



Il est temps de changer votre placard en prévision de la saison froide. Les recherches pour construire un placard ont augmenté de **43 %** comparativement à l'année dernière¹.

Lorsque vous construisez le placard de vos rêves, pensez à laisser de l'espace pour l'armoire à vapeur LG Styler^{MD}. Cette armoire à vapeur novatrice est dotée d'un réservoir d'eau amovible, ce qui signifie qu'il n'est pas nécessaire d'avoir un raccordement d'eau ou une installation compliquée.

À l'approche des fêtes de fin d'année, les recherches associées aux boissons sans alcool augmentent. Les recherches pour des cocktails sans alcool de Noël ont augmenté de **100 %** comparativement à l'année dernière¹.

Épinglez la recette de cocktail pétillant à la pomme et au gingembre d'Anna Olson pour une recette polyvalente qui peut être servie comme cocktail avec ou sans alcool.



Recette

Cocktail pétillant à la pomme et au gingembre

Laissez-vous surprendre par ces cocktails rafraîchissants et festifs composés de cidre, de pommes pochées à l'Air Sous Vide et de notes de gingembre frais. Ils se dégustent tout aussi bien en cocktails avec alcool que sans alcool.



Garniture à la pomme :

- 1 pomme à cuire, pelée et coupée en 16 quartiers
- 1/3 tasse de sucre granulé
- 1 orange navel
- 1 bâton de cannelle
- 1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), coupé en rondelles

Cidre au gingembre :

- 2 tasses de cidre de pomme
- 1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), coupé en rondelles
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille ou 1 c. à thé de pâte de gousse de vanille

Montage des cocktails avec ou sans alcool :

- Bourbon* (pour la version avec alcool)
- Bière au gingembre
- Canneberges (fraîches ou congelées) pour garnir

Préparation :

1. Pour la garniture, réglez votre cuisinière encastrable ProBake Convection^{MD} à 190 °F, au mode Air Sous Vide. Mélangez les quartiers de pomme avec le sucre et placez-les dans un sac pouvant être scellé sous vide. Utilisez un épluche-légumes pour enlever la moitié du zeste de l'orange, puis ajoutez-le avec le bâton de cannelle et le gingembre dans le sac. Scellez le sac et mettez-le au four pendant une heure. Ouvrez le sac et retirez le zeste, la cannelle et le gingembre, puis réfrigérez les pommes dans un récipient hermétique jusqu'à ce que vous soyez prêt à préparer les boissons.
2. Pour le cidre au gingembre, mélangez le cidre avec le jus de l'orange et le reste du zeste, le gingembre, la cannelle, les graines de la gousse de vanille et la gousse elle-même dans une petite casserole. Faites chauffer le tout à feu moyen doux et laissez infuser pendant 15 minutes. Retirez la casserole du feu pour la laisser refroidir à la température ambiante. Filtrez et réfrigérez le cidre jusqu'au moment du montage.
3. Pour monter chaque boisson, placez une sphère de glace Craft Ice^{MD} dans chaque verre de 250 ml (8 oz). Versez ¼ de tasse (60 ml) de cidre réfrigéré dans le verre, ajoutez une once (30 ml) de bourbon (si vous faites un cocktail), puis remplissez le verre de bière de gingembre. Remuez doucement. Garnissez chaque boisson de 2 quartiers de pomme et de quelques canneberges, puis servez.

[Cliquez ici](#) pour découvrir plus de recettes.

* Il faut avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool. Veuillez boire de manière responsable.

Avoir des invités peut vous obliger à passer beaucoup de temps dans la cuisine. Les recherches associées aux cuisines intelligentes ont augmenté de **11 %** comparativement à l'année dernière¹.



LE SECRET D'ANNA OLSON POUR RECEVOIR

Anna utilise l'application ThinQ^{MD} sur son téléphone pour commander ses électroménagers pour la cuisine. Elle peut ainsi réduire la température du four ou le surveiller tout en discutant avec ses invités.

Lorsqu'on accueille des invités, on doit généralement nettoyer la maison. Les recherches associées à des conseils de nettoyage ont augmenté de **123 %** comparativement à l'année dernière¹.

Melissa Maker, experte en lessive de LG, fait part de ses conseils pour venir à bout des taches de l'année dernière qui sont encore visibles sur votre linge de table des fêtes :

- « Vous pouvez prétraiter les taches avec un peu de peroxyde d'hydrogène et les laisser reposer pendant 30 minutes. Trempez-les dans un détergent doux et de l'eau tiède, rincez-les, puis lavez-les! »

¹ Lisez et suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette.

[@cleanmyspace](#)



Vous concevez un petit espace? Vous n'êtes pas seul. Les recherches associées aux cuisines minimalistes ont augmenté de **20 %** comparativement à l'année dernière¹.

Le réfrigérateur à profondeur de comptoir MAX^{MC} possède une apparence minimaliste. La conception intégrée assure une apparence élégante qui ne fait aucun compromis sur l'espace de rangement du réfrigérateur à profondeur de comptoir ayant la plus grande capacité de l'industrie². La capacité de ce réfrigérateur est idéale pendant les fêtes, que ce soit pour conserver les restes ou pour préparer des repas pour des groupes plus nombreux.

Consultez le site LG.ca pour obtenir de plus amples renseignements et pour acheter.