COLLECTION
GAGNON

LIVRE DE LA CUISINE NATIONALE



Du

Chef

CHARBONNEAU

LIVRE *de la* CUISINE

NATIONALE

Tous droits réservés
1936

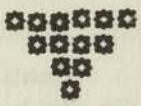
Imprimé au Canada.



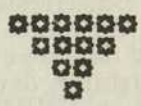
Le Chef Ovila Charbonneau

Bien faire ce que l'on fait

LA CUISINE NATIONALE



SECRETS D'UNE BONNE CUISINE AVEC ILLUSTRATIONS



PAR LE CHEF

CHARBONNEAU

C. R. D

Ste-Agathe des Monts

Province de Québec.

1936

Prix $2.00

Lettres de Recommandation

VILLE DE COATICOOK

Cabinet du Maire,
WILLIE A. ST-PIERRE,
Maire

Coaticook, Province de Québec.
Ce dix-huitième jour de mars, 1935.

A ceux qui par les présentes verront:

Je, soussigné, Willie St-Pierre, Maire de la Ville de Coaticook, dans le district de Saint-François, certifie par les présentes, que je connais personnellement Monsieur Ovila Charbonneau, qui occupe actuellement la position de chef, dans les cuisines de l'Hôtel CORONA, à Coaticook, et que ce Monsieur a toujours joui, à ma connaissance d'une réputation intègre, tant au point de vue moral qu'intellectuel.

Je dois ajouter, de plus, que Monsieur Charbonneau est un travailleur émérite, né à St-Agathe il y a trente-quatre ans; dès l'âge de treize ans il a député et s'est même signalé dans l'art de faire de l'excellente cuisine.

Il a, tour à tour, acquis son expérience, non seulement dans des hôtels ruraux, mais dans des restaurants de haute envergure de nos grandes Villes, de même que dans certains hôtels de notre Métropole et pour ajouter à son expérience, il s'est même fait cuisinier dans la forêt canadienne, pour nos bûcherons qui sont à l'occasion si "GOURMETS".

Cela, évidemment, lui donne l'avantage d'avoir étudié les goûts de tous, et lui qui a tant d'aptitudes, a su réunir en un volume très intéressant des recettes multiples, qui ne feront que plaire aux palais des plus difficiles; la variété en est nombreuse, étant proportionnée aux talents incontestables de son auteur qui, tour à tour, a fait ses preuves, comme pâtissier, confiseur, pâtissier et boucher, dépensant sa vie pendant dix-huit ans, à faire de multiples expériences, ce qui démontre chez lui, une dose peu ordinaire d'intelligence et de volonté.

Je ne puis donc que recommander à nos familles canadiennes, cette phalange de recettes, qui sont évidemment des chefs-d'œuvre d'art culinaire et qui, à nos foyers, apporteront en même temps que le bon goût, le grand esprit d'économie, si nécessaire en ces jours difficiles que nous traversons.

WILLIE A. ST-PIERRE,
Maire.

"Après examen sérieux des recettes de M. Charbonneau, je les crois bonnes et vraiment recommandables."

LA DIRECTRICE DE L'ENSEIGNEMENT MENAGER,
Congrégation de Notre-Dame, Richmond.

641.5
C46975c
1936

70553

PRÉFACE

Le livre de cuisine du Chef Charbonneau s'adresse aux cuisiniers de nos hôtels de la ville et de la province. Il est également dédié aux maîtresses de maison soucieuses de servir dans la famille des repas variés, tout en tenant compte du temps et de l'argent dont elles disposent.

Toutes les recettes indiquées sont simples et compréhensibles; leur variété permet de dresser chaque jour une table nouvelle, tout en tirant parti de tout. Le chef le plus économe est le meilleur.

L'ouvrage présente une grande diversité de plats, obtenus avec le minimum de produits, surtout dans un pays comme le nôtre où les légumes saisonniers sont peu variés et viennent tard.

Nous entretenons l'espoir que ce livre comblera une lacune dans l'art culinaire canadien et qu'il rendra de grands services à tous ceux qui ont à cœur de faire revivre les bons plats de notre cuisine nationale.

CONSEILS GÉNÉRAUX

Le chef doit toujours être habillé proprement: il exécutera son travail avec plus de goût et produira tout de suite l'impression que les mets qu'il prépare ont requis le même soin qu'il apporte à se présenter lui-même.

Cuisine.—La cuisine doit être constamment tenue propre, le plancher bien lavé, les tables dégagées de tout ce qui ne sert pas.

Les ustensiles exigent une propreté minutieuse. Qu'ils soient rangés dans un lieu déterminé, pour qu'on les trouve aisément quand ils doivent servir.

Poêles à charbon.—Trop souvent les cuisiniers sont incommodés par le gaz qui se dégage du charbon en combustion. En allumant un poêle assurez-vous que les clefs sont ouvertes, et ne les fermez que lorsque le feu est bien pris. Si du gaz se répand dans la cuisine, ne craignez pas de ventiler.

Poêles à gaz.—Les poêles à gaz exigent encore plus d'attention. Veillez à ce que les ouvertures par où s'échappe le gaz en combustion soient libres et bien nettoyées, et tenez les clefs bien fermées lorsque vous ne faites pas usage du gaz.

Poêles électriques.—La tâche du chef est facilitée de jour en jour par l'emploi des installations électriques modernes. Il faut qu'elles aient été effectuées par un électricien expert et qu'elles soient soumises à des inspections régulières et fréquentes.

Les fils extérieurs sont exposés à se briser ou à se rompre sous le coup des orages et du vent. Il faut les vérifier de temps en temps.

