



RECETTES aux bleuets



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA COLONISATION
DU QUÉBEC / 1965





RECETTES aux bleuets



Par CHARLOTTE CANTIN
technicienne en sciences ménagères

Photo couverture : gracieuseté de M. Jacques Cayouette.

Introduction

L'airelle à feuilles étroites (*Vaccinium angustifolium*. Ait), arbuste des terrains tourbeux déboisés, donne un petit fruit indigène au Québec et aux provinces de l'Atlantique. On l'a appelé bleuet, à cause de sa couleur.

Les familles vivant à proximité des peuplements d'airelles peuvent facilement aller cueillir ce délicieux petit fruit au temps de « la manne bleue » ou se le procurer à bon compte sur le marché ou chez leur épicier. On le consomme comme dessert, servi « nature » avec sucre et crème ou apprêté de plusieurs façons en consultant les recettes qui requièrent des petits fruits. Il peut entrer dans le menu en toute saison, car une partie de la production est mise en conserve ou congelée.

Il manquait cependant des recettes spécifiques à ce fruit. Dans le but de combler cette lacune le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation publie ce recueil de recettes qui sera sans doute bien accueilli par les ménagères, tant urbaines que rurales.



Notions générales sur la mise en conserve

Grâce aux conserves, la ménagère peut, tout au long de l'année, servir des produits périssables aux membres de sa famille. Cela lui permet de varier l'alimentation et d'équilibrer les menus.

La mise en conserve consiste à soustraire un produit périssable aux agents destructeurs dont les principaux sont l'air et les bactéries.

Pour que la mise en conserve soit une réussite, la cuisinière doit suivre à la lettre certains principes sinon les résultats seront nuls. La phase la plus importante du procédé est sans contredit la stérilisation.

Le secret ne consiste pas à stériliser longtemps mais à point. Il faut de plus suivre les conseils suivants afin de s'assurer d'une mise en conserve parfaite.

Choisir des produits sains et mûris à point

Sauf quelques rares exceptions, et à moins que spécifié dans la recette, la récolte doit se faire avant que le produit soit complètement rendu à maturité. La mise en conserve doit se faire rapidement et dans les 24 heures après la cueillette du produit. Si le produit est acheté, s'assurer qu'il est très frais. N'achetez pas la quantité qu'on peut mettre en conserve immédiatement.

Le produit doit être lavé, blanchi et égoutté

Le blanchiment est à recommander pour certains produits. Pour blanchir un produit, il suffit de le plonger quelques minutes dans l'eau bouillante et de le refroidir immédiatement sous l'eau froide. Cette opération a pour résultats de raffermir le produit, de fixer la couleur et de corriger s'il y a lieu la saveur aigre de certains produits.

Stérilisation

Les bocaux ainsi que tous les ustensiles utilisés pour la mise en conserve doivent être stérilisés.

Le sirop ou l'eau, selon le cas, doivent être ajoutés chauds et même bouillants.

On doit laisser un espace de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ pouce dans les bocaux afin de permettre l'expansion du produit.

L'eau doit recouvrir les bocaux entièrement et **doit** bouillir sans arrêt pendant tout le temps qu'exige la stérilisation. On doit éviter tout de même que l'eau bouille trop fortement, car il y aurait danger que les bocaux s'entrechoquent et se cassent.

Si l'eau arrête de bouillir pendant la stérilisation, procédez comme suit.

Pour les fruits : comptez les minutes d'arrêt et prolongez la stérilisation du même nombre de minutes.

Pour les légumes : évaluez les minutes d'arrêt, continuez la stérilisation en doublant le temps d'arrêt.

Pendant la stérilisation, les bocaux ne doivent être fermés qu'à demi ; ils doivent être fermés hermétiquement dès la sortie du bain d'eau. Vérifiez

les bocaux pendant le refroidissement afin de vous assurer qu'ils sont hermétiquement fermés. Pour ce, laissez refroidir tête en bas ou couchés sur une table.

Évitez les courants d'air au sortir des bocaux du bain d'eau bouillante. Entrez dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Une température de 50°F à 60°F est recommandée.

Il est bon de savoir qu'on peut stériliser les conserves en bocaux, au four (275°F).

Densité des sirops pour conserves de fruits

		Sucre	Eau	Rendement en sirop
Très clair	—	2 tasses	8 tasses	9 tasses
Clair	—	2 tasses	6 tasses	7 tasses
Médium	—	2 tasses	5 tasses	6 tasses
Épais	—	2 tasses	2 tasses	3 tasses

Ajoutez le sucre à l'eau, amenez lentement au point d'ébullition et laissez bouillir 5 minutes.

On calcule à peu près 1½ tasse de sirop pour chaque pinte de fruits.

Tous les fruits peuvent se conserver soit dans leur propre jus s'ils sont juteux, soit avec de l'eau. Ce n'est pas le sucre qui conserve le produit, mais la stérilisation.

La densité du sirop utilisé dépend du goût de chacun et de l'usage qu'on veut faire de la conserve. Une trop grande quantité de sucre enlève le goût naturel du fruit.

Un petit fruit ou un fruit coupé en petits morceaux prend moins d'espace dans un bocal et permet d'utiliser un sirop plus épais.

Conservation des bleuets sans sucre

Triez et lavez les bleuets. Mettez 2 pintes de bleuets dans un sac de coton fromage et faites-les blanchir dans un chaudron d'eau bouillante. Dès que vous voyez des taches de jus sur le sac, enlevez et mettez immédiatement dans des bocaux stérilisés sans refroidir. Pressez légèrement les fruits de manière à pouvoir introduire dans chaque bocal d'une chopine les ¾ d'une pinte de fruits. Stérilisez :

les chopines 15 minutes
les pintes 20 minutes

Les bleuets stérilisés de cette manière gardent leur forme et ont une saveur délicieuse.

Conserves de bleuets avec sirop

Triez et lavez les bleuets. Mettez dans les bocaux stérilisés en pressant sans toutefois écraser les fruits. Ajoutez du sirop médium et faites stériliser :

15 minutes pour des bocaux d'une chopine ;
20 minutes pour des bocaux d'une pinte.

Stérilisation au four (275°F)

30 minutes pour des bocaux d'une chopine ;
40 minutes pour des bocaux d'une pinte.

Conserves d'été

2 tasses de bleuets	3 tasses de sucre
2 tasses de pommes coupées en dés	1 citron
	1 tasse d'amandes hachées

Triez et lavez les bleuets. Pelez et coupez les pommes en dés. Mettez dans une casserole avec le sucre, le zeste et le jus de citron. Amenez lentement à ébullition en brassant constamment jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez ensuite mijoter jusqu'à ce que le mélange soit épais et translucide. Ajoutez les amandes.

Versez dans des bocaux stérilisés et fermez hermétiquement.

Les confitures

On désigne sous le nom de confiture des fruits confits dans un sirop épais. Généralement on ne fait pas stériliser les confitures. Les fruits en conserve, préparés avec un sirop, sont moins riches que les confitures, mais gardent mieux leur saveur naturelle. Les confitures tout comme les conserves permettent à la cuisinière de varier les menus d'hiver. On doit se souvenir que les fruits sont à leur meilleur lorsqu'ils sont frais. En saison, ils devraient être servis très souvent, car ils sont très riches au point de vue alimentaire. On ne devrait jamais priver la famille de fruits frais sous le prétexte de s'approvisionner de conserves pour les mois d'hiver.

Conseils à suivre pour la préparation des confitures

Ne pas utiliser de fruits trop mûrs pour la préparation des confitures. Plus le fruit est mûr, moins il contient de pectine.

Si le fruit est trop mûr et naturellement pauvre en pectine, mélangez-le avec un fruit riche en pectine.

Fruits pauvres en pectine : fraises, framboises, cerises.

Fruits riches en pectine : pommes, cassis, prunes.

Triez et lavez les fruits selon l'espèce utilisée. Les petits fruits tels que fraises et framboises doivent être lavés avant d'être équeutés. Préparez les confitures en petites quantités afin qu'elles puissent cuire plus rapidement.

Évitez de laisser cuire une confiture trop longtemps ; elle deviendra foncée et perdra de sa saveur.

Ne jamais la laisser bouillir avant que le sucre soit fondu. Si l'on doit ajouter du sucre à des fruits chauds, il est conseillé de le faire chauffer afin de ne pas retarder l'ébullition et ainsi prolonger la cuisson.

Ecumez la confiture à la fin de la cuisson.

Versez-la chaude dans des bocaux stérilisés et encore **chauds**.

Pour éviter que les petits fruits remontent à la surface des confitures, on conseille de laisser refroidir parfaitement et de réchauffer juste au moment de verser dans les bocaux.

Lavez l'extérieur des bocaux avant de les étiqueter.

Paraffinez lorsque les confitures sont **ou** bouillantes **ou** froides.

Conservez dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Proportions des ingrédients

On emploie habituellement une égale quantité de sucre et de fruits ou $\frac{3}{4}$ de livre de sucre pour 1 livre de fruits, quand les fruits sont très sucrés.

Confitures aux bleuets

1 livre de bleuets	ou	1 livre de sucre
1 livre de bleuets	ou	$\frac{3}{4}$ livre de sucre, si les bleuets sont très sucrés

La veille, déposez dans un bol un rang de fruits, un rang de sucre. Alternez ainsi jusqu'à ce que les quantités soient épuisées. Terminez avec un rang de sucre. Le lendemain, égouttez les fruits; faites bouillir le jus jusqu'à ce qu'il soit assez épais, remettez les fruits. Cuisez lentement, environ 15 minutes. Ecumez si nécessaire. Laissez refroidir. Réchauffez et mettez dans des bocaux stérilisés et chauds. Lorsque la confiture est froide, recouvrez de paraffine et conservez dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Confitures aux bleuets (sans cuisson)

3 tasses de bleuets	1 paquet de pectine
$\frac{1}{4}$ de tasse de jus de citron	1 tasse d'eau
5 tasses de sucre	

Ecrasez les bleuets. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Laissez reposer 20 minutes en brassant souvent afin de faire fondre le sucre. Faites bouillir la pectine et l'eau durant 1 minute et ajoutez au mélange de fruits. Brassez de nouveau 2 à 3 minutes. Versez dans des verres à gelée ou des contenants de carton. Laissez reposer 24 heures. Couvrez hermétiquement et mettez au réfrigérateur ou au congélateur.

Cette confiture se conserve facilement durant 6 mois.

