

Qu'est-ce qui mijote?

UNE PUBLICATION DES CUISINES KRAFT



Fêtes 1992

BIEN MANGER. BONNES IDÉES.
Les Cuisines

KRAFT

FB

Qu'est-ce qui mijote?

Recettes des fêtes

C'est **frais**

AGRUMES EN FÊTE

Achards aux canneberges et à l'orange • Mousse à la lime et à la mangue • Poulets de Cornouailles à la tangerine

2

C'est **prêt**

GOÛTERS CONGELÉS

Brie en croûte • Baluchons au jambon • Feuilletés au parmesan • Strudels à la florentine

4

C'est **spécial**

CADEAUX DU COEUR

Quelques suggestions de cadeaux-maison pour les personnes qui vous sont chères.

6

C'est **les fêtes**

LA GRANDE BOUFFE

Antipasti au fromage et aux légumes • Salade superposée des fêtes • Boules de farce aux canneberges • Gâteau au fromage, au chocolat et aux cerises sans cuisson

7

C'est **l'occasion**

CHOUETTES TREMPETTES

Hors d'oeuvre : Trempette en robe des fêtes • Trempette piquante au piment • Trempette Velveeta chaude à la salsa

Plats principaux : Toasts classiques au cheddar • Trempette pour fruits de mer

Desserts : Fondue marbrée aux deux chocolats • Fondue facile au chocolat • Trempette à la noix de coco et à la lime

10

C'est **facile**

DÉLICES ET MAGIE

Mousse à la pêche avec coulis de framboises • Mini-millefeuilles • Riches carrés au chocolat espresso

12

C'est **amusant**

MAÏS EN FOLIE

Une bonne façon d'amener vos enfants à participer aux préparatifs tout en s'amusant.


14

C'est **des rabais**


ÉCONOMISEZ!

Des bons-rabais pour vous.

15



Tout le monde aime le temps des fêtes. C'est pourquoi nous nous efforçons dans ce numéro de «Qu'est-ce qui mijote?» de vous sortir de la cuisine pour vous faire entrer dans la fête. Vous y trouverez donc de bonnes idées sur la planification et la préparation de votre Grande bouffe des fêtes ainsi que des suggestions cadeaux pour les personnes qui vous sont chères. Il va sans dire qu'en développant nos recettes nous avons tenu compte de votre horaire chargé.



KRAFT

Écrivez-moi à
«Qu'est-ce qui mijote?»,
a/s Les Cuisines Kraft,
B.P. 1200,
Don Mills, Ontario
M3C 3J5.


**Gâteau au fromage,
au chocolat et aux cerises
sans cuisson**

Lettres aux Cuisines KRAFT

Super, le pain!

Chère Cécile,
La section Croûté et
Croquant du dernier
numéro de «Qu'est-ce qui
mijote?» m'a ravie. Merci
pour ces recettes à base de
pain.

L.S.-Halifax.

Chère L.S.,
*Si vous avez aimé
Croûté et Croquant, vous
apprécierez sans doute la
section Goûters congelés
avec ses délicieux amuse-
gueule. Préparez-les un
mois ou deux d'avance et
vous les aurez sous la main
pour les visites surprises
du temps des fêtes.*

**Antipasti
au fromage et
aux légumes**



Savoir recevoir

Chère Cécile,
Cette année, je reçois toute
la famille pour le souper de
Noël. Pourriez-vous me
conseiller sur la façon de
servir vingt personnes tout
en gardant son sang-froid?
Tout ce que vous pourriez
me suggérer serait grande-
ment apprécié.

G.R.-Sarnia.

Chère G.R.,
*Quand on reçoit, il faut
prendre plaisir à le faire.
C'est pourquoi nous avons
inclus dans la section La
Grande bouffe tout ce que
vous avez besoin de savoir
pour «garder votre sang-
froid». Et vous pourrez
faire provision de mer-
veilleuses idées dans la
section Délices et magie
ainsi que dans la section
Agrumes en fête. Vous
trouverez les ingrédients
nécessaires pour préparer
vos recettes aux pages
KRAFT «Les fêtes de
famille» dans votre
magasin d'alimentation.
Utilisez les bons-rabais ci-
attachés pour mieux tirer
parti de votre budget.*

Des idées pour les enfants

Chère Cécile,
Je suis toujours en quête
de bonnes idées pour les
enfants. J'espère que vous
continuerez de nous en
fournir.

F.L.-Drummondville.

Chère F.L.,
*Dans ce numéro, nous avons
pensé aux enfants en met-
tant le bricolage à l'hon-
neur dans la cuisine. Jetez
un coup d'oeil à la page
arrière et laissez vos
enfants découvrir
le «Mais en folie». C'est amusant à
préparer et c'est bon
à manger.*

*Continuez à nous envoyer
vos lettres et vos questions.
Elles nous permettent
de préparer des articles
utiles pour vous. Et,
n'oubliez pas! Nous
passons beaucoup de
temps dans nos cuisines
pour que vous en passiez
moins dans la vôtre.*

*Nos meilleurs vœux pour
le temps des fêtes!*

*Cécile Girard-Hick
Directrice, Les Cuisines Kraft*



De gauche à droite : Lorna Roberts, Judy Welden
et Cécile Girard-Hick échangeant
leurs «cadeaux du coeur».

BIEN MANGER. BONNES IDÉES.
Les Cuisines
KRAFT

C'est frais

AGRUMES

À la fois sucrés et surets, les agrumes sont agréables au goût et peuvent être utilisés de multiples façons, parfois inusitées. Mettez-les donc à contribution dans votre cuisine. Vous découvrirez que les tangerines rehaussent les poulets de Cornouailles, que les oranges font merveille avec les canneberges et que mangue et lime forment un savoureux duo. Dans les Cuisines Kraft, nous croyons que ces fruits du soleil devraient faire partie de la fête.

C E Q U I S E M A R I E B I E N

ASSAISONNEMENTS

FRUITS

VIANDES

ORANGE



POIVRE
GINGEMBRE



CANNEBERGES
FRAMBOISES



CANARD
JAMBON

CITRON



AIL
THÉ



FRAISES
POIRES



SOLE
VEAU

PAMPLEMOUSSE



MENTHE
GRAINE DE PAVOT



CERISES
RAISINS



CREVETTES
BOEUF

LIME



NOIX DE COCO
CHILI



MANGUES
PAPAYES



PÉTONCLES
POULET

TANGERINE



CANNELLE
MUSCADE



BANANES
PÊCHES



POULETS DE
CORNOUAILLES
FAISAN



POULETS DE
CORNOUAILLES
À LA TANGERINE

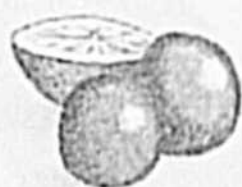


EN FÊTE

A CHARDS AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

Préparation : 20 min
Réfrigération : 2 h ou jusqu'au lendemain

4 oranges	4
2 tasses de canneberges	500 mL
1/2 tasse de sucre	125 mL
2 pqt (85 g chacun) de poudre pour gelée JELL-O à la fraise	2
2 tasses d'eau bouillante	500 mL



• Couper les oranges en deux. Enlever la chair à la cuiller en laissant les écorces intactes. Placer les écorces dans des moules à muffins. • Hacher les canneberges au robot culinaire avec le sucre et la chair des oranges. • Dissoudre la poudre pour gelée dans l'eau bouillante. Réfrigérer jusqu'à léger épaississement, environ 1 h. Incorporer délicatement le mélange de canneberges, en remuant bien. • Verser dans les écorces d'oranges évidées et le reste dans un moule légèrement graissé de 4 tasses (1 L). Réfrigérer jusqu'à ce que la gelée soit prise. • Pour servir, couper les écorces d'oranges garnies en

quartiers ; démouler le moule sur un plat de service. Donne 16 portions.

A CHARDS AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE



MOUSSE À LA LIME ET À LA MANGUE DANS DES COUPES EN CHOCOLAT

Préparation : 20 min
Réfrigération : 30 min

Battre 1 pqt (250 g) de fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA avec une mangue pelée et réduite en purée, 1/2 tasse (125 mL) de sucre à glacer, 1 c. à table (15 mL) de jus de lime frais et 1 c. à thé (5 mL) de zeste de lime râpé à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à homogénéité. Incorporer délicatement 2 tasses (500 mL) de garniture à desserts DREAM WHIP préparée. Déposer dans les Coupes en chocolat (voir recette suivante). Réfrigérer. Donne 8 portions.

COUPES EN CHOCOLAT :

Fondre 6 carrés de chocolat blanc ou mi-amer BAKER'S. À l'aide d'une petite cuiller, enrober légèrement l'intérieur de 8 coupes en aluminium. Congeler 10 min. Déposer une seconde couche mince sur les endroits plus minces. Congeler 1 h.

