LES ÉCOLES DU TRIMONT

C'EST du NEUFS

CHAQUE
RÉVEILLON DE NOËL,
MA MÈRE ET MON PÈRE
AVAIENT L'HABITUDE DE
NOUS RECEVOIR
SOUS LA FORMULE
« COCKTAIL »
AVEC DES MILLIERS
DE BOUCHÉES
CHAUDES ET FROIDES,
DE BONNES BULLES ET UNE
MYRIADE DE DESSERTS,
DONT LA FAMEUSE
BÛCHE NOISETTES
ET MARRONS.

CES ROULEAUX
AU POULET ET AU CARI
COMPTAIENT TOUJOURS
PARMI LES
BOUCHÉES LES PLUS
CONVOITÉES !

Les BINES à JACQUELINE

Donne 6 personnes de 1 chopine

INGRÉDIENTS

2	TASSES	FÈVES	MOUTARDE
¾	TASSE	SIROP D'ÉRABLE	OIGNONS
¼	TASSE	MÉLASSE	POIVRE
2	C. À SOUPE	CASSONADE	

PRÉPARATION

Faire tremper les fèves une nuit dans l'eau froide.
Une fois prêtes, faire bouillir jusqu'à ce que la peau commence à lever.
Vider l'eau et verser les fèves dans la mijoteuse.
Ajouter tous les ingrédients et quelque tranches de lard salé pour finir, au fond de la mijoteuse.
Ajouter de l'eau pour couvrir les fèves et cuire lentement (environ 6 heures)

CÔTELETTES de PORC BBQ

de Mme Réginald St-Pierre

✣✣✣

INGRÉDIENTS

6		CÔTELETTES DE PORC	1	C. À SOUPE	VINAIGRE
1		GROS OIGNON ÉMINCÉ	1	C. À SOUPE	SUCRE
¾	TASSE	KETCHUP ROUGE	¼	C. À THÉ	CAYENNE
1	TASSE	EAU			

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.
Retirer la plus grande partie du gras des côtelettes et chauffer une petite partie dans une poêle allant au four.
Faire revenir les côtelettes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Après avoir retiré les côtelettes, faire revenir l'oignon. Ajouter les autres ingrédients à l'oignon.
Remettre les côtelettes dans la poêle, les couvrir de sauce et cuire au four à découvert pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les côtelettes soient tendres.
Arroser au besoin et remuer la sauce

✣✣✣

ESCALOPES de VEAU

PARMIGIANA

d'Anne

✣✣✣

INGRÉDIENTS

6		ESCALOPES DE VEAU(ou poulet, porc)	HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
4		ŒUFS	FROMAGE RÂPÉ
¼	TASSE	LAIT	(4 fromages)
1	TASSE	CHAPELURE ITALIENNE	
		HERBES DE PROVENCE	
		¬ OU ÉPICES ITALIENNES	

PRÉPARATION

Tremper les escalopes dans un mélange d'oeufs et de lait
Tremper ensuite dans la chapelure italienne
Faire cuire dans un peu d'huile pour qu'elles soient
dorées et déposer sur une plaque a cuisson
Recouvrir de sauce tomate et ajouter un peu d'épices
italiennes ou d'herbes de provence
Recouvrir le tout de fromage et gratiner le tout au
four à broil
Servir avec des pâtes fraîches au pesto ou alfredo

✣✣✣

FILETS *de* PORC *à la* SAUCE *MOUTARDE*

✣✣✣

INGRÉDIENTS (POUR LE PORC)			INGRÉDIENTS (POUR LA SAUCE)	
2	FILETS DE PORC COUPÉS ¬ EN RONDELLES DE 1 ½ POUCE ÉPICES À STEAK	1	TASSE	BOUILLON DE POULET
		½	TASSE	VIN BLANC
		⅛	C. À THÉ	THYM
		3	C. À SOUPE	FARINE
		3	C. À SOUPE	BEURRE
		3	C. À SOUPE	MOUTARDE DE MEAUX
		3		OIGNONS VERTS
		1	BOÎTE	CRÈME 15 %

LA RECETTE
PRÉFÉRÉE À CUISINER
DE MA MÈRE ET LA
RECETTE PRÉFÉRÉE
DES GARS
DE MA FAMILLE.
C'EST AUSSI
LE REPAS
LE PLUS APPRÉCIÉ
DES INVITÉS.
C'EST LE REPAS POUR
RECEVOIR, POUR LES
ANNIVERSAIRES,
POUR UN
SAMEDI SOIR FESTIF,
UN MERCREDI SOIR
PLUS RELAX OÙ
ON A BESOIN D'UNE
BONNE BOUFFE.

TOUS
LES AMIS
DE LA FAMILLE
ONT DÉJÀ
GOÛTÉ AU FAMEUX
FILET DE PORC À LA
SAUCE MOUTARDE
DE MA MÈRE
ET, VU LE SUCCÈS,
ELLE A DÛ PARTAGER
LA RECETTE
DES CENTAINES
DE FOIS.

PRÉPARATION POUR LE PORC

Assaisonner avec les épices pour le porc et cuire la viande sur le gril.

PRÉPARATION POUR LA SAUCE

Mélanger le bouillon de poulet et le thym.
Ajouter la farine et 2 c. à soupe de beurre au bouillon pour épaissir.
Ajouter ¼ tasse de crème à cuisson et réserver.
Dans une poêle, faire suer les oignons verts dans 1 c. à soupe de beurre jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
Ajouter la moutarde de Meaux et le vin blanc.
Laisser réduire de moitié.
Incorporer le bouillon de poulet épaissi.
Cuire 2 à 5 minutes tout en remuant pour que le melange épaississe.
Ajouter ⅓ tasse de crème.
Poivrer.

+++

OSSO BUCO

(Le Fameux)

✢✢✢

INGRÉDIENTS

2	LB	JARRETS DE VEAU EN TRANCHES
¾	TASSE	VIN BLANC SEC
⅓	LB	CAROTTES RÂPÉES
⅓	LB	OIGNONS HACHÉS
2	C. À SOUPE	HUILE D'OLIVE
3		TOMATES, PELÉES, ÉPÉPINÉES, EN DÉS
1		BOUQUET GARNI (thym, persil, laurier, feuilles de pacanes)
1		BRANCHE DE BASILIC FRAIS
2		FEUILLES DE SAUGE
		BOUILLON DE VOLAILLE
		FARINE
		SEL
		POIVRE

INGRÉDIENTS (POUR LE GREMOLA)

GOUSSE D'AIL HACHÉE
BRANCHES DE PERSIL HACHÉES
ZESTE DE CITRON
ZESTE D'ORANGE

PRÉPARATION

Dans une cocotte, faire revenir les carottes pâpees et les oignons dans 10 mL (1c. à thé) d'huile d'olive, pendant environ 10 minutes.
Ajouter l'ail, les tomates, le bouquet garni, le basilic effeuillé et la sauge. Saler et cuire à feu doux.
Pendant ce temps mettre de la farine dans une assiette.
Enfariner les rondelles de jarret des 2 côtés en les déposant dans l'assiette en insistant pour que la farine adhère bien.
Les passer à l'huile dans une poêle pendant 2 à 3 minutes par chaque face. Déposer dans la cocotte au fur et à mesure.
Déglacer la poêle rôde avec le vin blanc. Gratter le fond pour bien décoller tous les sucs. Verser dans la cocotte.
Recouvrir de bouillon. Saler et poivrer.
Saler et prolonger la cuisson à feu doux pendant environ 1 heure 30.
Mélanger le persil, un peu d'ail, le zeste de citron et d'orange. Ajouter dans la cocotte.
Retirer la cocotte du feu, remuer et laisser le parfum du hachis se développer encore 5 minutes avant de servir.
Présenter dans la cocotte.

+++

TOURTIÈRE

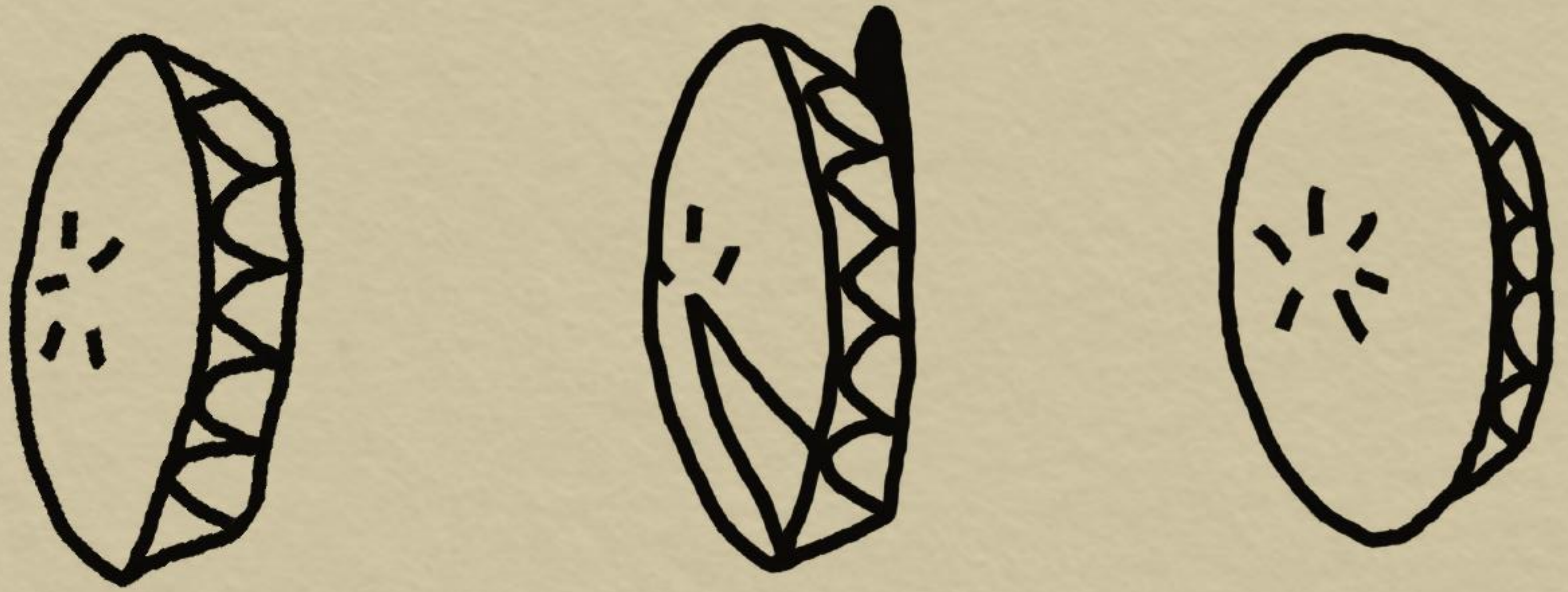
de Lisette Morency

INGRÉDIENTS

1 ½	LB	PORC HACHÉ MAIGRE
½	LB	VEAU HACHÉ MAIGRE
2	C. À SOUPE	MARGARINE
¼	C. À THÉ	CLOU DE GIROFLE MOULU
1		OIGNON HACHÉ
		FARINE BLANCHE
½	C. À THÉ	CANNELLE
½	C. À THÉ	MUSCADE
¾	C. À THÉ	SEL
		POIVRE



MA MÈRE
FAISAIT CETTE
RECETTE
DURANT LES FÊTES
ET NOUS ÉTIONS
TOUT À FAIT CONQUIS.
QUEL DÉLICE!
L'ODEUR QUI SE
RÉPANDAIT DANS
LA MAISON
DURANT LA CUISSON
ÉTAIT EXCEPTIONNELLE.
NOUS ESPÉRIONS LE
MOMENT MAGIQUE OÙ
NOUS POURRIONS
DÉGUSTER LA
TOURTIÈRE.



PRÉPARATION PARTIE 1

Mélanger le porc et le veau haché.
Mettre tous les assaisonnements à la viande hachée et faire des boulettes
Enfariner les boulettes dans la farine blanche.
Faire revenir dans la poêle les oignons et ajouter les boulettes par la suite.

PRÉPARATION PARTIE 2

Mettre l'abaisse de pâte dans le fond de la rôtissoire (12 x 18 pouces environ).
Mettre tous les ingrédients de la partie 2 dans l'abaisse de pâte.
Recouvrir et refermer d'une abaisse de pâte en faisant un trou rond (grosseur 2$) sur le dessus.
Badigeonner d'un œuf battu.
Ajouter environ 1/2 tasse de bouillon de poulet ou plus dans l'ouverture de l'abaisse.
Faire cuire à 275°F durant 3 heures.
Ajouter du bouillon de poulet dans le trou durant la cuisson s'il en manque.
Recouvrir de papier d'aluminium pour les premier 2 heures de cuisson et retirer pour faire dorer à la fin.

+++

TOURTIÈRE du LAC ST-JEAN

de Mariette et Yolande

✣✣✣

INGRÉDIENTS (POUR LA GARNITURE)		
3 ½	LB	BŒUF EN CUBES
2 ½	LB	POULET EN CUBES
2 ½	LB	PORC EN CUBES
2		OIGNONS HACHÉS FINEMENT
3		BRANCHES DE CÉLERI COUPÉES ¬ FINEMENT
5	LB	PATATES COUPÉES EN CUBES
		BOUILLON DE BŒUF ET DE POULET
		SEL
		POIVRE

INGRÉDIENTS (POUR LA PÂTE)		
4 ½	TASSES	FARINE
1	LB	GRAISSE
1		ŒUF
1	TASSE	EAU FROIDE
1	C. À THÉ	SEL
1	C. À SOUPE	VINAIGRE

PRÉPARATION

à faire la veille : Dans un grand bol avec couvercle, mélanger les viandes avec le céleri et les oignons.
Mélanger la farine, la graisse et le sel. Creuser un trou au centre et mélanger l'oeuf, l'eau et le vinaigre.
Mélanger a la fourchette. Si la pâte est collante ajouter de la farine.
Séparer la pâte en 2 boules (2/3 - 1/3) et étendre la plus grosse pâte au fond

DANS MA FAMILLE,
PERSONNE OU PRESQUE
NE CONNAISSAIT
CETTE RECETTE.
JE L'AI FAITE LORSQUE J'AI
COMMENCÉ À RECEVOIR
POUR NOËL ET QUE JE
NE VOULAIS PAS
FAIRE UNE GROSSE DINDE
POUR 20 PERSONNES
COMME MA MÈRE LE FAISAIT.
PUISQUE PERSONNE DANS
MA FAMILLE NE MANGE
DE VIANDE DES BOIS,
J'AI REMPLACÉ TOUTE LA
VIANDE PAR DU POULET,
DU PORC ET DU BŒUF.
ET DEPUIS,
IL N'A JAMAIS ÉTÉ
QUESTION QUE JE
FASSE CUIRE UNE DINDE.
C'EST LA TRADITION
DEPUIS 28 ANS
MAINTENANT ET J'EN
SUIS TRÈS FIÈRE.



et autour de la rotissoire.
Ajouter un rang du mélange de viande
et un rang de patates et ainsi de
suite jusqu'à ce que la rôtissoire
soit pleine.
Faire un bouillon de boeuf et de poulet
dans 8 tasses d'eau froide et verser
dans la tourtière jusqu'à ce que tout
soit recouverte par le bouillon.
Mettre la pâte sur le dessus et faire
un trou au centre pour laisser sortir
la vapeur.
Badigonner avec un jaune d'oeuf.
Cuire à découvert 15 minutes 450°F
pour faire dorer la pâte.
Baisser le four à 350°F et cuire le
tout recouvert d'un papier d'aluminium
pendant 1 heure.

+++

TOURTIÈRE du LAC St-JEAN

de Juliette

✣✣✣

INGRÉDIENTS

4	LB	CUBES DE BŒUF	2	TASSES	FARINE
4	LB	CUBES DE PORC			BOUILLON DE POULET
10	LB	PATATES			SEL
1		GROS OIGNON COUPÉ EN PETITS MORCEAUX			POIVRE
1	PAQUET	LARD SALÉ ENTRELARDÉ (au goût)			

PRÉPARATION DE LA FARCE
(À FAIRE LA VEILLE)

Mélanger la viande, l'oignon coupé en petits morceaux et le lard, et laisser mariner toute la nuit pour que la viande prenne goût.

Préparer également la pâte la veille si vous faites une pâte maison.

Éplucher les patates et couper en cubes d'environ 1/4 de pouce. Si préparées la veille, peser et mettre de l'eau jusqu'au dessus des patates pour éviter qu'elles noircissent.

Note : Il n'est pas nécessaire d'avoir des pieds de première qualité de viande.

PRÉPARATION DE LA TOURTIÈRE

Rouler une portion de pâte de façon à couvrir toute la pâtissoire. Il est possible de la mettre en deux parties en s'assurant qu'il n'y aura pas de fentes dans la pâte. Il est important de laisser déborder la pâte d'au moins (à 2) pouces de la pâtissoire. Rouler une autre pâte qui couvrira le dessus en fin de préparation.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE (1/2)

Vider l'eau des patates si préparées la veille. Beurrer le fond de la pâtissoire d'une pauge de patates et un peu plus. Ne pas oublier de saler et de poivrer les patates à chaque paugée. Ensuite, ajouter une paugée de viande. Ajouter en alternance une paugée de patates et une paugée de viande en terminant par les patates.
Ajouter une quantité d'eau à laquelle on peut ajouter soit du Bovril ou du bouillon de poulet de façon à ce qu'il y ait une pouce et demi au-dessus de la surface des patates.

+++

PRÉPARATION DE LA GARNITURE (2/2)

Etendre la pâte sur la surface des patates en ayant créé un trou au centre (cheminée) pour laissé passer la vapeur. Elle doit cependant rester à l'intérieur de la pâtissaise à cette étape. Prendre la pâte du fond pour la laisse déborder de la pâtissaise et la ramener sur l'intérieur en formant une bordure bien étendue sur la pâte du dessus. Ne pas oublier de laissé de la place pour le couvercle.

Couper les excédents de pâte. L'ourlet devrait avoir environ un pouce, tout au plus.

Badigeonner cet ourlet avec un oeuf battu (facultatif)

CUISSON

Préchauffer le four à 400° F. Déposer la pâtissaise au four à découvert jusqu'à ce que la pâte soit dorée comme une tarte.

Ensuite, déposer le couvercle sur la pâtissaise.

Baisser le four à 350° F et cuire environ 5 à 6 heures.

En cours de cuisson, avec un couteau, par le trou de la cheminée, s'assurer qu'il y ait de l'eau à au moins un pouce et demi de la surface. S'il faut en ajouter, goûter également aux patates pour vérifier si c'est assez salé. Si non, ajouter un peu de sel à l'eau. Si les patates sont cuites trop tôt avant le service, baisser le feu à 200° ou 250° F.

+++

QUE DE
BONS SOUVENIRS
JE GARDE DE
CETTE
HEUREUSE
TRADITION DE NOËL!
JE TENTE
MAINTENANT DE
POURSUIVRE
CETTE TRADITION
DU MIEUX
QUE
JE LE PEUX À
MON PLUS GRAND
BONHEUR!

CETTE RECETTE EXISTE
DEPUIS TOUJOURS DANS LA FAMILLE,
ET C'EST LE SECRET LE MIEUX
GARDÉ DU SAGUENAY!
CETTE RECETTE
EST APPROXIMATIVE,
POUR UNE RÔTISSOIRE MOYENNE
QUI PEUT NOURRIR 15 PERSONNES ENVIRON.
LES DERNIÈRES QUE JE FAISAIS ÉTAIENT
POUR UNE TRÈS GRANDE RÔTISSOIRE QUI
COUVRAIT LA GRANDEUR DE MON FOURNEAU.
CELLE-CI NÉCESSITAIT
25 LIVRES DE PATATES EN CUBES,
12 LIVRES DE CUBES DE VIANDE, DONT
6 LIVRES DE CUBES DE BŒUF,
6 LIVRES DE CUBES DE PORC ET
2 BRIQUES DE LARD SALÉ ENTRELARDÉ.
ELLE POUVAIT NOURRIR ENVIRON
25 PERSONNES.

MA MÈRE A DÉJÀ GAGNÉ
UN PREMIER PRIX AUX PROMENADES
ST-BRUNO AVEC CETTE RECETTE !
IL Y AVAIT UN CONCOURS DE RECETTES,
ET ELLE AVAIT ENVOYÉ LA SIENNE,
JUSTE POUR LE FUN. DONC, MÊME SI
ELLE N'EST MALHEUREUSEMENT
PLUS DE CE MONDE, SON
ÂME EST TOUJOURS PRÉSENTE AVEC NOUS,
CHAQUE NOËL. C'EST CE QUI EST LE FUN. UNE
RECETTE REÇUE EN HÉRITAGE NOUS PERMET
DE GARDER VIVANTE LA MÉMOIRE
D'UNE PERSONNE, ET ON PEUT LA LÉGUER EN
HÉRITAGE À L'INFINI.
JE REMERCIE TELLEMENT MA
MÈRE DE M'AVOIR INITIÉE À LA CUISINE.
QUELLE RICHESSE, CET HÉRITAGE.

LASAGNE

de Rita

+++

INGRÉDIENTS

1	LB	BŒUF HACHÉ	3	C. À SOUPE	HUILE VÉGÉTALE
½	LB	MOZZARELLA TRANCHÉE	1		OIGNON TRANCHÉ
1	BOÎTE	CHAMPIGNONS	4		BRANCHES DE CÉLERI
14	OZ	SOUPE AUX TOMATES	2		PIMENTS VERTS ¬ EN MORCEAUX
5 ½	OZ	PÂTE DE TOMATES			
2	TASSES	EAU CHAUDE	¼	C. À THÉ	MARJOLAINE
1	PAQUET	FROMAGE RÂPÉ			POUDRE D'OIGNON
13		PÂTES À LASAGNE			POIVRE
12		TRANCHES MINCES DE PEPPERONI			
12		TRANCHES MINCES DE SALAMI			

PRÉPARATION

Faire revenir les oignons, le céleri et les piments dans l'huile. Ajouter la viande tout en mélangeant. Une fois la viande cuite, ajouter les champignons, l'eau, les assaisonnements, la sauce tomate et et la pâte de tomate et cuire environ 30 minutes à découvert. Dans un plat allant au four, verser un peu de sauce et y déposer la moitié de la lasagne crue, la moitié du fromage tranché, des viandes froides et une partie de la sauce. Recommencer les étapes avec le reste de la lasagne, du fromage en tranches, de la sauce puis terminer par le fromage râpé. Placer la grille du four au centre et enfourner 30 minutes à 325 F.

+++

LASAGNE aux TOMATES & PEPPERONIS

INGRÉDIENTS

1	PAQUET	PÂTES À LASAGNE	THYM
1		CANNE DE TOMATES	BASILIC
1		PETITE CANNE DE PÂTE DE TOMATES	ORIGAN
1		PETITE CANNE DE SAUCE TOMATES	SUCRE
1	PAQUET	CHAMPIGNONS TRANCHÉS MINCE	SEL
450	G	PEPPERONIS	POIVRE
1		FEUILLE DE LAURIER	
		FROMAGE MOZZARELLA RÂPÉ	

PRÉPARATION

Faire cuire les pâtes à lasagne dans une casserole d'eau bouillante en suivant les instructions sur la boîte.

Dans une autre casserole, ajouter tous les ingrédients sauf le fromage, les pâtes et le pepperoni.

Couvrir et cuire 45 minutes à feu doux.

Une fois cette étape complétée, dans un plat allant au four, répartir la sauce au fond du plat et recouvrir d'une étage de pâtes cuites et d'un étage de pepperoni.

Répéter la dernière étape en alternant les pâtes, le pepperoni et la sauce, jusqu'à ce que le plat soit presque rempli.

Ajouter une couche de fromage râpé et enfourner pour 30 minutes.