Faites attention:

1° De ne pas toucher, lorsque vous avez les mains mouillées, à une prise de contact.

2° d'éviter l'humidité dans les rôtissoirs et fers à repasser.

3° d'appeler un électricien si vous vous apercevez de quelque défectuosité dans le courant.

4° de ne prendre dans vos mains aucun fil électrique découvert.

5° de ne pas vous aventurer à effectuer quelque réparation dans l'installation électrique, si minime qu'elle vous paraisse, si vous n'avez pas les connaissances exigées. Il y va de votre sécurité et de celle des personnes qui vivent momentanément sous le même toit que vous.

Brûlures.—S'il vous arrive de vous brûler ou de brûler quelqu'un de votre entourage et que vous soyez éloigné du médecin ou de la pharmacie, employez les deux recettes suivantes; elles procureront un soulagement immédiat au patient.

1° Prendre un blanc d'œuf, l'appliquer sur la brûlure, frictionner légèrement. Répéter l'opération au bout de dix minutes et aussi souvent qu'il faudra.

2° Pour une brûlure grave, prendre un blanc d'œuf battu, de la crème sure et de l'huile, en quantités égales. En fabriquer une pâte que l'on applique sur la plaie. Panser au moyen d'une serviette imbibée d'eau froide et recouvrir d'un linge sec.

Achats.—Si le cuisinier est chargé d'acheter les denrées, qu'il calcule aussitôt le parti qu'il va tirer de ces produits, de façon à pratiquer la plus saine économie. Si, par exemple, vous achetez du porc vous devrez prévoir la préparation du boudin, des cretons, de la saucisse, de la graisse, du pâté de foie gras, du lard salé, du ragoût de pattes, du lard rôti, du jambon, etc.

En fumant vous-même le jambon vous économiserez considérablement.

—o—o—o—

Les viandes doivent être soigneusement recouvertes, surtout en été, d'un linge blanc bien propre et conservées dans un entrepôt ou glacière bien aménagés.

—o—o—o—

Ne placez jamais le poisson avec les viandes, de façon qu'ils ne se communiquent pas leur goût si différent.

—o—o—o—

Tous les légumes non pelés ou apprêtés doivent, pour la même raison, être rangés à part: ne les retirez que lorsque vous devez les préparer.

Il est conseillé de faire absorber à une vieille poule au moins une cuillerée à soupe de vinaigre quelques minutes avant de la saigner. Cela a pour effet d'attendrir la chair. Saignez toujours une poule au palais. Lorsqu'elle est plumée, frictionnez-la au vinaigre et laissez-la refroïdir un jour ou deux avant de la mettre au feu.

—o—o—o—

N'ajoutez jamais à un consommé, ni des viandes fumées, ni les os de ces viandes. Cela modifie du tout au tout le goût du bouillon.

Cuisson.—Mettez en cuisson à temps, afin que tout soit prêt pour l'heure convenue. Les viandes bouillies demandent une cuisson lente, tandis que les rôtis veulent un feu plus vif et une cuisson précipitée.

—o—o—o—

Les pommes de terre, dont la consommation est journalière, doivent être servies à point. Cuites trop à l'avance elles prennent une teinte bleuâtre et ne sont plus appétissantes.

En préparant les pommes de terre frîtes, veillez soigneusement à ne pas renverser de la graisse sur le poêle; vous éviterez la désagréable odeur de la graisse brûlée, qui pénètre les autres aliments et leur enlève de leur qualité.

—o—o—o—

Lorsque vous cuisez des beignets, placez une demi-pomme de terre crue dans la graisse chaude; vos beignets en absorbent moins et ils sont plus croustillants.

—o—o—o—

Durant la cuisson des aliments goûtez fréquemment les sauces: un plat bien assaisonné établira votre réputation.

—o—o—o—

N'ouvrez jamais la porte du fourneau durant la cuisson d'un gâteau, sauf en cas de nécessité et lorsque la cuisson est à peu près complète.

Si vous avez oublié de placer du papier enduit de beurre au fond du moule, peut-être votre gâteau aura-t-il adhéré trop fort au récipient. Vous le détacherez aisément, au bout de quelques minutes, en plaçant le moule sur une serviette étendue sur la table et mouillée à l'eau froide.

Si vous cuisez des tartes aux confitures de diverses sortes, saupoudrez la pâte placée au fond du moule avec des biscuits soda pilés. Si les confitures ne sont pas consistantes, saupoudrez-les également avec ces mêmes biscuits: cela empêchera les confitures de **renverser** durant la cuisson. Pour obtenir une pâte riche et dorée, ajoutez vers la fin de la cuisson un peu de beurre fondu ou du lait.

—o—o—o—

Le café doit être fait à l'eau froide: ne le laissez jamais bouillir, mais mijoter seulement.

—o—o—o—

Le thé droit être ébouillanté seulement et ne jamais bouillir.

—o—o—o—

Le **postum** et le cocoa doivent être ébouillantés, parce qu'on les sert généralement avec du lait chaud.

—o—o—o—

Soins aux malades.—Pour le service des malades ayez toujours des cabarets bien propres, que vous recouvrez d'une serviette blanche. Garnissez et décorez les plats servis, de façon à aiguiser l'appétit du malade. Evitez de le contrarier, tout en suivant les prescriptions du médecin.

Quelques mets à réserver aux malades.—Bouillons: à la reine, aux légumes, au vermicelle, au poulet. Consommé de veau—Epinards—Oeufs pochés—cervelles—Crème au persil, au céleri—Riz au beurre.

Ne servez que des bouillons très maigres.