Confitures aux bleuets et aux pêches (Jam)

4 livres de pêches	2 bâtons de cannelle
1 pinte de bleuets	1 c. à thé de clous de girofle entiers
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau	$\frac{1}{2}$ c. à thé de quatre-épices (non moulues)
$5\frac{1}{2}$ tasses de sucre	
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	

Pelez et dénoyautez les pêches. Passez au moulin à viande utilisant un gros couteau. Lavez et trie les bleuets. Mélangez avec les pêches dans un chaudron; ajoutez l'eau et amenez au point d'ébullition lentement. Couvrez le chaudron et laissez mijoter 10 minutes, brassant occasionnellement. Ajoutez le sucre et le sel. Mettez les épices dans un sac et ajoutez au mélange bouillant. Amenez lentement au point d'ébullition et brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faites bouillir rapidement 10 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient clairs. Enlevez le sac contenant les épices. Versez dans des bocaux stérilisés. Laissez refroidir et couvrez de paraffine.

Confitures aux bleuets (avec pectine)

1¼ pinte de bleuets	7 tasses de sucre
2 c. à table de jus de citron	1 bouteille de pectine (6 onces)

Lavez et triez les bleuets. Ecrasez; on devra avoir 4½ tasses à peu près. Mettez dans un chaudron avec le jus de citron et le sucre. Mélangez et amenez rapidement à ébullition sur un feu vif. Laissez bouillir 1 minute. Enlevez du feu, ajoutez la pectine. Ecumez. Continuez à brasser et à écumer pendant 5 minutes. Versez dans des verres stérilisés, laissez refroidir et couvrez de paraffine.

Confitures aux bleuets épicées

1½ pinte de bleuets frais	½ c. à thé de cannelle
2 c. à table de jus de citron	½ c. à thé de quatre-épices
1 boîte de pectine en poudre	5 tasses de sucre
½ c. à thé de clou de girofle	

Lavez les bleuets et écrasez-les. Mesurez 4 tasses et mettez-les dans une casserole. Ajoutez le jus de citron, les épices, la pectine et mélangez bien. Amenez rapidement à ébullition en brassant constamment. Ajoutez le sucre. Amenez de nouveau à ébullition et laissez bouillir 1 minute. Brassez constamment. Retirez du feu, écumez. Laissez reposer 5 minutes, écumez; répétez cette opération 2 fois. Versez dans des verres. Couvrez de paraffine.

Compote de bleuets

2 tasses de bleuets frais	⅛ de c. à thé de sel
Eau	Jus de ½ citron
¼ de tasse de fécule de maïs	Crème sure
¾ de tasse de sucre	

Triez, lavez les bleuets. Mettez dans une casserole avec l'eau. (1 tasse). Laissez mijoter 10 minutes. Passez au tamis. Ajoutez assez d'eau pour donner 2½ tasses. Mélangez la fécule de maïs, le sucre et le sel; ajoutez aux bleuets. Faites cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Ajoutez le jus de citron. Faites tiédir en brassant souvent. Laissez refroidir complètement. Servez avec crème sure.

N.B. — On peut épaissir sans passer au tamis; dans ce cas, réduisez la fécule de maïs à 3 c. à table.

Marmelade aux bleuets

1 orange	3 tasses de bleuets
1 citron	5 tasses de sucre
1 tasse d'eau	1 bouteille de pectine liquide
⅛ de c. à thé de soda à pâte	

Enlevez les écorces de l'orange et du citron; enlevez également la moitié de la partie blanche qui adhère aux écorces. Coupez en fines lanières à l'aide de ciseaux de cuisine. Mettez dans une casserole avec l'eau et le soda à pâte et laissez cuire à découvert 10 minutes.

Débarrassez la pulpe de la membrane qui la recouvre, coupez en morceaux

et ajoutez à la première préparation. Couvrez la casserole et laissez cuire 15 minutes, ajoutant de l'eau si nécessaire. Ajoutez les bleuets et le sucre. Amenez lentement au point d'ébullition et laissez mijoter 5 minutes. Enlevez du feu et ajoutez la pectine. Ecumez, laissez reposer 5 minutes. Répétez cette opération 2 fois. Versez dans des verres stérilisés et couvrez de paraffine lorsque refroidi.

Relish épicé aux bleuets

3 tasses de bleuets en conserve ou frais	1½ c. à table de gélatine neutre
2 c. à table de sucre	½ tasse d'eau froide
1 bâton de cannelle	¼ de tasse de jus de citron
1 c. à thé de quatre-épices	2 c. à table de vinaigre
1 c. à thé de clous de girofle entiers	¼ de c. à thé de sel

Mettez les bleuets, le sucre et les épices dans une casserole. Laissez mijoter 10 minutes ou plus si ce sont des bleuets frais. Passez au tamis. Mesurez et ajoutez de l'eau si nécessaire, pour obtenir 2 tasses. Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 à 10 minutes. Ajoutez-la au jus de fruit chaud et brasses jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute. Ajoutez le jus de citron, le vinaigre et le sel. Versez dans de petits moules rincés à l'eau froide et laissez prendre.

Bleuets marinés

1 chopine de bleuets	1 c. à thé de vinaigre
2 c. à table de mélasse	½ tasse de cassonade

Lavez et triez les bleuets. Mélangez la mélasse et le vinaigre. Mettez les bleuets dans une jarre de grès en alternant avec la cassonade et le mélange de mélasse et de vinaigre. Couvrez et laissez reposer 3 à 4 jours, ou assez longtemps pour que le mélange soit liquide. Mettez dans un bocal stérilisé et fermez hermétiquement.

Les gelées

Les gelées sont des jus de fruits qu'on prépare avec du sucre dans des proportions bien définies. On ne réussit qu'avec des fruits riches en pectine. La pectine est une substance analogue aux gommés, qui se transforme en acide pectique ; cet acide, donne de la saveur à la gelée. On constate que les fruits contiennent suffisamment de pectine pour préparer des gelées, en additionnant une cuillerée à table d'alcool à une cuillerée à table de jus de fruits non bouilli ; si le mélange épaissit, les fruits en renferment assez.

Raisons qui peuvent empêcher la gelée de prendre :

L'emploi de fruits dépourvus de pectine.

L'emploi de fruits trop mûrs.

L'emploi de fruits cueillis immédiatement après la pluie.

Si on constate que les fruits avec lesquels on veut préparer de la gelée sont

dépourvus de pectine, on peut ajouter du jus de fruit riche en pectine (pomme, gabelle) ou encore des écorces d'oranges et de citrons.

Si les fruits sont trop mûrs, il est prudent d'ajouter un peu de jus de citron (1 c. à table par pinte de jus).

Pour obtenir une gelée limpide éviter de :

Faire bouillir les fruits ou le jus trop violemment ;

Hâter l'écoulement du jus en pressant sur le sac ;

Trop agiter la gelée en la brassant pendant la cuisson ;

Ne pas écumer suffisamment ;

Préparer une trop grande quantité de gelée à la fois : jamais plus que 1 à 2 pintes à la fois.

Gelée de bleuets

On obtient plus de succès lorsque la gelée est préparée avec $\frac{1}{3}$ de fruits qui ne sont pas tout à fait rendus à maturité.

Lavez et triez les bleuets. Ecrasez afin de libérer un peu de jus. Si les fruits ne sont pas très juteux, on peut ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau, pour chaque pinte de fruits. Faites bouillir jusqu'à ce que les fruits soient tendres (à peu près 15 minutes). Laissez égoutter dans un sac à gelée. Faites bouillir le jus jusqu'à ce qu'il soit diminué de moitié. Ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre par tasse de jus. Brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Amenez rapidement au point d'ébullition et laissez bouillir jusqu'à ce que deux gouttes jumelles s'attachent à la cuillère. Laissez reposer quelques minutes, écumez et versez dans des verres à gelée. Couvrez de paraffine. (220°F au thermomètre).

Gelée de bleuets et de pommes

Faites cuire séparément une quantité égale de pommes et de bleuets. Egouttez et coulez les jus de fruits.

Pour chaque tasse de jus mélangé, ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre. Procédez comme ci-dessus pour finir.

Gelée de bleuets épicée

A la recette précédente, ajoutez un paquet d'épices mélangées (cannelle, clou de girofle, muscade et quatre-épices) au sirop bouillant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le sirop ait obtenu le degré de cuisson nécessaire (220°F). Enlevez le sac d'épices. Pour finir, procédez comme ci-dessus.

Gelée de bleuets et de pommes (avec pectine)

1 pinte de bleuets frais

2 tasses d'eau

2 c. à table de jus de citron

1 boîte de pectine en poudre

2 tasses de jus de pommes

5 tasses de sucre

Lavez et écrasez les bleuets. Mettez dans une casserole avec l'eau et le jus de citron. Amenez au point d'ébullition lentement, et laissez mijoter 5 minutes. Faites égoutter dans un sac et mesurez. Vous devez avoir 2 tasses de jus. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Ajoutez le jus de pommes et la pectine, mettez sur un feu ardent et amenez au point d'ébullition. Laissez bouillir rapidement 1 minute en brassant constamment. Ajoutez le sucre. Amenez de nouveau au

point d'ébullition et laissez bouillir 1 minute. Enlevez du feu, écumez si nécessaire. Versez dans des verres à gelée. Couvrez de paraffine.

La congélation

La congélation saisit et retient la fraîcheur des aliments ; elle conserve couleur, saveur, texture et les vitamines des produits frais. De plus, elle réduit le temps de cuisson surtout des légumes.

Pour congeler avec succès. Choisissez des produits de première qualité. Utilisez des fruits et des légumes fraîchement cueillis et congelez le plus tôt possible.

Utilisez des contenants étanches à l'humidité et à la vapeur.

Préparation du produit :

Préparez les fruits comme pour la mise en conserve.

Ne congelez que de petites quantités à la fois.

Manipulez les aliments soigneusement et rapidement.

Étiquetez les contenants et mentionnez la date de la congélation.

Congélation des fruits :

Les fruits se congèlent de trois manières :

1. à sec — sans sucre ni sirop.
2. au sucre sec — Une fois les fruits préparés, placez en alternant un rang de fruits, un rang de sucre. Agitez afin de mélanger fruits et sucre.
3. au sirop — Remplissez les contenants de fruits, ajoutez assez de sirop pour couvrir en laissant l'espace nécessaire à la dilatation.

Densité des sirops pour congélation :

La densité du sirop varie suivant l'acidité des fruits et le goût de chacun.

		Sucre	Eau
Sirop léger	40%	3½ tasses	1 pinte
Sirop moyen	50%	5 "	1 "
Sirop épais	60%	7 "	1 "
Sirop très épais	65%	9 "	1 "

Mélangez le sucre et l'eau. Amenez lentement au point d'ébullition et laissez bouillir 5 minutes. Refroidissez le sirop avant de l'utiliser.

Utilisation pour les différents fruits :

Sirop léger : pommes, framboises, raisins, poires, abricots.

Sirop moyen : bleuets.

Sirop épais : ananas, prunes, pêches.

Sirop très épais : rhubarbe, canneberges (atocas).