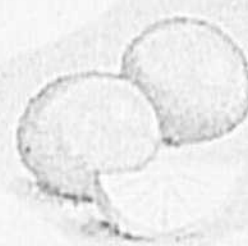


POULETS DE CORNOUAILLES À LA TANGERINE

Préparation : 20 min
Cuisson : 1 1/4 h

3 tangerines	3
2 poulets de Cornouailles (2 lb/1 kg chacun)	2
1 tasse de riz brun instantané MINUTE RICE	250 mL
1/4 tasse de chacun : céleri, oignon et amandes hachés fin	50 mL
1/4 c. à thé de sauge	1 mL
1 sachet de mélange de panure SHAKE'N BAKE barbecue pour poulet	1

• Trancher une tangerine. Placer les



tranches sous la peau de la poitrine de chaque poulet. Peler et hacher le reste des tangerines. • Préparer le riz selon les indications de l'emballage. Incorporer les tangerines, les légumes, les amandes et la sauge. Farcir les poulets avec la moitié du mélange. • Vider le mélange de panure dans le sac en plastique ; secouer un poulet à la fois pour enrober uniformément. • Placer sur une grille dans un plat. Cuire au four à 350°F (180°C), 1 1/4 h ou jusqu'à ce que les poulets soient cuits. Laisser reposer 15 minutes avant de couper. Pour servir, couper chaque poulet en deux. Servir avec le riz qui reste. Donne 4 portions.

G O Ū T E R S

On sonne à la porte et, le temps de le dire, voilà la maison pleine de visiteurs venus à l'improviste. Pas de panique! Surtout si votre congélateur est rempli de bons goûters congelés. Vous pouvez préparer ces délicieuses petites bouchées un mois ou deux d'avance, en une demi-journée. Vous verrez, elles sont plus faciles à faire qu'on ne le croirait. Mettez-les au four et le tour est joué!

Vos visiteurs croiront que vous les attendiez.



STRUDELS À LA FLORENTINE

Préparation : 1 heure Cuisson : 40 min

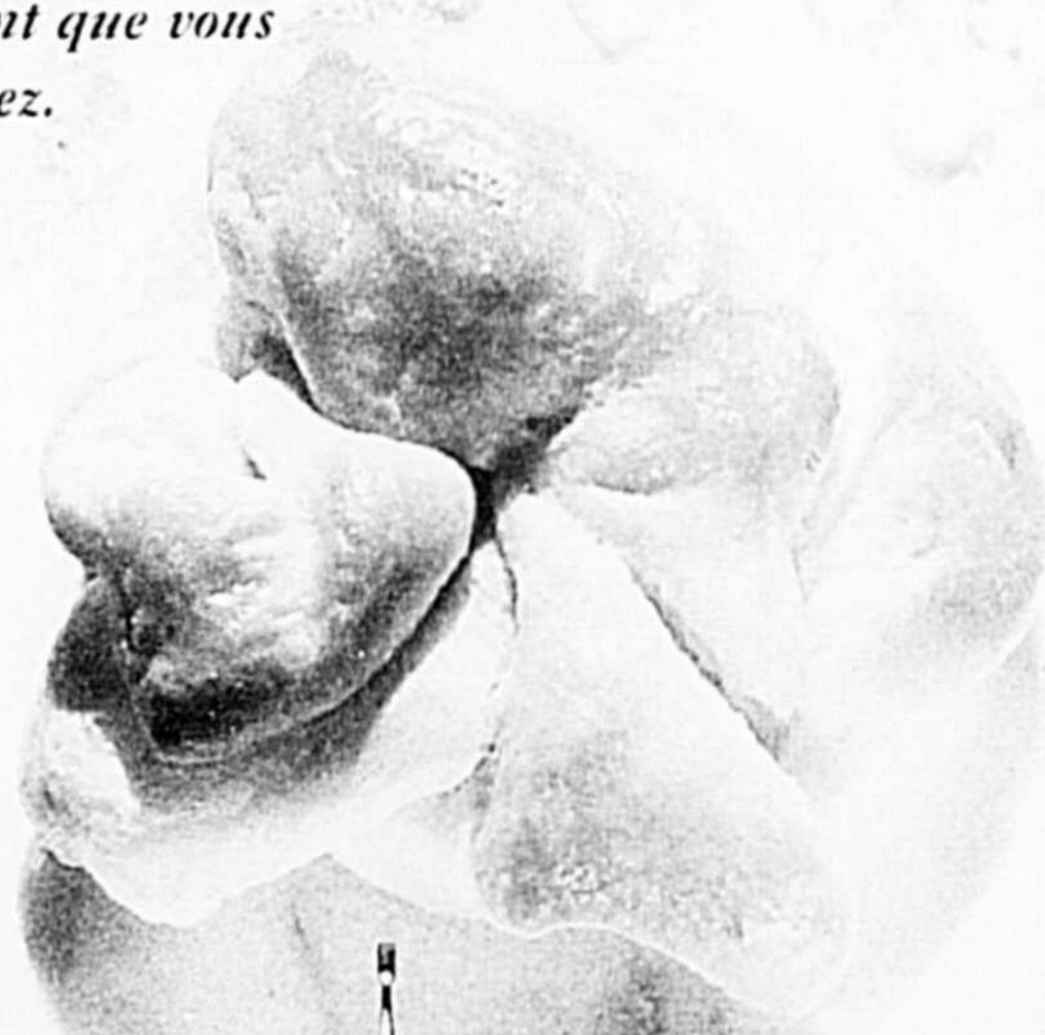
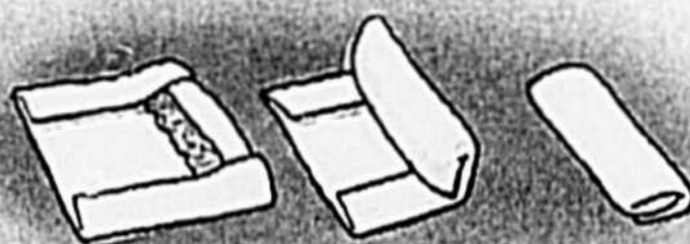
20 oz d'épinards, les tiges retirées et rincés	500 g
3/4 tasse de pignons grillés	175 mL
1/4 tasse de miettes de bacon véritable	50 mL
4 oignons verts hachés	4
1/2 tasse de lait	125 mL
3 c. à table de margarine PARKAY	45 mL
1/2 tasse de farine tout usage	125 mL
2 oeufs	2
1 pqt (250 g) de fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA, ramolli	1
1/2 c. à thé de chacun : poivre et muscade	2 mL
16 feuilles de pâte phyllo	16
1 1/4 tasse de margarine PARKAY fondue	300 mL

► GARNITURE ◀

- Cuire les épinards ; bien égoutter et hacher fin. Incorporer les pignons, le bacon et les oignons. Mettre de côté.
- Porter à ébullition le lait et 3 c. à table (45 mL) de margarine dans une casserole moyenne ; retirer du feu et incorporer la farine. Ajouter les oeufs et le fromage, et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange d'épinards.

► MONTAGE ◀

- Placer une feuille de pâte phyllo sur un grand linge. Badigeonner de margarine. Répéter avec 7 autres feuilles en les superposant à mesure.
- Déposer la moitié de la garniture sur la longueur de la pâte en laissant un espace libre de 2 po (5 cm) au bas et 4 po (10 cm) sur chaque côté.
- À l'aide du linge, rouler la pâte phyllo sur la garniture, en repliant les bouts pour sceller. Répéter pour obtenir un second strudel. Placer les strudels, le pli en dessous, sur une plaque à pâtisserie. Congeler et envelopper ensuite de papier d'aluminium.
- Pour servir, retirer le papier d'aluminium. Cuire les strudels congelés au four à 375°F (190°C), 40 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Donne 24 tranches.



BRIE EN CROÛTE

Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

1/2 pqt (397 g) de pâte feuilletée congelée	1/2
1 fromage (128 g) Brie KRAFT INTERNATIONAL	1
1 oeuf légèrement battu	1

- Chauffer le four à 400°F (200°C).
- Abaisser la pâte en un carré de 10 po (23 cm) sur une surface légèrement farinée. Placer le Brie au centre.
- Ramener la pâte sur les côtés et le dessus du fromage ; nouer la pâte sur le dessus du fromage, en tortillant. Réfrigérer 10 min.
- Badigeonner d'oeuf battu. Cuire au four 30 min. Laisser refroidir. Envelopper de papier d'aluminium. Conserver jusqu'à un mois au congélateur.
- Réchauffer le Brie en croûte congelé au micro-ondes à HAUTE intensité, 4 min.



