

TOUT LE MONDE EST BIENVENU

Lorsque vous êtes un ou une hôte conscient des allergènes



Il n'y a rien de mieux que de rassembler vos proches pour déguster un bon repas fait maison autour de votre table.

Et un petit geste peut faire beaucoup pour s'assurer que tout le monde en profite à fond.

L'hôte le plus accueillant est un hôte conscient des allergènes. Essayez des recettes des fêtes adaptées aux allergènes et laissez-vous inspirer pour créer les vôtres selon les goûts de vos invités.



« La nourriture fait partie intégrante des célébrations partout dans le monde. C'est ainsi que nous nous connectons les uns aux autres.

Quand je reçois, je veux que tous mes invités profitent de l'expérience, alors je planifie un menu que tout le monde peut apprécier. »

Chuck Hughes

Chef, restaurateur et personnalité publique



Casserole déjeuner du chef Chuck Hughes

Un pouding au pain pour le déjeuner, ou à déguster à n'importe quel autre moment de la journée.

[VOIR RECETTE](#)



Soupe aux lentilles et à la courge

Une soupe riche et nourrissante, sans noix et sans produits laitiers, pour se réchauffer l'âme.

[VOIR RECETTE](#)



Pâté chinois

Servez cette version d'un grand classique, sans produits laitiers et sans œufs, à vos invités.

[VOIR RECETTE](#)



Craquelins fromagés

Craquelins et levure alimentaire pour une expérience fromagée sans allergènes.

[VOIR RECETTE](#)



Bouchées de brownies sur bâtonnets

De délicieuses bouchées sans cuisson pour un dessert festif.

[VOIR RECETTE](#)



Pouding chômeur

Un gâteau à l'érable typique du QUÉBEC fait avec des produits pouvant remplacer le blé, les œufs et les produits laitiers.

[VOIR RECETTE](#)



Biscuits au pain d'épices

Délicieusement moelleux et épicés, ces biscuits au gingembre sont faits sans produits laitiers, sans œufs et sans blé.

[VOIR RECETTE](#)

SOYEZ UN OU UNE HÔTE DES PLUS ACCUEILLANTS

Vous recevez en cette période des fêtes?
Assurez-vous de préparer votre maison afin que tout le monde soit bienvenu.

[VOYEZ COMMENT](#)