Congélation des bleuets

1. sans sucre.
2. avec sucre : calculez 1 livre de sucre pour 5 livres de bleuets.
3. avec sirop : sirop moyen.

Décongélation

Les fruits qu'on désire servir en nature ne doivent être décongelés qu'au moment de les utiliser. Les fruits décongelés trop longtemps à l'avance et laissés exposés à l'air, perdent leur saveur, leur apparence et leur texture. On doit décongeler les fruits lentement dans le contenant fermé, soit au réfrigérateur, soit à la température de la pièce. Le contenant doit être tourné de temps à autre, afin de distribuer le sirop uniformément.

Il n'est pas nécessaire de décongeler complètement les fruits qui doivent être cuits et servis en compote ainsi que ceux qui doivent être utilisés pour les tartes et les poudings cuits.

Pain, brioches, muffins, etc.

Pain en couronne aux bleuets

2 tasses de bleuets frais	$\frac{1}{4}$ c. à thé de cannelle
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	$\frac{3}{4}$ de tasse d'eau tiède
<hr/>	
Beurre fondu	4 c. à thé de lait
1 tasse de sucre en poudre	
<hr/>	
1 c. à table de sucre	1 c. à thé de sel
$\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède	$\frac{1}{2}$ tasse de lait chaud
1 enveloppe de levure sèche	3 oeufs
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	$3\frac{1}{2}$ tasses de farine (ou plus)
$\frac{1}{3}$ de tasse de sucre	

Mélangez les trois premiers ingrédients dans une casserole, ajoutez l'eau et amenez au point d'ébullition. Laissez mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Laissez refroidir.

Faites gonfler la levure dans l'eau tiède à laquelle vous ajoutez le sucre. Battez les oeufs, ajoutez le beurre défait en crème avec le sucre et le sel. Ajoutez graduellement la farine en alternant avec le lait. Lorsque la préparation est assez épaisse, versez sur une planche enfarinée et pétrissez 5 à 10 minutes. Laissez lever au double du volume.

Abaissez alors la pâte en un rectangle de 20 x 8 pouces à peu près. Coupez le rectangle en deux, étendez sur chaque partie la préparation de fruits. Roulez sur la longueur en pressant afin d'obtenir un rouleau ferme. Déposez sur une plaque à biscuits graissée, en donnant la forme de couronnes. Ayez soin de mettre la fin du rouleau en dessous. Avec des ciseaux, coupez à 1 pouce de distance aux $\frac{3}{4}$ du rouleau. Tournez légèrement chaque tranche, badigeonnez de beurre fondu. Faites cuire dans un four de 375°F, 20 à 25 minutes. Mélangez le sucre en poudre et le lait. Étendez sur les couronnes lorsqu'elles sont assez chaudes.

Pain à la farine de blé d'Inde (Johnny Cake)

1 tasse de bleuets frais	3 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de farine de blé d'Inde	2 oeufs
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine tout-usage	$1\frac{1}{2}$ tasse de lait
$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre fondu
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	

Triez, lavez et égouttez les bleuets. Mettez la farine de blé d'Inde dans un bol et ajoutez les quatre ingrédients suivants. Bien mélanger. Ajoutez les oeufs battus, le lait, le beurre fondu ainsi que les bleuets. Faites cuire à 250°F, si possible dans une poêle électrique graissée, munie d'un couvercle mais sans soupape de sûreté.

Pain à l'orange aux bleuets

2 c. à table de beurre	1 c. à thé de poudre à pâte
¼ de tasse d'eau bouillante	¼ de c. à thé de soda à pâte
Jus d'orange	½ c. à thé de sel
4 c. à table de zeste d'orange	1 tasse de bleuets frais ou de bleuets congelés égouttés
1 oeuf	2 c. à table de miel
1 tasse de sucre	
2 tasses de farine	

Faites fondre le beurre avec l'eau bouillante. Ajoutez ½ tasse de jus d'orange et 3 c. à table de zeste d'orange. Battez l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Ajoutez les ingrédients secs tamisés ensemble, en alternant avec du jus d'orange jusqu'à ce que la préparation soit lisse et légère. Ajoutez les bleuets. Faites cuire dans un moule de fantaisie de 1½ pinte ou une casserole de 9 x 5 x 3 pouces, dans un four modéré de 325°F, 60 à 80 minutes. Démoulez sur un gril. Arrosez avec 2 c. à table de jus d'orange, 1 c. à table de zeste et le miel. Laissez refroidir avant de servir.

Brioche aux bleuets

⅞ de tasse d'eau	1 oeuf
1 enveloppe de levure granulée	3½ tasses de farine (à peu près)
½ tasse de sucre	¾ de tasse de bleuets frais ou congelés
¾ de c. à thé de sel	
¼ de tasse de beurre ou de vé- gétaline	

Faites gonfler la levure dans ¼ de tasse d'eau tiède. Chauffez le reste de l'eau au point d'ébullition et ajoutez le beurre, le sucre et le sel. Laissez tiédir et ajoutez la levure gonflée. Ajoutez l'oeuf bien battu et à peu près la moitié de la farine et battez vigoureusement. Ajoutez le reste de la farine afin d'obtenir une pâte molle mais qui ne colle pas. Renversez sur une planche enfarinée et pétrissez quelques minutes. Graissez généreusement un bol, y déposez la boule de pâte. Retournez dans le bol afin de graisser la surface de la boule de pâte. Laissez lever au double du volume.

Pétrissez de nouveau en ajoutant les bleuets qui devront avoir été lavés et séchés et être à la température de la pièce. Laissez lever de nouveau au double du volume.

Façonnez en boules, mettez sur une plaque à biscuits. Laissez lever de nouveau au double du volume et faites cuire dans un four de 375°F, 15 à 20 minutes. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez avec du beurre fondu ou du lait sucré.

N.B. — Les bleuets ne brûleront pas, à condition que le fourneau ne soit pas trop chaud.

« Scones » aux bleuets

3 tasses de farine	2 oeufs battus
4½ c. à thé de poudre à pâte	⅔ de tasse de crème légère ou lait
1 c. à thé de sel	2 c. à table de beurre fondu
⅓ de tasse de sucre	1¼ tasse de bleuets
¾ de tasse de végétaline	

Tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la végétaline à l'aide de deux couteaux, et les oeufs. Réservez un blanc d'oeuf. Ajoutez la crème mélangée avec les bleuets. Abaissez la pâte à ½ pouce d'épaisseur. Coupez en carrés de 3 pouces et ensuite en triangles. Déposez sur une plaque à biscuits bien graissée. Badigeonnez avec le blanc d'oeuf battu légèrement et saupoudrez du beurre sur chaque triangle. Faites cuire dans un four de 425°F, à peu près 15 minutes. Servez chaud avec du beurre.

Pain instantané aux bleuets

1 tasse de bleuets frais ou congelés	½ c. à thé de sel
Sucre	¼ de tasse de beurre
2 tasses de farine	1 oeuf
2½ c. à thé de poudre à pâte	Lait

Saupoudrez les bleuets de 2 c. à table de sucre. Omettez le sucre si vous utilisez des bleuets congelés sucrés. Si c'est le cas, égouttez-les. Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez le beurre à l'aide de deux couteaux. Cassez l'oeuf dans une tasse mesure, ajoutez assez de lait pour donner ¾ de tasse. Opérez le mélange rapidement et abaissez sur une planche enfarinée en forme de rectangle de 12 x 8 pouces. Saupoudrez les bleuets sur la pâte et roulez comme un gâteau. Glissez sur une plaque graissée et faites cuire dans un four de 375°F, à peu près 25 minutes. Servez en tranches avec du beurre.

Croustillant aux bleuets (1)

1 pinte de bleuets frais	⅓ de tasse de farine tout-usage
2 c. à thé de jus de citron	½ c. à thé de cannelle
⅓ de tasse de sucre	¼ de tasse de beurre

PÂTE :

2 tasses de farine tout-usage	½ tasse de sucre
½ c. à thé de sel	1 oeuf
2½ c. à thé de poudre à pâte	½ tasse de lait
½ tasse de végétaline	plus 2 c. à table

Foncez un plat qui va au four d'un papier ciré. Graissez le papier et les bords du plat (9 x 9 x 2 pouces).

Triez les bleuets, lavez et laissez égoutter. Mettez dans un bol avec le jus de citron. Mélangez les trois premiers ingrédients et faites entrer le beurre avec deux couteaux ou un mélangeur à pâte. Le beurre doit rester de la grosseur de petits pois.

Préparez un gâteau avec les ingrédients de la pâte selon la méthode habituelle. Versez dans le plat préparé, ayant soin de creuser un peu au centre. Étendez uniformément les bleuets, et saupoudrez le mélange de sucre, farine et cannelle. Faites cuire à peu près 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Laissez tiédir **avant** de démouler sur un gril. Enlevez rapidement le papier ciré. Remettez dans le plat de cuisson de manière à ce qu'il soit retourné. Servez chaud.

Croustillant aux bleuets (2)

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre	2 c. à thé de poudre à pâte
$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 oeuf	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
2 tasses de farine	2 tasses de bleuets frais

GARNITURE :

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre ramolli	$\frac{1}{3}$ de tasse de farine
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez l'oeuf bien battu. Tamisez les ingrédients secs et les ajoutez en alternant avec le lait. Ajoutez les bleuets. Versez dans un moule graissé de 9 x 9 x 2 pouces et saupoudrez sur le dessus les ingrédients de la garniture. Faites cuire dans un four de 375°F, 30 à 35 minutes. N.B. — Pour la garniture, défaites le beurre en crème et ajoutez les autres ingrédients.

« Roly Poly » aux bleuets

1 pinte de bleuets (2 $\frac{1}{2}$ tasses)

PÂTE :

2 tasses de farine tout-usage	1 c. à table de sucre
3 c. à thé de poudre à pâte	$\frac{1}{3}$ de tasse de végétaline
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	$\frac{3}{4}$ de tasse de lait
	plus 1 c. à table

REPLISSAGE :

2 c. à table de beurre	1 c. à table de crème
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 c. à table de sucre
1 c. à table de jus de citron	

Préparez une plaque à biscuits de 11 x 7 $\frac{1}{4}$ x 1 $\frac{1}{2}$ en la graissant légèrement. Lavez et triez les bleuets, égouttez-les. Tamisez la farine 3 fois avec les ingrédients qui suivent. Faites entrer la végétaline à l'aide d'un coupe-pâte. Ajoutez la farine tout à la fois et brassez jusqu'à ce que les ingrédients soient tous mélangés. Versez la pâte sur une planche enfarinée et abaissez en rectangle de 15 x 10 pouces. Tartinez la pâte avec le beurre ramolli. Versez 2 tasses de bleuets et saupoudrez le sucre. Humectez avec le jus de citron. En partant de la longueur, roulez comme un gâteau roulé. Pincez les bouts afin de les sceller. Le rouleau doit avoir à peu près 15 pouces de longueur. Coupez en tranches de 1 pouce de largeur. Avec une spatule, mettez sur la plaque à

biscuits. Enfoncez dans les tranches le reste des bleuets. Badigeonnez de crème et saupoudrez de sucre. Faites cuire 30 à 35 minutes dans un four de 400°F. Servez chaud avec crème.