C O N G E L É S



BALUCHONS AU JAMBON

Préparation : 40 min Cuisson : 25 min

- 1/4 lb de produit de fromage pasteurisé VELVEETA, coupé en cubes 125 g
- 1/2 tasse de Vraie mayonnaise KRAFT 125 mL
- 1/2 tasse de jambon haché fin 125 mL
- 1 c. à table de moutarde de Dijon 15 mL
- 1 c. à table de persil haché fin 15 mL
- 13 feuilles de pâte phyllo 13
- 1/4 tasse de margarine PARKAY, fondue 50 mL

• Mélanger tous les ingrédients, sauf la pâte phyllo et la margarine. Plier chaque feuille de pâte phyllo en quatre ; couper en deux pour former des rectangles. **NE PAS DÉPLIER.**

• Déposer 1 c. à thé (5 mL) de mélange au jambon à l'extrémité de chaque rectangle. Replier les côtés courts du rectangle sur la garniture; rouler sur la longueur pour former des baluchons. Placer les baluchons, le pli en dessous, sur une plaque à pâtisserie ; badigeonner de margarine. Congeler et placer ensuite dans des contenants fermés.

• Cuire au four à 375°F (190°C), 25 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servir chaud. Donne 26 amuse-gueule.



FEUILLETÉS AU PARMESAN

Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

- 1 pqt (397 g) de pâte feuilletée congelée, décongelée 1
- 1 1/2 tasse de fromage parmesan râpé 100 % KRAFT 375 mL
- 1/2 tasse de moutarde au miel 125 mL
- 8 tranches de jambon 8

• Abaisser la moitié de la pâte feuilletée en un carré de 12 po (30 cm) sur une surface légèrement farinée.

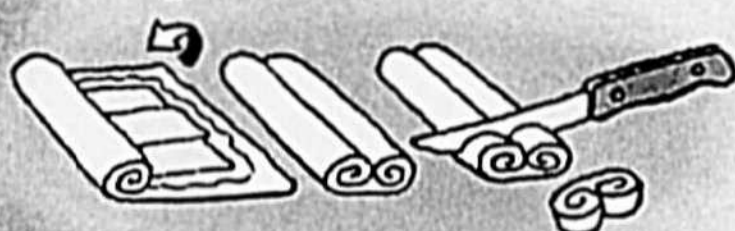
• Mélanger le fromage et la moutarde ; étendre la moitié du mélange sur la pâte. Disposer 4 tranches de jambon sur la moutarde en pressant.

• Rouler la pâte comme sur l'illustration pour obtenir 2 rouleaux qui se rencontrent au centre.

• Répéter avec le reste de la pâte, de la garniture et des tranches de jambon. Réfrigérer 20 min.

• Couper chaque rouleau en 24 tranches. Placer les tranches sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier ciré et aplatir légèrement à la main. Congeler et placer ensuite dans des contenants fermés.

• Placer sur une plaque à pâtisserie. Badigeonner avec un oeuf battu mélangé à 2 c. à thé (10 mL) d'eau. Cuire au four à 375°F (190°C), 25 min ou jusqu'à ce que les tranches feuilletées soient dorées. Donne 24 amuse-gueule.



CONSEILS SUR LA PÂTE PHYLLO ET LA PÂTE FEUILLETÉE

- Vous trouverez les feuilles de pâte phyllo et la pâte feuilletée à la section des produits congelés dans votre magasin d'alimentation.
- Chaque paquet de pâte phyllo contient de 16 à 20 feuilles.
 - Décongelez au réfrigérateur la veille.
 - Placez un linge humide sur la pile de feuilles phyllo pour les empêcher de sécher. Procédez feuille par feuille en les badigeonnant bien de margarine PARKAY fondue.
 - Abaissez la pâte feuilletée lorsqu'elle est froide.
 - Congelez les amuse-gueule sur des plaques à pâtisserie. Puis transférez-les dans des contenants et vous pourrez les garder au congélateur jusqu'à 2 mois.

Cadeaux du cœur

Les plus beaux cadeaux à recevoir sont ceux qui viennent du cœur et de votre cuisine. C'est pourquoi nous nous sommes mises à l'œuvre, dans nos cuisines, pour développer quatre idées-cadeaux qui montrent à vos amis et à votre famille qu'ils vous tiennent à cœur. Chaque cadeau comprend un petit souvenir qui sera utile longtemps après les fêtes.

Une Tartinade corsée au poivre et à l'orange présentée dans un pot de grès avec la recette écrite à la main. Des craquelins et des toasts melba dans une corbeille complètent ce cadeau. Mélangez 1 pqt (250 g) de cheddar conditionné à froid MACLAREN'S IMPERIAL avec 1/4 tasse (50 mL) de sherry, 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir concassé et 1/2 c. à thé (2 mL) de zeste d'orange râpé. Donne 2 tasses (500 mL).

Des Biscuits des fêtes dans des pots à conserve avec des boucles de ruban à travers les attaches (voir la section Délices et magie pour des suggestions de décoration).

Un Gâteau au fromage, au chocolat et aux cerises dans un moule à charnière enveloppé d'un large ruban (voir la section La Grande bouffe pour la recette).

Du Brie en croûte dans une boîte de fantaisie (voir la section Goûters congelés pour la recette).

Tartinade corsée au poivre et à l'orange

Biscuits des fêtes

Brie en croûte

Gâteau au fromage, au chocolat et aux cerises

LA GRANDE BOUFFE



Lorsqu'il est question de «Grande bouffe», il y a moyen de se faciliter la tâche. Nous vous suggérons un buffet. Les pages qui suivent sont remplies de recettes de hors d'oeuvre, de mets d'accompagnement et de desserts simples et savoureux que vous pouvez préparer plusieurs jours d'avance pour éviter la panique le jour où vous recevez. Voici quelques conseils sur la façon de dresser la table pour obtenir un meilleur coup d'oeil et faciliter le service. Nous avons fait de notre mieux pour que votre «Grande bouffe» soit réussie.

- ANTIPASTI AU FROMAGE ET AUX LÉGUMES
Préparation : 25 min
Préparer 2 jours d'avance
- 1 bouteille (250 mL) de vinaigrette italienne maison KRAFT
 - 2 de chacun : poivrons rouges et verts coupés en lanières
 - 2 courgettes tranchées de biais
 - 1 botte de brocoli coupée en fleurs
 - 8 oz de gros champignons entiers

- 1 pqt (454 g) de fromage mozzarella KRAFT coupé en cubes
- 1 pqt (454 g) de fromage mi-fort CRACKER BARREL Léger, coupé en cubes
- 8 oz de jambon, de dinde ou de salami tranché
- 8 oz d'olives noires et vertes
- Biscottes variées

- Chauffer le gril du four.
- Badigeonner les légumes préparés de vinaigrette. Placer dans une lèchefrite.
- Cuire sous le gril 4 min, en tournant à mi-cuisson. Placer dans un grand bol en verre.
- Verser le reste de la vinaigrette sur les légumes. Réfrigérer jusqu'à 2 jours d'avance.
- Pour assembler l'assiette, égoutter les légumes. Disposer dans une grande assiette avec le fromage, les charcuteries et les olives.
- Servir avec les biscottes variées. Donne 10 portions.



Les fêtes en famille

LA GRANDE BOUFFE



SALADE SUPERPOSÉE DES FÊTES

Préparation : 20 min
Préparer la veille

- 1 pqt (140 g) de CRÉATIONS MINUTE RICE à la florentine 1
- 1/2 tasse de vinaigrette CAMPAGNE KRAFT 125 mL
- 2 oignons verts hachés 2
- 2 grosses tomates épépinées et hachées 2
- 1 botte de brocoli coupée en petites fleurs, blanchies et égouttées 1
- 2 poivrons rouges hachés 2
- 1 pqt (220 g) de fromage cheddar doux râpé KRAFT 1
- 1 gros oignon rouge haché 1
- 1 pqt (350 g) de petits pois congelés, décongelés 1
- 1/2 tasse de sauce à salade MIRACLE WHIP 125 mL
- 1/2 tasse de vinaigrette CAMPAGNE KRAFT 125 mL

- Préparer le riz selon les indications de l'emballage. Laisser reposer 5 min pour refroidir.
 - Mélanger le riz, la vinaigrette et les oignons verts. Placer dans le fond d'un grand bol de service.
 - Étendre en couches les tomates, le brocoli, les poivrons, le fromage, l'oignon et les petits pois dans le bol.
 - Mélanger la sauce à salade MIRACLE WHIP et la vinaigrette CAMPAGNE.
 - Étendre délicatement sur la couche supérieure. Couvrir. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- Donne 10 portions.



En planifiant bien le buffet, vous serez plus détendue au moment d'accueillir vos invités et ce sera la fête pour vous aussi.