Terminer la cuisson à broil jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

+++

MOULES *à la* BIÈRE *& au* *FROMAGE BLEU*

INGRÉDIENTS (Pour 2 personnes en 4 en entrée)

2	LB	MOULES	1		BIÈRE *MOLSON DRY*
1 ½	C. À SOUPE	BEURRE	½	TASSE	FROMAGE BLEU
3		GOUSSES D'AIL FINEMENT ¬ HACHÉES	1 ½	C. À SOUPE	PERSIL FRAIS OU SÉCHÉ
			¼	C. À THÉ	THYM SÉCHÉ
2		GROSSES ÉCHALOTES	2		FEUILLES DE LAURIER
1		PETITE CAROTTE FINEMENT ¬ HACHÉE			GRAINS DE POIVRE NOIR
					POIVRE FRAIS MOULU
1		BRANCHE DE CÉLERI FINEMENT ¬ HACHÉE			PINCÉE DE FINES HERBES

PRÉPARATION

Laver et brosser les moules à l'eau froide.
Les débarrasser des moustaches.
Faire fondre le beurre dans une grande casserole.
Faire revenir l'ail, les échalotes, la carotte et le céleri dans la casserole pendant 3 minutes.
Ajouter la bière et porter à ébullition.
Ajouter les moules ainsi que toutes les herbes et épices. Bien mélanger.
Couvrir et cuire à feu moyen-fort jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes.
Secouer la casserole de temps en temps pour bien arroser les moules.
Réserver les moules en laissant le jus de cuisson.
Ajouter le fromage bleu et faire fondre complètement en brassant.
Déposer les moules dans un plat de service et arroser du jus de cuisson.
Servir avec un pain baguette.
Peut être servi avec des frites fraîches maison.



BISCUITS
ET BEIGNES

BISCUITS ET BEIGNES

TOUJOURS À PORTÉE DE BEC,
LES BEIGNES ET LES BISCUITS
SONT LES CAMÉLÉONS
DU RÉVEILLON. SERVIS PARFOIS EN
DESSERT, PARFOIS EN COLLATION,
PARFOIS SANS RAISON,
ILS ACCOMPAGNENT
LA FAMILLE TOUT AU COURS
DE LA SOIRÉE AFIN
DE S'ASSURER QU'AUCUN
VERRE DE LAIT OU TASSE DE
CAFÉ NE SE RETROUVE
MAL ACCOMPAGNÉ.

BISCUITS *au* MIEL

de Rita

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1 ½	TASSE	SUCRE	2	C. À SOUPE	BICARBONATE DE SOUDE
½	TASSE	GRAISSE	1	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE AVEC LA FARINE
½	TASSE	BEURRE	1		ŒUF
½	TASSE	MIEL			

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients secs, mettre de côté.
Mélanger les ingrédients humides (incluant le bicarbonate de soude dissous dans l'eau)
Incorporer les ingrédients secs dans les ingrédients humides.
Faire cuire à feu vif à 350°F.

✣✣✣

PRÉPARATION

Étendre environ 2 c. à table de mélange sur chaque tranche de pain puis rouler celle-ci. Couper chaque rouleau en 2 portions. Piquer les rouleaux d'un cure-dents. Déposer les bouchées, « soudure » en dessous, sur une tôle à biscuits et les badigeonner de beurre fondu. Cuire au four à 375°F pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

Congeler les rouleaux sans les couvrir, en une seule couche, sur une tôle à biscuits. Les ranger ensuite dans un récipient hermétique et les remettre au congélateur. Ne pas faire décongeler avant de les réchauffer. Pour les manger, les déposer tout simplement sur une tôle à biscuits et les mettre au four à 400°F pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et assez chauds.
Retirer les cure-dents et servir.

+++

BISCUITS à la *CRèME SURE*

de Pauline

✢✢✢

INGRÉDIENTS

2 ½	TASSES	FARINE	½	TASSE	SUCRE BLANC
2	TASSES	RAISINS SECS	1	C. À THÉ	VANILLE
1	TASSE	CASSONADE	½	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
1	TASSE	DATTES HACHÉES	2		ŒUFS MOYENS
1	TASSE	CERISES CONFITES HACHÉES			CANNELLE
1	TASSE	NOIX HACHÉES			CLOU DE GIROFLE
1	TASSE	CRÈME SURE DU COMMERCE			
½	TASSE	BEURRE OU MARGARINE			

PRÉPARATION

Battre le beurre (ou margarine) en crème et ajouter la cassonade, le sucre, les oeufs, la crème sure et la vanille.

Mélanger tous les ingrédients secs y compris les noix, les dattes, les raisins et les cerises.

Incorporer à la préparation.

Réfrigérer 1 heure. Déposer par petite cuillerée sur une plaque à biscuits.

Cuire à 350° F environ 10 minutes.

Déposer sur la grille au centre du four pour éviter de brûler les galettes.

✢✢✢



DE TRÈS BONS
SOUVENIRS, CES DÉLICIEUX BISCUITS
ÉTAIENT TRÈS RÉCONFORTANTS
POUR TOUTE LA FAMILLE,
COMME COLLATION OU BIEN COMME DESSERT.
TOUT LE MONDE LES ADORE, MÊME NOS
VOISINS EN ÉTAIENT TRÈS FRIANDS.
TOUTES LES PERSONNES QUI NOUS
RENDAIENT VISITE DEMANDAIENT CES BONS
BISCUITS AU GRUAU.

BISCUITS au GRUAU

INGRÉDIENTS

6	TASSES	GRUAU	1	TASSE	LAIT
1	TASSE	*CORN FLAKES* ÉCRASÉS	6	C. À SOUPE	CACAO
1	TASSE	MARGARINE FONDUE			
4	TASSES	SUCRE			

PRÉPARATION

Mettre le gruau, les Corn flakes et le cacao dans un plat et mettre de côté. Dans un chaudron allant sur la cuisinière, faire bouillir le sucre, le lait et la margarine fondue jusqu'à ce qu'un bouillon blanc se forme sur toute la superficie du chaudron. Réserver.

Par la suite, verser les ingrédients secs au liquide et brasser. Lorsque tout est bien brassé, faire des bouchées et les mettre sur un papier ciré pour sécher.
Bonne dégustation avec un bon verre de lait.

PETITS FOURS
à la POCHE

de Mme Cousineau

✣✣✣

INGRÉDIENTS
(ENVIRON 30 BISCUITS)

1	TASSE	MARGARINE (pas de beurre)	1	C. À THÉ	VANILLE
½	TASSE	SUCRE			CERISES AU MARASQUIN
2	TASSES	FARINE TAMISÉE			¬ COUPÉES EN DEUX
1		ŒUF BATTU			

DU PLUS LOIN
QUE JE ME RAPPELLE,
CES PETITS FOURS ONT
TOUJOURS ÉTÉ
PARMI MES PRÉFÉRÉS
DU TEMPS DES FÊTES
(PEUT-ÊTRE À CAUSE DE
LA JOLIE CERISE ROUGE
SUR LE DESSUS).
DES BISCUITS LÉGERS,
SAVOUREUX ET
PAS TROP SUCRÉS.
C'EST MA GRAND-MÈRE
MATERNELLE ANNA
QUI PRÉPARAIT CES
DÉLICES LORSQUE
J'ÉTAIS ENFANT.
APRÈS SON DÉCÈS, MA
MARRAINE FRANÇOISE ET
MA MÈRE ONT CONTINUÉ
DE LES CUISINER À NOTRE
PLUS GRAND PLAISIR.
MÊME SI ELLES SONT
MALHEUREUSEMENT
TOUTES DÉCÉDÉES,
NOUS CONTINUONS D'EN
FAIRE CHAQUE NOËL POUR
CONSERVER LA TRADITION,
SE SOUVENIR ET AUSSI, POUR
LE PLAISIR D'EN MANGER!
SIMPLE ET
RÉCONFORTANT.

NOTE:
LE NOM PEUT
PARAÎTRE ÉTRANGE,
MAIS
«À LA POCHE»
SIGNIFIE EN GRANDE
QUANTITÉ! CE QUI EST
SIGNE DE SUCCÈS!







PRÉPARATION

Faire préchauffer le four à 350° F.
Mélanger la margarine et l'oeuf dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit léger.
Ajouter la vanille et le sucre. Bien mélanger.
Ajouter graduellement la farine tout en mélangeant.
À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des petites quantités de pâte sur une tôle tapissée de papier parchemin.
Mettre une demi-cerise sur chaque biscuit.
Faire cuire au four environ 14 minutes. Les contours des biscuits seront légèrement dorés lorsqu'ils seront prêts.

+++

BISCUITS *aux* DATTES

de Juliette

INGRÉDIENTS

2	TASSES	FARINE	¼	TASSE	SUCRE
1 ½	TASSE	DATTES	¼	C. À THÉ	SEL
1 ¼	TASSE	CASSONADE	¼	C. À THÉ	VANILLE
⅔	TASSE	EAU	½	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
⅔	TASSE	GRAISSE			
2		ŒUFS MOYENS			

ROULÉS aux CHAMPIGNONS

de Jean-François Deschênes

✣ ✣ ✣

INGRÉDIENTS

1	PAIN DE MIE	3		OIGNONS VERTS
	¬ TRANCHÉ SUR LE LONG	¼	TASSE	BEURRE FONDU
2	TRANCHES DE BACON	¼	TASSE	PARMESAN
	¬ COUPÉES EN PETITS MORCEAUX	¼	TASSE	CRÈME À CUISSON 15 %
3	PAQUETS DE CHAMPIGNONS CAFÉ			
3	GOUSSES D'AIL			

PRÉPARATION

Faire cuire les dattes avec l'eau et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Laisser refroidir.
Mélanger la graisse, la cassonade, les oeufs et la vanille.
Incorporer le mélange de tous les ingrédients secs.
Former une boule.
Diviser la pâte en deux parties.
Rouler chaque boule individuellement entre deux papiers cirés à environ 1/4 de pouce.
Étendre la moitié de la préparation de dattes (mon secret, j'en ai déjà fait avec de la préparation à tarte Vachon aux raisins, délicieux).
Rouler en rouleaux à l'aide du papier ciré, mettre au frigidaire environ 1 heure et couper en tranches d'environ 3/4 de pouce chacune.
Déposer sur une plaque à biscuits graissée, et cuire à 350°F pendant 10 minutes, au centre du four.

+++

GALETTES à la MÉLASSE

MODE D'AUTREFOIS

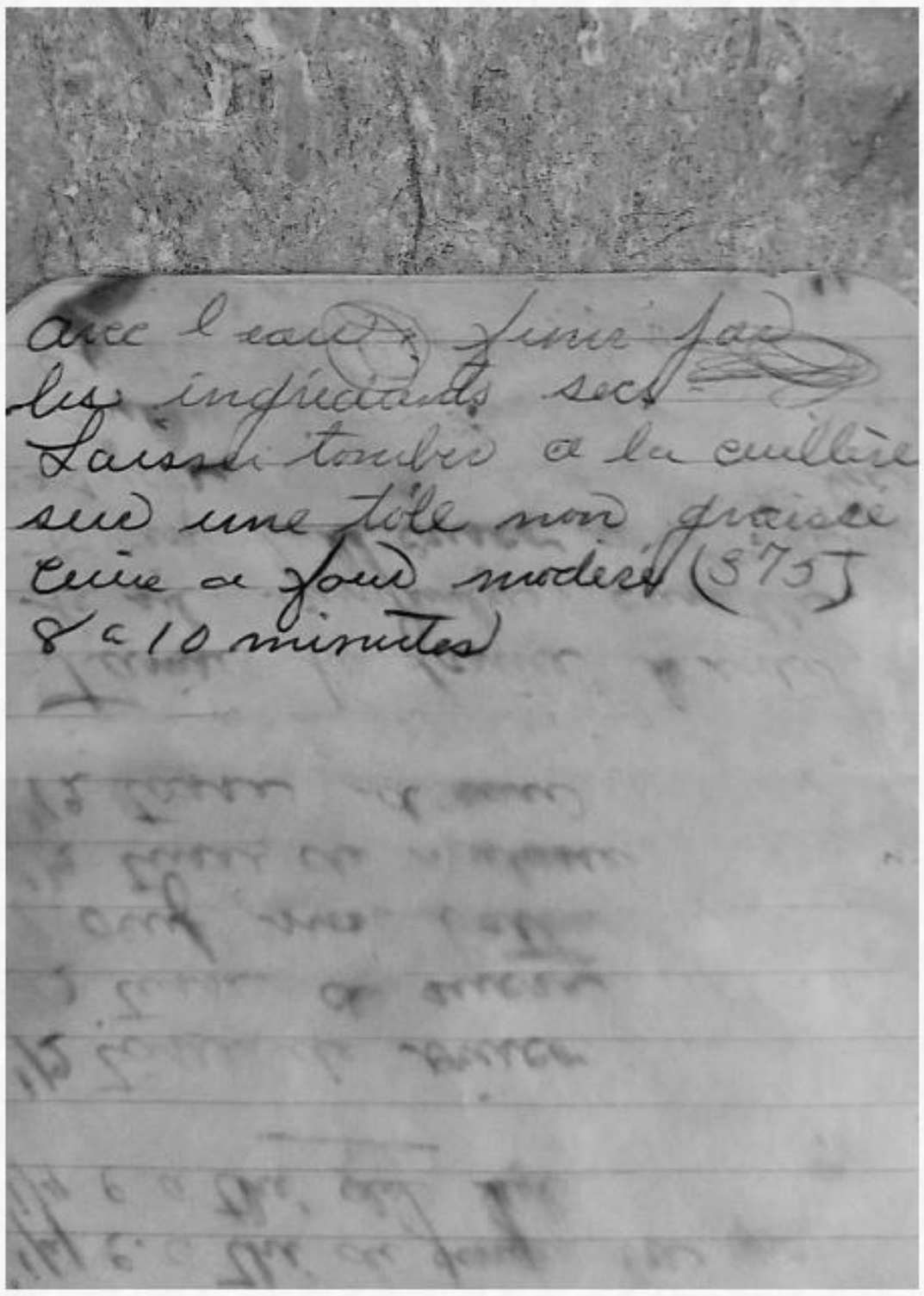
de Thérese

INGRÉDIENTS

2 ¼	TASSES	FARINE	¼	C. À THÉ	SEL
2	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE	½	TASSE	CRISCO
1	C. À THÉ	CANNELLE	½	TASSE	SUCRE
¼	C. À THÉ	GINGEMBRE	½	TASSE	MÉLASSE
1		ŒUF NON BATTU	½	TASSE	EAU



LES
GALETTES
AVEC UN GRAND
VERRE DE LAIT
FRAIS DE VACHE,
ASSISE DANS LA
PETITE CUISINE
D'ÉTÉ CHEZ
MA TANTE OU
DANS LES MARCHES
DEHORS CHEZ
MA TANTE.


avec l'eau et finir par
les ingrédients secs
Laisser tomber à la cuillère
sur une tôle non graissée
Cuire à four modéré (375)
8 à 10 minutes

PRÉPARATION

Tamiser la farine, le bicarbonate, le sel, le gingembre, la cannelle.
Bien mélanger le Crisco avec le sucre
Ajouter l'oeuf et la mélasse, bien mélanger
Ajouter les ingrédients secs au mélange en alternant
Ajouter les ingrédients secs au mélange en alternant
avec l'eau et finir avec les ingrédients secs.
Laisser tomber à la cuillère sur une tôle graissée.
Cuire au four à 375° F de 8 à 10 minutes

+++

GALETTES BLANCHES

de Juliette

✣✣✣

INGRÉDIENTS

4	TASSES	FARINE
1	TASSE	SUCRE
¾	TASSE	LAIT
¾	TASSE	GRAISSE
2	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
1	C. À THÉ	SEL
1	C. À THÉ	VANILLE
2		ŒUFS

PRÉPARATION

Mélanger la graisse pour obtenir une texture de crème.
Ajouter graduellement le sucre, ajouter les oeufs et battre.
Mélanger les ingrédients secs et ajouter au premier mélange.
Ajouter le lait en alternant avec les ingrédients secs.
Diviser la pâte en deux parties.
Rouler et couper des galettes avec un emporte-pièce (grand-maman prenait un verre et son dé à coudre pour faire le trou du dessus).
Sur la partie non trouée, déposer un peu de confiture aux fraises (pas de confiture légère, trop liquide) au centre et déposer la galette trouée par-dessus, presser un peu les bords.
Cuire au four à 375° F de 10 à 15 minutes environ.

+++

MACARONS

de Rollande

INGRÉDIENTS

1	TASSE	SUCRE	½	C. À THÉ	VANILLE
2	TASSES	*CORN FLAKES*	3		BLANC D'ŒUF
1	TASSE	NOIX DE COCO RÂPÉE			

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 325°F.
Battre les blanc d'oeufs en neige.
Ensuite, ajouter le sucre rapidement.
Pour finir, ajouter la noix de coco et
les Corn Flakes. Brasser doucement
pour mélanger le tout.
Cuire au four.

CHAQUE ANNÉE À NOËL,
MA MAMAN FAISAIT CES MACARONS
QU'ELLE SEULE ÉTAIT CAPABLE DE RÉUSSIR.
IL FALLAIT UNE CUISSON PARFAITE
POUR QUE LA CERISE
QUI ÉTAIT DÉPOSÉE SUR LE DESSUS
NE RENTRE PAS À L'INTÉRIEUR DU MACARON.
UN BEAU MACARON TOUT BLANC FAIT DE
BLANC D'ŒUF, DE *COCONUT* ET DE *CORN FLAKES*
AVEC UNE CERISE ROUGE.
C'ÉTAIT MAGNIFIQUE ET TELLEMENT BON.
MA MAMAN N'EST PLUS AUJOURD'HUI.
NOUS AVONS REPRIS SA RECETTE,
MAIS ILS NE SONT JAMAIS BEAUX
COMME CEUX DE MAMIE.



PRÉPARATION

Émincer l'ail et l'oignon vert en prenant soin de séparer le vert du blanc.
Hacher les champignons en duxelles.
Hacher le bacon en petit morceaux.
Faire revenir l'ail à feu doux et la partie blanche des oignons.
Augmenter le feu à vif et y ajouter les champignons et le bacon, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.
Réduire à feu moyen et ajouter la partie verte des oignons, le parmesan et la crème.
Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, comme une pâte.
Couper les croûtes de pain et aplatir légèrement les tranches avec un rouleau à pâte.
Tailler chaque tranche de pain pour obtenir trois rectangles égaux et les badigonner avec le beurre fondu.
Tartiner les rectangles avec la garniture de champignons, environ 2 c. à soupe.
Rouler les tranches et les fixer avec des cure-dents.
Mettre au four à 375°F pendant 15 minutes.
Servir sans attendre (avec un verre de bulles!)

+++

LUTINS au CHOCOLAT

d'Irénée Roy

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	FARINE TAMISÉE
2	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
½	C. À THÉ	SODA
1	C. À THÉ	SEL
½	TASSE	CACAO
½	TASSE	CRISCO
1	TASSE	SUCRE
1	TASSE	LAIT SUR
½	C. À THÉ	VANILLE
2		ŒUFS

PRÉPARATION

Tamiser la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel, et le cacao.
Mélanger le Crisco et le sucre.
Ajouter les oeufs battus et l'essence de vanille.
Bien battre.
Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait sur. Bien battre. Déposer sur une plaque graissée.
Cuire à 350 °F pendant 12 à 15 minutes.

✣✣✣

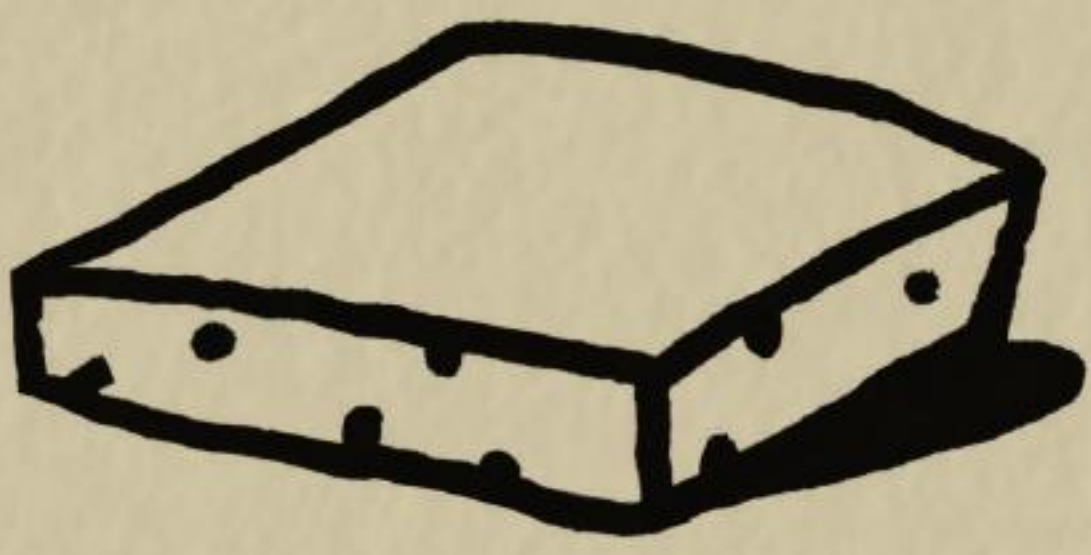
DIAMANTS GLACéS

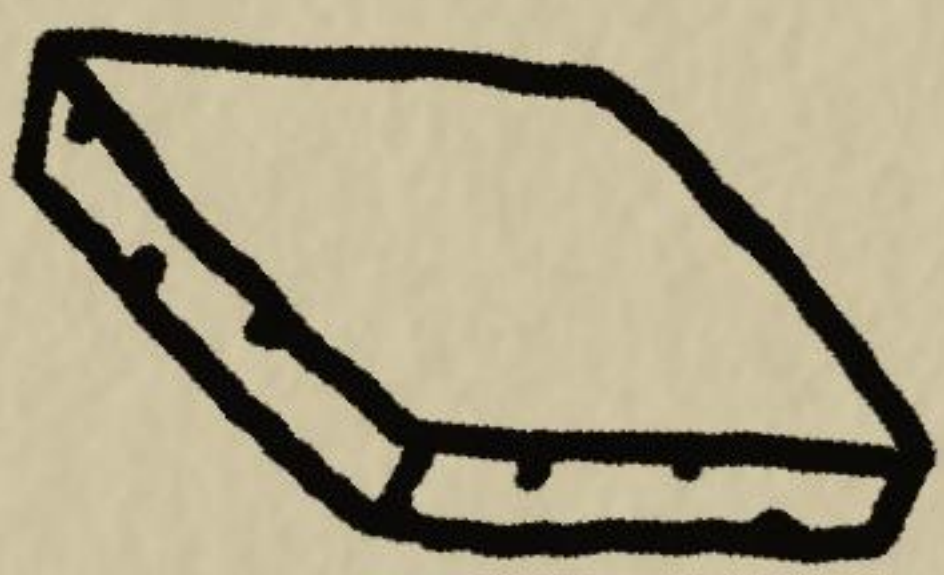
INGRÉDIENTS

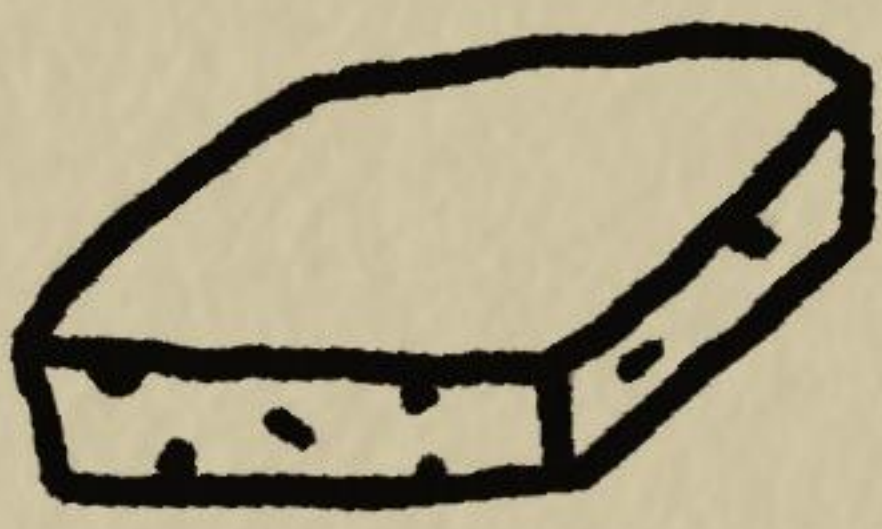
2	TASSES	FARINE TOUT USAGE	1	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
1	TASSE	RAISINS SECS	½	C. À THÉ	SEL
1	TASSE	NOIX DE GRENOBLE HACHÉES	1	C. À THÉ	CANNELLE
½	TASSE	MARGARINE	¼	C. À THÉ	CLOU DE GIROFLE
½	TASSE	CASSONADE	½	C. À THÉ	MUSCADE
2		ŒUFS			
2	C. À SOUPE	ZESTE D'ORANGE			
3	C. À SOUPE	JUS D'ORANGE			

C'EST LE
GÂTEAU/BISCUIT
DU TEMPS DES FÊTES
QUE J'ATTENDS
LE PLUS DE POUVOIR
MANGER DURANT
CETTE PÉRIODE.
SON CÔTÉ MOELLEUX ET
RÉCONFORTANT AVEC
UNE TOUCHE
D'ORANGE EST UN VRAI
DÉLICE ET SA FORME DE
LOSANGE LUI DONNANT
SON NOM DE DIAMANT
EN A TOUJOURS
FAIT LE
JOYAU DES DESSERTS
DANS MON ESPRIT!
MANGER LES RETAILLES
DE LA DÉCOUPE DU
BISCUIT A TOUJOURS
ÉGALEMENT
ÉTÉ UN PLAISIR
POUR MOI.