Variations dans la présentation du « Roly Poly »

1. Mettez le rouleau **entier** sur la plaque à biscuits et faites cuire comme ci-dessus, 35 à 40 minutes.
2. Le « Roly Poly » peut être déposé sur une assiette et ensuite dans une rôtissoire contenant de l'eau. Couvrez la rôtissoire et faites cuire sur le poêle, 50 à 60 minutes. Servez chaud au sortir du bain de vapeur avec crème ou avec des bleuets cuits à la vapeur (sucrés).

Muffins aux bleuets (lait de beurre)

2½ tasses de farine	2 oeufs
2½ c. à thé de poudre à pâte	½ tasse de beurre ou de végétaline
¼ de c. à thé de sel	1½ tasse de bleuets
Sucre	
1 tasse de lait de beurre	

Tamisez la farine avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez ½ tasse de sucre. Ajoutez le lait de beurre, les oeufs battus, la végétaline ou le beurre fondu, et les bleuets. Versez dans des moules graissés, aux $\frac{2}{3}$ seulement. Saupoudrez avec du sucre. Faites cuire dans un four de 400°F, 20 à 25 minutes.

Muffins aux bleuets

2 tasses de farine	¼ de tasse de beurre
3 c. à thé de poudre à pâte	¼ de tasse de sucre
½ c. à thé de sel	1 oeuf
1 tasse de bleuets	1 tasse de lait

Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez les bleuets. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et l'oeuf bien battu. Ajoutez le mélange de farine en alternant avec le lait. Versez dans des moules à muffins graissés, et faites cuire à 400°F, 25 minutes.

Muffins aux bleuets et au citron

2 tasses de farine	¾ de tasse de lait
½ c. à thé de sel	¼ de tasse de beurre fondu
3 c. à thé de poudre à pâte	1 citron (zeste)
½ tasse de sucre	¾ de tasse de bleuets
1 oeuf	

Tamisez ensemble la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez l'oeuf bien battu, le lait et le beurre fondu. Mélanger délicatement. Ajoutez vivement le zeste du citron et les bleuets. Versez dans des moules à muffins bien graissés, remplissez aux $\frac{2}{3}$ seulement. Cuisez dans un four de 400°F, 30 minutes.

Crêpes aux bleuets

1½ tasse de farine	2 oeufs
2½ c. à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
3 c. à table de sucre	3 c. à table de beurre fondu
¾ de c. à thé de sel	1 tasse de bleuets

Tamisez les ingrédients secs. Battez les jaunes d'oeufs, ajoutez le lait et le beurre fondu. Ajoutez aux ingrédients secs. Battez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit très lisse. Ajoutez les bleuets. Montez les blancs d'oeufs en neige, faites-les entrer délicatement dans la première préparation. Cuisez dans une poêle comme des crêpes ordinaires et versez avec une sauce aux bleuets.

Sauce aux bleuets

2 c. à table de fécule de maïs	⅓ de tasse de sirop de bleuets en conserve
2 c. à table d'eau froide	⅛ de c. à thé de sel
¼ de tasse de sucre	2 tasses de bleuets frais
⅓ de tasse d'eau	(ou en conserve, ou congelés)
OU	

Mélangez la fécule de maïs et l'eau. Ajoutez le sucre, l'eau ou le sirop de bleuets et le sel. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais et clair. Ajoutez 2 tasses de bleuets frais, congelés ou en conserve. Laissez bouillir 5 minutes. Servez chaud ou froid.

Gaufres aux bleuets

2 oeufs	2 c. à thé de poudre à pâte
1½ tasse de lait	1 c. à table de sucre
½ tasse de beurre fondu	¾ de c. à thé de sel
2 tasses de farine	1 tasse de bleuets frais

Montez les blancs en neige. Battez les jaunes, ajoutez le lait et le beurre fondu. Ajoutez les ingrédients secs. Battez jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Faites entrer les blancs montés en neige et les bleuets lavés et séchés. Faites cuire sur un gaufrier et servez avec du sirop ou une sauce aux bleuets.

Desserts servis froids

Charlotte aux bleuets

1 enveloppe de gélatine neutre	½ tasse de crème
¼ de tasse d'eau	¼ de c. à thé de sel
½ tasse d'eau bouillante	2 blancs d'oeufs
1 tasse de bleuets frais	Doigts de dames ou
1 c. à table de jus de citron	languettes de gâteau
½ tasse de sucre	

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre dans l'eau bouillante. Ajoutez les bleuets, le jus de citron et le sucre ; brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez prendre à demi au froid, ajoutez en moule de doigts de dames ou de gâteau éponge et versez au centre la préparation de Charlotte. Laissez prendre.

Meringue aux bleuets et aux pêches

6 oeufs	1½ c. à thé de crème de tartre
¼ de c. à thé de sel	¼ de c. à thé de vanille
<hr/>	
2 c. à table de farine	½ c. à thé de vanille
⅓ de tasse de sucre	½ c. à thé d'essence d'amandes
1 pincée de sel	¾ de tasse de crème
1¼ tasse de lait	

Préparation de la meringue : Les oeufs doivent être à la température de la cuisine. Montez les blancs en neige, ajoutez le sel et la crème de tartre. Ajoutez lentement le sucre et en dernier la vanille. La meringue doit pouvoir garder debout, une cuillère de bois. Sur une assiette plate de 12 pouces, étendez ⅓ de la meringue jusqu'à 1 pouce du bord. Avec le reste, montez une couronne qui doit avoir 2½ pouces de hauteur, laissant le centre vide. Faites cuire dans un four de 250°F, 1¼ heure. Fermez la chaleur ou ouvrez le four et laissez sécher 15 minutes. Mettez au froid quelques heures. Décorez avec les pêches et les bleuets.

Remplissage : Dans la partie supérieure d'un bain-marie, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le lait et faites cuire au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange soit épais. Ajoutez lentement les jaunes d'oeufs en ayant soin de les réchauffer avec un peu du mélange chaud avant de les ajouter. Laissez cuire jusqu'à ce que la préparation recouvre une cuillère de bois. Enlevez du feu, ajoutez les essences. Faites refroidir. Ajoutez la crème fouettée.

Mousse aux bleuets

1 enveloppe de gélatine neutre	1 tasse de jus de bleuets chaud
3 c. à table d'eau froide	1 c. à thé de jus de citron
¼ de tasse de sucre	1 boîte de bleuets en conserve (8 onces)
¼ de c. à thé de sel	2 blancs d'oeufs

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Ajoutez le sucre et le sel. Ajoutez le jus chaud, ajoutez de l'eau si nécessaire pour obtenir une tasse. Brassez jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous. Ajoutez le jus de citron et les bleuets. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Battez alors jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et mousseuse. Montez les blancs en neige avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, ajoutez à la première préparation. Versez dans un moule et laissez prendre au froid.

Gélatine de bleuets et fruits

2 enveloppes de gélatine neutre	1 tasse de crème sure
Eau	1 boîte de bleuets en conserve (14 onces)
1 boîte (6 onces) de punch raisin-citron, concentré	½ tasse d'amandes tranchées
⅛ de c. à thé de sel	

Faites gonfler la gélatine dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau. Faites dissoudre au-dessus de l'eau chaude. Diluez le concentré dans 3 boîtes d'eau. Ajoutez la gélatine et le sel. Mélangez $1\frac{1}{2}$ tasse de préparation à base de gélatine avec la crème sure. Versez dans un moule de 2 pintes et laissez prendre. Ajoutez les fruits et les amandes à la préparation qui reste. Refroidir. Versez sur le mélange dans le moule, et laissez prendre jusqu'à ce que le tout soit ferme.

Gélatine de bleuets et citron

Faites dissoudre 1 paquet de gélatine au citron avec $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre et $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante. Faites refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Ajoutez 1 tasse de bleuets frais et $\frac{2}{3}$ de tasse de crème fouettée. Mettez au froid et laissez prendre.

Parfait aux bleuets

Dans des verres à parfait ou des coupes, mettez 1 c. à table de gelée de pommes et bleuets. Remplissez le verre de crème glacée à la vanille ou de sorbet au citron. Laissez prendre. Au moment de servir garnissez de bleuets frais.

Desserts servis chauds

Grands-Pères aux bleuets

1 pinte de bleuets frais ou congelés	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de gingembre
$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de cannelle
$\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade	1 tasse d'eau
<hr/>	
2 tasses de farine tout-usage	2 c. à table de beurre
3 c. à thé de poudre à pâte	$\frac{2}{3}$ de tasse de lait tiède
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	

Si vous utilisez des bleuets congelés sucrés, égouttez et prenez le sirop comme partie liquide ; diminuez le sucre.

Faites bouillir les premiers ingrédients 5 minutes. Mélangez les ingrédients secs, faites entrer le beurre à l'aide de deux couteaux, ajoutez le lait et brassez rapidement, simplement pour opérer le mélange. Laissez tomber par cuillerées dans le liquide bouillant et laissez cuire dans un chaudron couvert.

Beignets aux bleuets (no 1)

1 pinte de bleuets	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
Sucre (1 tasse plus 2 c. à table)	2 oeufs
2 tasses d'eau	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine tout-usage	Crème
$1\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte	

Mettez les bleuets et 1 tasse de sucre dans une casserole profonde. Amenez lentement au point d'ébullition. Tamisez la farine, 2 c. à table de sucre, la

poudre à pâte et le sel. Ajoutez les oeufs battus et le lait. Lorsque le sirop est en grande ébullition, laissez tomber par cuillerées la préparation. Couvrez la casserole et laissez cuire 10 minutes. Servez avec crème.

Beignets aux bleuets (no 2)

1 tasse de farine tout-usage	1 c. à thé de beurre fondu
1 c. à thé de poudre à pâte	2 c. à table de jus de citron
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de cannelle
3 c. à table de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse de bleuets
1 oeuf	Végétaline
$\frac{1}{3}$ de tasse de lait	

Tamisez la farine avec les trois premiers ingrédients. Battez l'oeuf, ajoutez le lait et le beurre fondu. Mélangez les deux préparations et battez bien. Ajoutez le jus de citron et la cannelle ainsi que les bleuets. Dans une poêle épaisse, faites fondre à peu près $\frac{1}{2}$ tasse de végétaline. Chauffez à 350°F, au thermomètre. Laissez tomber la préparation par petites cuillerées et laissez frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés des deux côtés. Servez chaud avec sauce ou crème.

