

Décongélation de 12h
au réfrigérateur.

Pour ce dessert, n'oubliez pas de prévoir la décongélation (12 à 24 heures au réfrigérateur), pour optimiser les délicates et onctueuses saveurs de fromage frais, d'expresso, de "brandy" et de doigts de dame, il est préférable de ne pas le consommer trop froid, si vous croyez que votre dent sucrée pourrait ne pas être comblée, nos cerises Amarena se marient à merveille avec notre tiramisu!

Fanatique de crème chantilly, allez-y, ce sont également de très bons complices! Ou peut-être, vous voudrez garder celle-ci comme moi pour accompagner l'acolyte numéro 1 du tiramisu, un bon café digestif.

FONDANT DE CHOCOLAT



Astuce de chef

Ajoutez vos noix préférées ainsi qu'un morceau de votre chocolat favori congelé au centre du fondant de chocolat juste avant la cuisson, ajouter 5 minutes de cuisson, retirer du four et réfrigérer, vous aurez le lendemain un superbe «brownie maison».

Surtout n'oublier pas de prévoir la décongélation (12 à 24 heures au réfrigérateur), vous pouvez ensuite le cuire à 450°F pendant 12 à 13 minutes. Faites très attention, le contenant et le contenu deviendront très très chauds!

Vous aimeriez aller un peu plus loin!? Flambez votre spiritueux préféré qui s'agence selon vous au chocolat noir et versez-le ensuite en flamme sur le fondant de chocolat, de quoi bien clore un souper entre amis!

Au restaurant nous aimons bien y tremper un morceau de pain aux bananes; la meilleure façon d'utiliser vos bananes trop mûres.



FAITES VOTRE ÉPICERIE

POT DE 212 ML

Cerises amarena
Beurre à l'ail noir
Beurre aux truffes
Fondant au chocolat
Pesto de tomates séchées
Oignons cipollini
Tiramisu

POT DE 580 ML

Vinaigrette César
Mayonnaise à la truffe
Mayonnaise épicée

POT DE 750 ML

Vinaigre balsamique blanc
Huile d'olive extra vierge
Huile épicée
Sauce tomate
Sauce Alfredo
Sauce Carbonara
Sauce Liscio
Vinaigrette balsamique

2 UNITÉS

Pâtes à pizza
Boulettes de viande



ESCOMPTE DE 15%

en échange d'un selfie avec un de nos produits

Pour un temps limité en succursale / Ne peut être jumelé avec une autre promotion

lemista.ca

epicerie@lemista.ca

1485, rue Montarville, Saint-Bruno J3V 3T6 • 450.461.4242

955, boul. Laurier, Beloeil J3G 4K8 • 450.464.5667