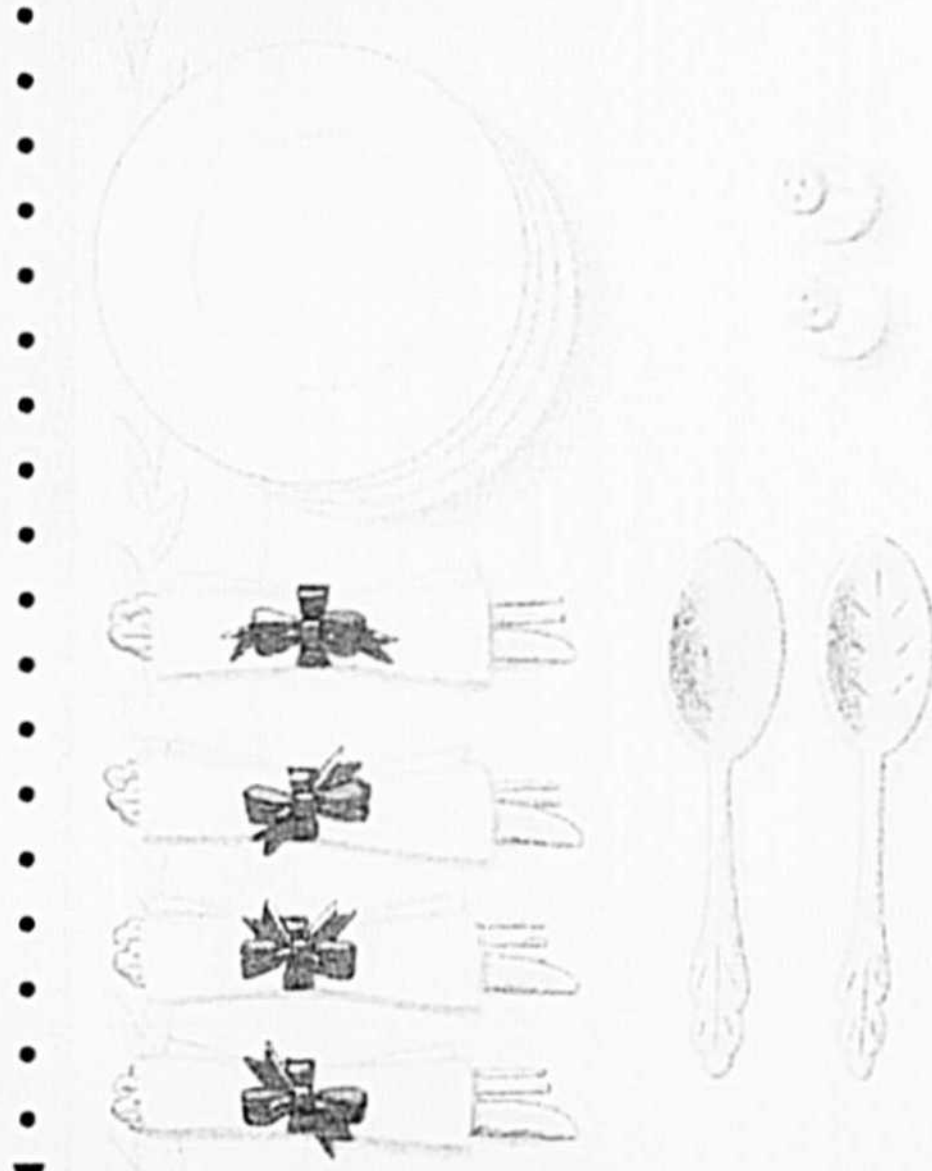
Antipasti au fromage et aux légumes

1

Disposez les assiettes et l'argenterie à côté des antipasti. Vérifiez la nappe et les serviettes de table 2 semaines à l'avance et mettez-les de côté. Dressez la table la veille.

2

Placez les aliments froids d'abord, puis les aliments chauds. Si vous attendez beaucoup d'invités, préparez chaque plat en double. Disposez-les de chaque côté de la table et placez la dinde au bout.



Salade superposée des fêtes

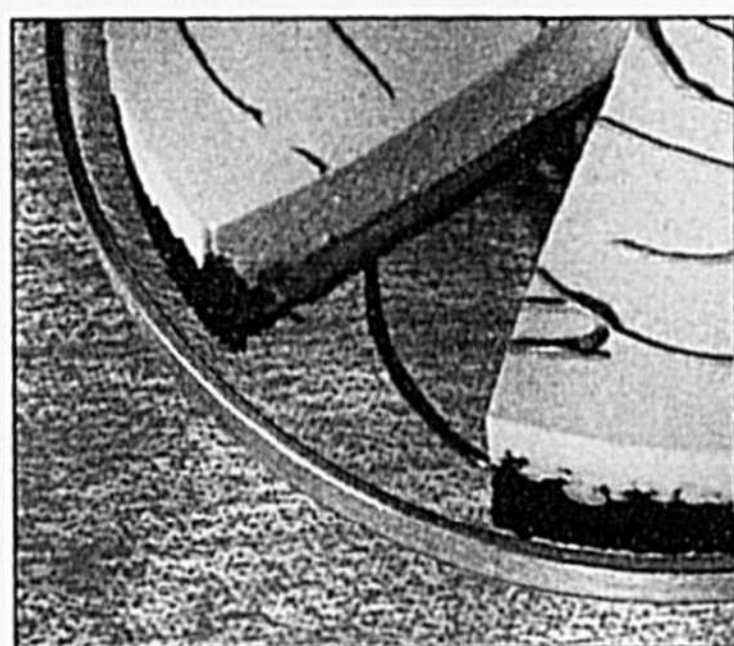


BOULES DE FARCE AUX CANNEBERGES

Préparation : 15 min
Préparer la veille

- 500 g de chair à saucisse de porc 500 g
- 2 pqt (120 g chacun) de mélange à farce STOVE TOP pour la dinde 2

- 3/4 tasse de sauce aux canneberges entières 175 mL
- 1 oeuf bien battu 1
- 1 tasse d'eau 250 mL
- 1/4 tasse de margarine PARKAY, fondue 50 mL



Gâteau au fromage,
au chocolat et aux
cerises sans cuisson

3

Désignez
quelqu'un pour
dépecer la viande
à la table.
Vous pouvez
décongeler la
dinde au
réfrigérateur
(5 heures par
livre) jusqu'à 1
jours d'avance.
Badigeonnez-la
avec un mélange
à parts égales
de sauce à salade,
Miraclé Whip et
de jus d'orange
concentré
pendant les 15
dernières minutes
de cuisson.

↳ **GÂTEAU AU FROMAGE,
AU CHOCOLAT ET AUX
CERISES SANS CUISSON**
Préparation : 50 min
Réfrigération : jusqu'au lendemain
Préparer 1 mois d'avance

CRÔUTE :

1/2 tasse de margarine 125 mL
PARKAY, fondue
2 tasses de gaufrettes 500 mL
au chocolat écrasées

BASE :

6 carrés de chocolat mi-sucre 6
BAKER'S, hachés
1 tasse de crème 250 mL
à fouetter

GARNITURE :

2 pqt (85 g chacun) de poudre 2
pour gelée JELL-O à la cerise
1 tasse d'eau bouillante 250 mL
2 tasses de glaçons 500 mL
2 pqt (250 g chacun) de 2
fromage à la crème de
MARQUE PHILADELPHIA,
ramolli

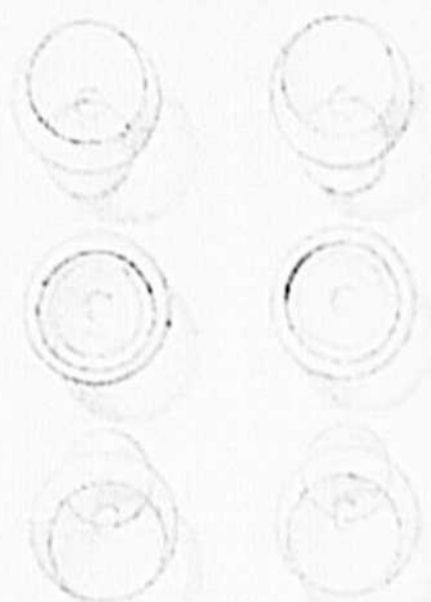


CRÔUTE : mélanger la margarine et la
chapelure au chocolat. Presser dans le
fond et sur les côtés d'un moule à
charnière de 9 po (23 cm). Cuire au
four à 350°F (180°C), 10 min.
Laisser refroidir.