—o—o—o—

QUANTITE DE VIANDE PAR PERSONNE

7 onces	de côtelette	8 onces	de dinde.
6 "	" rôti.	9 "	" poulet.
6 "	" jambon.	9 "	" canard.
9 "	" ragoût.	8 "	" d'oie.

QUELQUES MESURES

Il importe de prendre un soin minutieux des mesures des produits qui entrent dans la fabrication d'une recette: c'est le secret du succès.

Servez-vous d'un couteau pour faire le plein d'une tasse ou d'une cuillère.

2 tasses de lait égalent 1 livre.
2 tasses de beurre égalent 1 livre.
2 tasses de sucre égalent 1 livre.
2½ tasses de lait égalent 1 chopine.
3 cuillerées à table de farine égalent ½ once.
15 cuillerées à table de farine égalent 1 tasse.
4 tasses de farine égalent 1 livre.

MENUS

Menu du déjeuner

Pamplemousse
Jus d'orange
Jus de tomates

Pruneaux
Pommes au four
Pommes crues

Gruau
Muffins au son
Muffins au blé-d'Inde
Muffins à la farine d'avoine
Brioches au lait
Pains chauds

—o—o—o—

PETIT DEJEUNER (dimanche matin)

Melon
Pruneaux confits

Jus de tomates
Jus d'orange

Oeufs pochés
Omelette à la gelée
Oeufs frits au jambon
Filet Mignon sur pain grillé
Foie de veau au lard fumé
Muffins à la farine d'avoine
Brioches au miel

—o—o—o—

DINER (Dimanche midi)

HORS D'ŒUVRE

Oeufs farcis

SOUPES

Crème de tomates
Soupe aux pois

ENTRÉES

Salade aux carottes farcies
Filet d'aiglefin au persil

VIANDES

Bœuf braisé aux petits pois
Dindon farci
Rôti de bœuf au jus
Rôti d'agneau sauce amande

LÉGUMES

Pommes de terre château
Pommes de terre purée
Navets à la crème
Blé d'Inde sur épi

DESSERTS

Poudíng au sagou
Eclairs au café
Tarte aux pommes
Tarte au citron
Gâteau aux noix
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

SOUPER (Dimanche soir)

HORS D'ŒUVRE

Salade aux pommes de terre

SOUPES

Soupe au riz
Soupe aux légumes

ENTRÉES

Croquettes de veau
Bifteck aux champignons
Bœuf à la King sur pain grillé
Oeufs sur le plat

VIANDES FROIDES

Poulet
Porc frais
Graisse rôtie
Tête fromagée

Légumes

Pommes de terre bouillies
Pommes de terre au fromage
Betteraves farcies

Desserts

Feuilleté à l'ananas
Compote de rhubarbe
Glace vanille
Gâteau à la gelée
Biscuits aux dattes
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

DINER (Lundi midi)

Hors d'œuvre

Hors d'œuvre aux crevettes

Soupes

Crème aux pois verts
Consommé clair

Entrées

Salade aux poulets
Barbillon

Viandes

Bœuf bouillit aux légumes
Poulet farci
Rôti lard sauce aux pommes
Rôti veau aux légumes

Viandes froides

Jambon à la vapeur
Langue de bœuf

Légumes

Pommes de terre naturelles
Pommes de terre en purée
Carottes au beurre
Blé d'Inde sucré

DESSERTS

Pouding au pain à la maringue
Blanc-manger à la vanille
Tarte aux pommes
Tarte aux bluets
Gâteau du Chef
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

SOUPER (Lundi soir)

HORS D'ŒUVRE

Salade au dindon

SOUPES

Consommé délicieux
Crème au blé d'Inde

ENTRÉES

Reliques de Paris
Omelette à la gelée
Côtelettes d'agneau sur pain grillé
Boudin et bacon
Bifteck à la poêle

VIANDES FROIDES

Galentine au veau
Bœuf
Poulet
Rôti d'agneau

LÉGUMES

Pommes de terre bouillies
Pommes de terre gonnaise
Carottes farcies

DESSERTS

Feuilleté aux ananas et fraises
Compote à la citrouille
Crème au caramel de Paris
Gâteau au chocolat
Biscuits à la crème
Thé — Café — Lait

DINER (Mardi midi)

HORS D'ŒUVRE

Au hareng bouilli

SOUPES

Soupe aux pois
Soupe aux légumes

ENTRÉES

Salade de concombres farcis
Croquettes au fromage

VIANDES

Ragoût de porc canadien
Poulette du printemps
Cochon de lait
Rôti de bœuf au jus

LÉGUMES

Pommes de terre au riz
Pommes de terre bouillies
Epinard à la crème
Petits pois Français

DESSERTS

Pouding au tapioca
Crème au café
Tarte au chocolat
Tarte aux dattes
Gâteau au plaisir de la table
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

SOUPER (Mardi soir)

HORS D'ŒUVRE

Aux radis

SOUPES

Soupe des Iles Rapides
Potage aux patates

ENTRÉES

Croquette au poulet
Bifteck à la crème
Côtelettes de porc, sauce aux pommes
Oeufs en nid

VIANDES FROIDES

Pâté de foie gras
Rôti de veau
Jambon des Laurentides
Canard

LÉGUMES

Pommes de terre frîtes à la Française
Pommes de terre
Pommes de terre sucrées Ressolées

DESSERTS

Marguerite à la crème fouettée
Confitures aux fraises
Glace au chocolat
Gâteau à l'éponge
Biscuits blancs
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

DINER (Mercredi midi)