PRÉPARATION

Mélanger la margarine avec la moitié de la cassonade.
Faire mousser les oeufs en y ajoutant le reste de la cassonade, le zeste d'orange et le jus d'orange.
Mettre cette préparation dans la préparation de l'étape 1.
Dans un malaxeur, ajouter progressivement les ingrédients secs au liquide. Ajouter raisins et noix à la fin.
Verser le mélange sur la plaque lèchefrite.
Cuire à 350° F pour 12 à 15 minutes selon le four, jusqu'à ce qu'un cure-dents ressorte propre du biscuit.
Recouvrir d'un glaçage à l'orange.
Découper en forme de losange (ou d'une autre forme selon votre préférence).

+++

BOULES *au* *RICE KRISPIES* *à* JO

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	BOÎTE	LAIT *EAGLE BRAND*	*RICE KRISPIES*
2	PAQUETS	CARAMEL	GUIMAUVES

PRÉPARATION

Fondre le lait Eagle Brand et le caramel.
Tremper les guimauves dans ce mélange
et rouler la guimauve dans le Rice
Krispies.
Placer dans du papier ciré pour servir.

✣✣✣

BEIGNES

de Mme Régis Bélanger

✢✢✢

INGRÉDIENTS

2	TASSES	SUCRE	2	TASSES	LAIT
4	TASSES	FARINE	2	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
4	C. À THÉ	CRÈME DE TARTE	2	C. À THÉ	BEURRE FONDU

PRÉPARATION

Mélanger les oeufs et le sucre.
Ajouter la farine et la crème de tarte.
Délayer le bicarbonate dans le lait et
ajouter au mélange.
Ajouter le beurre.

✢✢✢

BEIGNES des BLANCHARD & SUCRE à la CRèME

d'Antonio et Pauline Blanchard

INGRÉDIENTS (POUR LES BEIGNES)		
3 ½	TASSES	FARINE
1	TASSE	SUCRE
1	TASSE	LAIT
2 ½	C. À SOUPE	BEURRE
3		ŒUFS BIEN BATTUS
¼	C. À THÉ	CANNELLE
¼	C. À THÉ	MUSCADE
¼	C. À THÉ	SEL

INGRÉDIENTS (POUR LE SUCRE À LA CRÈME)		
2	TASSES	CASSONADE
1	TASSE	CRÈME
1	TASSE	LAIT
1	C. À THÉ	BEURRE
½	C. À THÉ	VANILLE
2	C. À SOUPE	FARINE
		PINCÉE DE SEL

(Donne 5 douzaines)

LE WEEK-END DE
LA FABRICATION DES BEIGNES
MARQUAIT LE DÉBUT DE LA PÉRIODE
DES FÊTES CHEZ LES BLANCHARD, CAR
C'ÉTAIT EN FAMILLE QUE ÇA SE PASSAIT !
MA GRAND-MÈRE DIRIGEAIT LES OPÉRATIONS DE
FABRICATION ET DE COUPE DE LA PÂTE, DONNANT
SES DIRECTIVES À MA MÈRE ET À MES TANTES.
MON GRAND-PÈRE ÉTAIT LE ROI DU CHAUDRON.
LUI SEUL POUVAIT CUIRE
LES BEIGNES À LA PERFECTION !
NOUS, LES ENFANTS, TOURNIONS AUTOUR
DE TOUT CE BEAU MONDE, EN ATTENTE DE
LA RÉCOMPENSE SUPRÊME :
LES TROUS DE BEIGNE !
À LA FIN DE LA JOURNÉE, DES DIZAINES
DE DOUZAINES DE BEAUX BEIGNES ÉTAIENT MIS
DANS DES TAIES D'OREILLER DE COTON BLANC
(POUR CONSERVER LEUR FRAÎCHEUR
SELON MA GRAND-MÈRE)
ET DÉPOSÉS AU CONGÉLATEUR. UNE
JOURNÉE DE DUR LABEUR POUR CERTAINS,
MAIS DE GROS BONHEUR
POUR LES COUSINS, COUSINES !

ROSETTES au HOMARD

(ou aux crevettes)

✣✣✣

INGRÉDIENTS (POUR PÂTE À ROSETTES)

2		ŒUFS
1	C. À THÉ	SUCRE
½	TASSE	LAIT CARNATION
½	TASSE	EAU OU 1 TASSE DE LAIT
1	TASSE	FARINE
1	C. À THÉ	SEL

INGRÉDIENTS (POUR SALADE DE HOMARD)

LAITUE ICEBERG
POIS VERTS
HOMARD OU CREVETTES
SAUCE À SALADE *MIRACLE WHIP*
SEL
POIVRE





J'AI EU LA CHANCE D'AVOIR LONGTEMPS
MES GRANDS-PARENTS DANS MA VIE ET ILS M'ONT TRANSMIS
LEUR SAVOIR-FAIRE. AUJOURD'HUI, JE PERPÉTUE LA
TRADITION AFIN QUE LES BEIGNES DES BLANCHARD DEMEURENT
LA TOUCHE MAGIQUE DE CHAQUE REPAS DE NOËL.



POUR LES BEIGNES

Défaire le beurre en crème puis ajouter le sucre et les oeufs.
Dans un autre plat, mélanger la farine et les autres ingrédients.
Ajouter en alternance la farine et le lait au mélange d'oeufs.
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
Etendre la pâte à 0,5 cm d'épaisseur.
Couper les beignes.
Cuire dans la graisse chaude (Crisco).
Quand les trous des beignes remontent rapidement, cela signifie que la graisse est assez chaude.

POUR LE SUCRE À LA CRÈME

Mélanger la cassonnade, le lait, le beurre, le sel dans un chaudron.
Porter à ébullition à feu moyen.
Ajouter la vanille.
Délayer la farine dans l'eau. Ajouter au mélange. Brasser jusqu'à épaississement et laisser tiédir.
Servir sur les beignes chauds (ci-haut).

+++



GÂTEAUX ET *TARTES*

GÂTEAUX ET *TARTES*

UNE FOIS LA TABLE
RAMASSÉE ET LE CAFÉ
PARTI — OU « L'SILEX »
COMME DIRAIT
MONONCLE RENÉ — C'EST
À CE MOMENT-LÀ QUE
LES GÂTEAUX ET
TARTES SE POINTENT
LE BOUT DU NEZ.
CES CHEFS-D'ŒUVRE
SUCRÉS FAITS À LA MAIN
AVEC AMOUR S'ASSURENT
CHAQUE ANNÉE QUE
LE MOINDRE P'TIT CREUX
NE RESTE PAS VIDE.

BÛCHE *de* NOËL

de Noëlla

✢✢✢

INGRÉDIENTS

1	TASSE	FARINE	2	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
1	TASSE	SUCRE	3		JAUNES D'ŒUFS
6	C. À SOUPE	EAU			CONFITURE AUX FRAMBOISES

PRÉPARATION

Mélanger les oeufs, le sucre et l'eau et brasser jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
Ajouter progressivement la farine et la poudre à pâte.
Battre les blancs d'oeufs en neige et ajouter au mélange.
Enfourner à 375°F pendant 10 minutes.
Étendre la confiture aux framboises sur le gâteau.
Rouler la bûche.
Garnir de confiture et de noix de coco et décorer.

✢✢✢

BÛCHE *de* NOËL

INGRÉDIENTS (POUR LES ROULÉS AU CHOCOLAT À LA NUBIENNE)

6		ŒUFS SÉPARÉS
¾	TASSE	SUCRE GRANULÉ
⅓	TASSE	POUDRE DE CACAO NON SUCRÉ
1	C. À THÉ	VANILLE
1	C. À THÉ	CANNELLE
½	C. À THÉ	ANIS MOULU
		SUCRE À GLACER

INGRÉDIENTS (POUR LA GARNITURE)

1 ½	TASSE	CRÈME À FOUETTER
⅓	TASSE	SUCRE À GLACER
3	C. À SOUPE	POUDRE DE CACAO ¬ NON SUCRÉ
1	C. À THÉ	ESSENCE DE VANILLE
		PISTACHES OU ¬ NOIX HACHÉES

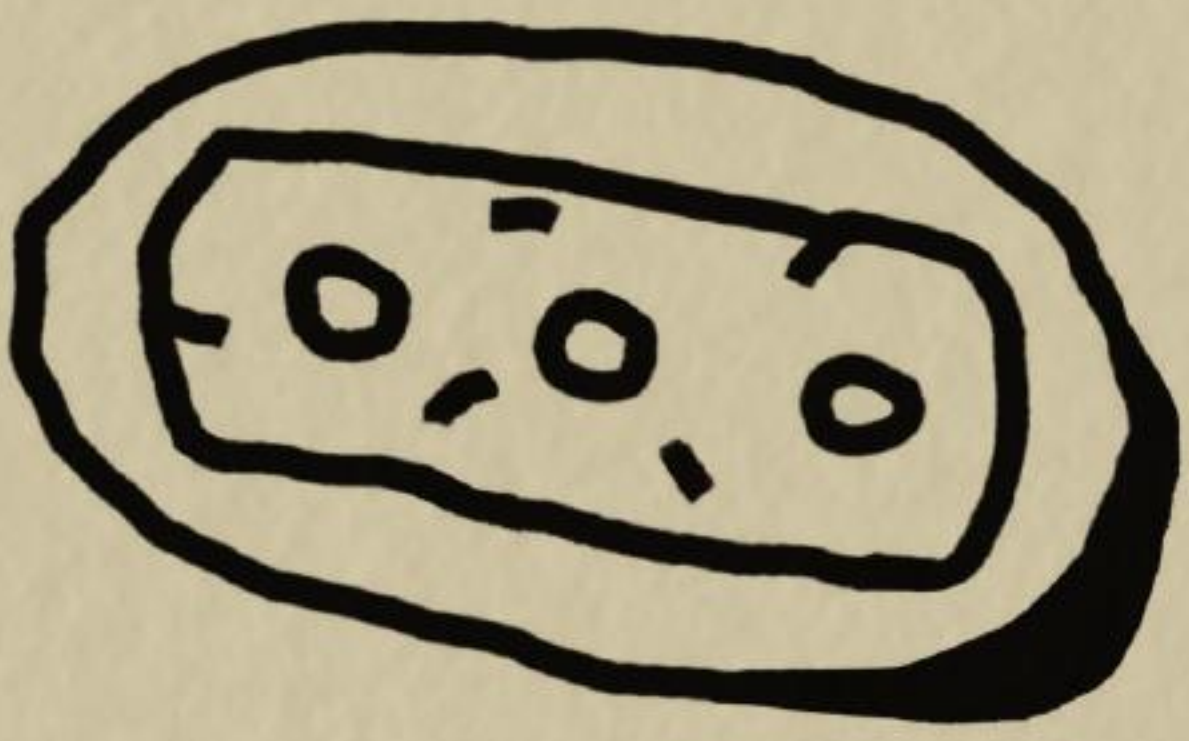
PRÉPARATION

Dans le grand bol d'un malaxeur électrique, laisser reposer les blancs d'oeuf 1 heure.
Préchauffer le four à 375° F.
Graisser légèrement une tôle à biscuit de 15½ × 10½ × 1 po et tapisser de papier parchemin.
Monter les blancs d'oeufs en neige, à haute vitesse. En battant, incorporer peu à peu ¼ de tasse de sucre granulé jusqu'à ce que le mélange épaississe.

JE CHERCHAIS
UNE RECETTE DE
BÛCHE DE NOËL
ET UNE
PERSONNE
M'A DONNÉ UNE
RECETTE DE
GÂTEAU ROULÉ AU
CHOCOLAT. ALORS,
JE M'EN SUIS SERVI
POUR EN FAIRE
UNE BÛCHE
CHAQUE ANNÉE
DEPUIS PLUS
DE 30 ANS.
QUAND LES GENS
Y GOÛTENT,
ILS RECHERCHENT
TOUS L'ÉPICE QUE
J'Y METS, CAR
ELLE A UN PETIT
GOÛT SPÉCIAL QUI
EN FAIT UN
DÉLICE. MAIS,
JE NE DÉVOILE
JAMAIS CETTE ÉPICE
ET NE DONNE
JAMAIS MA RECETTE.
POUR LES BESOINS DE LA
CAUSE, CETTE ÉPICE
EST DE L'ANIS.
C'EST CE QUI
REND LA BÛCHE
SI DÉLICIEUSE!







Battre à haute vitesse les jaunes d'oeufs avec ce qui reste du sucre granulé, jusqu'à ce que le mélange soit épais et ait une couleur citron (environ 5 minutes).
À basse vitesse incorporer le cacao, la vanille et les épices.
À l'aide d'un fouet ou d'une spatule, dans un mouvement vertical, incorporer lentement le mélange de jaunes d'oeufs dans les blancs d'oeufs.
Étaler uniformément dans le moule préparé.
Cuire au four 12 minutes, jusqu'à ce que la surface reprenne forme en la pressant.
Sur un linge, tamiser du sucre à glacer dans un rectangle de 15 x 10 po. Renverser le gâteau sur le sucre. Retirer le papier parchemin.
À l'aide d'un couteau, découper les bords.
Depuis le côté le plus long, rouler le gâteau dans le linge.
Refroidir sur une grille, le côté de joint vers le bas.
Pour la garniture, dans un bol, combiner la crème, le sucre, le cacao et la vanille. Réfrigérer 1 heure.
Battre jusqu'à ce que la crème soit ferme.
Dérouler le gâteau avec soin et retirer le linge.
Étaler les 3/4 de la garniture. Rouler à nouveau.
Étaler le reste de la garniture et saupoudrer de noix. Réfrigérer.

+++

GÂTEAU *à la* SALADE *de* *FRUITS*

de Juliette

INGRÉDIENTS

2 ¼	TASSES	FARINE	2	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
1 ½	TASSE	SUCRE	½	C. À THÉ	SEL
1	TASSE	CASSONADE (ou 3/4 de tasse de sucre)	6	OZ	LAIT *CARNATION*
½	TASSE	BEURRE	20	OZ	SALADE DE FRUITS
½	TASSE	NOIX HACHÉES	1		ŒUF
1	C. À THÉ	VANILLE			

Donne environ 34 à 40 posettes

PRÉPARATION

Mélanger les oeufs et le sucre en fouettant à la main.

Mélanger la farine et le sel ensemble.
Toujours en fouettant à la main, ajouter une petite quantité à la fois du mélange à farine au premier mélange d'oeufs, en alternant avec le lait, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Laisser reposer une dizaine de minutes.

Faire chauffer l'huile et le maïs.

Tremper le maïs dans la préparation et frire dans l'huile.
Égoutter sur un papier absorbant.

Donne environ 36 à 40 posettes.

Servir avec une salade aux crevettes, ou au homard.

+++

PRÉPARATION

Mélanger les oeufs, le sucre et la salade de fruits.
Ajouter les ingredients secs mélangés, puis la vanille.
Verser dans un moule profond graissé (12 × 6 po environ), saupoudrer ½ tasse de cassonade ainsi que les noix hachées sur le dessus.
Cuire à 350° F pendant 25 à 30 minutes.
Pour la sauce, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter le sucre et le lait carnation, brasser pendant 10 minutes.
Faire refroidir un peu le gâteau, couper en petits carrés et servir avec la sauce chaude.

+++

GÂTEAU *aux* FRUITS

INGRÉDIENTS

2 ¼	TASSES	FARINE	½	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
1	TASSE	RAISINS SULTANA	½	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
1	TASSE	RAISINS DE CORINTHE	½	C. À THÉ	ÉPICES MÉLANGÉES
1	TASSE	AMANDES EFFILÉES	½	C. À THÉ	CANNELLE
1	TASSE	BEURRE	¼	C. À THÉ	MUSCADE
1	TASSE	CASSONADE	6		ŒUFS
1	TASSE	FRUITS CONFITS MÉLANGÉS ¬ HACHÉS	1		CITRON (ZESTE)
			1		ORANGE (ZESTE ET JUS)
1 ½	TASSE	CERISES ROUGES ET VERTES ¬ HACHÉES			BEURRE
					MOITIÉS DE CERISES
¼	TASSE	RHUM OU COGNAC			

PRÉPARATION

Mariner les raisins Sultana et de Corinthe, les fruits confits mélangés, les cerises rouges et vertes, le zeste de citron et le zeste d'orange dans le rhum ou le cognac.

Préchauffer le four à 250°F.

Mélanger les amandes, les fruits marinés (mariner 24 heures avant) et le jus d'orange.

Battre le beurre en crème, ajouter

NOTE :
IL EST PRÉFÉRABLE
DE LE FAIRE AU
MOINS UN MOIS
À L'AVANCE
ET DE LAISSER
MARINER LES
FRUITS CONFITS
DANS LE COGNAC
OU LE RHUM
QUELQUES
HEURES
AVANT LA
PRÉPARATION
(MÊME 24 HEURES).

CHAQUE ANNÉE,
JE FAIS CE GÂTEAU
AUX FRUITS
POUR MA MAMAN
QUI VIT À 800 KM
DE CHEZ MOI.
ELLE ADORE CE
GÂTEAU, QUI SELON
ELLE, EST LE
MEILLEUR
DE TOUS CEUX
QU'ELLE A MANGÉS !

LORSQUE
JE LE CUISINE,
JE PENSE À ELLE
ET ÇA ME DONNE
L'IMPRESSION
QU'ELLE EST
À CÔTÉ DE MOI.
SI PAR MALHEUR,
ON NE PEUT SE VOIR
POUR LE TEMPS DES
FÊTES, EH BIEN,
JE LUI FAIS
PARVENIR PAR
COURRIER.

graduellement la cassonade. Bien battre.
Ajouter les oeufs un à un. Bien battre.
Tamiser la farine et mélanger le
bicarbonate de soude, la poudre à pâte,
les épices, la cannelle et la muscade.
Fariner les fruits confits avec quelques
cuillérées du mélange de farine afin
de bien répartir les fruits secs
uniformément dans le gâteau.
Ajouter le reste du mélange de farine
au mélange de beurre en alternant
avec les fruits confits.
Brasser délicatement.
Bien beurrer un moule d'environ
6 tasses (1,5 L).
Verser la pâte au 3/4 du moule.
Décorer le dessus des moitiés de cerises.
Cuire au four pendant 2 heures et quart.
Insérer une casserole d'eau dans le
four pendant la cuisson pour
empêcher le gâteau de sécher.
Démouler et laisser refroidir sur
une grille.
Par la suite, bien emballer et
garder une mois au frigidaire

+++

(Je vais bon mangeable)

GÂTEAU *aux* FRUITS

de Louise

✣✣✣

INGRÉDIENTS (PARTIE 1)		
2	TASSES	DATTES EN DÉS
2	TASSES	ABRICOTS SÉCHÉS EN DÉS
2 ½	TASSES	RAISINS SECS SULTANA
		¬ OU THOMPSON
2	TASSES	RAISINS DE CORINTHE
2	TASSES	PACANES HACHÉES
		¬ GROSSIÈREMENT
2	TASSES	CERISES ROUGES CONFITES
½	TASSE	GIN CANOPÉ

(peut être une partie gin, une brandy ou du rhum, au goût)

INGRÉDIENTS (PARTIE 2)		
1 ¾	TASSE	FARINE
3		ŒUFS
1	TASSE	BEURRE
1	TASSE	CASSONADE
2	C. À SOUPE	MÉLASSE
2	C. À THÉ	VANILLE
1	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
1	C. À THÉ	CANNELLE EN POUDRE
1	C. À THÉ	CARDAMOME EN POUDRE
½	C. À THÉ	CLOU DE GIROFLE
		¬ EN POUDRE
¼	C. À THÉ	MUSCADE EN POUDRE
¼	C. À THÉ	PIMENT DE LA JAMAÏQUE
		¬ EN POUDRE
1		PINCÉE DE SEL

NOTE :
FAIRE LA RECETTE
EN SEPTEMBRE
POUR QUE LES FRUITS
SOIENT MÛRS
À NOËL.

TOUT LE MONDE
DANS NOTRE FAMILLE
EST D'ACCORD POUR
DIRE QUE TOUS
LES GÂTEAUX
AUX FRUITS NE SONT
PAS MANGEABLES,
SAUF LE NÔTRE ! ET
LA BELLE-FAMILLE
EST BIEN D'ACCORD
AVEC NOUS !
TRÈS DENSE, MAIS
FONDANT, REMPLI
DE FRUITS MOELLEUX,
DE NOIX, AVEC
TRÈS PEU DE PÂTE
ET FERMENTÉ
3 MOIS.

Faire la recette en septembre pour qu'ils soient mûrs à Noël.

PRÉPARATION

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients de la partie 1. Couvrir et laisser macérer à température ambiante de 8 à 24 heures.
Ajouter 1/2 tasse de farine aux fruits. Réserver.
Dans un très grand bol, réduire le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter les oeufs, la mélasse et la vanille.
Ajouter le reste de farine, les épices et le sel.
Ajouter les fruits macérés en partie 1 et mélanger.
Graisser et chemiser 2 moules à pain de 9x5 po.
Répartir la pâte dans les moules.
Cuire au four préchauffé à 250° F. environ 2 heures.
Vérifier la cuisson avec un cure-dents.
Laisser refroidir sur une grille pendant 30 minutes avant de démouler.
Bien envelopper chaque gâteau avec du papier parchemin et les mettre dans des ziplocks. Laisser fermenter de 2 à 3 mois (ou même plus si vous les préférez plus foncés).

+++

GÂTEAU *ROULé*

de Mme Luc Bélanger

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	TASSE	SUCRE	1 ½	C. À THÉ	FÉCULE DE MAÏS
1	TASSE	FARINE	1 ¼	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
3	C. À TABLE	LAIT	1	C. À THÉ	ESSENCE DE CITRON
4		ŒUFS			

(séparer le blanc du jaune)

PRÉPARATION

Séparer les oeufs, battre les blancs et ajouter graduellement 1/2 de sucre. Battre les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et pâles. Ajouter le lait, les blancs d'oeufs, la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et l'essence de citron aux jaunes d'oeufs. Cuire au four à 350 °F pendant 15 minutes.

✣✣✣

ASPIC *aux* *TOMATES*

de Lisette Morency

✢✢✢

INGRÉDIENTS

1	ENVELOPPE	GÉLATINE NEUTRE
½	TASSE	EAU FROIDE
15	OZ	JUS DE TOMATE
1		RONDELLE D'OIGNON
1		CLOU DE GIROFLE
1	C. À TABLE	JUS DE CITRON
½	TASSE	PETITS POIS
½	C. À THÉ	SUCRE
½	C. À THÉ	SEL
1		PINCÉE DE POIVRE

PRÉPARATION

Verser la gélatine dans l'eau froide pour faire gonfler.
Faire cuire les rondelles d'oignon dans la moitié du jus de tomate
Ajouter les assaisonnements, sauf le jus de citron.
Faire cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et
filtrer dans la passoire.
Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à dissolution
complète.
Ajouter le jus de citron et le reste du jus de tomate.
Laisser figer un peu avant d'ajouter les petits pois.

✢✢✢

GÂTEAU
SOUPE TOMATES

de Mme Benoit Labrecque

✣✣✣

INGRÉDIENTS

¼	TASSE	GRAISSE CRISCO	1	TASSE	SUCRE
1	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE	1 ½	TASSE	FARINE
1	C. À THÉ	CANNELLE	1 ½	TASSE	RAISINS
½	C. À THÉ	CLOU DE GIROFLE	2		ŒUFS
⅔	TASSE	SOUPE AUX TOMATES			

PRÉPARATION

Mélanger la graisse, le sucre, les oeufs, la canelle, le clou de girofle et la soupe de tomates.
Ajouter la farine, la poudre à pâte et les raisins en dernier.
Faire cuire à 350° F pendant 45 minutes.