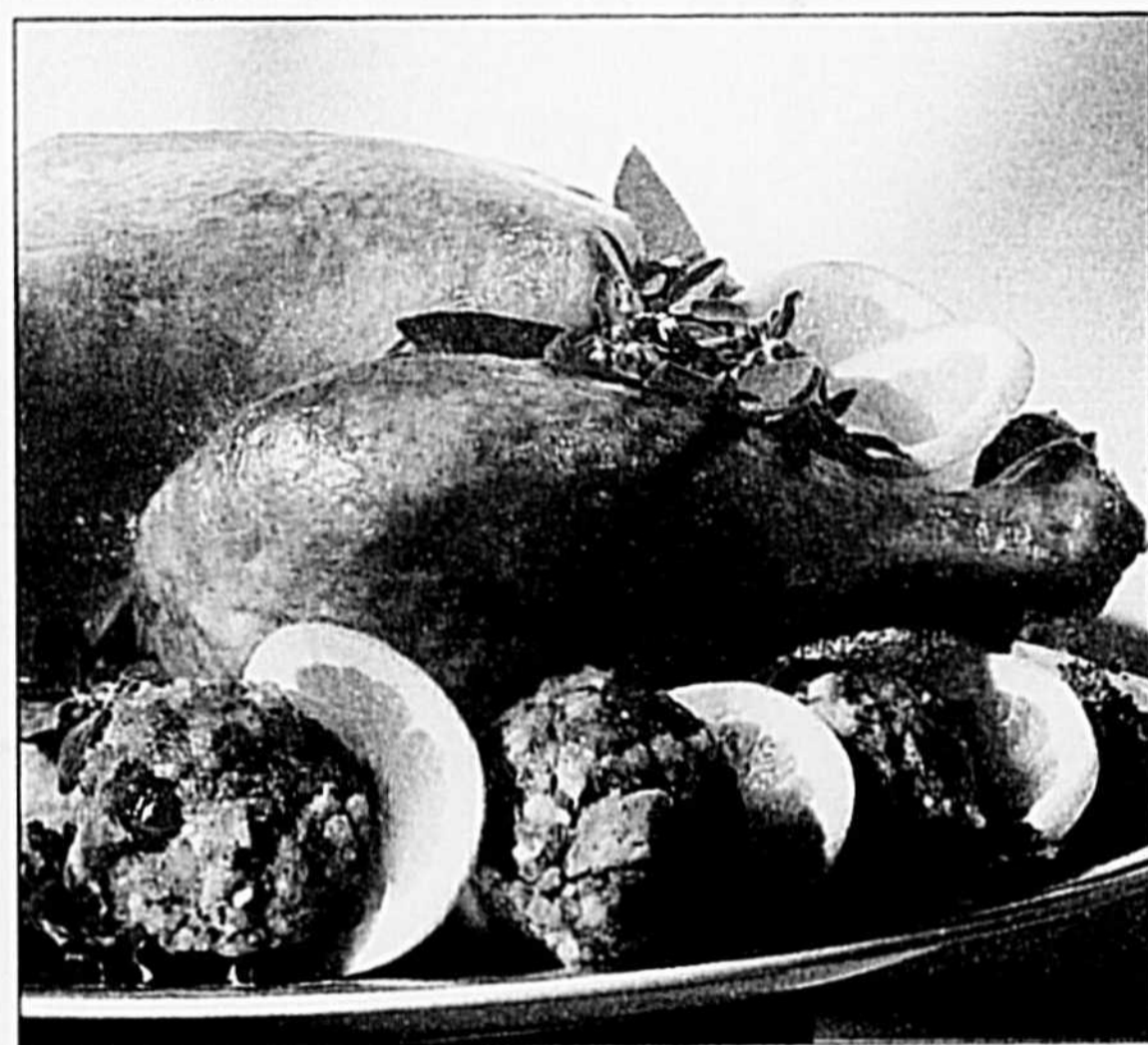
BASE : fondre le chocolat avec la
crème. Réserver 1/4 tasse (50 mL)
dans un sac de plastique pour déco-
rer. Verser le reste du mélange dans
la croûte. Réfrigérer.

GARNITURE : dissoudre la poudre
pour gelée dans l'eau bouillante.
Ajouter les glaçons et remuer jusqu'à
ce que la gelée commence à prendre.
Retirer les glaçons non fondus.
Incorporer la gelée dans le fromage à
la crème, en battant jusqu'à
homogénéité. Verser dans la croûte.
Réfrigérer 3 h ou jusqu'au lende-
main. Couvrir de papier d'aluminium
et conserver jusqu'à un mois au congé-
lateur. Décongeler et décorer.

DÉCORATION : placer le sac de plas-
tique scellé dans l'eau chaude pour
fondre la glace. Percer un trou dans
le sac. Arroser le dessus du gâteau au
fromage. Donne de 10 à 12 portions.



Boules de farce aux canneberges



Pour
acheter vos
ingrédients,
rendez-vous
aux présentoirs
KRAFT
«Les fêtes en
famille»
dans votre
magasin
d'alimentation.

• Dorer légèrement la chair à sau-
cisse; égoutter. Mélanger avec les
sachets de légumes et d'assaison-
nement, et la chapelure de la farce.
Incorporer la sauce aux canneberges,
l'oeuf et l'eau. • Façonner le mélange
en 16 boules. Badigeonner un moule
de 15 x 10 po (2 L) avec un peu de
margarine fondue. Déposer les boules

farcies dans le moule. Badigeonner
avec le reste de la margarine fondue.
Réfrigérer jusqu'au lendemain si pré-
paré d'avance. Cuire au four à 325°F
(160°C), 30 min.



Chouettes

Quand Lorna s'est exclamé «Et puis les trempettes?», nous avons sauté dedans avec enthousiasme. Résultat? Après une semaine d'efforts dans nos cuisines, nous avons découvert une nouvelle manière d'aborder les trempettes. On peut les servir avant le repas, au repas et au dessert. Et chacune de ces chouettes trempettes a l'avantage de se préparer en moins de 10 minutes. Alors, sautez vite dans ces trempettes et vous donnerez une nouvelle tournure aux hors d'oeuvre, aux repas et aux desserts.



TREMPETTE VELVEETA CHAUDE À LA SALSA

HORS D'OEUVRE HORS PAIR

TREMPETTE PIQUANTE AU PIMENT

Cuisson : 20 min

- 1 pqt (250 g) de fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA, ramolli 1
- 1/4 tasse de piment rouge doux haché, non égoutté 50 mL
- 1 tasse de fromage parmesan râpé KRAFT 250 mL
- 1/2 tasse de sauce à salade MIRACLE WHIP 125 mL
- 1/4 tasse d'olives noires dénoyautées, hachées 50 mL
- 1 c. à thé de poudre d'ail 5 mL

- Chauffer le four à 375°F (190°C).
- Battre le fromage à la crème et le piment à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à homogénéité. Incorporer le reste des ingrédients. Étendre dans un moule à tarte de 9 po (23 cm). Cuire au four pendant 20 min; remuer après les 10 premières minutes. Donne 2 tasses (500 mL).

TREMPETTE VELVEETA CHAUDE À LA SALSA

Cuisson au micro-ondes : 5 min
Chauffer au micro-ondes à HAUTE intensité 1 pqt (500 g) de fromage fondu pasteurisé VELVEETA, coupé en cubes, avec 1 tasse (250 mL) de salsa pendant 5 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Remuer. Donne 3 tasses (750 mL).

TREMPETTE EN ROBE DES FÊTES

La façon la plus pratique de «trempier» durant les fêtes cette année est d'utiliser les trempettes au fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA et les vinaigrettes et trempettes J.L. KRAFT. Déposer dans des poivrons, cour-pains évidés et servir avec des croustilles nacho ou de pommes de terre et des morceaux de légumes.