HORS D'ŒUVRE

Salade combinaison
Olives

SOUPES

Consommés aux nouilles
Purée aux fèves

ENTRÉES

Salade aux choux
Escalopes de saumon

VIANDES

Croquettes de poulet, sauce champignon
Bifteck Hambourg frît au beurre
Flanc de porc au four, sauce aux pommes
Gigot de veau rôti avec farce

Légumes

Pommes de terre bouillies
Pommes de terre purées
Crème au céleri

Desserts

Pouding au pain, crème pâtissière
Crème glacée à l'érable
Tarte au sirop d'érable
Tarte aux poires
Gâteau roulé à la gelée
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

SOUPER (Mercredi soir)

Hors d'œuvre

Aux sardines

Soupes

Consommé de chez-nous
Soupe de Ste-Agathe

Entrées

Pâté à la Nouvelle-Angleterre
Côtelette de veau, sauce aux tomates
Bifteck à l'oignon
Omelette aux pois verts

Viandes froides

Rôti d'agneau
Dindon
Rôti de lard
Graisse de rôti

Légumes

Pommes de terre au fromage
Pommes de terre bouillies
Asperges à la crème

Desserts

Merrois
Meringue à la crème fouettée
Conserve au melon
Gâteau hou la la
Biscuits aux raisins
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

DINER (Jeudi midi)

Hors d'œuvre

Betteraves au four

Soupes

Soupe au vermicelle et tomate
Soupe aux pois

Entrées

Salade piquante à l'anana
Saumon bouilli, sauce au beurre

Viandes

Hambourg steak aux pois verts
Ragoût de veau
Epaule de lard farci
Oie rôti

Légumes

Pommes de terre Château
Pommes de terre en purée
Panais à la crème
Blé d'Inde sur épis

Desserts

Pouding au suif brunie à la vapeur
Saint Honoré à la crème
Tarte au citron
Tarte au raisin
Gâteau des Montagnes Vertes
Thé — Café — Lait

SOUPER (Jeudi soir)

Hors d'œuvre

Salade aux légumes

Soupes

Pure aux pois
Consommé de veau au riz

Entrées

Croquettes aux poulets
Bifteck à la Suisse
Botin blanc frit
Omelette Espagnole

Viandes froides

Langue de bœuf en gelée
Rôti de porc
Tête en fromage
Poulet

Légumes

Pommes de terre au four
Pommes de terre rôties
Fèves au beurre

Desserts

Mille-feuilles
Triant
Glace à la crise
Gâteau berge
Biscuits gingembre
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

DEJEUNER (Vendredi matin)

Jus d'oranges Pamplemousse
Jus de tomates
Gruau
Crosignol Canadien
Crêpes au sirop d'érable
Oeufs pochés au lait
Omelette au fromage
Aubergine

PETIT DEJEUNER (vendredi matin)

Pruneaux — Jus d'oranges
Flocons de maïs — Jus de tomates
Riz poffé
Brioche à la vanille
Muffins au blé d'Inde
Petits pains Français
Pain grillé à la Française
Beignets aux ananas
Cocoa
Posthum
Café aux œufs — Lait

—o—o—o—

DINER (Vendredi midi)

HORS D'ŒUVRE

Oeufs farcis

SOUPES

Crème aux tomates
Pure aux fèves

ENTRÉES

Salade au saumon
Speghetti Italien

POISSONS

Flétan frit au beurre décoré avec citron
Saumon au four
Fèves au lard de Boston
Aiglefin fumé à la crème

LÉGUMES

Pommes de terre bouillies
Croquette de pommes de terre
Betteraves au beurre
Navets à la crème

DESSERTS

Pouding au riz à la maringue
Eclair au chocolat
Tarte aux abricots
Tarte au mestra
Gâteau au chocolat
Thé — Café — Lait

SOUPER (Vendredi soir)

Hors d'œuvre

Salade aux betteraves

Soupes

Crème au blé d'Inde
Purée aux pois

Entrées

Sauce aux œufs à la Française
Crème au champignon sur pain grillé

Poissons

Filet d'aiglefin frit au beurre décoré au persil
Carellet bouilli servi avec sauce au persil
Oeufs au four
Sardines sur laitue

Légumes

Pommes de terre bouillies
Pommes de terre au four
Epinards au beurre

Desserts

Rose-tarte aux ananas
St-Joseph à l'érable
Glace à la vanille
Gâteau blanc
Crosignols à la gelée

—o—o—o—

DINER (Samedi midi)

Hors d'œuvre

Céleri, salade au jambon

Soupes

Soupe aux choux
Soupe aux betteraves avec pâte de Fantaisie

Entrées

Doré bouilli, sauce au beurre

VIANDES

Ragoût d'agneau
Pâté au veau
Rôti de bœuf au jus
Poulet rôti farci

LÉGUMES

Pommes de terre en purée
Pommes de terre bouillies
Carottes au beurre
Petits pois Français

DESSERTS

Pouding au sagou
Crème au Caramel de Paris
Tarte aux oranges
Tarte à la rhubarbe
Gâteaux aux fruits
Thé — Café — Lait

—o—o—o—

SOUPER (Samedi soir)

HORS D'ŒUVRE

Olives

SOUPES

Soupe Italienne
Crème au céleri

ENTRÉES

Croquettes de saumon
Jambon chaud au lait avec pois verts
Côtelettes de veau
Foie de lard avec bacon
Bifteck à la broche

VIANDES FROIDES

Langue de bœuf
Rôti de lard
Poulet

LÉGUMES

Pommes de terre Yonnaises
Pommes de terre frites à la Française

DESSERTS

Souflé à la crème
Conserve aux pêches
Glace au café
Gâteau des montagnes
Biscuits aux dattes
Thé — Café — Lait

UTILISATION D'UN QUARTIER DE BŒUF

1.—Collier :
Bœuf à l'étuvée, bœuf avec pâtes.