✣✣✣

GÂTEAU *DéPANNEUR*

INGRÉDIENTS

2	TASSES	CHAPELURE DE BISCUITS *GRAHAM*
¾	TASSE	BEURRE FONDU
1 ⅓	TASSE	PÉPITES DE CHOCOLAT MI-SUCRÉ
1	CANNE	LAIT CONDENSÉ SUCRÉ *EAGLE BRAND*

LE GÂTEAU
DÉPANNEUR S'APPELLE
COMME CELA,
CAR TU PEUX TROUVER
TOUS LES INGRÉDIENTS
AU DÉPANNEUR.
C'ÉTAIT NOTRE GÂTEAU
DE PRÉDILECTION
AVEC MA MÈRE ET
MON FRÈRE QUAND ON
AVAIT UN
CRAVING DE SUCRE
LE SOIR !



PRÉPARATION

Mélanger la chapelure de biscuits Graham avec le beurre
Mettre dans un moule carré ou rectangle d'environ 1 pouce de hauteur. Bien presser dans le fond.
Mettre les pépites de chocolat et couvrir le Graham.
Verser le lait condensé sucré et essayer d'en mettre un peu partout pour le mélange.
Cuire au four à 350° F environ 30 minutes (le dessus de la préparation doit être bien doré)
Laisser refroidir complètement (au frigidaire ou dehors en hiver, c'est encore plus rapide!) et couper en carrés.
Conservation : recouvrir d'une pellicule plastique et conserver à température pièce ou au frigo environ 5 jours.

DESSERT *aux* *ANANAS*

de Rita

✢✢✢

INGRÉDIENTS

1	PAQUET	*JELLO* CITRON	¼	TASSE	SUCRE
1	BOÎTE	ANANAS ÉCRASÉS	1		GÂTEAU DES ANGES
1	CHOPINE	CRÈME À FOUETTER			

PRÉPARATION

Égoutter les ananas et garder le jus.
Dissoudre le jello dans 1 tasse d'eau
bouillante, ajouter 1 tasse de jus d'ananas.
Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il
soit partiellement pris.
Fouiller la crème et le sucre. Ajouter au Jello.
Bien mélanger.
Dans un grand moule mettre une rangée
de gâteau gaufré, une rangée de préparation
et 1 rangée de gâteau des anges.

✢✢✢

GRAND-PÈRE au SIROP

de Mme Antonio Quirion

✢✢✢

INGRÉDIENTS

1 ½	TASSE	SIROP D'ÉRABLE	1	C. À SOUPE	SUCRE GRANULÉ
2	TASSES	EAU	½	C. À THÉ	SEL
¼	TASSE	FARINE TOUT USAGE	½	TASSE	LAIT
3	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE			

PRÉPARATION

Pour le sirop : dans une grande casserole, verser l'eau et le sirop d'érable. Faire mijoter à couvert pendant qu'on prépare la pâte.

Pour la pâte, tamiser dans un bol la farine tout usage, la poudre à pâte, le sucre granulé et le sel. Prélever ¼ tasse du mélange sec, verser le lait et mélanger légèrement. Déposer cette pâte par petites cuillerées pour faire 6 portions dans le sirop d'érable bouillant. Couvrir et faire bouillir à petit feu sans découvrir pendant 15 minutes. Servir chaud.

✢✢✢

POUDING aux BLEUETS

de Micheline Chevrier

INGRÉDIENTS

1 ¼	TASSE	FARINE
3	TASSES	BLEUETS
1 ½	TASSE	SUCRE
½	TASSE	BEURRE RAMOLLI
½	TASSE	EAU
¼	TASSE	JUS DE CITRON
1	C. À THÉ	ZESTE DE CITRON
½	C. À THÉ	VANILLE
½	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
2		ŒUFS

PRÉPARATION

Dans un plat beurré de 8 po. mélanger les bleuets et 1/3 Tasse de sucre
Battre le beurre avec 3/4 de Tasse de sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les oeufs un-à la fois. Ajouter le zeste de citron et la vanille. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre-à-pâte. Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre. Étendre la pâte sur les bleuets.
Dans une casserole, mélanger l'eau, le jus de citron et le reste du sucre. Porter à ébullition jusqu'à dissolution du sucre. Verser ce mélange sur la pâte. Cuire au four à 350° F de 50 à 55 minutes.



C'EST UNE RECETTE
QUE MA GRAND-MÈRE FAISAIT POUR
TOUTES LES OCCASIONS, MAIS SURTOUT
DURANT LE TEMPS DES FÊTES.
UNE RECETTE TRÈS SIMPLE, MAIS QUI FAISAIT
DES HEUREUX À TOUS COUPS. APRÈS SON DÉCÈS,
SEULE MA MÈRE ÉTAIT CAPABLE DE REFAIRE SA
RECETTE DE POUDING AU PAIN
ET A PRIS LE RELAIS DE CETTE TRADITION.
D'AUSSI LOIN QUE JE ME SOUVIENNE, ELLE
GARDAIT UN PLAT DANS LE FOND DE
L'ARMOIRE POUR CONSERVER LES RESTES
DE TRANCHES DE PAIN ET LES LAISSER SÉCHER.
UNE FAÇON D'AVOIR DES TRANCHES BIEN SÈCHES SOUS
LA MAIN EN CAS DE BESOIN. DEPUIS UN AN, JE TENTE DE
RECRÉER LA RECETTE AVEC MA MÈRE POUR QU'ELLE
GOÛTE « PAREIL ». TOUT UN DÉFI ! JE DOIS
MAÎTRISER LE « À PEU PRÈS », LE « ÇA DÉPEND »
ET LE « PAS TROP LONGTEMPS ».

CETTE
RECETTE
TRÔNAIT À
NOTRE TABLE
LORS DES REPAS DU
TEMPS DES FÊTES.

L'ASPIC
ACCOMPAGNAIT
À MERVEILLE
LES PÂTÉS À LA VIANDE
ET LA DINDE.
EN PLUS, MA MÈRE
ÉTAIT HEUREUSE
DE METTRE DES
LÉGUMES DE PLUS
DANS NOTRE
ASSIETTE.

POUDING au PAIN

de Mme Maynard

✣✣✣

INGRÉDIENTS

4	TASSES	LAIT CHAUD	VANILLE
3	TASSES	SUCRE	CASSONADE
4		ŒUFS	BEURRE
1		PAIN TRANCHÉ BLANC	

(Tranches préalablement séchées)

PRÉPARATION

Défaire le pain en morceaux d'environ 1½ pouce.
Mélanger les oeufs et le sucre. Ajouter aux morceaux de pain.
Faire chauffer le lait sans bouillir et ajouter un peu de vanille.
Ajouter aux morceaux de pain.
Mettre dans un plat allant au four.
Saupoudre généreusement de cassonade.
Déposer quelques noix de beurre.
Cuire au four à 350°F pendant environ 45 minutes.

✣✣✣

POUDING *aux BANANES*

de Gabrielle Fortin

✣ ✣ ✣

INGRÉDIENTS (POUR LE GÂTEAU)

2		ŒUFS
1 ½	TASSE	SUCRE
1	TASSE	BANANES ÉCRASÉES
1 ½	TASSE	FARINE
½	TASSE	MARGARINE
1	C. À THÉ	VANILLE
½	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
¾	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
1	TASSE	LAIT SUR (2/3 poudre / 2 tasses d'eau tiède)
½	C. À THÉ	SEL

INGRÉDIENTS (POUR LE FOND)

4 ½	TASSES	FARINE
1	LB	GRAISSE
1		ŒUF
1	TASSE	EAU FROIDE
1	C. À THÉ	SEL
1	C. À SOUPE	VINAIGRE



PRÉPARATION

Faire le fond en mélangeant 1/4 de tasse de margarine et 1 Tasse de cassonade.

Etendre dans le fond d'un moule carré allant au four.

Mettre des rondelles de banane de 1/4 de pouce d'épaisseur sur le fond.

Mélanger tous les ingrédients secs du gâteau.

Mélanger tous les ingrédients liquides (incluant les banane écrasées) du gâteau.

Incorporer les ingrédients secs dans le mélange d'ingrédients liquides.

Verser dans le moule carré.

Cuire à 350°F. 1 heure sur la grille du milieu du fourneau.

+++

POUDING CHÔMEUR

INGRÉDIENTS

1	C. À SOUPE	GRAISSE CRISCO
1	C. À SOUPE	BEURRE
3	TASSES	FARINE
2	TASSES	SUCRE
2		ŒUFS
3	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
1 ½	TASSE	LAIT
2	TASSES	CASSONADE
2	TASSES	EAU
1		MORCEAU DE BEURRE
		ESSENCE D'ÉRABLE

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.
Beurrer un moule en verre carré de 8×8 po. à l'aide de la graisse Crisco.
Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
Dans un autre bol, crémer le sucre et le au batteur électrique. Ajouter les oeufs et le lait.
Incorporer ensuite le mélange d'ingrédients secs.
Dans le moule, mélanger au fouet la cassonade, l'eau et le beurre. Puis ajouter le sirop d'érable. Déposer ce mélange dans le moule, puis ajouter le mélange plus haut à l'aide d'une cuillère.
Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre de la pâte en ressorte propre. Laisser reposer 15 minutes avant de servir.

+++

PETITES TARTES aux NOIX

de Laura

INGRÉDIENTS

✢✢✢

3	TASSES	SIROP DE MAÏS	1 ½	C. À THÉ	VANILLE
2	TASSES	CASSONADE	⅓	C. À THÉ	SEL
2	TASSES	NOIX DE GRENOBLE			PÂTE À TARTE
¾	TASSE	BEURRE FONDU			

PRÉPARATION

Étendre la pâte à tarte et découper des rondes de manière à ce qu'ils rentrent dans un moule à muffins, en noix. laissent dépasser un peu la pâte.

- Mélanger tous les ingrédients, sauf les Mettre 1 c. à thé de noix hachées au fond des moules à muffins et verser la préparation sur les noix (à environ 1/4 po du bord)

Cuire à 400°F environ 25 à 30 minutes selon le four, sur la grille du bas, Laisser réfroidir quelque secondes et avec l'aide d'un couteau, sortir la tarte du moule délicatement.

Laisser refroidir

✢✢✢

C'EST UN
CLASSIQUE DU
TEMPS DES FÊTES
DANS MA FAMILLE !
QUE CE SOIT POUR
UN BUFFET OU
PARMI TOUS LES
DESSERTS DU
TEMPS DES FÊTES,
TOUTES LES
GÉNÉRATIONS
ADORENT CES
PETITES TARTES !
J'AI 74 ANS ET
C'EST UN SOUVENIR
PRÉCIEUX DE
MON ENFANCE QUE
JE RÉPÈTE
CHAQUE ANNÉE
À LA DEMANDE
DE TOUS !



TARTE au SUCRE à la CRÈME

INGRÉDIENTS

2	TASSES	SUCRE BLANC	1	MORCEAU DE BEURRE
1	TASSE	CRÈME À CAFÉ	1	PINCÉE DE SEL
1	C. À SOUPE	FARINE	1	CROÛTE À TARTE

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400°F
Mélanger la farine, le sucre et le sel, mettre de côté.
Mélanger la crème et le beurre. Incorporer graduellement le mélange de sucre et de farine.
Verser le mélange dans une croûte à tarte.
Mettre au four et faire cuire (bouillir) de 15 à 20 minutes.
Laisser refroidir au réfrigérateur.

TARTE *au* SUCRE

de Rita

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	CASSONADE	½	TASSE	CRÈME 15 %
½	TASSE	GRUAU	2	C. À THÉ	BEURRE MOU

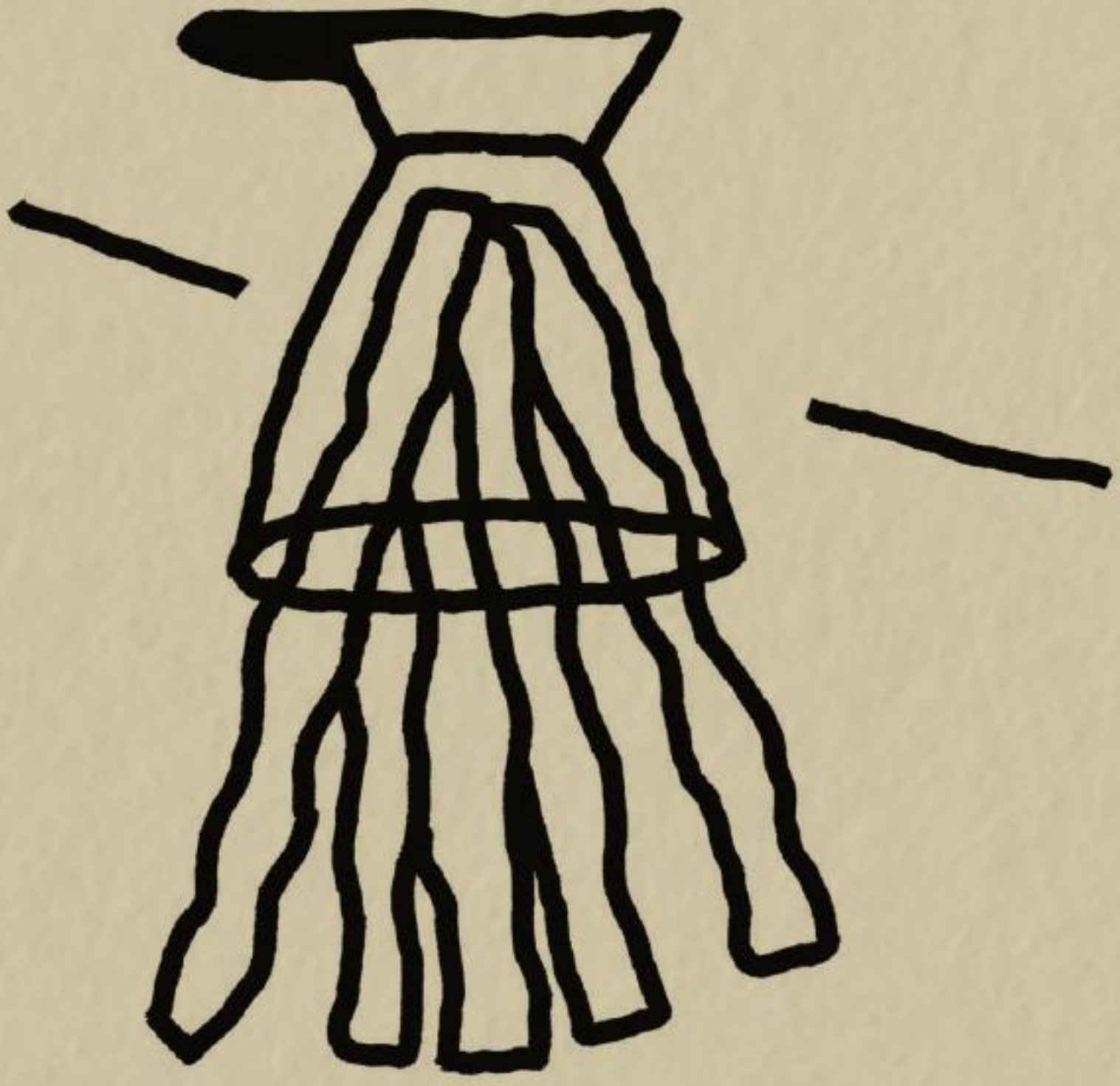
PRÉPARATION

Mélanger la cassonade, le gruau, la crème et le beurre.
Battre à la main et presser sur la croûte.
Cuire au four à 375°F pendant 30 minutes.

✣✣✣

LES *RECETTES* du PATRIMOINE *QUÉBÉCOIS*

ÉDITION
TEMPS DES FÊTES



PÂTE à TARTE

de Mme Emmanuel Bolduc

INGRÉDIENTS

¾	LB	GRAISSE	3	C. À SOUPE	VINAIGRE
4	TASSES	FARINE TAMISÉE	1	C. À THÉ	SEL
1	C. À SOUPE	CRÈME DE TARTE	7	OZ	*7UP*

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients secs, verser le 7up avec le vinaigre.
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

TARTE SUCRÉE & PETS *de* SŒUR

INGRÉDIENTS

1 ½	TASSE	CASSONADE BIEN TASSÉE	2	C. À SOUPE	FARINE
1	TASSE	LAIT ÉVAPORÉ *CARNATION* NON DILUÉ	1		ŒUF BATTU
1		CROÛTE À TARTE NON CUITE (9 PO)			

PRÉPARATION

Dans une casserole, bien mélanger la cassonade et la farine. Ajouter le lait Carnation. Faire dissoudre complètement sur feu doux environ 5 minutes.
Ajouter lentement l'oeuf battu en remuant constamment. Laisser tiédir. Verser dans la croûte non-cuite.
Préchauffer le four à 400°F.
À l'aide d'un carré de 12po x 6po de pâte à tarte abaissée mince, étendre une mince couche de cassonade, de très petites noix de beurre et saupoudrer légèrement du muscade. Rouler sur le long. Trancher le rouleau à 1po. de largeur. Prendre ces rondelles et les enfoncer dans le mélange liquide.
Enfourner avec précaution. Après 10 minutes, baisser la température à 300°F pendant 30 minutes.

+++

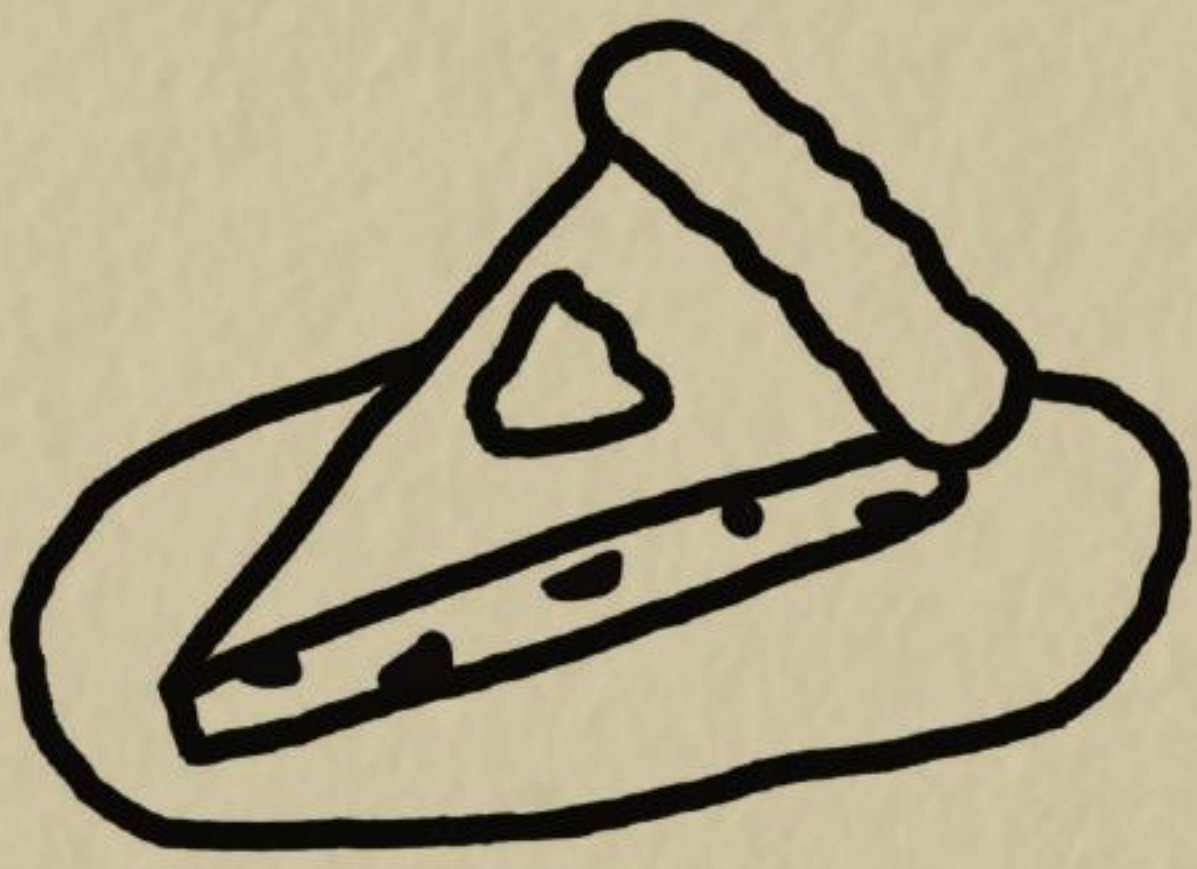
TARTE aux RAISINS

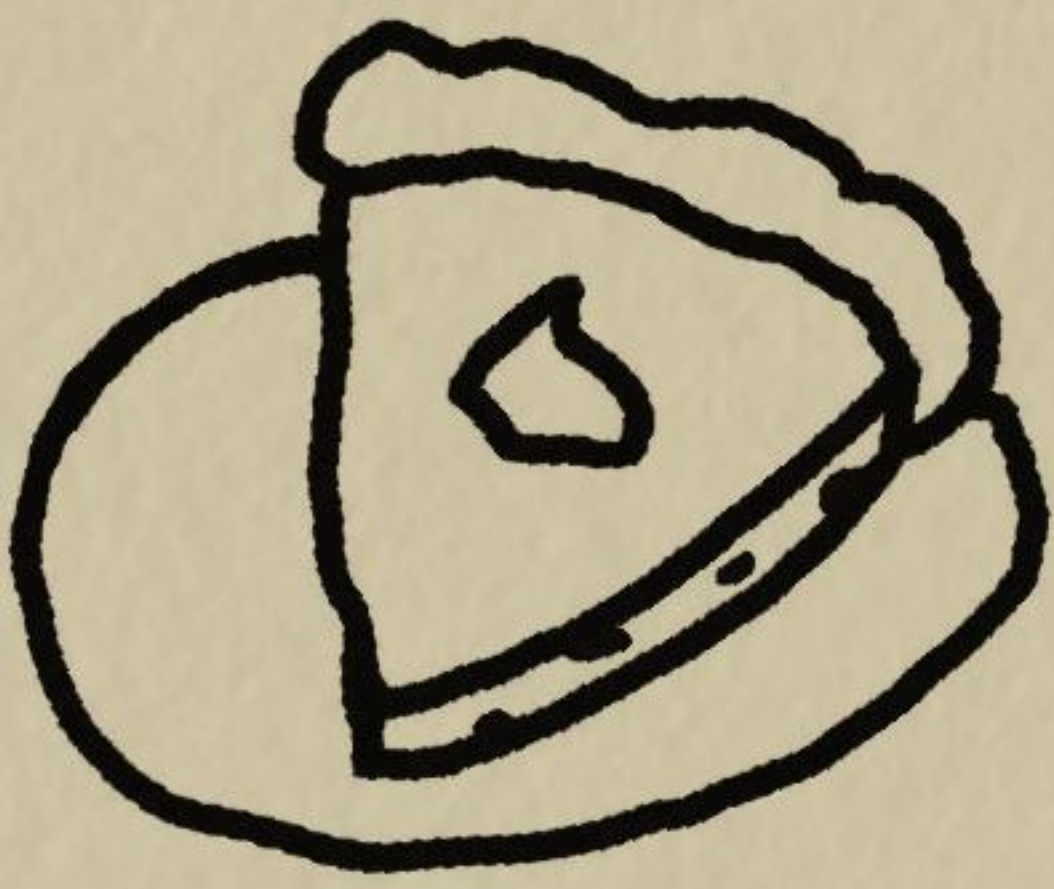
INGRÉDIENTS

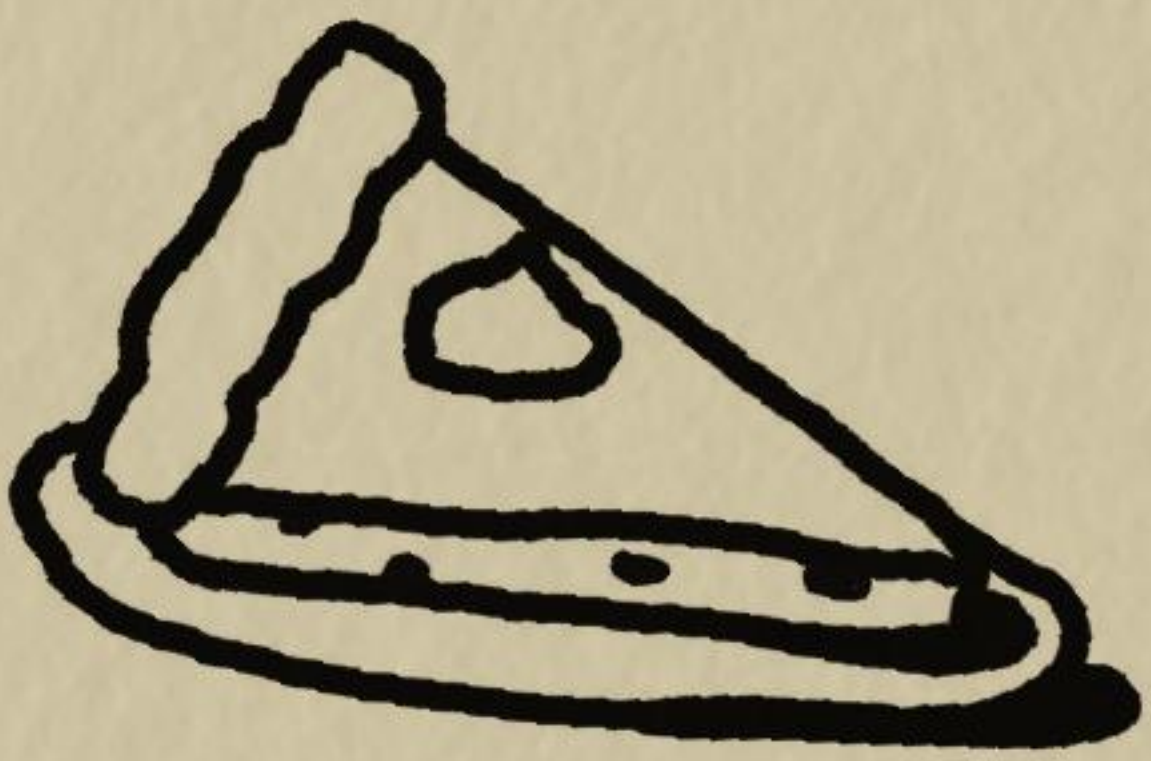
1 ¼	TASSE	CASSONADE	1	TASSE	RAISIN
½	TASSE	LAIT	1	C. À SOUPE	FÉCULE DE MAÏS
½	TASSE	BEURRE	1 ½	C. À SOUPE	FARINE

PRÉPARATION

Mélanger la cassonade, le lait, le beurre et les raisins. Laisser mijoter 3 minutes. Diluer la fécule de maïs et la farine dans un peu d'eau. Ajouter au premier mélange et brasser continuellement jusqu'à épaississement. Verser dans la croûte à tarte, laisser refroidir au réfrigérateur.