Soufflé aux bleuets

3 c. à table de beurre	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
3 c. à table de farine	Zeste d'un citron
1 tasse de lait	3 oeufs
$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre	$\frac{2}{3}$ de tasse de bleuets frais

Mélangez le beurre défait en crème avec la farine. Ajoutez le lait et faites cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais. Ajoutez le sucre, le sel et le zeste. Bien mélanger et laisser refroidir. Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et les ajouter à la première préparation. Montez les blancs d'oeufs en neige et les faire entrer délicatement dans la préparation ainsi que les bleuets. Versez dans un moule graissé d'une capacité d'une pinte, mettez dans une casserole contenant de l'eau et faites cuire dans un four de 350°F, 50 minutes. Servir avec une sauce aux bleuets.

Cachettes aux bleuets et au fromage

2 tasses de farine	2 c. à table de beurre
3 c. à table de poudre à pâte	$\frac{3}{4}$ de tasse de lait (ou moins)
1 c. à thé de sel	Bleuets
1 c. à thé de sucre	Sucre au goût
$\frac{3}{4}$ de tasse de fromage râpé	

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez le fromage et le beurre à l'aide de deux couteaux. Ajoutez le lait, juste assez pour avoir une pâte molle. Abaisser sur une planche enfarinée à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur. Avec un couteau bien aiguisé, couper en carrés de grandeur suffisante pour les moules utilisés. Graisser des moules à muffins et y déposer les carrés de pâte en laissant dépasser les pointes. Remplir de bleuets sucrés au goût. Pincer les pointes ensemble et faire cuire dans un four de 425°F, 12 à 15 minutes.

Poudings

Pouding aux bleuets

1/4 de tasse de beurre	Jus d'une orange
1 tasse de sucre	2 1/2 tasses de farine tout-usage
1 oeuf battu	3 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de lait	1/4 de c. à thé de muscade
<hr/>	
1 1/2 tasse de bleuets	2 c. à table de sucre
2 c. à table de farine	

Préparez selon la méthode habituelle un gâteau avec les premiers ingrédients. Versez dans un moule de 9 x 9 pouces. Étendez sur le dessus les bleuets enfarinés et saupoudrez le sucre. Faites cuire dans un four de 375°F, 1 heure.

Pouding aux miettes

1 tasse de miettes de "zwieback"	3 c. à table de beurre
1/4 de tasse de sucre	2 tasses de bleuets frais
1/4 de c. à thé de cannelle	Crème fouettée

Mélangez les miettes, le sucre, la cannelle. Faites entrer le beurre. Dans une casserole de 8 x 8 x 2 pouces (graissée), mettez 1 tasse de bleuets et la moitié du mélange de miettes. Ajoutez le reste des bleuets et ensuite le reste des miettes. Pressez fermement avec le dos d'une cuillère. La préparation n'aura pas plus de 3/4 de pouce d'épaisseur. Faites cuire dans un four de 350°F, 30 minutes. Laissez tiédir. Coupez en carrés et servez avec de la crème fouettée.

Pouding au pain aux bleuets

2 tasses de bleuets frais ou congelés	4 tasses de cubes de pain
Jus de 1 citron	1/4 de tasse de sucre
1/2 tasse de cassonade	1 c. à thé de cannelle

Mélangez les bleuets frais, (s'ils sont congelés, laissez-les à la température de la cuisine et égouttez), le jus de citron et la cassonade. Mettez la moitié dans une casserole qui va au four. Mélangez le pain, le sucre et la cannelle. Mettez la moitié de la préparation sur les bleuets. Ajoutez le reste des bleuets et ensuite le pain. Cuisez dans un four de 350°F, 25 à 30 minutes. Servez avec crème.

Pouding réfrigéré aux bleuets

1 pinte de bleuets	1 1/2 c. à table d'eau froide
1/3 de tasse de sucre	4 tranches de pain
1/4 de tasse d'eau	2 c. à table de beurre
2 c. à table de jus de citron	1/2 tasse de crème
1 1/2 c. à thé de fécule de maïs	

Foncez et entourez de papier ciré un plat pyrex de 9 x 5 x 2 1/2 pouces. Triez, lavez et égouttez les bleuets. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole,

brassez et amenez au point d'ébullition. Ajoutez les fruits, amenez de nouveau au point d'ébullition et laissez mijoter 3 à 4 minutes. Ajoutez le jus de citron et la fécule délayée dans l'eau froide. Faites cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange soit épais. Laissez tiédir. Enlevez les croûtes des tranches de pain. Beurrez généreusement. Coupez en quatre. Garnissez le fond du plat des tranches de pain, la partie beurrée tournée vers le haut. Étendez dessus la moitié de la préparation de bleuets. Mettez par-dessus le reste du pain et ensuite le reste des fruits. Couvrez de papier ciré et mettez au réfrigérateur 2 à 3 heures ou toute une nuit. Au moment de servir, sortez le pouding du moule à l'aide du papier ciré, garnissez entièrement de crème fouettée. Servez en tranches ou en carrés.

Pouding aux bleuets « all bran »

2 tasses de bleuets frais	1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à table de jus de citron	½ c. à thé de sel
½ tasse de « all bran »	1½ tasse de sucre
½ tasse de lait	1 c. à table de fécule de maïs
½ tasse de beurre	1 tasse d'eau bouillante
¾ de tasse de farine	

Mettez les bleuets dans un moule graissé de 8 x 8 pouces ; ajoutez le jus de citron. Combinez le « all bran » et le lait, laissez reposer 10 minutes. Ajoutez le beurre ramolli et bien mélanger. Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte, ¼ de c. à thé de sel et ¾ de tasse de sucre. Ajoutez à cela la première préparation ; ne brassiez que pour mélanger tous les ingrédients. Versez sur les bleuets, étendez uniformément. Mélangez le reste du sucre et du sel avec la fécule de maïs. Saupoudrez sur la pâte. Versez sur le dessus l'eau bouillante. Faites cuire dans un four à chaleur modérée de 375°F, à peu près une heure. Servez chaud avec de la crème si désiré.

Pouding à la vapeur aux bleuets

1 tasse de farine	½ tasse de sucre
1½ c. à thé de poudre à pâte	1½ tasse de bleuets
½ c. à thé de sel	1 oeuf
½ tasse de beurre	⅔ de tasse de lait
½ tasse de miettes de pain	

Mélangez la farine et la poudre à pâte ainsi que le sel. Tamisez deux fois. Faites entrer le beurre à l'aide de deux couteaux et ajoutez les miettes de pain et le sucre. Ajoutez les bleuets, l'oeuf battu et le lait. Versez dans un moule à vapeur et cuisez 2 heures. Servez avec une sauce de votre choix.

Pouding aux bleuets (pâte instantanée)

3 tasses de farine	1 tasse de sucre
4½ c. à thé de poudre à pâte	¼ de c. à thé de sel
¾ de c. à thé de sel	½ c. à thé de cannelle
2 c. à table de sucre	¼ de c. à thé de clou de girofle
½ tasse de végétaline	¼ de c. à thé de muscade
¾ de tasse de lait (ou plus)	2 c. à table de beurre
4 tasses de bleuets	

Tamisez la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Faites entrer la végétaline à l'aide de deux couteaux. Ajoutez assez de lait pour donner une pâte molle. Triez et lavez les bleuets, ajoutez le sucre, le sel et les épices. Mettez les fruits dans un plat qui va au four. Versez la pâte sur les fruits. Ajoutez le beurre en noisettes et faites cuire à 375°F, 35 à 40 minutes. Servez avec de la crème.

AUTRE MÉTHODE DE PRÉPARATION

Ajoutez 2 c. à table de fécule de maïs à la deuxième préparation et mettez dans un grand chaudron. Laissez tomber la pâte par cuillerées sur ce mélange. Couvrez le chaudron et laissez cuire sur un feu doux 20 minutes. Servez également avec de la crème.

Pouding « cottage » aux bleuets

¼ de tasse de beurre	3 c. à thé de poudre à pâte
⅔ de tasse de sucre	¼ de c. à thé de sel
1 oeuf	1 tasse de bleuets
2 tasses de farine	1 tasse de lait

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que la préparation soit légère. Ajoutez l'oeuf et bien mélanger. Tamisez les ingrédients secs; enfarinez les bleuets à même cette quantité. Ajoutez en alternant avec le lait. Ajoutez les bleuets et versez dans un moule graissé de 8 x 8 x 2 pouces. Faites cuire dans un four modéré de 350°F, 35 à 40 minutes. Coupez en portions individuelles et versez avec la sauce aux bleuets chaude.

Pouding à l'ancienne (cipâte)

Préparez une pâte à tarte ordinaire. Prenez un chaudron de fer, recouvrez les côtés avec la pâte abaissée. Versez 1½ à 2 pouces de bleuets dans le fond. Sucrez au goût. Sur le dessus étendez un rang de pâte abaissée. Continuez ainsi jusqu'à ce que le chaudron soit plein, finissant par un rang de pâte. Avec un couteau, faites des incisions dans la pâte, jusqu'au fond du chaudron. Ajoutez ¼ de tasse d'eau froide. Faites cuire 2 heures dans un four modéré.

Pouding chasseur aux bleuets

2 tasses de bleuets frais ou congelés	1 tasse de farine tout-usage
½ tasse de sucre	1 c. à table de poudre à pâte
1 c. à thé de zeste de citron	1 c. à thé de sel
¼ de c. à thé de cannelle	¼ de tasse de beurre
1 c. à table de beurre	¼ de tasse de lait

Graissez un plat de 1½ pinte, qui va au four. Mélangez sucre, zeste, cannelle. Alternez avec les bleuets en mettant au fond du plat. Mettez le beurre en noisettes. Faites cuire dans un four de 350°F, 20 minutes. Mélangez la farine, la poudre à pâte et le sel. Faites entrer le beurre à l'aide de deux couteaux. Ajoutez rapidement le lait. Déposez cette pâte par cuillerées sur les bleuets et faites cuire dans un four de 450°F, 10 à 15 minutes. Servez avec crème.

Bagatelle aux bleuets

2 tasses de miettes de pain OU	$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
2 tasses de miettes biscuits au son « Graham »	1 c. à table de jus de citron
3 c. à table de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à table de zeste de citron
2 tasses de bleuets	$\frac{1}{3}$ de tasse d'eau

Mélangez les miettes et le sucre. Faites dorer sur un feu doux. Mettez le $\frac{1}{3}$ de ce mélange dans un moule graissé de 8 x 8 x 2 pouces. Versez la moitié des bleuets, du sucre, jus et zeste. Mettez de nouveau la moitié du mélange de miettes, le reste des bleuets et des autres ingrédients. Terminez par le reste des miettes. Versez l'eau sur le tout. Faites cuire dans un four de 375°F, 30 à 40 minutes. Servez chaud avec crème.