2.—Epaule :
Bœuf de Gaspésie, Bœuf braisé aux pois verts, Régal au bœuf, Bœuf sauce aux cornichons.

3.—Première côte :
Steak à la broche, Steak grillé, Steak aux oignons, Bœuf au chou, Rôti de bœuf, Bœuf bouilli aux légumes, Ragoût de bœuf, Bœuf aux oignons.

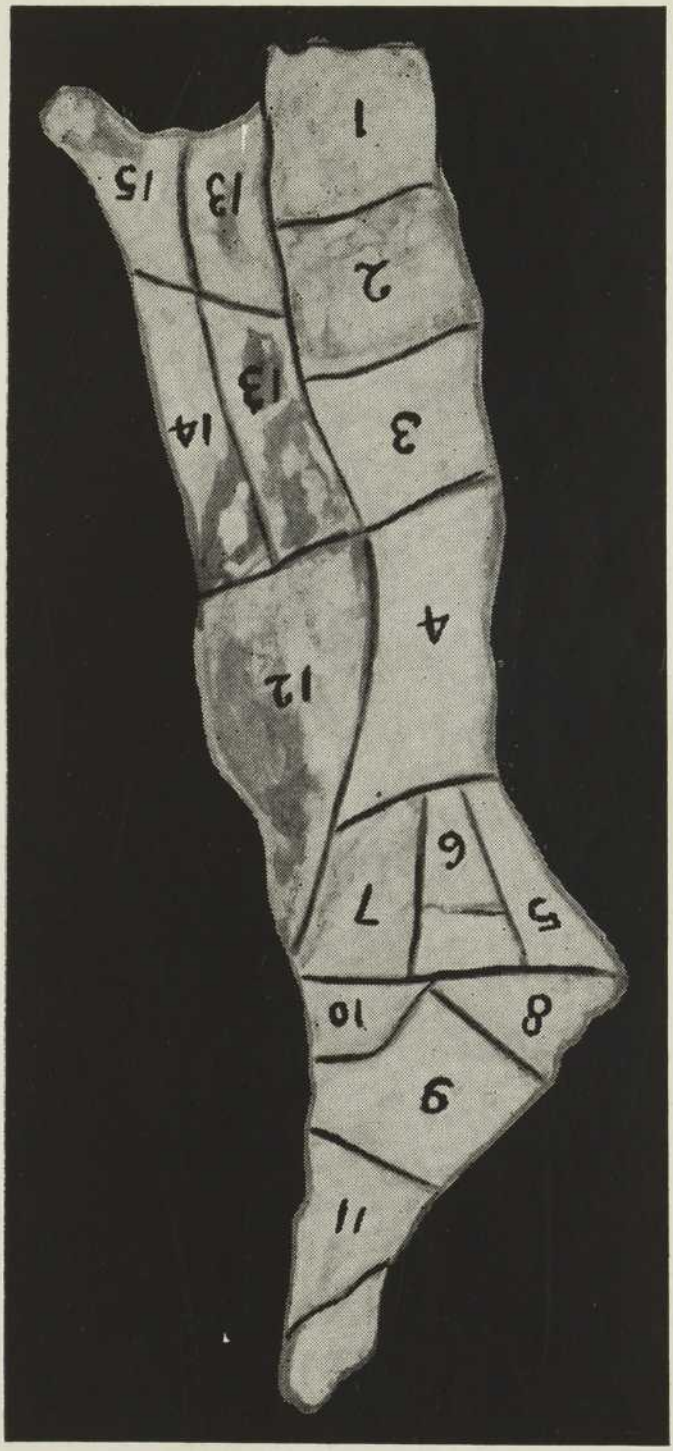
4.—Aloyau ou poitrine :
Côtelettes, Steak à la Suisse, Filet mignon, Steak aux champignons, Rôti de bœuf.

5.—Dos de la longe :
Bœuf aux tomates, Bœuf à l'espagnole.

6.—Milieu de la longe :
Bœuf à la canadienne, Régal au bœuf.

7.—Devant de la longe :
Pâté au bœuf, Steak hambourg.

8.—Croupe :
Rôti de bœuf.



Découpage d'un quartier de bœuf

9.—Ronde :
Steak à la poêle, Steak grillé, Steak à la crème.
10.—Filon :
Ragoût de bœuf, Bœuf à l'étuvée.
11.—Jarret de derrière :
Pour faire le consommé.
12.—Flanc :
Pâté berger.
13.—Tendron :
Bœuf du chef, Bœuf de camp.
14.—Poitrine :
Pâté français.
15.—Jarret de devant :
Pour faire le consommé.

ENTRÉES

MANIÈRE DE SERVIR LES ENTRÉES

UTILISATION DES RESTES EN SALADES APPÉTISSANTES

MODE DE PRÉPARATION DES POISSONS COMME ENTRÉES

ENTRÉES

On sert habituellement les entrées après la soupe, dans un couvert moyen.

La variété des entrées aiguise l'appétit et fait valoir l'art du cuisinier.

Le bon chef ne laisse rien perdre: son secret est de tout utiliser pour les entrées, ne serait-ce qu'une bouchée de viande.

Le poisson, servi par portions individuelles est très apprécié et l'on devrait en servir fréquemment. Il est d'une grande valeur nutritive et très digestible. On peut le servir avec sauce et il doit être présenté bien garni.