NOËL,
QUAND MA MÈRE
RECEVAIT À LA
MAISON
LA FAMILLE
(8 ENFANTS),
ELLE
PRÉPARAIT UNE
DIZAINE DE TARTES
AUX ŒUFS
COMME DESSERT.
TOUT LE
MONDE SANS
EXCEPTION
EN MANGEAIT.

TARTE *aux* ŒUFS

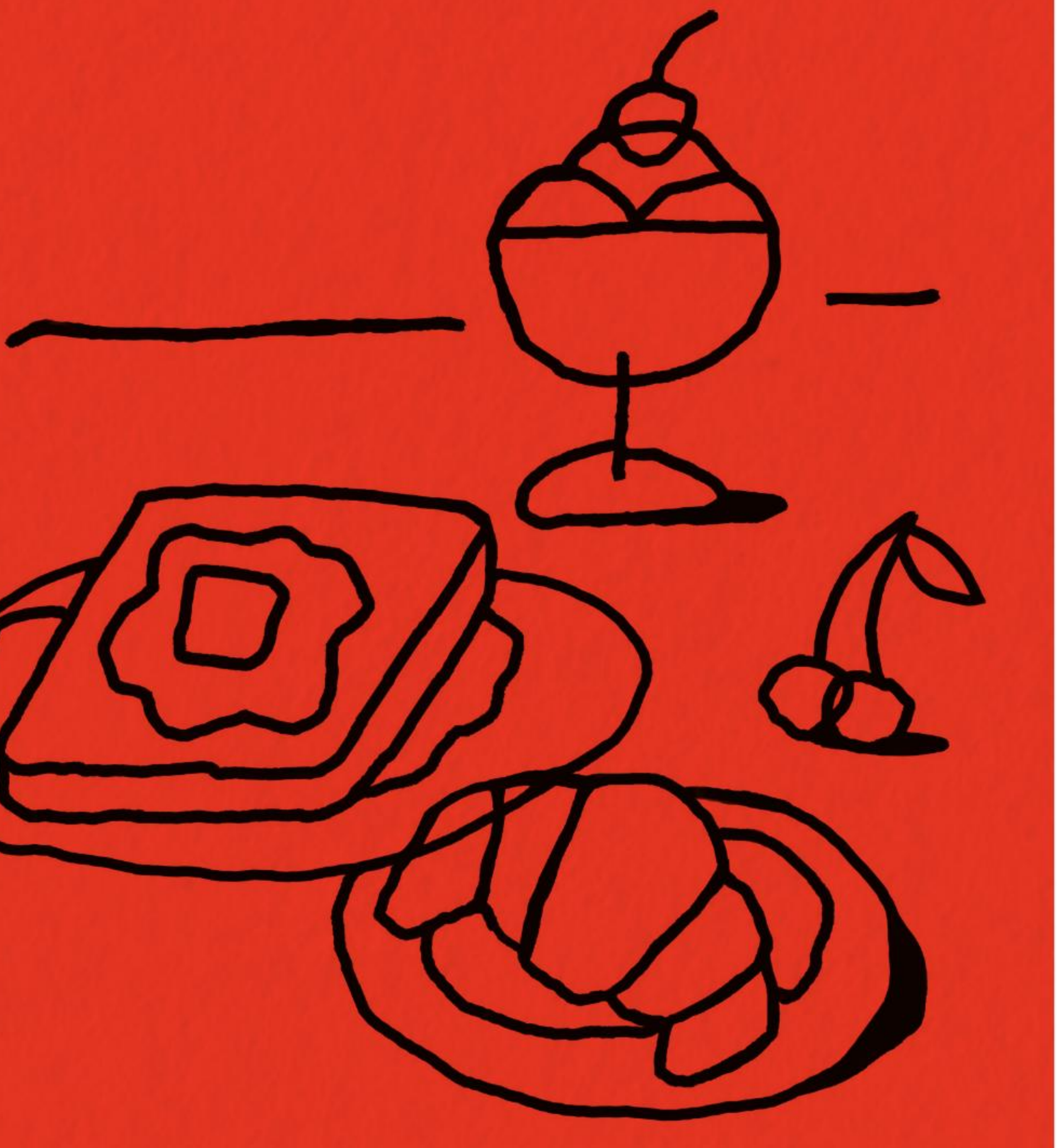
INGRÉDIENTS

2 ½	TASSES	LAIT
½	TASSE	SUCRE
4		ŒUFS
1		PINCÉE DE SEL

PÂTE À TARTE
VANILLE, AU GOÛT
MUSCADE, AU GOÛT

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients au mélangeur, sauf la muscade, et vider dans le fond de tarte.
Saupoudrer légèrement le dessus de muscade.
Cuire au four à 350°F environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que le centre ne soit plus liquide en bougeant légèrement la tarte.
Peut se manger avec un peu de sirop d'érable.



DESSERTS
VARIéS

DESSERTS
VARIéS

IL ARRIVE PARFOIS
QUE CERTAINS DESSERTS
VOIENT LE JOUR PAR MAGIE,
OU PAR ERREUR, ET CRÉENT
UNE NOUVELLE CATÉGORIE
EN SOI. SYMBOLES DE
LA CRÉATIVITÉ
CULINAIRE FAMILIALE,
CES DÉLICES ORIGINAUX
AUX NOMS IMPROVISÉS
N'APPARTIENNENT
PEUT-ÊTRE
À AUCUNE FAMILLE
DE DESSERTS, MAIS FONT
CLAIREMENT PARTIE DES
DESSERTS DE TOUTES
LES FAMILLES.

CROISSANTS *DESSERT*

de Micheline Chevrier

+++

INGRÉDIENTS

1	BOÎTE	CROISSANTS *PILLSBURY*
2	TASSES	CRÈME 35%
2	TASSES	CASSONADE

PRÉPARATION

Mélanger la crème et la cassonade.
Verser dans un plat en pyrex.
Couper les croissants en 12 rondelles.
Déposer les rondelles sur la préparation de crème / cassonades
Faire cuire à 350 F entre 25 et 30 minutes

+++

PAILLES *au* FROMAGE

(pour l'apéro)

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	LB	PÂTE LA PLUS FEUILLETÉE POSSIBLE
1	BRIQUE	FROMAGE ORANGE FORT RÂPÉ
		PAPRIKA

PRÉPARATION

Mélangez le fromage râpé avec la pâte à tarte. Prendre une partie de la boule fromagée et étendre à environ 1/4 de pouce d'épaisseur. Saupoudrer généreusement de paprika sur les deux côtés. Faire des languettes et les torsader. Mettre sur une tôle à biscuit et cuire au four à 375°F pendant environ 12 minutes. Changer la hauteur de la grille pour une cuisson croustillante.
Vérifier toutes les 5 minutes environ.

✣✣✣

GAUFRES
GâTEAUX

d'Anna Waterlot et de Mme Émilienne

✣✣✣

INGRÉDIENTS

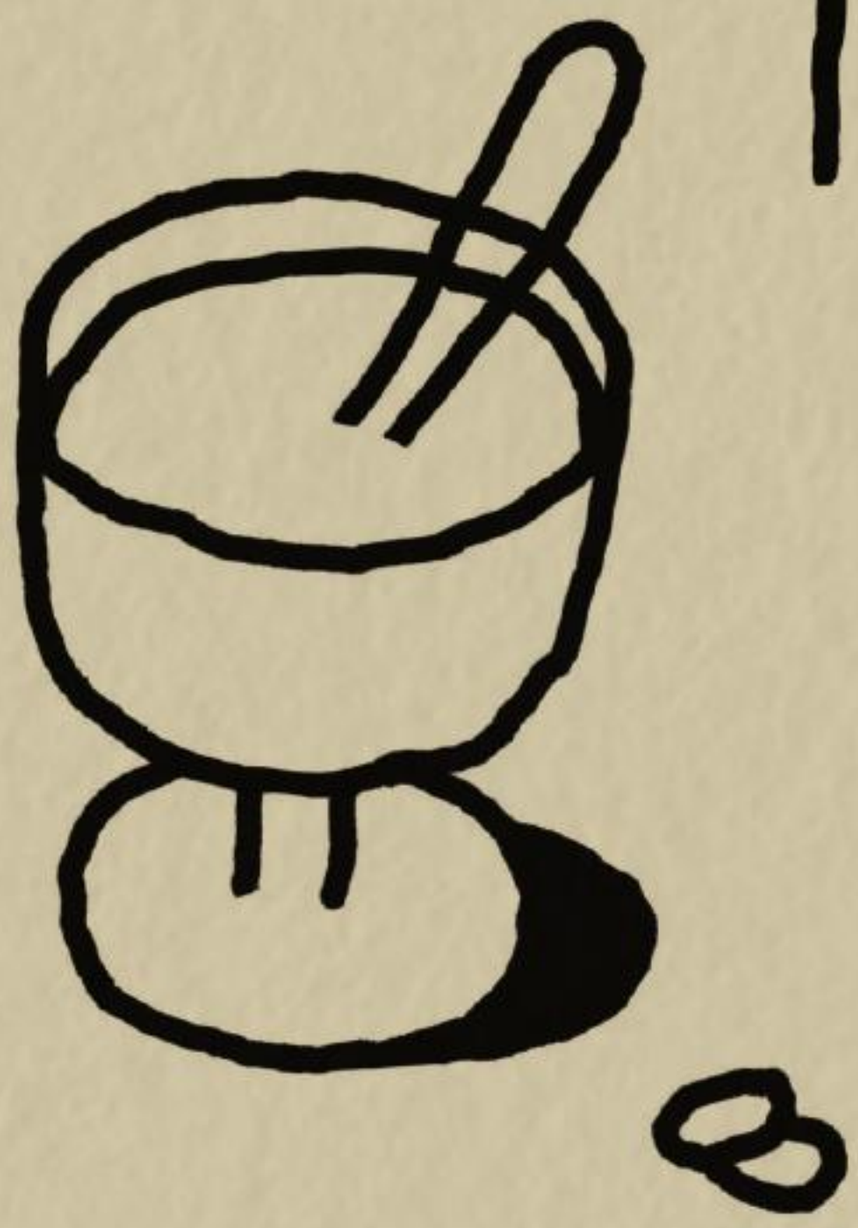
2	TASSES	FARINE	½	C. À THÉ	SEL
1 ½	TASSE	CASSONADE	1	C. À THÉ	VANILLE
½	TASSE	BEURRE	1	C. À THÉ	POUDRE À PÂTE
½	TASSE	LAIT *CARNATION*	3		ŒUFS

PRÉPARATION

Battre le beurre et la cassonnade.
Mélanger les ingrédients secs et
ajouter les oeufs battus, la vanille,
le lait.
Cuire dans un moule à gaufres.

✣✣✣

MA GRAND-MAMAN
ÉTAIT D'ORIGINE FRANÇAISE. ELLE
ADORAIT CUISINER ET CHAQUE REPAS ÉTAIT
EXTRAORDINAIRE. ET SA MEILLEURE RECETTE
EST CELLE DES GAUFRES GÂTEAUX
(OU DESSERTS). SELON LA LÉGENDE, CETTE
RECETTE VIENDRAIT D'UNE AMIE DE
LA MÈRE DE MA GRAND-MÈRE:
MADAME ÉMILIENNE.
(EN FRANCE, EN BELGIQUE OU EN
NOUVELLE-ÉCOSSE, L'HISTOIRE NE DIT PAS.)
MA GRAND-MÈRE (MAMIE) FAISAIT
CUIRE SES GAUFRES DANS DES MOULES EN
FONTE NOIRS RAPPORTÉS DE LA FRANCE
SUR LES RONDS DE POÊLE.
ELLES ÉTAIENT (ET SONT TOUJOURS)
DÉLICIEUSES. CHAQUE NOËL,
DANS UNE BOÎTE DE MÉTAL,
MAMIE APPORTAIT SES GAUFRES. MOI
ET MES DEUX FRÈRES COMMENCIONS TOUJOURS
PAR LES PETITS TROUS. CES GAUFRES ME RAPPELLENT
LES BONS MOMENTS QUE J'AI PASSÉS AVEC
CETTE FEMME EXTRAORDINAIRE.



SUCCÈS ASSURÉ,
BONNE DÉGUSTATION!

CRÈME de CAFÉ

de Mme Martel

✢✢✢

INGRÉDIENTS

2	TASSES	CRÈME FOUETTÉE 35%
1	TASSE	LAIT
1 ¼	TASSE	SUCRE
½	TASSE	EAU
2	C. À SOUPE	CAFÉ INSTANTANÉ
1	C. À SOUPE	RHUM (Facultatif)
1 ½		SACHET DE GÉLATINE
2		BLANCS D'ŒUFS BATTUS ¬ EN NEIGE

PRÉPARATION

Déposer la gélatine dans l'eau.
Faire chauffer le lait, le sucre et le café dans un bain-marie. Passer et faire fondre les ingrédients.
Ajouter la gélatine jusqu'à ce qu'elle soit fondue.
Refroidir et ajouter le rhum.
Battre les blancs d'oeufs en neige, les ajouter à la préparation. Laisser refroidir.
Ajouter la crème fouettée 35% et mélanger délicatement le tout.
Mettre au frigo 2 heures dans un grand plat ou répartir dans des petits pots.

✢✢✢

BRIOCHES

de Mariette

✢✢✢

INGRÉDIENTS

7	TASSES	FARINE	2	TASSES	CASSONADE
2	TASSES	RAISINS SECS	½	TASSE	BEURRE
2	TASSES	EAU TIÈDE	4	C. À THÉ	SUCRE
½	TASSE	GRAISSE FONDUE	2		ŒUFS
4		SACHETS DE LEVURE	1		PINCÉE DE SEL
		¬ TRADITIONNELLE SÈCHE ACTIVE			LEVURE
2	TASSES	LAIT EN POUDRE			

(2/3 poudre / 2 tasses d'eau tiède)

PRÉPARATION

Laisser lever 15 minutes sans melanger dans un bol assez haut. La levure prend beaucoup d'expansion.
Préchauffer le four à 375 °F.
Mélanger les sels le sucre la graisse le lait, sel au malaxeur.
Brasser la levure et verser dans le melange.
Avec une cuillère de bois, ajouter 1 tasse de farine, ajouter 2 tasses de raisins préalablement saupoudrés de farine pour les empêcher de coller ensemble, melanger et ajouter 2 tasses de farine, mélanger et ajouter 1 tasse de farine.
Verser 2 tasses de farine sur le comptoir, verser la pâte. Pétrir en rond environ 5 minutes. Ajouter un peu de farine au besoin.
Taper la pâte pour enlever la farine. Remettre la pâte dans le plat, couvrir d'un linge et laisser reposer 1 heure environ La pâte doit avoir doublé de volume.
Pétrir de nouveau, ajouter 1/4 de tasse de farine et pétrir.
Remettre dans le plat et laisser reposer 1 heure.
Faire fondre le beurre. Couper la moitié de la pâte et à l'aide d'un rouleau, étendre à 1/2 po. d'épaisseur.
Badigeonner de beurre. Étendre la cassonnade et la canelle et rouler pour former un rouleau. Couper des tranches de 1 1/2 po. de largeur et déposer dans des moules à gâteau. Couvrir d'un linge et laisser lever au double du volume. Cuire au four sur la grille du milieu de 15 à 18 minutes.

+++

CRÈME GLACÉE à L'éRABLE

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	TASSE	SIROP D'ÉRABLE
1	CHOPINE	CRÈME À FOUETTER
3		ŒUFS

PRÉPARATION

Casser les oeufs et les mélanger.
Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture assez ferme.
Faire bouillir le sirop d'érable doucement jusqu'à l'obtention d'un fil.
Une fois le sirop à point, le mélanger avec le mélange des oeufs.
Ajouter ce mélange à la crème fouettée et bien mélanger.
Verser dans un plat profond et faire congeler.

✣✣✣

IL N'Y
A PAS
UN NOËL
SANS CETTE
RECETTE.
C'EST UN
« MUST »
DE FINIR
NOTRE REPAS
AVEC CE
DESSERT !



DÉLICIEUX AVEC GÂTEAU BLANC CHAUD.
LE DÉLICE DE MON ENFANCE.

BEURRE D'éRABLE

de Juliette

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	CASSONADE	1	C. À SOUPE	BEURRE
2	TASSES	LAIT			ESSENCE D'ÉRABLE
½	TASSE	FARINE			

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu doux.
Brasser jusqu'à ébullition.
Lorsque le tout est devenu épais et crémeux, retirer du feu et ajouter l'essence d'érable.
Servir sur un gâteau ou autre.

✣✣✣

CŒURS D'ARTICHAUTS & JAMBON *sur* PITA GRILLÉ

INGRÉDIENTS

3		PAINS PITA DE 15 CM (6 PO)
398	ML	CŒURS D'ARTICHAUTS ¬ ÉGOUTTÉS ET HACHÉS
½	TASSE	PETITS DÉS DE JAMBON ¬ FORÊT NOIRE
⅓	TASSE	PARMESAN RÂPÉ
⅓	TASSE	BEURRE
1	C. À THÉ	THYM
1	PINCÉE	POIVRE DE CAYENNE
		MOUTARDE DE DIJON

SUCRE *à la* CRÈME

INGRÉDIENTS

1	LB	SUCRE BRUN (casserole)
1	BOÎTE	LAIT *CARNATION*
1	C. À SOUPE	BEURRE

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients dans un chaudron et brasser jusque à ce que ça bouille.
Une fois à ébullition, compter 8 minutes (toujours en brassant).
Mettre de l'eau froide dans le lavabo.
Déposer le chaudron dans l'eau froide et continuer à brasser.
Quand le sucre épaissit, verser tout de suite dans un plat préalablement beurré.
Déguster.

IL Y A TOUJOURS EU
UN PLAT DE SUCRE À LA CRÈME SUR
LE COMPTOIR DE CUISINE CHEZ MA MAMIE.
MAINTENANT, LE MÊME PLAT SE RETROUVE
TRÈS SOUVENT REMPLI, MAIS SUR LE
COMPTOIR DE MA MÈRE.

CHAQUE FOIS QUE
MA MÈRE DÉBUTAIT SA RECETTE,
MES FRÈRES ET MOI RODIONS COMME
DES MOUETTES AUTOUR DE LA CUISINE EN
ATTENDANT DE POUVOIR LÉCHER
LA CUILLÈRE EN BOIS. LORSQUE
MA MÈRE COMMENÇAIT À TAILLER LES
CUBES POUR LES DÉPOSER DÉLICATEMENT
DANS DES BOÎTES EN MÉTAL À L'INTENTION DES
MEMBRES DE LA FAMILLE, NOUS ATTENDIONS
AVEC IMPATIENCE QU'UN MORCEAU SE BRISE
POUR POUVOIR NOUS GAVER DANS LES RETAILLES.
LES ONCLES, LES TANTES, LES COUSINS ET
LES COUSINES ATTENDENT CHAQUE ANNÉE
QUE MA MÈRE ARRIVE AUX FESTIVITÉS
AVEC UNE BOÎTE EN MÉTAL.
CERTAINS DEMANDENT MÊME
QUE CE SOIT LEUR CADEAU DE NOËL.
C'EST UNE BOUCHÉE SUCRÉE QUI SYMBOLISE
LE RÉCONFORT ET QUI RASSEMBLE
NOTRE GRANDE FAMILLE.

SUCRE *à la* CRÈME

de Lorraine Tellier

✢✢✢

INGRÉDIENTS

2	TASSES	SUCRE	2	C. À SOUPE	SIROP DE MAÏS
2	TASSES	CASSONADE	2	C. À SOUPE	BEURRE
2	TASSES	CRÈME À CUISSON 35%			

PRÉPARATION

Dans un bain marie, mélanger le sucre,
la cassonade, le sirop de maïs et le beurre.
Une fois tout bien mélangé et fondu,
ajouter la crème à cuisson et bien mélanger.
Verser dans un plat en pyrex carré.

✢✢✢

CHOCOLATS aux GUIMAUVES & CANNEBERGES

✣✣✣

INGRÉDIENTS

8	OZ	CHOCOLAT MI-AMER (Noir ou au lait)
2	C. À CAFÉ	BEURRE
3	TASSES	MINIGUIMAUVES
1	TASSE	CANNEBERGES

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat, le beurre et les guimauves dans un bain marie.
Ajouter les canneberges.
Étaler sur une plaque recouverte de papier parchemin et mettre au frigo pour faire figer.

✣✣✣

MOUSSE aux POMMES

de Mme Émile St-Pierre

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	TASSE	SUCRE
4		BLANCS D'ŒUFS
3		GROSSES POMMES RÂPÉES

PRÉPARATION

Monter les blancs d'oeufs en neige.
Ajouter 1 tasse de sucre un peu avant
que ce soit trop épais.
Ajouter les pommes râpées.
Peut se faire avec d'autres fruits.

✣✣✣

MOUSSE à L'ANANAS

de Fernande

✢✢✢

INGRÉDIENTS (POUR LA MOUSSE)			INGRÉDIENTS (POUR LA DÉCORATION)
19	OZ	ANANAS BROYÉS	NOIX DE GRENOBLE HACHÉES
2	TASSES	MÉLANGE JUS D'ANANAS ET EAU	CERISES AU MARASQUIN VERTES
1	TASSE	SUCRE	¬ ET ROUGES COUPÉES EN DEUX
2	ENVELOPPES	GÉLATINE NEUTRE	
½	TASSE	EAU FROIDE	
1	TASSE	CRÈME À FOUETTER 35%	
¼	TASSE	CERISES ROUGES AU MARASQUIN ¬ HACHÉES FINEMENT	
¼	TASSE	CERISES VERTES AU MARASQUIN ¬ HACHÉES FINEMENT	

CHAQUE NOËL,
DEPUIS AUSSI LONGTEMPS
QUE JE ME SOUVIENNE,
LE 25 DÉCEMBRE
SE PASSAIT CHEZ MES
GRANDS-PARENTS MATERNELS.
NOUS ÉTIONS ENVIRON UNE
TRENTAINE, RASSEMBLÉS
AU SOUS-SOL, QUI ÉTAIT ASSEZ
GRAND POUR QU'ON PUISSE
TOUS MANGER EN MÊME TEMPS
AUTOUR D'UNE GRANDE TABLE.
LES TANTES ÉTAIENT
CHARGÉES DES DESSERTS.
D'ANNÉE EN ANNÉE, ON
AVAIT LE DROIT À PLUSIEURS
NOUVEAUTÉS, MAIS IL Y
AVAIT UNE CONSTANTE : LA
FAMEUSE MOUSSE À L'ANANAS
DE MATANTE FERNANDE.
LA RECETTE ORIGINALE LUI
VENAIT DE SA GRAND-MÈRE,
NOTRE MÉMÉ, DANS
LES ANNÉES 70, MAIS
AU FIL DES ANS, FERNANDE
Y AVAIT APPORTÉ DE PETITES
MODIFICATIONS, QUESTION QUE
ÇA DEVIENNE LA MEILLEURE
MOUSSE À L'ANANAS.