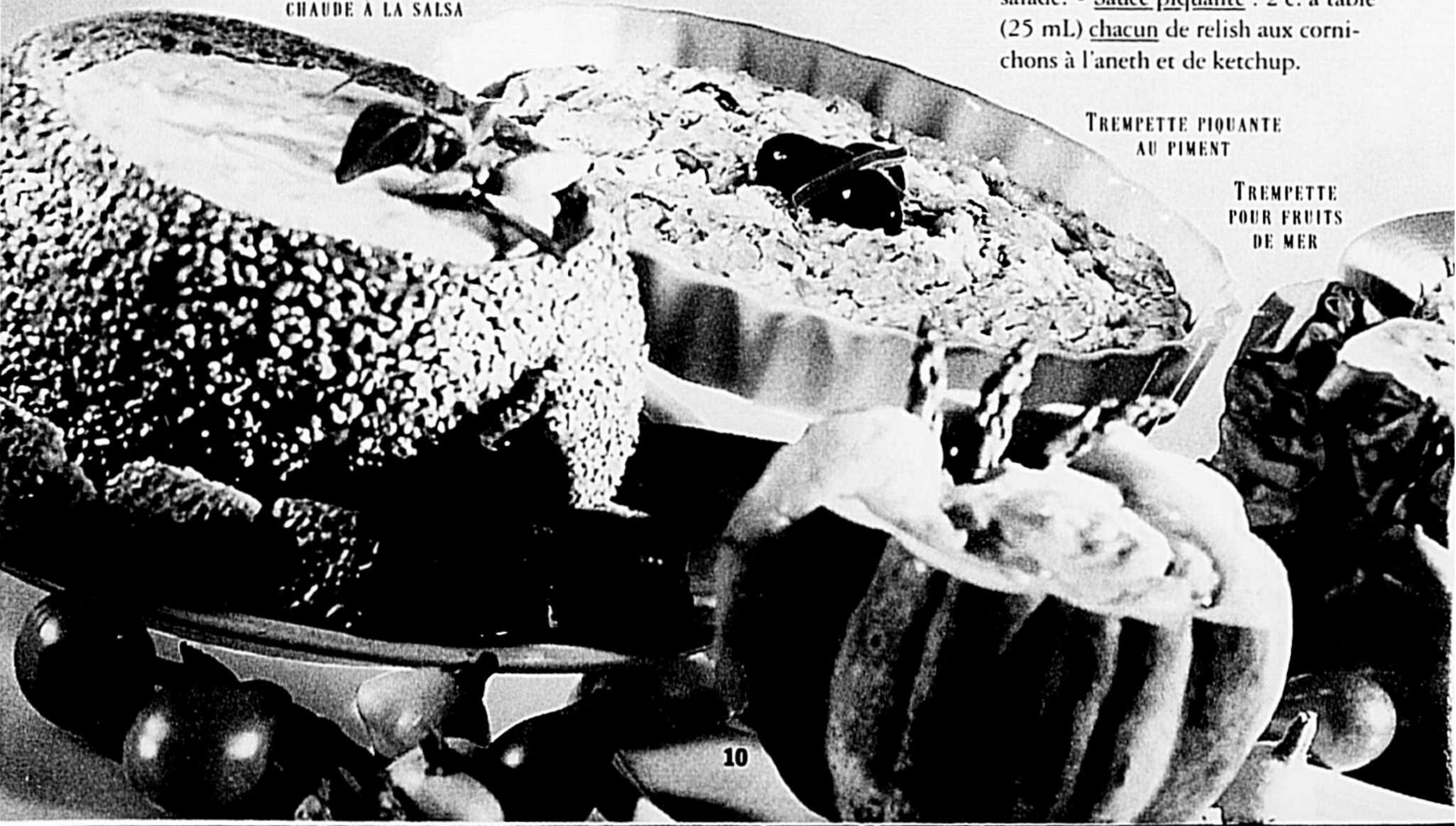
METS MERVEILLEUX

TREMPETTE POUR FRUITS DE MER

Pour chaque 1/2 tasse (125 mL) de sauce à salade MIRACLE WHIP, incorporer un des assaisonnements suivants. Pour obtenir 3 différentes trempettes pour fruits de mer, utiliser 1 1/2 tasse (325 mL) de sauce à salade. • Sauce piquante : 2 c. à table (25 mL) chacun de relish aux cornichons à l'aneth et de ketchup.

TREMPETTE PIQUANTE AU PIMENT

TREMPETTE POUR FRUITS DE MER



trempettes

- **Sauce au vin** : 2 c. à table (30 mL) de vin blanc sec et 1/2 c. à thé (2 mL) d'estragon séché.

- **Sauce tartare** : 1/4 tasse (50 mL) de relish aux cornichons sucrés.

TOASTS CLASSIQUES AU CHEDDAR

Cuisson au micro-ondes : 5 min

2 tasses de fromage fort râpé CRACKER BARREL	250 g
1 c. à thé de féculé de maïs en poudre	5 mL
1/2 c. à thé de moutarde	2 mL
1/2 tasse de bière	125 mL
1 c. à thé de sauce Worcestershire	5 mL
Poivre frais moulu au goût	
1 jaune d'oeuf	1

- Mélanger le fromage, la féculé et la moutarde dans un grand bol à mélanger.

- Mélanger la bière et les assaisonnements dans un grand bol en verre allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes à HAUTE intensité pendant 1 min.

- Incorporer au mélange de fromage en fouettant et chauffer 1 min. Remuer et chauffer 1 min de plus.

- Incorporer le jaune d'oeuf en battant et cuire 1 min ; remuer après 30 sec. Servir avec des pointes de toasts. Donne 2 portions.

TOASTS CLASSIQUES
AU CHEDDAR

DESSERTS DÉLICIEUX

FONDUE MARBRÉE AUX DEUX CHOCOLATS

Cuisson au micro-ondes : de 6 à 10 min.

- Déposer 6 carrés de chocolat blanc BAKER'S et 6 carrés de chocolat mi-amer BAKER'S séparément dans 2 bols allant au micro-ondes. Ajouter 1/4 tasse (50 mL) de crème 10 % au chocolat blanc et 1/2 tasse (125 mL) de crème 10 % au chocolat mi-amer.

- Chauffer chaque bol au micro-ondes à intensité MOYENNE de 3 à 5 min. Remuer pour fondre le chocolat.

- Verser le contenu des bols simultanément dans un plat oval peu profond. Servir avec des morceaux de fruits et de gâteau

des anges ou quatre-quarts. Donne 2 tasses (500 mL).

FONDUE FACILE AU CHOCOLAT

Cuisson au micro-ondes : 2 min

Mélanger 3 contenants individuels de pouding au fondant au chocolat MOMENTS MAGIQUES avec 1/4 tasse (50 mL) de lait dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes à intensité MOYENNE de 2 à 4 min pour éclaircir et réchauffer. Tremper des morceaux de gâteau ou de beignets, des guimauves, des bananes ou des fraises.

Donne 2 tasses (500 mL).

TREMPETTE À LA NOIX DE COCO ET À LA LIME

Fondre 1 carré de chocolat mi-amer BAKER'S. Dessiner des motifs originaux sur les parois intérieures d'un bol de service en verre. Mettre de côté. Mélanger 1/2 tasse (125 mL) chacune sauce à salade MIRACLE WHIP, crème de noix de coco, noix de coco BAKER'S ANGEL FLAKE et crème sure. Incorporer 1 c. à table (15 mL) de jus de lime frais et 1/2 c. à thé (2 mL) de zeste de lime râpé. Déposer dans le bol de service décoré de chocolat. Réfrigérer. Servir avec des fruits frais. Donne 2 tasses (500 mL).

GROS ET PETITS LÉGUMES À TREMPER

Certains légumes sont par leur forme tout indiqués pour servir avec des trempettes consistantes alors que d'autres pleins de coins et recoins sont parfaits avec des trempettes onctueuses.

TREMPETTES CONSISTANTES

Endives
Céleri

Languettes de poivron
Rondelles de carotte

TREMPETTES ONCTUEUSES

Brocoli
Chou-fleur
Asperges

Bâtonnets de courgette

TREMPETTE À LA NOIX
DE COCO ET À LA LIME

FONDUE MARBRÉE AUX DEUX CHOCOLATS

Délices

DE LA GELÉE AUX PÊCHES



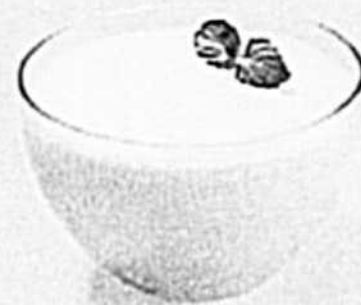
À LA
**MOUSSE À LA PÊCHE AVEC
COULIS DE FRAMBOISES**

Préparation : 20 min
Réfrigération : 4 h

2	pqt (85 g chacun) de	2
	poudre pour gelée	
	JELL-O à la pêche	
1 1/2	tasse d'eau bouillante	375 mL
1 1/2	tasse de glaçons	375 mL
3/4	tasse de jus d'orange	175 mL
2	c. à thé de zeste	10 mL
	d'orange râpé	
1	sachet de garniture à desserts	1
	DREAM WHIP, préparée	

- Mousse à la pêche : dissoudre la poudre pour gelée dans l'eau bouillante. Ajouter les glaçons, le jus et le zeste. Remuer jusqu'à ce que les glaçons soient fondus. Réfrigérer jusqu'à léger épaissement.
- Incorporer délicatement la garniture à desserts au mélange de gelée. Déposer dans un moule à pain de 9 x 5 po (2 L). Réfrigérer 4 h ou jusqu'au lendemain. Pour démouler, tremper dans l'eau tiède 15 sec et renverser sur un plat de service. Trancher et servir avec le coulis de framboises.
- Coulis de framboises : dans une casserole moyenne, mélanger 1 pqt (300 g) de framboises congelées (décongelées), 1/3 tasse (75 mL) de sucre, 2 c. à table (30 mL) de chacun : eau et jus de citron. Porter à ébullition. Cuire à feu modéré, de 2 à 3 min, en remuant. Réduire en purée homogène au robot culinaire. Donne 10 portions.