Gâteaux

Gâteau renversé aux bleuets

$\frac{3}{4}$ de tasse de beurre	1 oeuf
$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade	$1\frac{1}{2}$ tasse de farine
2 tasses de bleuets frais OU congelés (égouttés)	2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de zeste de citron	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait

Faites fondre $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre dans un moule de 9 x 9 x 2 pouces. Saupoudrez la cassonade. Mélangez les bleuets et le zeste de citron. Distribuez également dans le moule. Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajoutez l'oeuf. Tamisez les ingrédients secs et ajoutez en alternant avec le lait. Versez sur la première préparation. Faites cuire dans un four de 375°F, 30 minutes. Laissez reposer 10 minutes. Renversez et servez chaud ou froid.

Gâteau aux bleuets et au fromage

1 c. à table de beurre	1 c. à thé de zeste de citron
1 pinte de bleuets	3 tasses de fromage à la pie (cottage)
2 enveloppes de gélatine neutre	2 c. à table de jus de citron
$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre	1 c. à thé de vanille
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel	$\frac{3}{4}$ de tasse de crème
1 oeuf	
$\frac{3}{4}$ de tasse de lait	

Étendez le beurre dans un pyrex de $1\frac{1}{2}$ pinte. Mettez $3\frac{1}{2}$ tasses de bleuets de manière à faire un moule, ils colleront sur le beurre. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, mélangez la gélatine, le sucre et le sel. Battez le jaune de l'oeuf avec le lait, ajoutez à la gélatine. Faites cuire en brassant constamment jusqu'à ce que la préparation soit épaisse. Ajoutez le zeste de citron et laissez refroidir. Ajoutez les 3 ingrédients suivants en ayant soin de passer le fromage au tamis. Refroidissez. Faites entrer alors les blancs montés en neige et la crème fouettée. Versez dans le moule préparé avec les fruits. Mettez la $\frac{1}{2}$ tasse de bleuets qui reste au centre du moule. Laissez prendre.

Gâteau aux bleuets à la cannelle

½ tasse de beurre	½ c. à thé de sel
1 tasse de sucre	½ tasse de lait
2 oeufs	1½ tasse de bleuets
2½ tasses de farine à pâtisserie	3 c. à table de sucre
1½ c. à thé de poudre à pâte	1 c. à thé de cannelle

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et brassez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez les oeufs, un à la fois, battant bien après l'addition de chacun. Tamisez les ingrédients secs, excepté les 3 c. à table de sucre et la cannelle; ajoutez-les en alternant avec le lait. Ajoutez les bleuets et versez dans une casserole graissée de 9 x 9 x 2 pouces. Saupoudrez la pâte avec le sucre et la cannelle et faites cuire dans un four de 375°F, 40 minutes. Coupez en carrés et servez chaud.

Petits gâteaux individuels aux bleuets

2 tasses de bleuets frais OU congelés (égouttés)	1 tasse de farine
¼ de tasse de beurre	1½ c. à thé de poudre à pâte
½ tasse de sucre	¼ de c. à thé de sel
1 oeuf	⅓ de tasse de lait
½ c. à thé de vanille	Crème fouettée

Divisez les bleuets en 6 parties et mettez-les dans des moules individuels à cossetarde graissés. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajoutez le jaune de l'oeuf et la vanille. Battez bien la préparation. Tamisez les ingrédients secs et ajoutez-les en alternant avec le lait. Montez le blanc de l'oeuf en neige et faites-le entrer délicatement dans la préparation. Versez cette pâte sur les fruits et faites cuire dans un four de 325°F, à peu près 30 minutes. Renversez ou démoulez, et servez avec crème fouettée.

Gâteau d'épices aux bleuets

½ tasse de beurre	1 c. à thé de cannelle
½ tasse de cassonade	½ c. à thé de clou de girofle
1 tasse de mélasse	½ c. à thé de sel
1 oeuf	1¼ tasse de bleuets frais
1 c. à thé de soda à pâte	1 tasse d'eau chaude
1 c. à thé de gingembre	

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et la mélasse. Battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajoutez l'oeuf. Tamisez les ingrédients secs. Enfarinez les bleuets à même ce mélange. Ajoutez en alternant avec l'eau chaude. Faites entrer en dernier les bleuets. Versez dans un moule graissé de 13 x 9 x 3 pouces et faites cuire dans un four modéré de 350°F, à peu près 35 à 40 minutes. Servez chaud ou froid avec une sauce de votre choix.

Tartes

Tarte aux bleuets frais

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 c. à table de chapelure | 1 pincée de sel |
| 1 pinte de bleuets | 2 c. à table de jus de citron |
| 3 c. à table de farine | 1 c. à table de beurre |
| 1 tasse de sucre | Pâte à tarte |

Abaissez la pâte à tarte et foncez une assiette de 9 pouces de diamètre. Saupoudrez la chapelure sur l'abaisse. Triez, lavez et égouttez les bleuets. Mélangez la farine et le sel ainsi que le sucre. En mettre le $\frac{1}{3}$ sur l'abaisse, ajoutez les bleuets, le jus de citron et le reste du mélange de farine, de sucre et de sel. Mettez le beurre en noisettes. Recouvrez d'une autre abaisse de pâte. Faites cuire 12 à 15 minutes dans un four de 450°F, réduisez la température à 325°F, continuez la cuisson 20 à 25 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

Tarte aux bleuets à l'ancienne

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1 pinte de bleuets en conserve | 1 c. à thé de jus de citron |
| 3 c. à table de farine | 2 c. à table de beurre |
| $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel | Pâte Brisée |
| 1 tasse de sucre | |

Utilisez les conserves de bleuets avec un sirop moyen. Egouttez ; il devrait rester $1\frac{1}{2}$ à 2 tasses de jus. Mélangez la farine, le sel et le sucre dans une casserole, ajoutez le jus de fruit et brassez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'il soit épais. Enlevez du feu, ajoutez le jus de citron, le beurre et les fruits. Laissez refroidir. Préparez la pâte brisée et abaissez. Prenez un pyrex de 12 x $7\frac{1}{2}$ x 2 pouces. Versez le mélange de fruits et couvrez avec l'abaisse de pâte. Faites cuire 20 minutes dans un four de 425°F. Abaissez la température du four à 325°F et continuez la cuisson 10 à 15 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

Tarte aux bleuets congelés (1)

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 4 tasses de bleuets congelés | 1 tasse de sucre |
| 4 c. à thé de jus de citron | $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel |
| 1 c. à table de farine | 1 c. à table de beurre |
| 2 c. à table de fécule de maïs | Pâte Brisée |

Abaissez la pâte brisée et foncez une assiette à tarte de 9 pouces. Faites décongeler les fruits et ajoutez le jus de citron. Mélangez la farine, la fécule de maïs, le sucre et le sel. Saupoudrez 2 c. à table de ce mélange dans l'abaisse de pâte et mettez le reste avec les bleuets. Versez les fruits dans l'abaisse, mettez le beurre en noisettes et recouvrez d'une autre abaisse de pâte. Faites cuire 15 minutes dans un four de 450°F, abaissez la température et cuisez de nouveau 30 minutes (350°F).

Tarte aux bleuets congelés (2)

$\frac{1}{4}$ de tasse de tapioca minute	$\frac{1}{2}$ tasse de jus de bleuets
$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre	2 boîtes de bleuets congelés sucrés
2 c. à table de cassonade	1 c. à table de jus de citron
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel	Pâte à tarte
$\frac{1}{8}$ de c. à thé de cannelle	1 c. à table de beurre

Faites décongeler les bleuets réservant le jus. Mélangez tous les ingrédients et mettez dans une abaisse de pâte de 8 pouces. Mettez le beurre en noisettes. Coupez des bandes de pâte. Tortillez en forme de tire-bouchon et disposez sur le dessus du remplissage en les croisant. Collez les bandes sur les bords à l'aide d'une fourchette. Faites cuire dans un four de 400°F, 45 minutes.

Tarte aux bleuets et fraises

1 pinte de bleuets frais	2 c. à table de farine
12 onces de fraises congelées	1 c. à table de jus de citron
$1\frac{1}{2}$ c. à thé de panure	2 c. à table de beurre
$\frac{1}{3}$ de tasse de sucre plus 1 c. à table de sel	

Triez, lavez et égouttez les bleuets. Mélangez avec les fraises décongelées. Finir comme la tarte précédente, en ne mettant que des bandelettes de pâte comme abaisse supérieure.

Tarte aux bleuets et aux cerises

3 c. à table de tapioca minute	1 boîte de cerises (17 onces)
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse de sirop de cerises
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel	Pâte à tarte pour 2 abaisses
2 tasses de bleuets frais	1 c. à table de beurre
Jus de $\frac{1}{2}$ citron	

Mélangez tous les ingrédients excepté les deux derniers. Abaissez la pâte à $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur. Foncez une assiette à tarte de 9 pouces de diamètre. Ajoutez le premier mélange. Mettez le beurre en noisettes. Couvrez d'une autre abaisse de pâte et faites cuire dans un four modéré de 425°F, 35 à 40 minutes.

Tarte aux bleuets à la crème fouettée

1 pinte de bleuets frais	2 c. à table de beurre
$\frac{3}{8}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre	$1\frac{1}{2}$ c. à table de jus de citron
$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel	1 tasse de crème
2 c. à table de fécule de maïs	2 c. à table de sucre
$\frac{3}{8}$ de tasse d'eau bouillante	Pâte à tarte

Faites cuire une abaisse de pâte à tarte de 9 pouces de diamètre. Triez, lavez et égouttez les bleuets. Mélangez le sucre, le sel et la fécule de maïs, ajoutez l'eau et 1 tasse de bleuets. Mettez sur un feu doux et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair, (3 à 4 minutes). Retirez du feu, ajoutez le beurre et le jus de citron. Laissez tiédir, ajoutez alors le reste des fruits.

Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit froid, mais non pris. Une heure avant de servir, fouettez la crème avec le sucre. Elle doit être ferme. Étendez dans l'abaisse de pâte cuite, ayant soin de creuser un peu au centre. Versez le mélange de fruits et étendez uniformément. Remettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Tarte aux bleuets et aux pommes

3 c. à table de tapioca minute	½ tasse de jus de pommes
½ tasse de sucre	et de bleuets.
¼ de c. à thé de sel	¼ de c. à thé de cannelle
1 boîte de bleuets congelés (12 onces)	¼ de c. à thé de muscade
	Pâte à tarte
1 boîte de pommes tranchées en conserves (20 onces)	1 c. à table de beurre

Faites décongeler partiellement les bleuets gardant le liquide. Egouttez les pommes. Mesurez ½ tasse des deux jus de fruits. Mélangez alors tous les ingrédients. Mettez dans une abaisse de pâte à tarte de 9 pouces de diamètre. Ajoutez le beurre en noisettes. Recouvrez d'une autre abaisse de pâte et faites cuire dans un four chaud de 425°F, 35 à 40 minutes.