PRÉPARATION

Séparer chaque pain pita en deux et couper chaque moitié en quatre pointes
Faire fondre le beurre au four micro-ondes pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce qu'il soit un peu liquide.
Mélanger ensuite le beurre avec la moutarde de Dijon, le thym, l'origan et le poivre de Cayenne.
Avec un pinceau, badigeonner les pointes de pain pita du mélange.
Pour consommer ultérieurement, congeler les pointes de pain pita et les sortir du congélateur quelques minutes avant de les mettre au four.
Pour consommer directement, préchauffer le four à 400°F.
Répartir les pointes de pain pita sur une tôle à biscuits et enfourner pendant 2 minutes.
Pendant ce temps, mélanger les petits dés de jambon, les coeurs d'artichauts hachés et le fromage parmesan râpé.
Étendre ce mélange sur les pointes de pain pita chaud.
Poursuivre la cuisson au four pendant encore 6 minutes avant de servir.

+++

PRÉPARATION

Bien égoutter les ananas broyés et conserver le jus (idéalement, égoutter la veille pour obtenir un maximum de jus).
Égoutter les cerises puis du papier absorbant.
Ajouter de l'eau au jus d'ananas afin d'obtenir 2 tasses.
Ajouter le sucre au jus d'ananas et faire bouillir 3 minutes afin de le faire fondre.
Dans un autre plat, ajouter l'eau froide à la gélatine et laisser gonfler 5 minutes.
Verser le sirop bouillant à la gélatine gonflée.
Mélanger et laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à mi-prise (environ 1 heure).
Battre vigoureusement environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange ait une apparence blanchâtre. Remettre au réfrigérateur 10 minutes.
Fouetter la crème.
Ajouter les ananas broyés, les cerises hachées et la crème fouettée au premier mélange en pliant.
Verser dans un plat de service ou puce passé à l'eau froide.
Ajouter les noix hachées et les demi-cerises sur le dessus.

+++

CARRÉS aux CERISES

de Mme Paul Roy

✣✣✣

INGRÉDIENTS (POUR LE MÉLANGE)			INGRÉDIENTS (POUR LA CROÛTE)		
8	OZ	FROMAGE À LA CRÈME ¬ *PHILADELPHIA*	2	C. À SOUPE	SUCRE BLANC
1	TASSE	SUCRE À GLACER	2	TASSES	BISCUITS *GRAHAM* ¬ ÉMIETTÉS
1	ENVELOPPE	*DREAM WHIP*	½	TASSE	MARGARINE
19	OZ	GARNITURE À TARTE ¬ AUX CERISES			

PRÉPARATION

Pour la croûte mélanger le sucre, les biscuits Graham et la margarine. Faire cuire 6 à 7 minutes dans un plat 8 x 8 po au four à 350° F. Laisser refroidir.

Battre le fromage à la crème avec le sucre à glacer avec un malaxeur électrique à vitesse moyenne. Battre l'enveloppe de Dream Whip et ajouter au melange de fromage à la crème.

Mettre le tout sur la première préparation de croûte.

Pour finir, mettre une boîte de 19oz de garniture à tarte aux cerises sur le tout. Garder au réfrigérateur.

+++

CARRÉS *aux* DATTES

de Juliette

✣✣✣

INGRÉDIENTS (POUR LA GARNITURE)

4	TASSES	DATTES HACHÉES
4	TASSES	CASSONADE
2	TASSES	EAU
2	C. À THÉ	FÉCULE DE MAÏS
½	C. À THÉ	VANILLE

INGRÉDIENTS (POUR LA PÂTE)

2	TASSES	MARGARINE
2	TASSES	CASSONADE
2 ½	TASSES	GRUAU
3	TASSES	FARINE
1	C. À THÉ	BICARBONATE DE SOUDE
		PINCÉE DE SEL

PRÉPARATION

Hacher les dattes et faire bouillir avec la cassonnade, épaissir avec la fécule de maïs,
Retirer du feu lorsque tout est en purée.
Laisser refroidir. Ajouter la vanille.
Défaire en crème la margarine,
incorporer la cassonnade.
Incorporer les ingrédients secs de façon à former une pâte granuleuse.
Étendre un peu plus de la moitié de la pâte au fond d'un moule carré de 9 po.
Graisser, bien presser et étendre la garniture des dattes.
Ajouter le reste de la préparation et presser un peu.
Cuire à 350°F pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

+++

JAQUETTE PAR UNIGRAPH : TISSUS : COTON ET LIN - IBIZA - BRONZER 50 % COTON / 50 % LIN
BRODERIE : POINT SATIN

IMPRESSION PAR LG CHABOT : COUVERTURE : NEENAH, ENVIRONNEMENT RAW, GROCER CRAFT
ONGLETS : EARTHCHOISE, HOT COVER, 65LB, VELIN ROUGE
PAPIER BLANC : COUGAR OPAQUE LISSE, 120M, TEXTE BLANC
PAPIER IVOIRE : DOMTAR, COULEURS, VELIN, 140M TEXTE
RELIURE : MILBANK 019

TYPOGRAPHIE : EDITORIAL NEW — PANGRAM PANGRAM
HOCHELAGA — FEED TYPE
E/8888 N°001 — FEED TYPE

RELECTURE PAR : ANGLOCOM

UN MERCI DU FOND DU CŒUR À TOUS LES RÉSIDENT·E·S DU SÉLECTION RETRAITE DE DEUX-MONTAGNES QUI ONT PRÊTÉ LEUR PLUME ET DONNÉ DE LEUR TEMPS AFIN DE PRÉSERVER TOUTE LA SAVEUR DE LA BONNE VIEILLE RECETTE DE FAMILLE ÉCRITE À LA MAIN :

LYNDA DURANLEAU
PATRICIA PELLETIER
LOUISE LEMAIRE
GINETTE DUCHARME
RITA ARCHAMBAULT
FRANCINE DAIGLE
JEAN-GUY L'ESPÉRANCE
CLAIRE MARTINEAU

JAQUETTE PAR
UNIGRAPH :

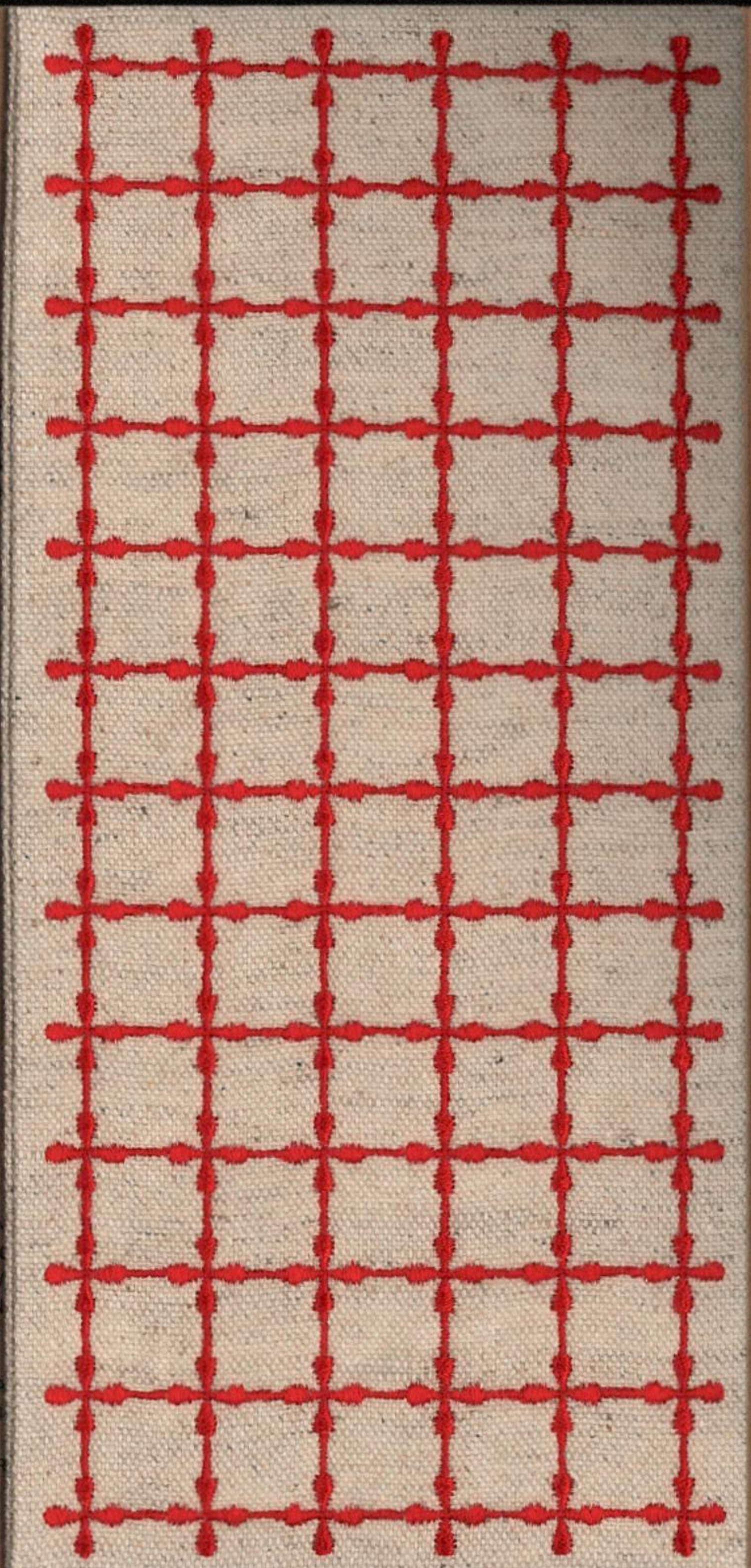
IMPRESSION PAR
LG CHABOT :

TYPOGRAPHIE :

RELECTURE
PAR :

UN MERCI DU FO
DE DEUX-MONTA
AFIN DE PRÉSERV
ÉCRITE À LA MAIN

LYNDA DURANLEA
PATRICIA PELLET
LOUISE LEMAIRE
GINETTE DUCHAR



©2023

K
PA
Q

PICKLES

de Rita

✢✢✢

INGRÉDIENTS

12		CONCOMBRES
1		PETIT OIGNON
½	TASSE	GROS SEL + GLACE
3		PIMENTS VERTS
3		PIMENTS ROUGES

6	TASSES	SUCRE
2	C. À THÉ	GRAINES DE MOUTARDE
1	C. À THÉ	GRAINES DE CÉLERI
		VINAIGRE BOUILLI 2 MIN
		(pour pourrir)

PRÉPARATION

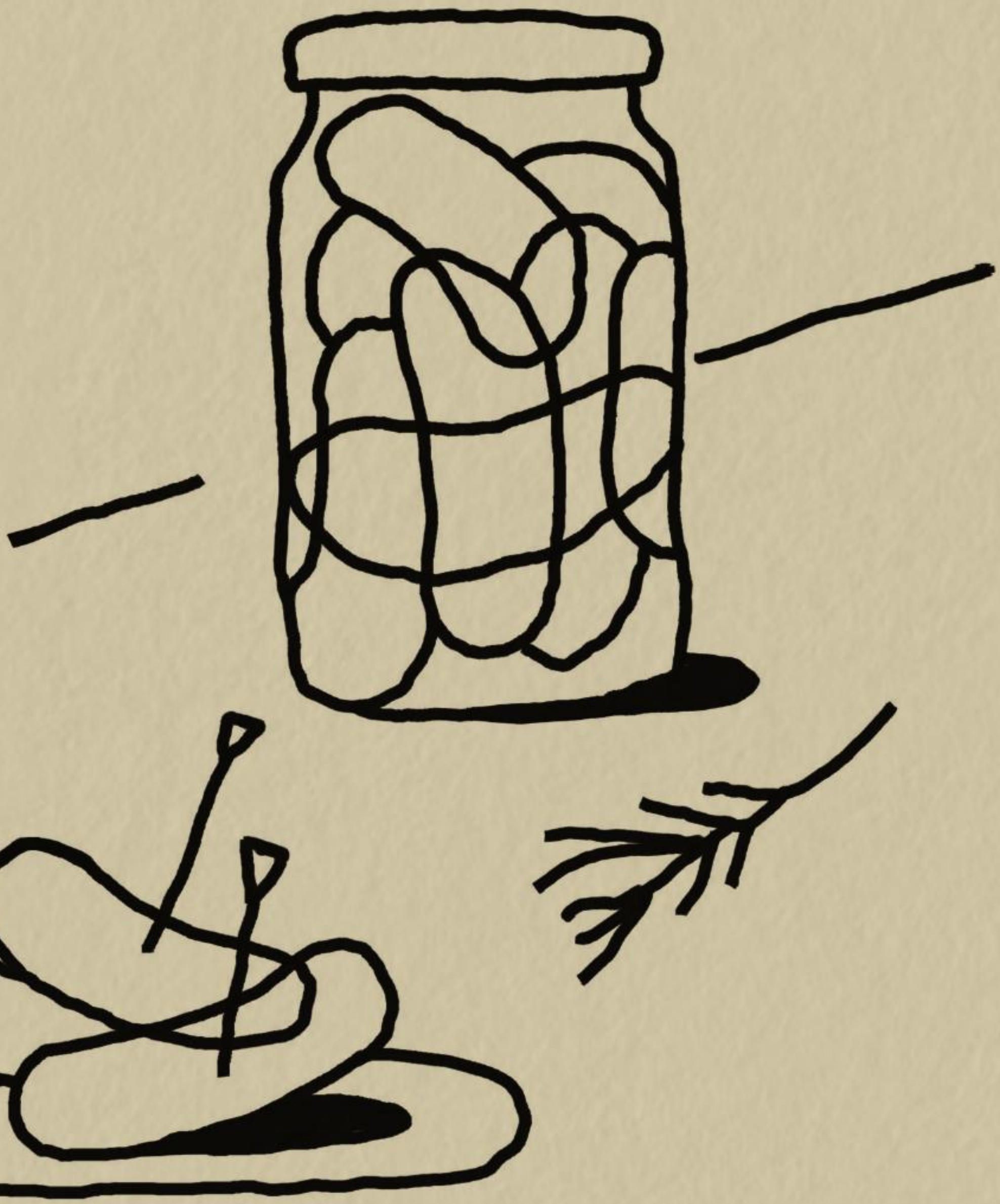
Laver les légumes (concombres, oignons, piments)

Mettre dans un chaudron et ajouter les autres ingrédients.

Saumurer de vinaigre et faire bouillir 2 minutes.

Séparer dans des pots Mason et stériliser pour conserver plus longtemps.

✢✢✢



À L'ÉPOQUE, ON AVAIT ACCÈS AUX
LÉGUMES TRADITIONNELS UNIQUEMENT.
CETTE RECETTE PERMETTAIT
DE CRÉER UN PEU DE VARIÉTÉ QUANT
À LEUR PRÉSENTATION.
DE NOS JOURS, ON PEUT
FACILEMENT CRÉER DES MARINADES
AVEC DES CÉLERIS, COURGETTES,
PIMENTS DE COULEUR,
CONCOMBRES,
PIMENTS JALAPENOS,
ETC.

ON PEUT METTRE DES
OIGNONS ROUGES, QUI SONT PLUS SUCRÉS.
ON PEUT AUSSI METTRE DES GRAINES
DE CORIANDRE, DES GRAINES DE MOUTARDE
ET DES FINES HERBES.

LÉGUMES
MARINéS

de Mamie Goulet

✣✣✣

INGRÉDIENTS

6	TASSES	CAROTTES TRANCHÉES	½	TASSE	SUCRE
1		PETIT CHOU-FLEUR	¾	TASSE	VINAIGRE
1		OIGNON EN RONDELLES MINCES	¾	TASSE	HUILE
1		PIMENT VERT EN MORCEAUX	1	C. À THÉ	MOUTARDE SÈCHE
1	BOÎTE	SOUPE AUX TOMATES *CAMPBELL*	1		GOUSSE D'AIL (au goût)
					SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

Cuire les carottes et le chou-fleur pour qu'ils soient mi-cuits (ils doivent rester fermes). Mélanger les ingrédients de la marinade, verser sur les légumes et laisser mariner une nuit.

✣✣✣

ROULÉS de *BALONEY*

d'un vieux livre de recettes
qui est passé au feu

✣✣✣

INGRÉDIENTS

TRANCHES DE *BALONEY* EN RONDELLES
CAROTTES
POMMES DE TERRE PILÉES

PRÉPARATION

Faire bouillir les pommes de terre et les pilées.
Faire cuire les carottes et les ajouter aux pommes de terre.
Bien mélanger
Insérer le mélange dans les tranches de baloney.
Fermer avec deux cure-dents.
Cuire au four à broil.
Quand le baloney se met à gonfler, sortir la plaque du four.

✣✣✣

PAIN *aux* *ÉPINARDS*

de Lise

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1		GROSSE MICHE DE PAIN *évidée de la mie à l'intérieur*
1	TASSE	CRÈME SURE
1 ½	TASSE	MAYONNAISE *HELLMAN'S*
1	ENVELOPPE	*KNORR* AUX LÉGUMES
1	TASSE	ÉPINARDS FRAIS *(enlever les tiges)*

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, sauf le pain, et laisser refroidir dans le frigo au moins 4 heures.

Par la suite, ajouter le mélange dans la miche et couper les cubes de pain pour tremper à l'aide d'un couteau!

✣✣✣

LES *RECETTES du* PATRIMOINE *QUÉBÉCOIS*

ÉDITION
TEMPS DES FÊTES

SANDWICH *ROULé* aux yeux

de Marthe

INGRÉDIENTS

1		PAIN BLANC TRANCHÉ À L'HORIZONTALE
8	OZ	FROMAGE À LA CRÈME À TEMPÉRATURE AMBIANTE
25		OLIVES MANZANILLA
1		POIVRON ROUGE OU DES POIVRONS RÔTIS DU COMMERCE
		CRÈME 15 %, AU BESOIN

(à demander à la boulangerie de votre épicerie, requiert généralement une commande spéciale)

LES
SANDWICHS ROULÉS,
OU SANDWICHS
AUX YEUX
EN RAISON
DE LEUR APPARENCE,
FONT PARTIE DE
MA FAMILLE
DEPUIS PLUS DE
70 ANS!
UN CLASSIQUE QUI EST
MANGÉ UNIQUEMENT À NOËL.
ON LES ATTEND AVEC
IMPATIENCE
CHAQUE
ANNÉE.
TOUT LE MONDE
A SA FAÇON
DE LES MANGER.
EN UNE
SEULE BOUCHÉE
POUR VIVRE TOUTE
L'EXPÉRIENCE
GUSTATIVE,
EN
DEUX BOUCHÉES
POUR LES
CLASSIQUES,
OU EN
LES DÉROULANT
POUR FAIRE
DURER LE PLAISIR.
PEU IMPORTE LA MANIÈRE,
ILS ONT TOUS LE
MÊME GOÛT.

FAIT
COCASSE
N°1

LORSQUE
PHILADELPHIA
A DISCONTINUÉ
L'ULTIME INGRÉDIENT
DES SANDWICHS ROULÉS
IL Y A QUELQUES ANNÉES,
SOIT LE FROMAGE À LA CRÈME
FOUETTÉ SAVEUR *PIMENTO*,
UNE PANIQUE GÉNÉRALE A
PRIS D'ASSAUT LA FAMILLE.
QU'ALLAIT-IL ARRIVER
DE LA TRADITION
DES SANDWICHS ROULÉS
QUE L'ON CONSERVE
PRÉCIEUSEMENT
DEPUIS PLUSIEURS
ANNÉES?
CETTE EMBÛCHE
N'ALLAIT CERTAINEMENT
PAS CAUSER L'EXTINCTION DE
NOTRE RECETTE FAMILIALE.
NOUS AVONS DONC
MAINTENANT
NOTRE PROPRE
RECETTE DE *PIMENTO*
QUI PERMET LA PÉRENNITÉ
DES SANDWICHS
TANT AIMÉS.

FAIT
COCASSE
N°2

J'AI CONTACTÉ
MA GRAND-MÈRE POUR
CONFIRMER L'ORIGINE
DE CETTE RECETTE,
SANS TOUTEFOIS LUI
FAIRE PART DE CETTE INITIATIVE.
(QUESTION DE GARDER LA SURPRISE!)
EN ME RACONTANT L'HISTORIQUE
DES SANDWICHS, ELLE ME
DIT: « EN TOUT CAS,
JE VOUS DEMANDE
UNE CHOSE,
C'EST DE NE JAMAIS
PERDRE CETTE TRADITION! »
QUOI DE MIEUX
QUE CETTE OPPORTUNITÉ
POUR IMMORTALISER
CETTE RECETTE
QUI EST SI CHÈRE
À MA FAMILLE!

LA TRADITION
ET LE RÉCONFORT.

CES SANDWICHS ATYPIQUES
(POUR NE PAS DIRE ÉTRANGES)
PIQUENT LA CURIOSITÉ
DES SCEPTIQUES
NOUVELLEMENT ARRIVÉS
DANS LA FAMILLE, MAIS
NE MANQUENT PAS DE LES
CHARMER À TOUS COUPS.
ILS EN REDEMANDENT
CHAQUE ANNÉE.
ET
QU'ARRIVE-T-IL À
LA FIN DU RÉVEILLON ?
LES RESTANTS
SONT DISTRIBUÉS
AVEC SOIN ET CONSOMMÉS
TRADITIONNELLEMENT
LE LENDEMAIN (BIEN SOUVENT
COMME DÉJEUNER).

LE BEDON ET LE CŒUR
BIEN REMPLIS, NOUS
ANTICIPIONS DÉJÀ
LE MOMENT
OÙ NOUS LES
RETROUVERIONS À
NOUVEAU, L'AN PROCHAIN,
LE 24 DÉCEMBRE.

PRÉPARATION DU FROMAGE À LA CRÈME STYLE *PIMENTO*

Faire pâter le poivron rouge au four (enduire d'huile et mettre au four à 400° F. jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée, soit pendant 10 à 15 minutes). Laisser refroidir, peler et assécher. Bien important d'assécher si l'on choisit d'utiliser des poivrons pâtés du commerce.

Au robot culinaire, mélanger le fromage à la crème et le poivron pâté. Pulser.
Au besoin, pour une texture plus lisse et facile à tartiner, ajouter un filet de crème.

PRÉPARATION DU SANDWICH

Étaler environ 2 c. à soupe (30 ml) du mélange de fromage à la crème au poivron sur une tranche de pain. Couper les croûtes de l'ensemble des tranches et étaler les tranches les unes à côté des autres.
Répartir chacune des tranches du fromage à la crème au poivron.
À l'aide des extrémités de chacune des tranches au sens de la largeur, mettre une pincée d'olives (généralement 5) en s'assurant que celles aux extrémités pointent le sommet sur la pointe vers l'extérieur.
Rouler chaque sandwich et couper en rondelles pour manger.

