

# ON AIME

LES TROUVAILLES PRÉFÉRÉES ET LES ARTICLES DE CUISINE TESTÉS  
ET ADOPTÉS DE L'ÉQUIPE



## Comme au four à bois

Adopter cette pierre à pizza de la collection RICARDO, c'est assurément ne plus s'en remettre aussi souvent à la pizzeria du coin. Cette pierre est plus épaisse que la plupart des autres sur le marché, ce qui permet d'absorber l'excédent d'humidité de la croûte et de la rendre croustillante (voir p. 80).

36,99 \$, [boutique.ricardocuisine.com](http://boutique.ricardocuisine.com)



## La main à la pâte

Pour ceux qui veulent faire le grand saut et fabriquer leurs pâtes fraîches maison, cet ensemble d'instruments en bois est génial. Il comprend le nécessaire pour confectionner des spaghettis, des fettuccines, des gnocchis, des tortellinis et des farfalles. C'est si simple d'utilisation que même les enfants peuvent participer à la tâche.

126,27 \$, [williams-sonoma.com](http://williams-sonoma.com)



## Butta la pasta!

Quand notre rédactrice en chef a découvert les tagliatelles Caponi, elle est tombée en *amore*. Cette entreprise familiale de Toscane, née dans les années 1950 avec une petite boutique de pâtes fraîches, connaît visiblement la formule magique : des ingrédients de première qualité (farine de blé dur et œufs frais) et du temps (pour bien faire sécher les pâtes à l'air libre). Elles sont succulentes avec notre meilleure sauce bolognaise (p. 47).

À partir de 6,50 \$, [itacadirect.com](http://itacadirect.com)



## En une bouchée

Dès que les petits craquelins de fromage de Groksil sont arrivés au bureau, nous y sommes devenus accros. Importées d'Italie, ces collations cuites au four sont offertes en quatre saveurs, dont la Rosmarino (au romarin) et la Deciso (au fromage *grana padano*). Et comme elles sont exemptes de gluten et de lactose, tout le monde peut en profiter!

À partir de 3,99 \$ pour 60 g, [groksil.it](http://groksil.it)

## Secrets de nonna

Alors qu'ils avaient 16 ans, Mathew Foulidis et Matteo Agostinelli, deux amis, ont suivi leurs grands-mères respectives dans leur cuisine pour coucher sur papier les recettes de famille qu'elles exécutaient de mémoire. Aujourd'hui, quatre ans plus tard, leur projet est devenu un livre constitué de 80 recettes. Des antipasti aux *dolci*, en passant par les *primi* et *secondi*, toutes les composantes d'un véritable repas italien s'y retrouvent.

24,95 \$, *La cuisine de ma grand-mère italienne*, éditions Parfum d'encre



## Le meilleur de l'Italie

« C'est comme si je revenais d'Italie! » s'est exclamée Joanna, notre rédactrice en chef adjointe, les bras chargés de douceurs achetées à la boulangerie Arte & Farina. Quelques minutes plus tard, il ne restait que des miettes des *cornetti* (croissants) farcis à la crème de pistache ou de chocolat et autres *frittelle* (beignets vénitiens) qu'elle nous avait rapportés. Certains sont même allés jusqu'à affirmer que c'était meilleur qu'en Italie.

1256, rue Ontario Est,  
Montréal,  
[artefarina.ca](http://artefarina.ca)



[ricardocuisine.com](http://ricardocuisine.com) 21