Tarte aux bleuets « rapide »

Préparez la pâte à tarte de votre choix. Abaissez et coupez quatre rondelles. Piquez avec une fourchette, mettez sur une plaque à biscuits. Badigeonnez avec un jaune d'oeuf battu et un peu d'eau. Faites cuire dans un four de 425°F, 10 minutes.

Mélangez 2 c. à table de tapioca minute, 2 c. à table de sucre, un peu de jus de citron, ⅛ c. à thé de sel. Ajoutez deux boîtes de bleuets en confiture (14 onces chacune). Laissez cuire en brassant jusqu'à ce que le tout soit épais. Versez dans quatre plats ou assiettes profondes. Recouvrez des abaisses de pâte cuites.

Tarte aux bleuets avec garniture au fromage

Lavez et égouttez 1 pinte de bleuets frais. Mettez-les dans une casserole avec le jus et le zeste d'un citron. Couvrez et laissez cuire 5 minutes. Mélangez ¾ de tasse de sucre, 3 c. à table de fécule de maïs et ¼ de c. à thé de sel. Ajoutez aux bleuets et laissez cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais. Laissez tiédir. Versez dans une abaisse de tarte déjà cuite de 9 pouces de diamètre. Défaites en crème un paquet de fromage à la crème de 3 onces avec 2 c. à table de crème. Décorez avec le mélange. Laissez refroidir.

Tarte au citron aux bleuets (de luxe)

1½ tasse de farine tout-usage	¼ de tasse de beurre
½ c. à thé de sel	2 à 3 c. à table de jus d'orange
1 c. à table de sucre	OU
1 c. à thé de zeste d'orange OU	1 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de zeste de citron	2 c. à table d'eau froide
½ tasse de végétaline	

Tamisez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez le zeste. Faites entrer la végétaline et le beurre à l'aide de deux couteaux. Ajoutez le jus et l'eau et ramassez la pâte en forme de boule. Abaissez et foncez une assiette profonde pour tarte de 10 pouces de diamètre. Faites réfrigérer.

REPLISSAGE

2 tasses de bleuets frais OU congelés	4 oeufs
1/2 tasse de sucre	3 c. à table de farine
2 c. à table de farine	1 tasse de lait
1 c. à table de jus de citron	1 pincée de sel
3 c. à table de beurre	1/3 de tasse de jus de citron
1 tasse de sucre	Zeste de 2 citrons

Mélangez les 4 premiers ingrédients et laissez reposer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mettez dans l'abaisse de pâte et faites cuire dans un four de 450°F, 15 à 20 minutes. Réduisez la température à 350°F, et ajoutez le remplissage préparé comme suit.

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et les jaunes d'oeufs. Mélangez jusqu'à ce que crémeux. Ajoutez la farine, le lait, le sel, le jus et le zeste. Monter les blancs d'oeuf en neige et les faire entrer délicatement dans la préparation. Mettez sur le dessus de la préparation aux bleuets et retournez au four; continuez la cuisson à peu près 45 minutes. Un couteau piqué dans la préparation doit en sortir propre.

Servez froid garni de crème fouettée. Saupoudrez un peu de zeste de citron ou d'orange sur la crème fouettée.

Le centre forme une crème et le dessus se sépare en un genre de gâteau très léger. C'est un dessert très riche qui ne se mange pas en très grandes portions. Cette tarte sert facilement 10 à 12 personnes.

Tarte au citron et aux bleuets

5 c. à table de fécule de maïs	Zeste d'un demi citron
1/4 de tasse d'eau froide	1/4 de c. à thé de sel
1 1/2 tasse d'eau bouillante	3 oeufs
1 1/4 tasse de sucre	2 tasses de bleuets frais
1 c. à table de beurre	Pâte à tarte
Jus de 2 1/2 citrons	

Délayez la fécule avec l'eau froide, ajoutez lentement l'eau bouillante. Laissez cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais et transparent. Ajoutez le sucre, le beurre, le jus et le zeste ainsi que le sel. Battez les jaunes d'oeufs et ajoutez-les au mélange chaud en ayant soin de les réchauffer avant de les ajouter au mélange. Laissez tiédir. Ajoutez les bleuets. Versez dans une abaisse de pâte à tarte de 9 pouces. Faites cuire dans un four de 425°F, 15 minutes. Abaissez la température et cuisez de nouveau 20 minutes. Laissez tiédir. Préparez une meringue de la manière suivante :

3 blancs d'oeufs	3 c. à table de sucre
2 1/2 c. à table d'eau froide	1/4 de c. à thé de crème de tartre
1/8 de c. à thé de sel	1/4 de c. à thé d'essence de citron

Mélangez les blancs d'oeufs et l'eau froide. Battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez le sel, la crème de tartre et l'essence et battez jusqu'à ce que la meringue garde sa forme. Ajoutez le sucre petit à petit et battez jusqu'à ce que la meringue tiende une cuillère debout. Couvrez la tarte avec cette meringue et faites cuire dans un four doux de 325°F, 20 minutes.

Tarte aux bleuets - garniture à la gelée

Pâte à tarte	1 verre de gelée de pommes
1 pinte de bleuets	et bleuets

Mettez les bleuets dans une abaisse de tarte déjà cuite. Ramollissez-la au-dessus de l'eau bouillante et versez sur les bleuets. Mettez au réfrigérateur. Lorsque la gelée refroidira, elle glacera les fruits.

N.B. — On peut de la même manière servir des tartelettes aux bleuets. Il suffit de faire cuire la pâte dans de petites assiettes individuelles ou des moules à muffins.

Tarte « instantanée » aux bleuets

3 tasses de farine	2 c. à table de beurre fondu
4½ c. à thé de poudre à pâte	Double recette de sauce aux
1 c. à thé de sel	bleuets (voir page 18)
¾ de tasse de végétaline	Crème fouettée
⅓ de tasse de lait	

Tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la végétaline, les oeufs et assez de crème pour humecter tous les ingrédients. Divisez la pâte en deux. Pressez une partie dans un moule de 9 pouces. Badigeonnez de beurre. Abaissez l'autre partie de pâte et mettez sur le dessus de la première. Faites cuire dans un four de 425°F, 25 à 30 minutes.

Séparez les croûtes après la cuisson, garnissez de sauce aux bleuets. Versez le reste de la sauce sur le dessus et décorez de crème fouettée.

Tartelettes aux bleuets

¼ de tasse de sucre	2 c. à table de jus d'orange
⅛ c. à thé de sel	1 boîte de bleuets en conserve
⅓ de tasse de farine	(14 onces)
	Pâte à tarte

Mélangez le sucre, le sel et la farine. Ajoutez le jus d'orange et les bleuets avec le sirop. Laissez cuire en brassant constamment jusqu'à ce que la préparation soit très épaisse. Laissez refroidir.

Abaissez la pâte à tarte. Découpez en rondelles de 4½ pouces de diamètre. Mettez 2 c. à table de la première préparation sur la moitié de chaque rondelle, humectez les bords avec un peu d'eau, repliez en forme de demi-lune. Collez les bords et faites frire dans un peu de végétaline jusqu'à ce que les chaussons soient cuits.

Salades

Salade aux bleuets et aux ananas

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 boîte d'ananas en cubes | 1 tasse de guimauves miniatures |
| 1 tasse de bleuets frais | 1 tasse de coco râpé |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de cerises rouges | 1 tasse de crème sure |

Mélangez tous les ingrédients, ajoutez un peu de sel et faites refroidir parfaitement. Servez sur laitue.

Salade de bleuets et de fromage à la pie

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1 paquet de gélatine au citron | $\frac{1}{4}$ de tasse de mayonnaise |
| 2 tasses de bleuets | $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel |
| 1 tasse de fromage à la pie | |

Faites dissoudre la gélatine dans 2 tasses d'eau bouillante. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Ajoutez les bleuets. Versez dans un moule de fantaisie avec tube au centre. Laissez prendre. Démoulez sur laitue. Mélangez le fromage à la pie, la mayonnaise et le sel. Mettez au centre du moule.

Salade aux bleuets - Sauce au miel

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Laitue | 1 tasse de bleuets frais |
| 1 avocat | 8 onces de fromage canadien |
| Jus de 1 citron | 1 tasse de mayonnaise |
| 3 tasses de cantaloupe en boules | 2 c. à table de miel |
| 1 tasse d'ananas frais en cubes | 2 c. à table d'amandes hachées |

Disposez la laitue dans un plat de service. Pelez l'avocat et coupez sur la longueur. Arrosez de jus de citron. Mélangez les autres fruits et ajoutez-les à la laitue. Garnissez de tranches d'avocat et de fromage coupé en baguettes. Mélangez les autres ingrédients et versez sur la laitue.

Aspic de bleuets et de fruits

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine neutre | 1 tasse de pêches tranchées |
| $\frac{1}{3}$ de tasse d'eau | 1 tasse de poires tranchées |
| Jus de citron | 1 tasse de sirop de fruits |
| $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel | 1 tasse de bleuets |
| $\frac{1}{4}$ de c. à thé de gingembre | 1 tasse de crème fouettée |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de miel | $\frac{2}{3}$ de tasse de mayonnaise |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'ananas râpés | |

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Faites ensuite dissoudre au-dessus de l'eau bouillante. Ajoutez le jus de citron et tous les fruits ainsi que le sirop. Laissez prendre à demi. Faites entrer alors la crème fouettée et la mayonnaise. Versez dans le tiroir à congélation et laissez prendre. Servez sur laitue.

Table des matières

<i>Introduction</i>	3
-------------------------------	---

Notions générales sur la mise en conserve

Densité des sirops pour conserves de fruits	6
Conservation des bleuets sans sucre	6
Conserves de bleuets avec sirop	6
Stérilisation au four	6
Conserves d'été	7

Les confitures

Notions générales et conseils	7
Confitures aux bleuets	8
Confitures aux bleuets (sans cuisson)	8
Confitures aux bleuets et aux pêches	8
Confitures aux bleuets (avec pectine)	9
Confitures aux bleuets épicées	9
Compote de bleuets	9
Marmelade aux bleuets	9
Relish épicé aux bleuets	10
Bleuets marinés	10

Les gelées

Notions générales	10
Gelée de bleuets	11
Gelée de bleuets et de pommes	11
Gelée de bleuets épicée	11
Gelée de bleuets et de pommes (avec pectine)	11

La congélation

Notions générales	12
Densité des sirops pour congélation	12
Congélation des bleuets	12
Décongélation	13

Pain, brioches, muffins, etc.