+++

PAIN *de* *POULET*

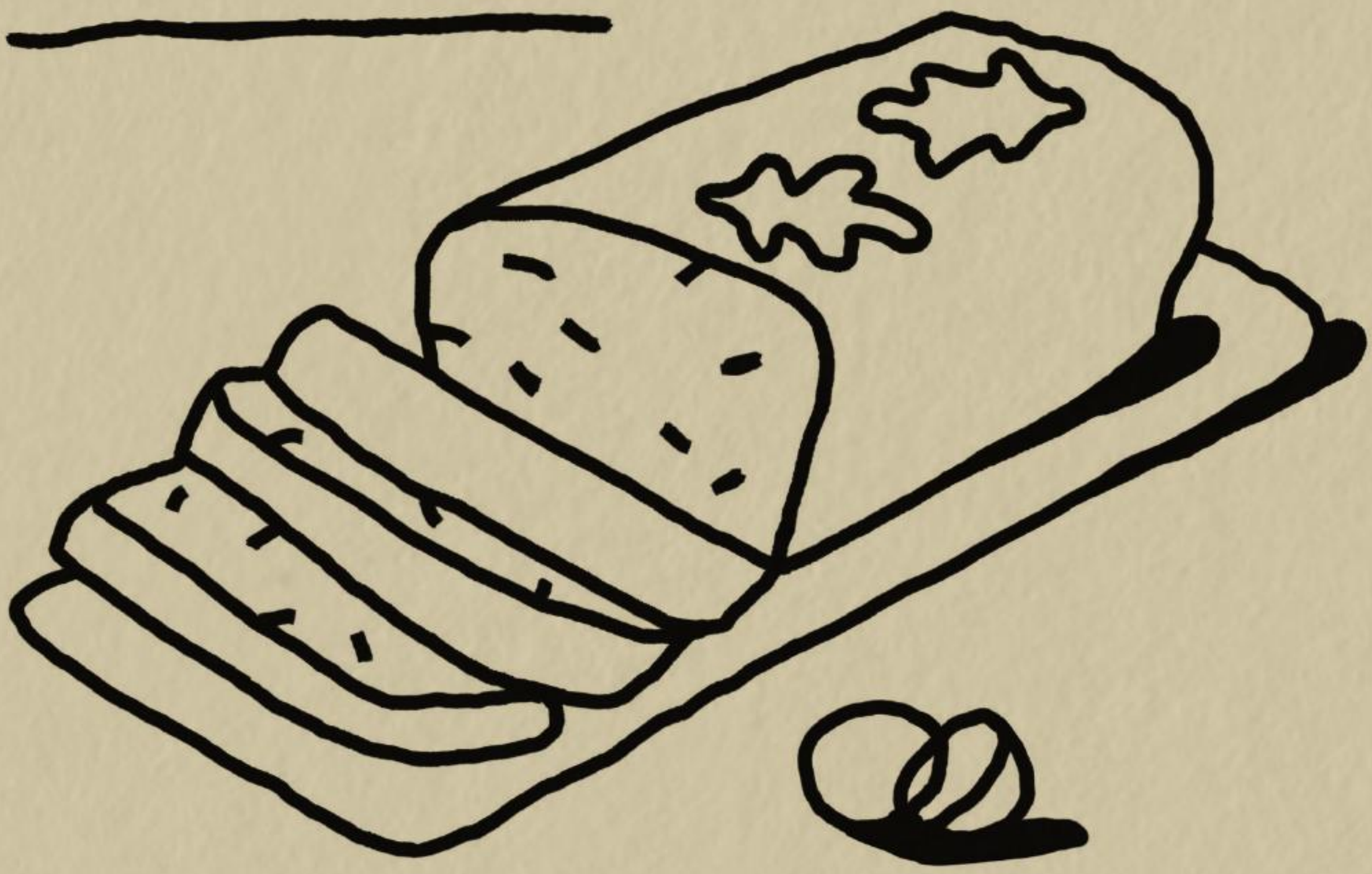
d'Antoinette Roy

INGRÉDIENTS

¾	TASSE	LAIT
4	TASSES	MIE DE PAIN
2 ½	LB	PORC EN CUBES
½	TASSE	GRUAU
2	C. À SOUPE	BEURRE
2	TASSES	POULET CUIT
1		BRANCHE DE CÉLERI HACHÉE
1		OIGNON HACHÉ FIN
2		ŒUFS
2	C. À SOUPE	PERSIL HACHÉ
		SEL DE CÉLERI
		SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

Dans une casserole, chauffer le lait à ébullition. Verser dans un bol sur le pain et le gruau. Ajouter le beurre et laisser reposer 5 minutes.
Mélanger le poulet, le céleri, l'oignon, le persil et les assaisonnements à part.
Battre les oeufs légèrement et les incorporer au mélange de pain et de lait.
Ajouter le mélange de poulet et verser dans un moule à pain beurré.
Au four à 475° F, cuire au bain-marie à l'eau froide pendant 45 minutes.
Démouler et garnir de tomates et de pois verts.





D'AUSSI LOIN
QUE JE ME RAPPELLE,
DANS NOTRE FAMILLE
DE 7 ENFANTS
(MAINTENANT
10 PETITS-ENFANTS ET
10 ARRIÈRE-PETITS-ENFANTS),
NOUS AVONS
TOUJOURS MANGÉ
UN PAIN AU FROMAGE
LE 31 DÉCEMBRE!
LE PAIN AU FROMAGE
EST TOUJOURS
SERVI AVEC
UNE
SALADE
DE PATATES!

À TOUTES LES FAMILLES QUÉBÉCOISES

LORSQUE
MA MÈRE ÉTAIT
JEUNE FIANCÉE,
ELLE ÉTAIT
ALLÉE
VISITER UNE AMIE
(PLUS FORTUNÉE)
ET DANS LE
FAMEUX
PAIN AU FROMAGE,
IL Y AVAIT DU
JAMBON, DES ŒUFS,
DE LA CONFITURE ET
DES ASPERGES.
MA MÈRE
EN A FAIT UNE
VERSION
PLUS PERSONNELLE
AVEC DES INGRÉDIENTS
QUE NOUS AIMIONS
TOUS MANGER !
DEPUIS,
ENFANTS ET
PETITS-ENFANTS
REPRENNENT
CETTE RECETTE POUR
LA FAIRE DÉCOUVRIR
AUX ARRIÈRE-
PETITS-ENFANTS !

PAIN *au* *FROMAGE*

(Pain Sandwich)

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1		PAIN TRANCHÉ SUR LE LONG	BEURRE D'ARACHIDE
2		POITRINES DE POULET HACHÉES	SEL, POIVRE
8		ŒUFS PILÉS AVEC MAYONNAISE	FROMAGE *CHEESE WHIZZ*
1	BOÎTE	POIS VERTS ÉCRASÉS	(pour recouvrir le pain)

PRÉPARATION

Enlever les croûtes du pain.

Tartiner la première tranche de pain avec le poulet. Ajouter une tranche de pain et la tartiner du mélange d'oeufs.

Répéter les mêmes étapes avec le beurre d'arachide, les fois prochs, le beurre d'arachide.

Terminer avec une tranche de pain sur le dessus, et tartiner l'entièreté du pain sandwich avec le fromage Cheese Whizz.

✣✣✣

TREMPETTE *au* PERSIL

de Rita

INGRÉDIENTS

1	TASSE	MAYONNAISE	1	C. À SOUPE	MOUTARDE DE DIJON
½	TASSE	PERSIL SÉCHÉ	1	TASSE	CRÈME SURE
2	C. À SOUPE	OIGNONS ÉMINCÉS FINEMENT	½	C. À THÉ	SEL
2		GOUSSES D'AIL ¬ HACHÉES FINEMENT			

PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Couvrir et réfrigérer au moins 4 heures pour bien mélanger les saveurs! Joyeux Noël!

LA
PREMIÈRE FOIS
QUE JE SUIS
RENTRÉE
DANS LA FAMILLE,
C'ÉTAIT DÉJÀ UNE
TRADITION. J'AI
TOUT DE SUITE
ADORÉ !
ET
DEPUIS,
CHAQUE ANNÉE,
ELLE FAIT PARTIE
DE NOS NOËLS
ET PAS
QUESTION DE
NE PAS EN FAIRE,
ON LA DEMANDE !
ET MAINTENANT
NOS FILLES
LA FONT AUSSI.

LA RECETTE
N'A PAS
D'INGRÉDIENTS
PARTICULIERS,
MAIS ON NE PEUT
S'EN PASSER
À NOËL !

L'ACCOMPAGNEMENT
IDÉAL POUR
TOUS LES REPAS,
SURTOUT
LA DINDE OU
LE POULET!
AU RÉVEILLON,
ÇA REMPLAÇAIT LE
CLASSIQUE KETCHUP
QU'ON RETROUVAIT
SUR LA TABLE AU
QUOTIDIEN.
ON
FAISAIT DES
GROSSES « BATCHS »
L'ÉTÉ AVEC DES
PRODUITS FRAIS ET
NOËL ARRIVÉ,
ON EN FAISAIT
CHAUFFER ET
ÇA SENTAIT DANS
TOUTE LA MAISON.

SAUCE BBQ *MAISON*

d'Anne (facile, facile)

✣✣✣

INGRÉDIENTS

3	TASSES	KETCHUP
1 ½	TASSE	CÉLERI HACHÉ
5	C. À SOUPE	SAUCE *WORCESTERSHIRE*
⅛	C. À THÉ	MARJOLAINE
1 ½	TASSE	OIGNON HACHÉ
6	C. À SOUPE	CASSONADE
3	TASSES	EAU
		POIVRE

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients
Couvrir et faire cuire

✣✣✣

KETCHUP *aux FRUITS*

de Thérèse

✣✣✣

INGRÉDIENTS

20	TOMATES	5	TASSES	SUCRE
6	PÊCHES	2	C. À SOUPE	SEL
6	POIRES	1	PINTE	VINAIGRE
6	OIGNONS	½	TASSE	ÉPICES
6	POMMES			
3	PIMENTS ROUGES DOUX			
3	PIMENTS VERTS			
1	GROS PIED DE CÉLERI			

PRÉPARATION

Faire bouillir tous les ingrédients pendant 3 heures. Égoutter les tomates.

✣✣✣

KETCHUP *aux* *FRUITS*

de Madame B.

✣✣✣

INGRÉDIENTS

15	TOMATES ROUGES	6	TASSES	SUCRE
6	OIGNONS	1	CHOPINE	VINAIGRE
6	PÊCHES	2	C. À SOUPE	GROS SEL
6	POIRES			ÉPICES
1	PIMENT VERT			

PRÉPARATION

Tout mélanger et faire cuire 30 minutes
Répartir le tout à part égale dans
les bocaux

✣✣✣

VINAIGRE aux FRUITS ROUGES

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	VINAIGRE DE VIN ROUGE	20	GROSEILLES OU MÛRES
12		CANNEBERGES FRAÎCHES ¬ OU SURGELÉES	20	FRAMBOISES

PRÉPARATION

Porter le vinaigre à ébullition.
Incorporer les fruits rouges et laisser mijoter à feu moyen de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les fruits frais colorent et parfument le vinaigre.
Laisser refroidir.
Verser dans une bouteille ou un bocal très propre.
Laisser macérer à l'abri de la lumière et de la chaleur pendant au moins 3 semaines.
Filtrer à la fine passoire et ne conserver que le vinaigre limpide et cristallin.
On peut décorer la bouteille de quelques canneberges fraîches.

✣✣✣



S'IL Y A BIEN UN MOMENT OÙ LA BOUFFE EST
À L'HONNEUR, C'EST PENDANT LE TEMPS DES FÊTES.
CHAQUE FAMILLE A UNE RECETTE SPÉCIALE QUI FAIT
PARTIE DE SON PATRIMOINE. UN CLASSIQUE QUI SE
TRANSMET DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.
DES RECETTES QUI,
À LA DIFFÉRENCE DES AUTRES,
ONT LE POUVOIR DE PRÉSERVER EN SAVEURS
LA MÉMOIRE DE NOS NOËLS PASSÉS EN FAMILLE,
MAIS AUSSI DES RECETTES QUI, PARFOIS,
DISPARAISSENT AVEC LES ARTISTES
QUI LES ONT CRÉÉES.

CE RECUEIL EST DONC UNE INITIATIVE
AFIN D'AIDER À PRÉSERVER À JAMAIS CES RECETTES
ET LA MÉMOIRE DES TABLÉES DU QUÉBEC.

MA MÈRE
FAISAIT CETTE RECETTE
À NOËL ET AU JOUR DE L'AN.
J'EN MANGEAIS À LA CUILLÈRE.
JE TREMPAIS TOUT DANS CETTE
SAUCE/MAYONNAISE.
J'EN RAFFOLAIS.
UN BON PAIN CROÛTÉ TREMPÉ
DANS CETTE SAUCE, MIAM !
JE NE SAIS PAS D'OÙ LUI VENAIT
CETTE RECETTE.

SAUCE VINAIGRÉE *STYLE MAYONNAISE*

de Jacqueline

✢✢✢

INGRÉDIENTS

1	C. À SOUPE	FARINE	1	TASSE	LAIT
1	C. À THÉ	MOUTARDE EN POUDRE	½	TASSE	VINAIGRE
3	C. À SOUPE	SUCRE BLANC	½	C. À THÉ	SEL
2		ŒUFS			
1		MORCEAU DE BEURRE (gros comme un oeuf)			

PRÉPARATION

Bien mélanger tous les ingrédients, sauf le vinaigre, avant de mettre au feu.
Mettre au feu et continuer de brasser constamment.
Lorsque le tout commence à épaissir, ajouter le vinaigre.

✢✢✢



SOUPES ET *SALADES*

CHAUDES OU FROIDES,
DE PÂTES, DE POIREAUX OU
DE DERNIÈRE MINUTE,
LES SALADES ET
LES SOUPES DES FÊTES
RÉCHAUFFENT À TOUT COUP LES
PAPILLES DE LA FAMILLE, ET CE, MÊME
S'IL FAIT MOINS MILLE DEHORS,
COMME DIT MATANTE LUCILLE.
ELLES NOUS POUSSENT À
NOUS LAISSER ALLER ET
À LES TERMINER À GRANDS
COUPS DE LICHETTES
DE PAIN CROÛTÉ.

SOUPE *à la* *PERDRIX*

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2		PERDRIX
1		OIGNON
		BOUILLON DE BŒUF
1	TASSE	ORGE PERLÉ
1	C. À SOUPE	BEURRE
1	C. À SOUPE	HERBES SALÉES
1	C. À THÉ	BASILIC
1	C. À THÉ	SEL D'OIGNON
		OS À SOUPE
		SEL
		POIVRE

PRÉPARATION

Couper la perdrix en cubes
Faire revenir l'oignon et la perdrix dans un peu de beurre dans le fond d'un chaudron
Une fois la perdrix saisie et les oignons un peu translucides, ajouter le bouillon de boeuf, les herbes salées, le sel d'oignon, le basilic et l'os à soupe
Lorsque le bouillon boute, ajouter l'orge perlé
Laisser mijoter jusqu'à ce que l'orge soit cuit

✣✣✣

SOUPE aux POIS

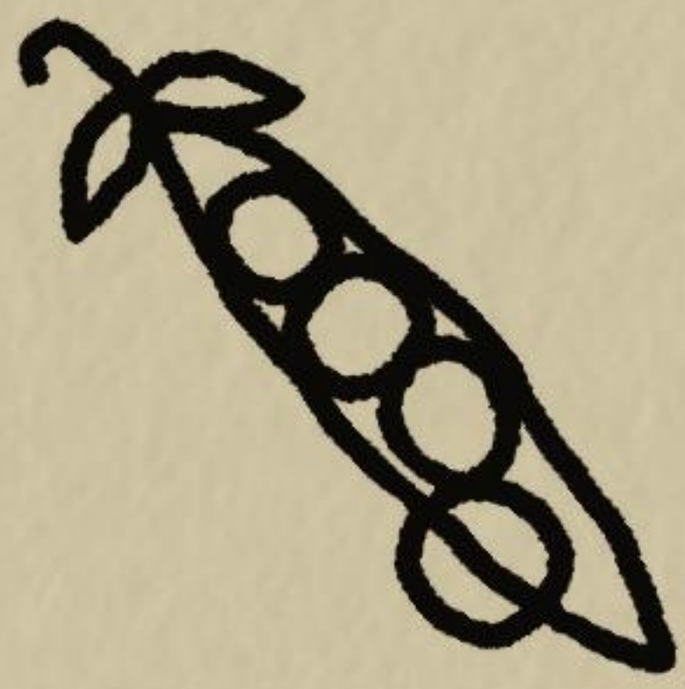
par la famille St-Pierre

INGRÉDIENTS

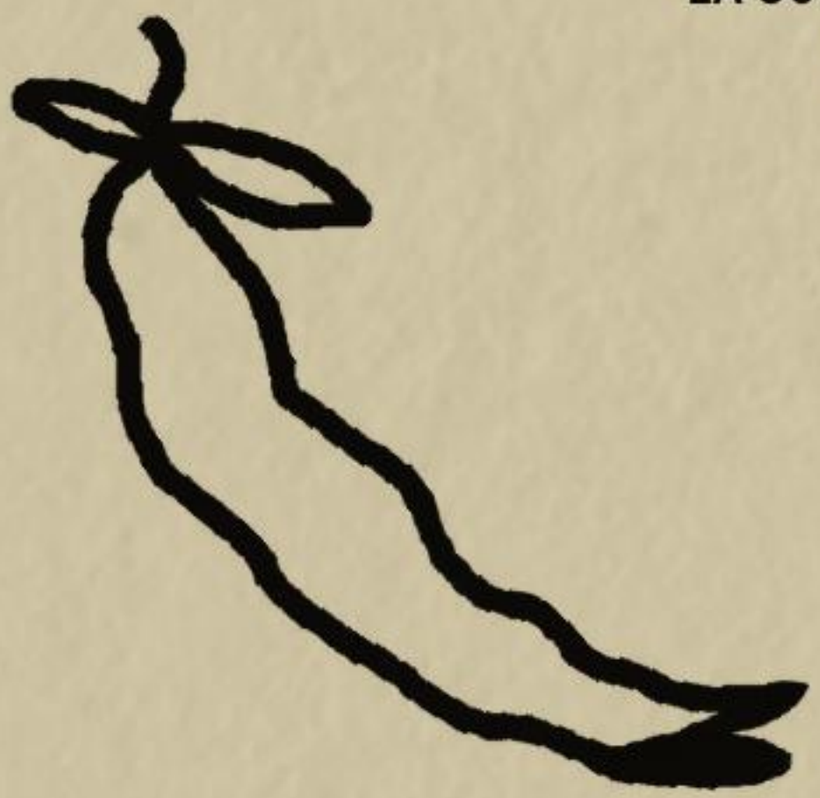
½	SAC	POIS JAUNES *THOMPSON*	1	C. À SOUPE	PERSIL
¼	TASSE	BICARBONATE DE SOUDE	1		GOUSSE D'AIL ÉCRASÉE
1		GROS OIGNON HACHÉ	1		FEUILLE DE LAURIER
1		GROSSE CAROTTE RÂPÉE			THYM, AU GOÛT
1		MORCEAU DE LARD SALÉ			POIVRE
		EAU			

PRÉPARATION

Faire tremper les pois 30 minutes et bien rincer
Remettre de l'eau environ au 3/4 du chaudron
Ajouter tous les ingrédients et faire bouillir
jusqu'à ce que les pois soient très tendres
et que leur pellicule se détache.



C'EST LA SOUPE
QU'ON FAIT PENDANT L'HIVER.
ON EN FAIT PAS SOUVENT,
MAIS QUAND VIENT LE TEMPS,
ON SORT LES GROS CHAUDRONS
ET ON EN MANGE
PENDANT DES SEMAINES.
C'EST UN PEU COMME
LA SOUPE RÉCONFORTANTE
DE LA FAMILLE.





JE SUIS NATIVE DU SAGUENAY. QUAND
ON REVENAIT DE LA MESSE DE MINUIT, IL FAISAIT
TRÈS FROID, ET L'ODEUR DE CE BOUILLON ME
REVIENT TOUJOURS EN SOUVENIR.
VU QU'ON ÉTAIT BEAUCOUP, AVANT LE REPAS
GRAND-MAMAN NOUS SERVAIT, DANS UNE TASSE,
CE BOUILLON QUI NOUS RÉCHAUFFAIT, MAIS
EN PLUS, QUI NOUS FAISAIT PATIENTER POUR
LE REPAS SERVI EN PLUSIEURS TABLÉES,
DONT LA TABLE DES ENFANTS.

BOUILLON *de* POULET

INGRÉDIENTS

1	POULET ENTIER OIGNONS CAROTTES CÉLERIS HERBES SALÉES

PRÉPARATION

Faire bouillir le poulet entier avec les carcasses et couvrir d'eau.
Ajouter les oignons, les carottes, les céleris coupés en gros tronçons ainsi que deux grosses cuillères à soupe d'herbes salées.
Laisser bouillir entre 1,5 et 2 heures.
Filtrer et réchauffer avant de servir.

SOUPE *de* RIZ *EXPRESS*

de Rose

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	C. À SOUPE	BEURRE	½	TASSE	POULET CUIT COUPÉ EN ¬ PETITS MORCEAUX
6	TASSES	EAU			CONSOMMÉ DE POULET ¬ EN POUDRE (au goût)
1	TASSE	RIZ *UNCLE BEN'S* 20 MINUTES			
2	BRANCHES	CÉLERI EN DÉS			
1		GROS OIGNON HACHÉ			

PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon dans le beurre.
Ajouter le céleri, les carottes, l'eau et le consommé en poudre et brasser le tout.
Saler et poivrer.
Apporter à ébullition et ajouter le riz.
Cuire 20 minutes et lorsque le riz est cuit, fermer le fond et ajouter le poulet.

✣✣✣



HORS-D'ŒUVRE ET *SAUCES*

SALADE ŒUF & *JAMBON*

de Mme Germain Fortier

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1 ½	TASSE	JAMBON CUIT ET COUPÉ EN DÉS	2	C. À SOUPE	PERSIL
¼	TASSE	KETCHUP	6		OLIVES COUPÉES EN RONDELLES
1	TASSE	CÉLERI COUPÉ			
4		ŒUFS CUITS DURS			

PRÉPARATION

Lier tous les ingrédients avec la mayonnaise.
Servir sur une feuille de salade et décorer d'une marguerite faite avec 1 œuf cuit dur en le coupant en pétales.

✣✣✣

SALADE de POULET

de Mme Odilon Bilodeau

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	VOLAILLE COUPÉE EN DÉS	1	ŒUF CUIT DUR
¾	TASSE	CÉLERI HACHÉ FIN	4	OLIVES
¾	TASSE	MAYONNAISE		SEL
				POIVRE

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et servir sur des feuilles de laitue.

✣✣✣

SALADE «*ORIENTALE*»

de Jeannine Goulet

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1 ½	TASSE	RIZ MINUTE	3	C. À SOUPE	SAUCE SOYA
1	TASSE	EAU	3	C. À SOUPE	VINAIGRE
1	PAQUET	POIS VERTS CONGELÉS	1	C. À THÉ	SUCRE
2 ½	TASSES	CÉLERI HACHÉ	1 ½	C. À THÉ	CARI
½	TASSE	OIGNONS HACHÉS	½	C. À THÉ	SEL
⅓	TASSE	HUILE	2	C. À THÉ	GRAINES DE CÉLERI

PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau et ajouter le riz et les pois. Couvrir.
Une fois cuit, ajouter tous les autres ingrédients et refroidir.
On peut ajouter ½ tasse de poulet ou crevettes, au goût!

✣✣✣

SALADE de PATATES

de Mon'Oncle Louis

✣✣✣

INGRÉDIENTS

6		GROSSES POMMES DE TERRE	3	C. À SOUPE	VINAIGRE BLANC
2		ŒUFS CUITS DURS	2	C. À THÉ	SEL DE CÉLERI
1		ÉCHALOTE VERTE COUPÉE FIN	3		CORNICHONS SUCRÉS
2		PETITS OIGNONS COUPÉS FIN			¬ COUPÉS FIN
1		BOTTE DE PERSIL HACHÉ (au goût)			SEL
½	TASSE	MAYONNAISE			POIVRE
½	TASSE	HUILE D'OLIVE			PAPRIKA
½	TASSE	OLIVES MANZANILLA TRANCHÉES			

CHAQUE NOËL,
C'EST LE PLAT DONT
TOUT LE MONDE RAFFOLE.
CRÉMEUX, RICHE,
GRAS, DÉLICIEUX.
ON EN MANGE
JUSQU'AU
27 DÉCEMBRE.

PARFOIS,
CERTAINS PLUS
AUDACIEUX RAJOUTENT
DU VINAIGRE BLANC
POUR BOOSTER LE
CÔTÉ ACIDE.





Noun Noël (x 3 la recette) **SALADE DE PATATES (6 à 8 personnes)**

1 sac

1°) 6 pommes de terre grosses Amedures, cuites, coupées en dés
2°) 2 oeufs cuits durs (6)
3°) 1 échalottes coupées fine (Blanc + vert) (4)
4°) 1 petit oignon coupé fin (2)
5°) 1 touffe de persil haché au goût
6°) 1/2 tasse d'huile à salade 2/3 tasse huile
7°) 2c. à table de vinaigre blanc 3 onces
8°) Sel + poivre
9°) 2c. à thé de sel de celeri
10°) 3 cornichons doux coupés fin (9) (au goût) sucré Bread and Butter
11°) Ajoutez mayonnaise pour épaissir. 1 1/2 tasse

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en dés et faire bouillir 25 minutes à feu moyen.
Faire cuire les oeufs.
Une fois cuits, écraser les jaunes d'oeufs et réserver les blancs.
Mélanger l'huile, le vinaigre, la mayonnaise, le sel, le poivre et le sel de céleri.
Ajouter les échalotes, l'oignon, le persil et les cornichons à la sauce.
Mélanger très légèrement le tout avec les pommes de terre cuites pour ne pas les briser.
Décorer avec le persil, les cornichons, le paprika, les olives vertes et les tranches de blancs d'oeufs cuits.