Une omelette à la gelée ou à l'espagnole peut constituer également une entrée de choix.

RECETTES

Filets d'aiglefin

1 filet d'aiglefin ou autre
Laitue
Persil
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Couper le filet en morceau de deux pouces carrés, rouler dans la farine, dans le lait salé, ensuite passer dans des biscuits soda roulés, faire frire en pleine friture. Servir sur laitue hachée, et décorer de persil.

Escalopes de saumon

Escalope de saumon
Farine
Lait
Sel
Farine d'avoine
Citron

MODE DE PRÉPARATION

Couper l'escalope en morceaux de quatre pouces de longueur sur deux de largeur, passer dans la farine, ensuite dans le lait salé, dans la farine d'avoine, faire rôtir en pleine friture. Servir découpé en carreau, sur croûton et garnir d'une tranche de citron.

Croquettes de poulet

1 tasse de pommes de terre purée
1 tasse de croûtons de pain ébouillantés
1 tasse de poulet cuit
Biscuits soda
1 œuf
Persil
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble les pommes de terre, les assaisonnements et le poulet. Façonner des croquettes de moyenne grosseur et d'environ quatre pouces de longueur, rouler dans la farine, passer dans du lait auquel on a ajouté un jaune d'œuf, rouler dans les biscuits soda, faire frire en pleine friture. Servir une croquette par convive. Décorer de persil.

Croquettes de poisson

1 tasse de pommes de terre purée
1 poireau
1½ tasse de poisson haché
1 œuf
Biscuits soda
Laitue
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les pommes de terre, le poireau haché, le poisson, le jaune d'œuf et les assaisonnements. Avec ce mélange former des croquettes en forme de carottes et rouler dans la farine, lait salé et biscuits soda. Faire frire en pleine friture. Servir une croquette par convive, avec sauce au beurre.

Cervelle frite

1 cervelle
Farine
Lait
Pommes
Sel
Farine de blé d'Inde
Citron
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la cervelle dans l'eau froide additionnée de 1 c. à table de vinaigre, et une pincée de sel, environ 20 minutes, faire égoutter, passer dans la farine, et le lait salé, rouler dans la farine de blé d'Inde, faire frire en pleine friture. Servir sur laitue, garnir de tranches de pommes et de citron.

Poisson fumé bouilli

1 filet de poisson fumé
Sel
Sauce aux œufs

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le filet dans l'eau tiède, additionnée d'une c. à thé de sel, d'une tranche de citron, laisser bouillir 5 minutes, enlever délicatement, déposer sur une serviette pour égoutter. Servir chaud avec sauce aux œufs.

Huîtres avec bacon

Envelopper chaque huître d'une mince tranche de bacon, attacher au moyen de curedents, assaisonner de sel et poivre et faire griller. Servir.

Matelote d'anguille surprise

Dépouillez l'anguille, coupez la tête, videz et essuyez-la, coupez-la par morceaux et préparez le court bouillon suivant: mettez dans une casserole une bouteille de vin rouge, du persil, une feuille de laurier, deux carottes coupées, de l'ail, sel et poivre. Placez la casserole sur le feu et laissez bouillir pendant une heure; alors mettez-y le poisson, laissez un quart d'heure sur le feu et préparez cette sauce. Mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole, laissez fondre et ajoutez-y deux cuillerées et demie de farine que vous mélangez bien avec le beurre; laissez la farine prendre couleur blonde, ajoutez quatre verres de court bouillon en remuant pour que la sauce soit bien liée. Si elle est trop épaisse ajoutez un peu de court bouillon. Mettez dans cette sauce poisson et une vingtaine de petits oignons que vous aurez fait jaunir dans le beurre, des champignons bien épluchés. Goûtez pour juger de l'assaisonnement. Lorsque les oignons sont cuits, enlevez les morceaux de poisson, mettez-les dans un plat creux, entourez-les des oignons et champignons et versez la sauce dessus.

Croquettes au fromage canadien

1 tasse de mie de pain
2 cuillerées à table de beurre
2 tasses de fromage râpé
2 œufs
Sel et poivre
Grande friture

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le beurre, la mie de pain, le fromage, ajouter les assaisonnements et les œufs bien battus. En former de petites boules, les faire frire dans la grande friture. Egoutter sur un papier et servir bien chaud.

Tomates au four à la Française

6 tomates
6 tranches de bacon
Farce
6 cuillerées à table de miettes
3 cuillerées à table de fromage
1 œuf
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper une rondelle sur le dessus de chaque tomate et enlever la pulpe. Remplir la cavité avec une farce composée

de mie de pain, de fromage, d'assaisonnements, de pulpe de tomates et d'un œuf battu. Quand les tomates sont remplies remettre la rondelle enlevée et cuire au fourneau pendant environ 20 minutes après avoir enveloppé chaque tomate d'une tranche de bacon.

Oeufs en nid

1 œuf
1 tranche de pain rôti
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Séparer le blanc du jaune, battre le blanc en neige très ferme, en ajoutant un peu de sel, le déposer sur une rôtie de pain en lui donnant autant que possible la forme d'un nid et ménager une petite cavité au milieu pour y déposer délicatement le jaune. Faire cuire à four chaud jusqu'à ce que le tout soit bien doré. Servir chaud avec une sauce blanche.

Pommes de terre sucrées ressolées

Couper les pommes de terre sucrées cuites sur le sens de la longueur en tranches d'un tiers de pouce. Placer dans la casserole. Etendre de beurre fondu ou de bonne graisse, couvrir d'une couche de sucre brun et faire cuire dans un fourneau chaud brunissant. On peut employer de la guinauve tranchée à la place du sucre.