**DU POUDING
À LA VANILLE**



AUX
MINI-MILLEFEUILLES

Préparation : 40 min
Cuisson : 15 min

1	pqt (397 g) de pâte feuilletée	1
	congelée, décongelée	
1	pqt (4 portions) de pouding	1
	instantané JELL-O à la vanille	
1	carré de chocolat mi-sucré	1
	BAKER'S	

- Chauffer le four à 375° F (190°C).
 - Abaisser la moitié de la pâte feuilletée en un rectangle de 7 x 9 po (17 x 22 cm). À l'aide d'un emporte-pièce de 2 1/2 po (6 cm), découper 9 morceaux dans la pâte. Déposer sur une plaque à pâtisserie et cuire au four de 12 à 15 min ou jusqu'à ce que la surface soit dorée. Laisser refroidir sur une grille. Répéter avec la seconde moitié.
 - Trancher chaque coquille horizontalement.
 - Préparer le pouding selon les indications de l'emballage en remplaçant la moitié du lait par 1 tasse (250 mL) de crème sure.
 - Déposer 1 1/2 c. à table (22 mL) du mélange de pouding dans la moitié inférieure de chaque coquille. Recouvrir de l'autre moitié.
 - Arroser de chocolat fondu.
- Donne 18 millefeuilles.

Comme par magie, transformez des desserts ordinaires en délices hors pair. Grâce à ces quelques idées magiques que nous avons mises au point dans les Cuisines Kraft pour vous aider à préparer sans peine des desserts impressionnants. Grâce aussi à quelques idées de décoration qui donneront un air de fête à des plats de tous les jours.

Mousse à la pêche avec coulis de framboises

Mini-millefeuilles

et magie

...encore
un peu
de magie

DES BROWNIES



AUX RICHES CARRÉS AU CHOCOLAT ESPRESSO

Préparation : 35 min

Cuisson : 45 min

5 carrés de chocolat mi-amer BAKER'S	5
1/2 tasse de beurre	125 mL
3 oeufs	3
1 oeuf séparé	1
1 1/4 tasse de cassonade bien tassée	300 mL
3/4 tasse de farine tout usage	175 mL
1/4 c. à thé de poudre à pâte	1 mL
1/3 tasse de pacanes hachées	75 mL
1 1/2 pqt (250 g chacun) de fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA, ramolli	1 1/2
1 tasse de sucre à glacer	250 mL
2 c. à table de café instantané MAXWELL HOUSE	30 mL

- Chauffer le four à 325°F (160°C).
- Fondre le chocolat et le beurre ; laisser refroidir.
- Battre 2 oeufs, 1 jaune d'oeuf et la cassonade à vitesse élevée du batteur électrique pendant 5 min. Incorporer délicatement le chocolat, la farine et la poudre à pâte. Mettre 1/4 tasse (50 mL) de pâte de côté. Incorporer les pacanes dans le reste de la pâte. Étendre dans un plat 9 x 9 po (3 L) tapissé de papier d'aluminium. Réfrigérer 15 min.
- Battre le reste des ingrédients y compris 1 oeuf et 1 blanc d'oeuf jusqu'à homogénéité. Étendre sur la pâte dans le moule. Déposer la pâte réservée à la douille en lignes sur la longueur à 1 po (2 cm) d'intervalles. Pour un effet de «plume», passer un couteau à 1/2 po (1 cm) d'intervalles dans un mouvement de va-et-vient sur toute la longueur. Cuire au four 45 min ou jusqu'à ce que le dessus soit pris. Réfrigérer 3 h ou congeler. Donne 16 carrés.

BISCUITS RECOUVERTS DE CHOCOLAT



Trempez des biscuits dans un mélange de chocolats fondus mi-sucré et blanc BAKER'S.

MOUSSE ET COULIS



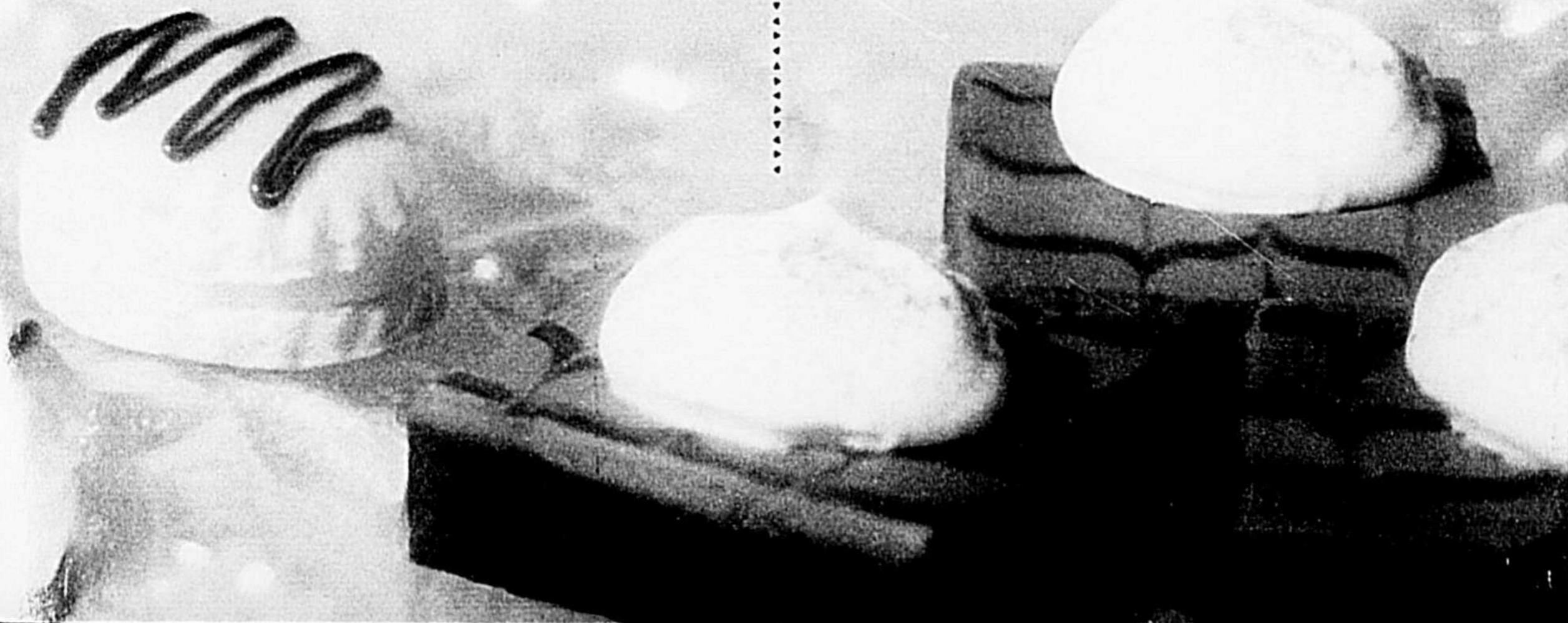
Laissez tomber sur le coulis aux framboises des cuillerées à thé de crème sure puis passez un couteau sur la crème sure pour créer un motif.

TARTE



Placez un couvre-assiette en dentelle de papier ou des languettes de papier ciré sur le dessus de la tarte. Tamisez du sucre à glacer au-dessus. Enlevez le papier délicatement pour révéler le motif.

Riches carrés au chocolat espresso



BIEN MANGER. BONNES IDÉES.
Les Cuisines
KRAFT

AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



AU DÉTAILLANT : Kraft General Foods Canada Inc., 95 Moatfield Drive, Don Mills (Ontario) M3B 3L6, vous remboursera la valeur nominale de ce bon plus les frais de manutention précisés par nous, pour autant que vous l'acceptiez de votre client conformément aux conditions de l'offre de bons. Toutes autres applications de même que le défaut de présenter sur demande la preuve qu'une quantité suffisante a été achetée dans les 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés pourraient constituer une fraude et, à notre gré, auront pour effet de rendre nuls ces bons. Les bons qui sont remis deviennent notre propriété. Seuls les distributeurs au détail qui rachètent le bon se verront remboursés. La TPS et la TVQ, s'il en est, sont comprises dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à : Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint-Jean (Nouveau Brunswick) E2L 4L3.

**Limite : Un bon par achat.
Valide seulement sur le
ou les produits indiqués.**

*M.D. de Kraft General Foods
Canada Inc.