+++

SALADE aux PATATES

de Mme Émile St-Pierre

✣✣✣

INGRÉDIENTS

24	PATATES	6	ŒUFS CUITS DURS
1 ½ TASSE	CÉLERI		¬ COUPÉS EN MORCEAUX
½ TASSE	ÉCHALOTES		SEL
	¬ FINEMENT HACHÉES		POIVRE
4	POMMES ROUGES		
	¬ FINEMENT HACHÉES (avec la pelure)		

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients.
Ajouter la mayonnaise au moment de servir pour que le tout se sépare bien.

✣✣✣

SALADE *D'HIVER*

de Madame B.

✣✣✣

INGRÉDIENTS

4	TASSES	CAROTTES	½	TASSE	GROS SEL
4	TASSES	OIGNONS	2 ½	TASSES	SUCRE
4	TASSES	CONCOMBRES	2	TASSES	VINAIGRE
4	TASSES	TOMATES VERTES	3	C. À THÉ	MOUTARDE PRÉPARÉE
1		PETIT CHOU	1 ½	C. À THÉ	CURCUMA

PRÉPARATION

Hacher les légumes en petits morceaux et les faire tremper 3 heures dans l'eau froide et le gros sel. Égoutter.
Mélanger la moutarde préparée, le sucre et le curcuma.
Ajouter le vinaigre.
Laisser reposer 15 minutes.
Remplir les contenants.

✣✣✣

PRÉLUDES OFFICIELS DE NOS
TABLÉES DES FÊTES EN FAMILLE,
LES HORS-D'ŒUVRE, OU
LES P'TITES ENTRÉES POUR
LES PLUS FAMILIERS,
MÉLANGENT SAVEURS INUSITÉES
ET JUMELAGES IMPROBABLES AFIN
D'OUVRIR L'APPÉTIT DES PETITS, DES
GRANDS ET DES PLUS GOURMANDS.
PENDANT CE TEMPS,
LES SAUCES PRENNENT PLACE
AUX QUATRE COINS DE LA TABLE
AFIN D'ACCOMPAGNER
CHAQUE BOUCHÉE
D'UN P'TIT JE NE SAIS QUOI QUI
INSPIRE MÊME LES PLUS COINCÉS
À TREMPER DEUX FOIS
PLUTÔT QU'UNE.

SALADE *de* CHOU *du* COLONEL

de Mme Ernest Tardif

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	CHOU VERT HACHÉ	2	C. À TABLE	VINAIGRE
2	C. À TABLE	MAYONNAISE	2	C. À TABLE	LAIT
			3	C. À TABLE	SUCRE

PRÉPARATION

Tout mélanger. Bien brasser pour faire dissoudre le sucre et verser la préparation sur 2 tasses de chou haché. Réfrigérer. Préparer 2 à 3 heures à l'avance et brasser constamment.

✣✣✣



MA GRAND-MAMAN
PRÉPARAIT UN BOL DE
SALADE DE CHOU
POUR TOUTE LA
FAMILLE
ET UN AUTRE
SEULEMENT POUR
MOI QUAND NOUS
ÉTIONS RÉUNIS
TOUTE LA FAMILLE
LALANDE,
CAR ELLE VOULAIT
S'ASSURER QUE
MON PETIT VENTRE
ÉTAIT BIEN COMBLÉ PAR
LA TRÈS COURUE
SALADE DE CHOU. ELLE
S'ASSURAIT QUE JE N'EN
MANQUAIS PAS.
C'EST UN SOUVENIR
QUI RESTE AVEC
MOI ET QUI ME FAIT
SOURIRE.

SALADE de CHOU

de Mme Lalande

✣✣✣

INGRÉDIENTS

½		CHOU VERT	1	C. À THÉ	SEL DE CÉLERI
¼	TASSE	HUILE D'OLIVE	1	C. À THÉ	SUCRE
½		VINAIGRE BLANC	1	C. À THÉ	SEL
⅛	TASSE	OIGNONS TRANCHÉS FINEMENT			POIVRE AU GOÛT

PRÉPARATION

Trancher le chou très finement et en petits morceaux.
Mélanger les autres ingrédients ensemble dans un bol à part.
Mélanger le contenu du bol avec le chou.
Ajuster la quantité de sel au goût.
Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.
Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

✣✣✣

SALADE de MACARONIS

d'Aline

✣✣✣

INGRÉDIENTS

900 G	MACARONIS	
2 POTS	OLIVES FARCIES TRANCHÉES	
	CŒURS DE PALMIER	
	¬ OU ARTICHAUTS	
	TOMATES CERISES	

INGRÉDIENTS (VINAIGRETTE)

¾	TASSE	HUILE DE CANOLA
¼	TASSE	VINAIGRE BLANC
1	C. À SOUPE	CERFEUIL
1	C. À SOUPE	SEL DE CÉLERI
½	C. À THÉ	SEL
¼	C. À THÉ	POIVRE

(Tout autre ingrédient que l'on voudrait ajouter)

PRÉPARATION

Préparer la vinaigrette.
Mélanger tous les ingrédients dans un bol et percir.

✣✣✣

MA GRAND-MAMAN
FAISAIT CETTE RECETTE
POUR NOËL OU
LORS D'UNE
FÊTE DE FAMILLE ET
TOUS EN RAFFOLAIENT.
ELLE EST DÉCÉDÉE,
MAIS DEPUIS,
SON FILS DANIEL
FAIT CETTE SALADE
POUR NOËL
ET MÊME PARFOIS
DURANT L'ANNÉE QUAND
IL VEUT SE RAPPELER
LE BON GOÛT DE LA
SALADE DE SA
MAMAN.



SALADE de MACARONIS *ROUGES*

d'Anne St-Pierre

INGRÉDIENTS

1	TASSE	MACARONIS (3 poignées)	SAUCE *CATALINA*
½	TASSE	FROMAGE CHEDDAR RÂPÉ	OLIVES (au goût)
3		BRANCHES DE CÉLERI	
3		ÉCHALOTES VERTES	

PRÉPARATION

Faire cuire les macaronis.
Une fois refroidis, ajouter les céleris, les échalotes, le fromage et les olives.
Bien mélanger.
ajouter la sauce Catalina au goût.
En refroidissant, les macaronis absorbent la sauce.
En rajouter au besoin dans les fois qui suivent.



PLATS
PRINCIPAUX

PLATS
PRINCIPAUX

MÊME SI
ON LES SURNOMME
PIÈCES DE RÉSISTANCE,
PEU SONT CEUX ET
CELLES QUI RÉSISTENT À CES
ROIS ET REINES DE LA SOIRÉE.
DE GRANDS CLASSIQUES
POPULAIRES RÉINVENTÉS
À LA SAUCE DE
GRAND-MÈRE, DONT
LE SECRET EST
PRÉCIEUSEMENT CONSERVÉ
EN LETTRES ATTACHÉES
SUR UNE FEUILLE LIGNÉE
SOUVENT MARQUÉE
PAR LES P'TITS DÉGÂTS
DU PASSÉ.

ROULÉS AU BACON

de Mariette Lambert

✣✣✣

INGRÉDIENTS

½	TASSE	OIGNON
½	LB	VEAU HACHÉ
½	LB	BŒUF HACHÉ
½	LB	PORC HACHÉ
1		ŒUF

¾	C. À THÉ	SEL
⅛	C. À THÉ	POIVRE
		PANURE
		BACON

(Pour le tout)

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients sauf le bacon et façonner de petits pouleaux.

Envelopper une tranche de bacon autour de chaque pouleaux.

Faire revenir dans une poêle et permettre dans un plat avec un couvercle. Recouvrir avec une sauce tomate, laisser une heure et demie à 350° F.

✣✣✣

PAIN de VIANDE GÉANT

de Mme Philippe Goulet

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	LBS	BŒUF HACHÉ
1	ENVELOPPE	SOUPE À L'OIGNON
1 ½	TASSE	MIE DE PAIN
1 ¾	TASSE	EAU CHAUDE
7 ½	OZ	SAUCE TOMATE
2	C. À SOUPE	MOUTARDE
2		ŒUFS LÉGÈREMENT ¬ BATTUS

PRÉPARATION

Melanger tous les ingrédients et mouiller le melange avec le bouillon de poulet
Farcir la dinde aux deux extrémités et les couvrir de papier aluminium pour ne pas que la farce s'asseche

✣✣✣

FARCE à LA *VIANDE*

(Pour dinde)

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1	LB	PORC HACHÉ	2		BRANCHES DE CÉLERI
1	BOÎTE	FARCE *STOVE TOP* POUR DINDE			¬ HACHÉES FINEMENT
1 ½	TASSE	RIZ ÉTUVÉ NON CUIT	1		PETIT OIGNON HACHÉ FIN
1 ½	TASSE	CANNEBERGES SÉCHÉES			SEL
1	TASSE	BOUILLON DE POULET			POIVRE

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et mouiller le mélange avec le bouillon de poulet
Farcir la dinde aux deux extrémités et les couvrir de papier aluminium pour ne pas que la farce s'asséche
Bon appétit

✣✣✣

DINDE *au* GRATIN

de Mme Odilon Bilodeau

✣✣✣

INGRÉDIENTS

2	TASSES	DINDE CUITE COUPÉE EN DÉS	½	C. À THÉ	ÉPICES À VOLAILLE
1	TASSE	BOUILLON DE POULET OU DE DINDE	3	C. À SOUPE	CHAPELURE
½	TASSE	OIGNON EN RONDELLES			SEL
¾	TASSE	CÉLERI EN DÉS (*faculti à l'arance*)			POIVRE
½	TASSE	PETITS POIS			
½	TASSE	RIZ MINUTE (*déjà cuit*)			
⅓	TASSE	FARCE (*pi les reste*)			

PRÉPARATION

Faire sauter les oignons, le celeri et les petits pois dans du beurre ou de l'huile.
Dans un plat allant au four et beurré, ajouter la dinde, la farce et le riz assaisonnés, ainsi que les légumes.
Parsemer de chapelure
Cuire à 350°F jusqu'à ce que ce soit doré (15 à 20 minutes).

✣✣✣

DINDE de NOËL

de marraine Mumu

INGRÉDIENTS

500 G	CHAIR À SAUCISSE OU FARCE	COGNAC OU ARMAGNAC OU WHISKY
100 G	MARRONS PELÉS	CHAMPIGNONS (des cèpes, c'est mieux)
2	ŒUFS POUR LIER	RAISINS SECS
1	ÉCHALOTE OU PETIT OIGNON	SEL (à faire tremper dans l'alcool)
4	TRANCHES DE PAIN DE MIE	POIVRE

(trempées dans du lait tiède)

PRÉPARATION

A l'intérieur de la dinde, récupérer le foie et le coeur. Broyer. Retirer les impuretés.
Mélanger le coeur et le foie broyés avec la chair à saucisse.
Ajouter la mie de pain trempée dans le lait mixé + le lait.
Ajouter l'échalote finement hachée, le cognac (environ un petit verre et demi à digestif dont celui dans lequel les raisins ont trempé. Comme ça, pas de gaspillage) puis les oeufs.
Bien mélanger. La farce doit être homogène et souple.
Saler et poivrer

LORSQUE
MA MARRAINE M'A
PARTAGÉ SON
SECRET DE
DINDE FARCIE ET
QUE J'AI MOI-MÊME,
À MON TOUR,
ESSAYÉ DE LA FAIRE.
JE N'AVAIS JAMAIS FAIT
DE DINDE, ET ENCORE
MOINS UNE FARCIE!
CE FUT TOUTE UNE
AVENTURE CULINAIRE...
DE LA RECHERCHE
DES INGRÉDIENTS À
ENFIN POUVOIR
LA POSER
SUR LA TABLE
ET LA
PARTAGER DANS
UNE SOIRÉE DE NOËL
ENTRE AMI·E·S!

VOILÀ,
J'ESPÈRE QUE TU
NE TROUVES
PAS ÇA
TROP COMPLIQUÉ
ET QUE TU VAS
T'EN SORTIR !
LIS BIEN AVANT
DE T'Y METTRE ET
METS-EN
PLEIN LA VUE À
TES AMI·E·S.

Ensuite, ajouter les champignons (s'ils sont secs, les mettre à tremper dans de l'eau chaude un peu avant et les égoutter. S'ils sont congelés, décongeler d'avance et s'ils sont en boîte, égoutter), les saucisses secs tranchés et les marrons (même mode d'emploi que pour les cèpes, mais ça m'étonnerait que tu les trouves déshydratés, si c'est le cas, tremper dans du lait).

Quand le tout est bien mélangé, remplir la poêle et ne pas débarrasser pour la fermer et que ça reste dedans! S'il en reste, ne pas la jeter et mettre à cuire autour de la poêle en fin de cuisson. Tout le monde se bat pour un petit bout de la croûte!

Mettre ensuite la poêle au four à température moyenne (à peu près 210°C) arrosée d'un petit filet d'huile. Saler et poivrer et la faire cuire au minimum 1 heure tout dépendamment de la taille de la poêle. Il faut parfois plus de temps.

Vérifier si elle est cuite en la piquant avec une fourchette et en retournant une peau de poulet pour voir si elle n'est pas rose.

+++

POULET
SAUCE TOMATE

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1		POULET COMPLET	1	CANNE	SAUCE TOMATE
1		OIGNON	1	C. À THÉ	SUCRE
3		BRANCHES DE CÉLERI			SEL
1	TASSE	CAROTTES COUPÉES ¬ EN RONDELLES			POIVRE

PRÉPARATION

Dans un presto, faire revenir les légumes.
Ajouter le poulet et le reste des ingrédients.
Refermer le cuiseur et cuire 1 heure.

✣✣✣

BŒUF
BIENVENU

✢✢✢

INGRÉDIENTS

1	BOÎTE	SOUPE AUX LÉGUMES *AYLMER*
1	BOÎTE	SOUPE AUX TOMATES *AYLMER*
		BŒUF HACHÉ
		PATATES
		FROMAGE À RÂPER

PRÉPARATION

Émiettez et répartir une partie du boeuf haché cru au fond d'un plat allant au four.
Recouvrir de minces tranches de patates pour former un étage au-dessus de la viande.
Répéter les étapes 1 à 3 pour former des étages.
Terminer en ajoutant une canne de soupe aux tomates Aylmer sur le dessus.
Couvrir le plat d'un papier d'aluminium et mettre au four à 350°F pour environ 55 minutes.
Une fois la cuisson terminée, répartir le fromage sur le dessus et faire gratiner.

✢✢✢

CHIAR

INGRÉDIENTS

2	L	BOUILLON DE BŒUF OU D'EAU
50	ML	BEURRE OU MARGARINE
2	TASSES	CAROTTES COUPÉES EN DÉS
3,6	KG	BOUTS DE CÔTES DE BŒUF

(ou 8 lbs de boeuf et jarret haché maigre)

1		GROS OIGNON ÉMINCÉ
1	TASSE	CÉLERI COUPÉ FINEMENT
1 ½	TASSE	NAVET COUPÉ EN DÉS
4	TASSES	POMMES DE TERRE ¬ COUPÉES EN DÉS
		POIVRE

(et autres épices au goût)

ça prend un assez gros chaudron

ROULEAUX *de* POULET *&* *D'AMANDES AU CARI*

INGRÉDIENTS

1	TASSE	POULET CUIT ET COUPÉ ¬ FINEMENT
1	TASSE	MAYONNAISE
¾	TASSE	FROMAGE MONTEREY JACK
⅓	TASSE	AMANDES HACHÉES FINEMENT
¼	TASSE	PERSIL FRAIS HACHÉ FINEMENT
2		ÉCHALOTES FRANÇAISES ¬ HACHÉES FINEMENT
2	C. À THÉ	CARI EN POUDRE
2	C. À THÉ	JUS DE CITRON
¼	TASSE	BEURRE FONDU
18		TRANCHES DE PAIN ¬ À SANDWICH
		SEL
		POIVRE

Préchauffer le four à 375°F. Mélanger le poulet, la mayonnaise, le fromage, les amandes, le persil, les échalotes, le cari et le jus de citron dans un bol. Bien mélanger. Saler et poivrer. Couvrir le mélange d'une pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes. Enlever les croûtes des tranches de pain et aplatir celles-ci avec un rouleau à pâte.



ÇA SENTAIT
TRÈS BON
ET ÇA CUISAIT
PENDANT DES HEURES
ET DES HEURES,
SUR LE POÊLE À BOIS
(PARFOIS MÊME
DEHORS SUR LE FEU).
PLUSIEURS
PARTICIPAIENT,
CAR IL FALLAIT
COUPER LES LÉGUMES
EN TOUT PETITS
MORCEAUX,
MAIS TOUT LE MONDE
AVAIT DU PLAISIR
À LE FAIRE.

PRÉPARATION

Couper la morue en cubes et faire dessaler dans l'eau froide la veille, si besoin.
Le lendemain, égoutter l'eau de la morue et rajouter de l'eau froide. Faire bouillir environ 20 minutes.
Égoutter de nouveau et faire revenir la morue dans le beurre avec l'oignon.
Arroser avec le bouillon de poule ou l'eau, assaisonner et laisser cuire environ 2 heures à feu moyen.
Ajouter les cubes de navet et les pommes de terre et laisser cuire environ 45 minutes.
Ajouter les patates et cuire environ 30 minutes.
Ajouter le céleri et cuire encore 30 minutes ou plus, pour cours de la cuisson réduire le niveau du liquide et ajouter de l'eau ou du bouillon au besoin.
Bien comme ça cuisait pour le poêle à bois, le temps peut varier, mais il faut tout de même une longue cuisson pour que toutes les saveurs se dévelop et que les aliments soient cuits.

+++

RAGOÛT de PATTES de COCHON

✣✣✣

INGRÉDIENTS

1 ½ LB	BŒUF HACHÉ MAIGRE	FARINE
1	PATTE DE LARD	SEL
1	OIGNON HACHÉ	POIVRE

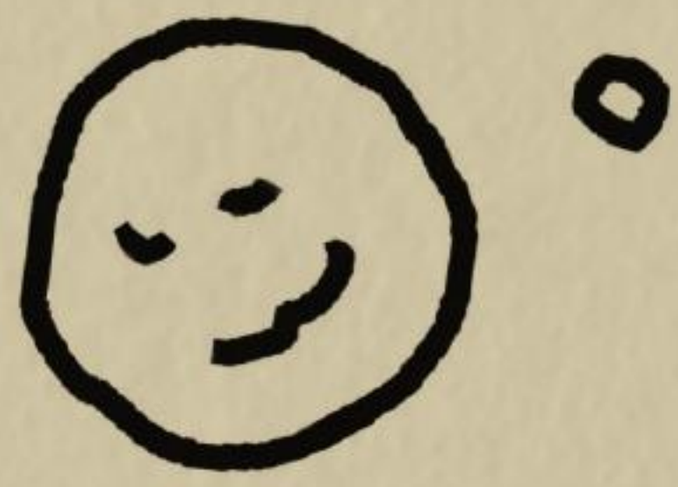
PRÉPARATION

Cuire la patte au four avec la couenne.
Lorsque cuite, enlever la couenne et mettre la viande dans un chaudron avec le boeuf haché, le sel, le poivre et l'oignon.
Recouvrir avec le bouillon de cuisson de la patte de lard et mettre au four à 350°F.
Pendant la cuisson, faire griller la farine dans une poêle en fonte et brasser avec une fourchette.
Lorsque la viande est cuite (environ 1 heure) amener à ébullition et épaissir avec la farine.
Servir avec des patates pilées, des carottes et du pain de ménage. Napper vos patates de ragoût.

✣✣✣

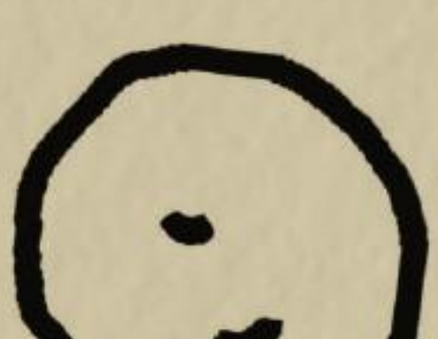
L'ODEUR DE LA FARINE GRILLÉE ! LA
TABLÉE DES FÊTES, LES RIRES, LES COUSINS,
COUSINES, ONCLES ET TANTES !
J'ADORE CE PLAT RÉCONFORTANT QUI SENT
L'AMOUR DE MA MÈRE.

APRÈS SON DÉCÈS, J'AI COMMENCÉ À LA FAIRE
ET UN JOUR, MON PÈRE M'A DIT QUE MON
RAGOÛT AVAIT LE MÊME GOÛT
QUE CELUI DE MA MÈRE; C'EST UN DES PLUS
BEAUX COMPLIMENTS QU'ON M'AIT FAITS !









RAGOÛT de BOULETTES

de Marie-Jo Laplante

✣✣✣

INGRÉDIENTS (POUR LES BOULETTES)

2	LB	BŒUF HACHÉ MI-MAIGRE
½	TASSE	CHAPELURE RÉGULIÈRE
2	C. À SOUPE	*BOVRIL* AU BŒUF
		SEL
		POIVRE

INGRÉDIENTS (POUR LA SAUCE)

1	ENVELOPPE	SAUCE À RAGOÛT ¬ *ST-HUBERT*

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients pour les boulettes dans un bol et façonner de petites boules avec les mains.
Pendant ce temps, préparer la sauce en suivant les directives inscrites au dos de l'enveloppe. Une fois à ébullition, baisser à feu doux et ajouter les boulettes.
Laissez mijoter 2 heures.

✣✣✣

CIPÂTE

✢✢✢

INGRÉDIENTS

BŒUF EN CUBES
POULET EN CUBES
PORC EN CUBES
OIGNONS HACHÉS
POMMES DE TERRE EN CUBES

MÉLANGE D'ÉPICES (sel, papier, anis, poivre et ail)
SEL
POIVRE

PRÉPARATION

Mélanger les viandes, les oignons, le sel, le poivre ainsi que le mélange d'épices.
Réserver au réfrigérateur pour la nuit.
Dans un plat allant au four, former un étage de viande et un étage de pommes de terre.
Saler.
Recouvrir de pâte et répéter les mêmes étapes une autre fois.
Faire un trou sur le dessus de la pâte et verser du bouillon de poulet à égalité de la pâte, pour mouiller les pâtes
Couvrir d'un papier aluminium et enfourner à 375° F pendant 5 heures.
En fin de cuisson, enlever le papier pour faire dorer la pâte.

✢✢✢

NOUS ÉTIONS
12 ENFANTS ET MA MÈRE
PRÉPARAIT LES
VICTUAILLES POUR
LE TEMPS DES FÊTES.
ELLE PASSAIT
LE MOIS ENTIER À
PRÉPARER PÂTÉS,
BEIGNES ET CHOCOLATS.
POUR LE REPAS DU
JOUR DE L'AN,
NOUS DÉGUSTIONS SON
FAMEUX CIPÂTE.
COMME JE SUIS LA
TROISIÈME PLUS JEUNE
DE LA FAMILLE,
QUEL PLAISIR C'ÉTAIT
DE ME RETROUVER AUTOUR
DE LA TABLE AVEC
MES GRANDS FRÈRES,
MES GRANDES SŒURS ET
LEUR FAMILLE RESPECTIVE.
(Y'EN AVAIT DU MONDE À TABLE !)
JE LE REPRODUIS
CHAQUE ANNÉE
AU GRAND BONHEUR
DE MES ENFANTS,
PETITS-ENFANTS ET
ARRIÈRE-PETITS-ENFANTS.
CETTE ANNÉE,
MON PETIT-FILS KRISTOF,
23 ANS, M'A
DEMANDÉ DE LUI
APPRENDRE À CUISINER
LE FAMEUX CIPÂTE.
UNE TRADITION
QUI SE PERPÉTUERA
ENCORE LONGTEMPS
J'ESPÈRE.

VIEILLE
RECETTE
DE LA FAMILLE
QU'ON FAIT CHAQUE
ANNÉE POUR LE
BRUNCH DU
25 DÉCEMBRE.

NOTE :
COMME ÇA
CUISAIT SUR LE
POÊLE À BOIS,
LE TEMPS
PEUT VARIER,
MAIS IL FAUT
TOUT DE MÊME UNE
LONGUE CUISSON
POUR QUE
TOUTES LES
SAVEURS
SE MÊLENT ET
QUE LES ALIMENTS
SOIENT CUITS.