Poulet à la créole en Chine

Couper un poulet par morceaux, l'assaisonner avec sel, poivre et un peu de paprika. Faire revenir 1 oignon tranché dans 2 cuillerées à table de beurre et 2 cuillerées à table de graisse de volailles, y mettre la viande. Laisser prendre couleur, puis verser un peu de bouillon et faire cuire pendant une heure; ajouter 1 boîte de tomates, 1 tasse de riz et un piment vert coupé en dés et faire cuire à vase clos pendant une heure à four modéré.

Agneau au riz

2 à 3 livres d'agneau pris dans l'épaule
1 tasse d'eau ou de bouillon
2 carottes
1 tasse de riz
4 cuillerées à table de beurre
⅓ tasse de fromage râpé
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper la viande en carrés, la mettre dans une casserole avec le beurre, laisser prendre couleur et ajouter les assaisonnements et le bouillon. Couvrir la casserole et laisser cuir lentement. D'autre part faire cuire le riz de préférence dans le bouillon d'agneau coulé au préalable et après cuisson, égoutter et y ajouter sel et poivre, quelques noisettes de beurre. Verser en bordure dans un plat contenant les morceaux d'agneau, parsemer de fromage râpé. Décorer avec les carottes finement découpées.

Aubergines au four

1 petite aubergine
1 cuillerée à thé de sel
1 oignon haché fin
1 tasse de mie de pain
½ tasse d'eau bouillante
2 cuillerées à soupe de beurre
¼ cuillerée à thé de paprika

MODE DE PRÉPARATION

Peler et trancher l'aubergine, couper en cubes d'un demi-pouce, faire tremper ½ heure dans de l'eau salée froide puis égoutter. Mêler avec oignon, mie de pain, ramollie et condiments. Placer dans une casserole graissée, ajouter eau bouillante, parsemer de petits morceaux de beurre et faire cuire une heure dans un fourneau modéré.

Nid de pommes de terre

1 pinte de petits oignons blancs
⅛ cuillerée à thé de poivre
1 cuillerée à table de beurre
1 c. à table de persil haché
6 pommes de terre
⅓ cuillerée à thé de sel
¼ tasse de lait chaud

MODE DE PRÉPARATION

Peler les oignons et faire cuire une heure dans de l'eau salée. Faire bouillir et peler les pommes de terre, saler et poivrer. Ajouter beurre et lait chaud et battre. Mouler les pommes de terre en forme de nid avec une cuillère. Remplir d'oignons et saupoudrer de persil.

Chou blanc à l'étuvée

1 gros chou
4 c. à table de saindoux
2 c. à table purée de tomates
Eau, sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Effeuiller un gros chou, enlever les côtes, couper les feuilles en tranches minces, les faire blanchir dans l'eau bouillante et les égoutter. Chauffer le saindoux, y tasser le choux, recouvrir la casserole et faire cuire à petit feu. Retourner souvent, assaisonner, ajouter la purée de tomates, un peu d'eau si nécessaire et surveiller pour que le chou ne s'attache pas au fond de la casserole. Servir chaud avec des saucisses bouillies ou du bacon.

Choux de Bruxelles en sauce du Canada

1 livre de choux de Bruxelles
Eau et sel

MODE DE PRÉPARATION

Eplucher et laver soigneusement les choux, les faire cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée et les servir avec la sauce suivante:

Sauce blanche

2 cuillerées à table de beurre
2 cuillerées à table de farine
2 tasses de lait
1 pointe de muscade
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Fondre le beurre, ajouter la farine puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire environ 5 minutes et assaisonner. Ranger les choux en une couronne dans un plat rond. Verser la sauce au centre.

Huîtres frites

36 huîtres
2 œufs
Lait salé
Biscuits soda
Farine

MODE DE PRÉPARATION

Préparer les huîtres, rouler dans la farine, dans le lait salé, auquel on a ajouté les jaunes d'œufs, rouler dans les biscuits soda, faire frire en pleine friture. Servir avec sauce au beurre et garnir de persil.

Sauce blanche aux œufs

2 c. à table de beurre
2 c. à table de graisse
3 tasses de lait
1 œuf
5 c. à table de farine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, joindre un jaune d'œuf battu légèrement, ajouter par petites quantités et en battant lentement le lait qu'on a fait chauffer. Assaisonner au goût. Couvrir de cette sauce chaque portion individuelle, et décorer de capucines.

Bœuf à la King

3 tasses de bœuf coupé en dés
¾ tasse de céleri
3 tasses de jus de tomates
1 poireau
Pain grillé
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire revenir le poireau et le céleri, dans le beurre, jusqu'à ce qu'on obtienne une couleur dorée, ajouter le jus de tomates, le bœuf (on peut se servir de restes de rôti, pour ce mets). Faire cuire à feu doux environ une heure, dans une casserole de fer, dans le fourneau. Servir sur pain grillé. Décorer de tranches d'olives farcies.

Rognons sautés

2 rognons de bœuf
1 oignon
3 c. à table de beurre
½ tasse de farine
1 poireau
½ tasse de vinaigre
5 c. à table de graisse
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir, pendant 20 minutes, les rognons dans l'eau à laquelle on a ajouté le vinaigre, les enlever, les égoutter, hacher finement. Faire fondre le beurre, ajouter le poireau et l'oignon, ajouter les rognons, faire frire 5 minutes, ajouter assez d'eau pour faire une sauce, délayer la farine avec de l'eau froide, et compléter la sauce. Joindre le céleri coupé en dés. Faire cuire au four doux environ 2 heures. Servir sur croûton de pain grillé.