Pain en couronne aux bleuets	13
Pain à la farine de blé d'Inde	13
Pain à l'orange aux bleuets	14
Brioches aux bleuets	14
« Scones » aux bleuets	15
Pain instantané aux bleuets	15
Croustillant aux bleuets (1)	15
Croustillant aux bleuets (2)	16
« Roly Poly » aux bleuets	16
Variations dans la présentation du « Roly Poly » . .	17
Muffins aux bleuets (lait de beurre)	17
Muffins aux bleuets	17
Muffins aux bleuets et au citron	17
Crêpes aux bleuets	18
Sauce aux bleuets	18
Gaufres aux bleuets	18

Desserts servis froids

Charlotte aux bleuets	18
Meringue aux bleuets et aux pêches	19
Mousse aux bleuets	19
Gélatine de bleuets et fruits	19
Gélatine de bleuets et citron	20
Parfait aux bleuets	20

Desserts servis chauds

Grands-Pères aux bleuets	20
Beignets aux bleuets (1)	20
Beignets aux bleuets (2)	21
Soufflé aux bleuets	21
Cachettes aux bleuets et au fromage	21

Poudings

Pouding aux bleuets	22
Pouding aux miettes	22
Pouding au pain aux bleuets	22
Pouding réfrigéré aux bleuets	22
Pouding aux bleuets « all bran »	23

Pouding à la vapeur aux bleuets	23
Pouding aux bleuets (Pâte instantanée)	23
Pouding « cottage » aux bleuets	24
Pouding à l'ancienne (cipâte)	24
Pouding chasseur aux bleuets	24
Bagatelle aux bleuets	25

Gâteaux

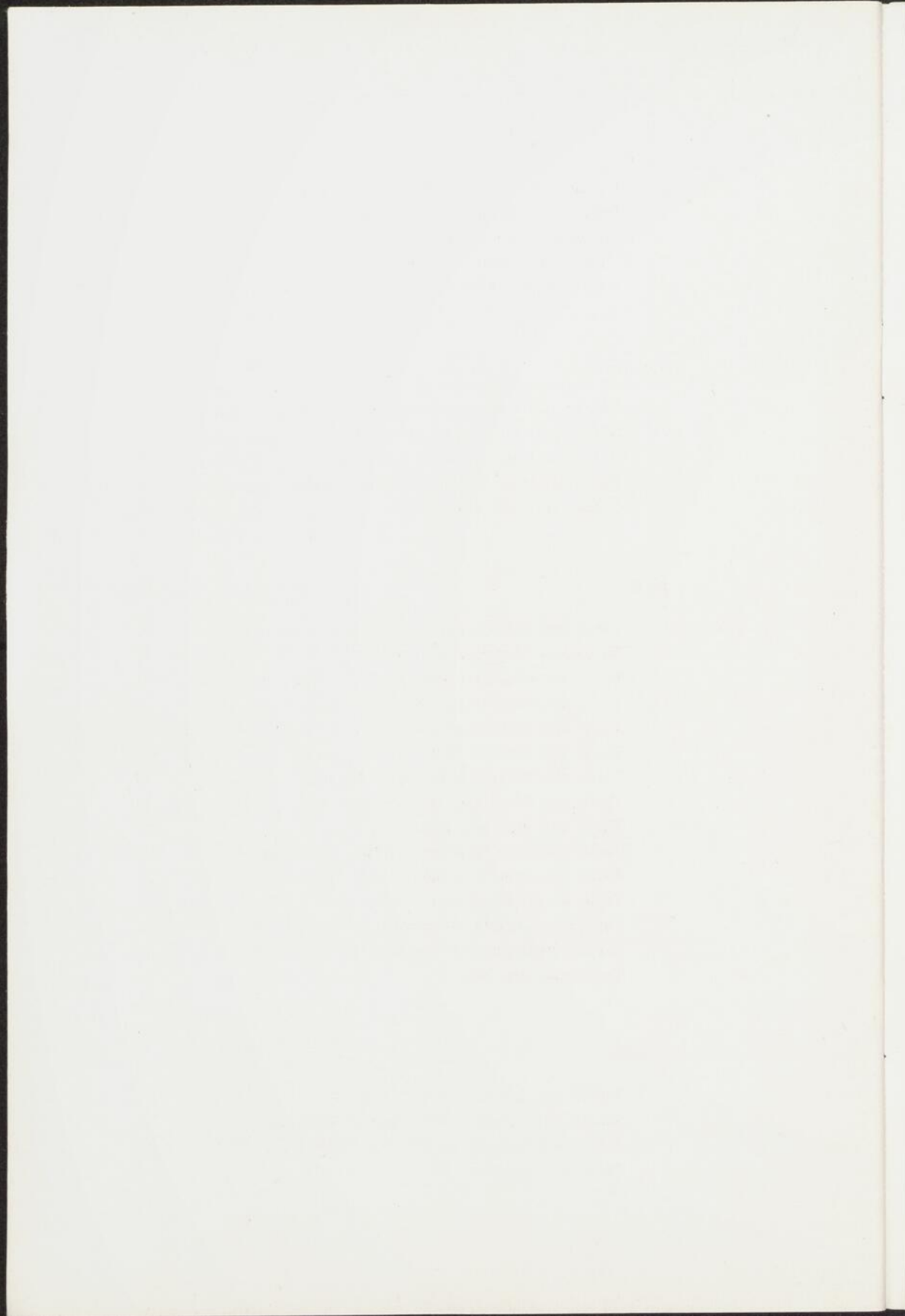
Gâteau renversé aux bleuets	25
Gâteau aux bleuets et au fromage	25
Gâteau aux bleuets à la cannelle	26
Petits gâteaux individuels aux bleuets	26
Gâteau d'épices aux bleuets	26

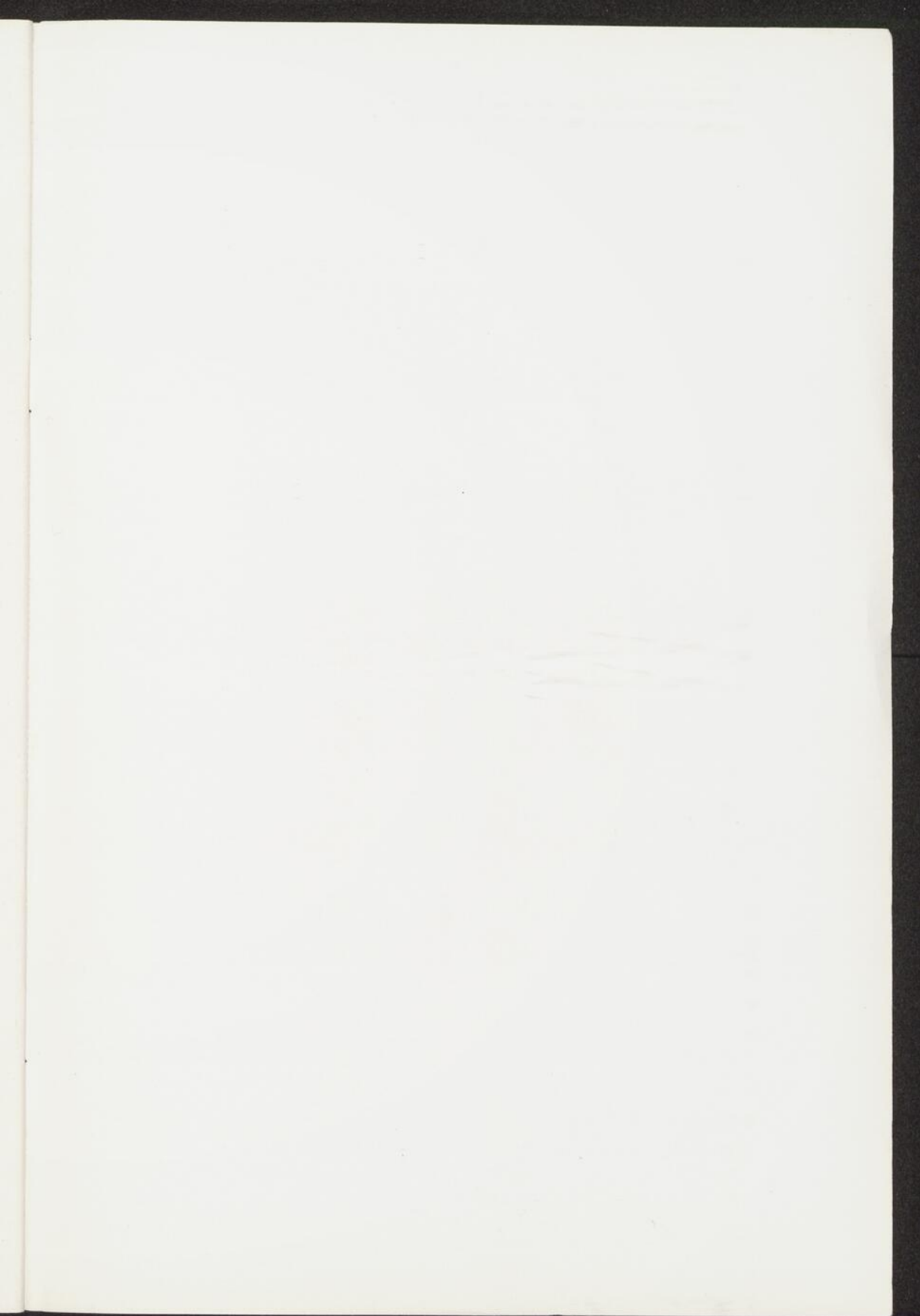
Tartes

Tarte aux bleuets frais	27
Tarte aux bleuets à l'ancienne	27
Tarte aux bleuets congelés (1)	27
Tarte aux bleuets congelés (2)	28
Tarte aux bleuets et fraises	28
Tarte aux bleuets et aux cerises	28
Tarte aux bleuets à la crème fouettée	28
Tarte aux bleuets et aux pommes	29
Tarte aux bleuets « rapide »	29
Tarte aux bleuets avec garniture au fromage	29
Tarte au citron aux bleuets (de luxe)	29
Tarte au citron et aux bleuets	30
Tarte aux bleuets — garniture à la gelée	31
Tarte « instantanée » aux bleuets	31
Tartelette aux bleuets	31

Salades

Salade aux bleuets et aux ananas	32
Salade de bleuets et de fromage à la pie	32
Salade aux bleuets — sauce au miel	32
Aspic de bleuets et de fruits	32







MAQUETTE:
OFFICE D'INFORMATION
ET DE PUBLICITÉ
DU QUÉBEC

henri-paul bronsard