Nom _____
Adresse _____
Ville _____
Prov. _____ Code postal _____

*Veuillez prévoir un délai de livraison de 6 à 8 semaines.
Limite : une demande par foyer.*

*Kraft General Foods Canada décline toute responsabilité pour des envois perdus
ou mal acheminés.*

L'offre est valable jusqu'à épuisement des stocks.

Les Cuisines
KRAFT

date limite : le 31 déc. 1993

Economisez
trente
cents

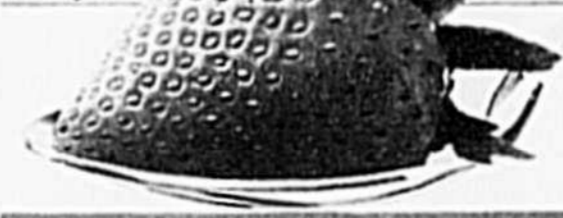
maintenant à l'achat de
trois (3) produits JELL-O*
au choix (n'importe quel
format ou saveur), à
l'exception des poudings
JELL-O*.

Les Cuisines



JELLO

poudre
pour gelée



F R A I S E

30¢

C'est des rabais

date limite : le 31 déc. 1993

Economisez
cinquante
cents

maintenant à l'achat
d'un (1) emballage de
225g de Paquets Filtrés
MAXWELL HOUSE*.

Les Cuisines



50¢

date limite : le 31 déc. 1993

Economisez
cinquante
cents

maintenant à l'achat
d'un emballage de
quatre poudings
MOMENTS MAGIQUES*
ou TOUCHE LÉGÈRE*
(saveur au choix).

Les Cuisines



50¢

date limite : le 31 déc. 1993

Economisez
quarante
cents

maintenant à l'achat
d'une (1) boîte de riz à
grains longs 100% de
première qualité
MINUTE RICE*
(format au choix).

Les Cuisines



40¢

date limite : le 30 juin 1993

Economisez
soixante-quinze
cents

maintenant à l'achat d'un
(1) bocal de sauce à salade
MIRACLE WHIP* ou de
sauce pour salade légère sans
cholestérol MIRACLE WHIP*
(format au choix).

Les Cuisines



75¢

date limite : le 31 déc. 1993

Economisez
cinquante
cents

maintenant à l'achat
de deux (2) boîtes
de mélange à farce
STOVE TOP* (n'importe
quel format ou saveur).

Les Cuisines



50¢

date limite : le 31 déc. 1993

Economisez
trente
cents

maintenant à l'achat d'un
(1) emballage de 454 g de
cheddar CRACKER
BARREL* ou de n'importe
quel format de
CRACKER BARREL* Léger.

Les Cuisines



30¢

«Qu'est-ce qui mijote?»

4,95\$

POUR OBTENIR VOTRE CARTABLE
«QU'EST-CE QUI MIJOTE», VEUILLEZ :

1. remplir le formulaire au verso;
2. y joindre un chèque ou un mandat
de 4,95 \$ plus 2,50 \$ pour frais
de port et de manutention;
3. et poster le tout à :
«Qu'est-ce qui mijote?»
Les Cuisines Kraft, B.P. 1010,
Woodbridge, Ontario, L4L 8T1

Les Cuisines



date limite : le 31 oct. 1993

Economisez
trente
cents

maintenant à l'achat
d'un emballage de
fromage KRAFT*
(n'importe quel
format ou variété).

Les Cuisines



30¢

**Ma
en
fo**

Au lieu
enfants
mettez
mains à
créer, a
des orn
table, d
cadeau
à croqu
à regard

Préparat

- Chauffe
- à intensi
- pendant
- (250 g) d
- miniatur
- 1/4 tasse
- garine Pa
- Incorp
- de poudr
- JELL-O.
- Ajoute
- (3 L) de r
- Façon
- bonbons
- de régliss
- bonbons.

L'ÉQUIPE
Marilynn
CRÉATIO
MACLAR
PARKAY.



Maïs en folie

Au lieu d'éloigner les enfants de la cuisine, mettez ces petites mains à l'oeuvre pour créer, avec du maïs, des ornements de table, d'arbre ou de cadeaux... aussi bons à croquer que beaux à regarder!

Préparation : 5 min

- Chauffer au micro-ondes à intensité MOYENNE pendant 3 min 1 pqt (250 g) de guimauves miniatures KRAFT avec $\frac{1}{4}$ tasse (50 mL) de margarine PARKAY.
- Incorporer 1 pqt (85 g) de poudre pour gelée JELL-O.
- Ajouter 12 tasses (3 L) de maïs soufflé.
- Façonner. Décorer de bonbons «gumdrops», de réglisse et d'autres bonbons.

L'ÉQUIPE «QUEST-CE QUI MIJOTE?» DES CUISINES KRAFT : Susan Cox, France Lamonde, Marian Macdonald, Karen Masseri, Lorna Roberts, Marilyn Small, Susanne Stark, Rosemarie Superville, Judy Welden. ANGEL FLAKE, BAKER'S, CAMPAGNE, CRACKER BARREL, CRÉATIONS MINUTE RICE, DREAM WHIP, J.L. KRAFT, JELL-O, KRAFT, KRAFT INTERNATIONAL, LES CUISINES KRAFT, MACLAREN'S IMPERIAL, MARQUE PHILADELPHIA, MAXWELL HOUSE, MINUTE, MIRACLE WHIP, MOMENTS MAGIQUES, PARKAY, SHAKE 'N BAKE, STOVE TOP, VELVEETA et QUEST-CE QUI MIJOTE? sont des marques de commerce de Kraft General Foods Canada Inc.

BIEN MANGER. BONNES IDÉES.
Les Cuisines

KRAFT

14

Imprimé sur du papier recyclé à 50 %.

KRAFT GENERAL FOODS
CANADA INC.



Un petit mot des cuisines Kraft

Dans les Cuisines Kraft, nous tirons une immense fierté de notre savoir-faire en tant que spécialistes en alimentation. Il nous fait toujours plaisir de partager nos meilleures idées avec vous car nous nous considérons comme vos partenaires dans la cuisine.

Nous voulons continuer à vous offrir le meilleur dans nos prochaines parutions de «Qu'est-ce qui mijote?» et c'est pourquoi nous aimerons connaître les questions et les sujets qui vous intéressent. Veuillez remplir le questionnaire au verso et inscrire en lettres moulées vos nom et adresse dans l'espace réservé ci-dessous.

Les renseignements fournis nous permettront de vous présenter au cours de l'année 1993, des produits, des offres, des recettes et des conseils qui sauront répondre à vos attentes et à vos intérêts.

Toute l'équipe des Cuisines Kraft vous souhaite, à vous et à votre famille, ses meilleurs vœux de Noël et du Nouvel An.

Cécile Girard-Hicks

Cécile Girard-Hicks
Directrice des Cuisines Kraft

2) Quel âge ont les membres de votre foyer?
[Marquez d'un «x» la (les) réponse(s) appropriée(s)]

Enfants	Masculin	Féminin
0 à 6 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7 à 12 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13 à 18 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Adultes		
19 à 24 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
25 à 34 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
35 à 49 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
50 à 54 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
plus de 55 ans	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3) Environ combien de **bocaux** de confitures avez-vous fait au cours des 2 dernières années?

Aucun/N'en fait pas	<input type="radio"/>
1 à 10	<input type="radio"/>
11 à 20	<input type="radio"/>
21 à 30	<input type="radio"/>
Plus de 30	<input type="radio"/>

4) Utilisez-vous le fromage à la crème comme ingrédient dans vos pâtisseries? Oui/Non

Oui Non

5) Quelle sorte de cuisine/cuisson faites-vous habituellement? [Marquez d'un «x» la (les) réponse(s) appropriée(s)]

Cuisine gourmet	<input type="radio"/>
Cuisine des Fêtes	<input type="radio"/>
Cuisson de gâteaux et pâtisseries	<input type="radio"/>
Cuisson au micro-ondes - pour réchauffer	<input type="radio"/>
Cuisson au micro-ondes - autre	<input type="radio"/>
Cuisson santé (faible en matières grasses, en sodium, etc.)	<input type="radio"/>
Cuisson de repas rapides et faciles à faire	<input type="radio"/>

6) Aimerez-vous recevoir d'autres recettes, des coupons-rabais, etc. des Cuisines Kraft? Oui/Non

Oui Non

0191133399-M1K5K9-BR01



LES CUISINES KRAFT
C.P. 655, SUCCURSALE A
SCARBOROUGH (ONTARIO) M1K 9Z9

DIRECTIVES

- Indiquer vos réponses en remplissant entièrement l'ovale approprié.

<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CORRECT	INCORRECT	INCORRECT	INCORRECT
- Utiliser un stylo à encre noire ou bleue, ou un crayon à mine (HB).