Crème aux asperges

2 c. à table de beurre
2 c. à table de graisse
5 c. à table de farine
5 asperges par entrée
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, ajouter petit à petit le lait qu'on a fait chauffer à part, bien mélanger afin d'éviter les grumeaux, assaisonner, lorsqu'on est prêt à servir, mettre dans le couvert 4 ou 5 asperges que l'on recouvre de 2 c. de sauce.

Champignons aux tomates

1 boîte de champignons
1 chopine de purée de tomates
1 c. à soupe de fécule de maïs
4 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, ajouter les champignons, laisser rôtir jusqu'à ce qu'on obtienne une belle couleur dorée ; ajouter la purée de tomates; à l'ébullition on ajoute la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau, laisser mijoter pendant 15 minutes. Assaisonner et servir.

Pâtés aux huîtres

15 pâtés feuilletés
2 tasses de sauce
1 tasse d'huîtres coulées
2 œufs à la coque

MODE DE PRÉPARATION

Prendre des pâtés feuilletés et remplir de la crème suivante:

Crème aux huîtres

2 c. à table de beurre
2 c. à table de graisse
3 tasses de lait
5 c. à table de farine
1 tasse de jus d'huîtres
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le lait et le jus d'huîtres qu'on a fait chauffer séparément. Laisser mijoter 5 minutes, ajouter les huîtres, et continuer la cuisson encore pendant quelques minutes. Déposer cette sauce dans les pâtés chauffés d'avance. Servir un pâté par convive. Râper les œufs et saupoudrer chaque pâté.

Oeufs à la ruche

15 œufs
½ tasse de céleri
3 c. à table de persil haché fin
Mayonnaise
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les œufs durs, les couper en biais, enlever délicatement le jaune, qu'on écrase avec une fourchette, ajouter assez de mayonnaise pour faire une crème épaisse, assaisonner, ajouter le céleri et le persil hachés, remplir le blanc et lui donner la forme d'une fleur. Servir sur feuille de laitue.

Poisson breton

3 œufs
1 tasse de lait
¾ c. à thé de crème de tartre
1 chopine de farine
½ c. à thé de soda
Restes de poisson
Sel au goût

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs, ajouter le lait, la farine, faire dissoudre le soda dans du lait chaud, bien mélanger, ajouter le sel. Faire chauffer le poisson, le découper par morceaux de 2 pouces carrés, tremper dans le mélange, faire frire en pleine friture.

Filet de doré

1 filet de doré
Sauce au beurre
Citron

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le filet dans l'eau tiède, additionnée d'une c. à thé de sel, d'une tranche de citron, laisser bouillir 5 minutes, enlever délicatement, déposer sur une serviette pour égoutter. Servir chaud avec sauce au beurre.

Oeufs pochés au lait

Oeufs
Persil
Lait
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait et lorsqu'il est en ébullition, casser un œuf, et laisser mijoter environ 4 minutes. Servir sur pain grillé coupé en carreaux. Garnir de persil.

Pailles au fromage

½ c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de farine
2 tasses de fromage râpé
1 c. à table de beurre
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Passer au tamis la poudre à pâte, avec la farine, ajouter le sel et mélanger le beurre et le fromage râpé. Ajouter assez d'eau pour pouvoir rouler comme une pâte à tarte. Couper en longues tranches et faire brunir légèrement dans un fourneau chaud.

HORS-D'OEUVRE

MANIÈRE DE SERVIR LES HORS-D'OEUVRE
UTILITÉ
PRINCIPAUX HORS-D'OEUVRE

LES HORS-D'ŒUVRE

On peut placer les hors-d'œuvre dans de petits plats à cet effet, qu'on appel hors-d'œuvriers. On les dispose sur la table dès le commencement du repas: ils servent d'ornementation, et sont aussi appétissants que nourrissants.

Les principaux sont : le beurre, le céleri, les radis, les marinades de tomates vertes et rouges, les olives, etc.

RECETTES

Betteraves à la farine d'avoine

3 betteraves
½ tasse de farine d'avoine
Beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper en dés les betteraves cuites, passer dans la farine d'avoine, faire frire en pleine friture, sur un feu vif, servir avec sauce au beurre.

Hors-d'œuvre aux anchois

Oeufs
3 c. à table de persil haché fin
Mayonnaise
Betteraves
Anchois

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les œufs durs, couper les bouts, enlever le jaune délicatement, émietter avec une fourchette, ajouter de la mayonnaise pour faire une crème épaisse, remplir les blancs d'œufs avec une cuillère, déposer sur une tranche de betterave, dont on a enlevé le milieu pour que l'œuf soit plus solide. Garnir d'une branche de persil, mettre deux anchois de chaque côté.

Cornichons à la moutarde

Cornichons
1 c. à table de moutarde
Vinaigre
1 c. à table de sucre
1 c. à table de sel

MODE DE PRÉPARATION

Prendre des cornichons fraîchement cueillis, les essuyer énergiquement, les faire tremper dans de l'eau froide 3 ou 4 heures, égoutter et couper en morceaux, remplir des pots d'une pinte, ajouter la moutarde, sucre, sel, verser le vinaigre froid. Boucher hermétiquement.

Betteraves sucrées

Betteraves
Sucre
Vinaigre de malt

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les betteraves environ 3 ou 4 heures, éplucher tandis qu'elles sont chaudes, les découper en tranches rondelles, placer dans les pots, ajouter 2 c. à table de sucre par pinte, remplir de vinaigre de malt.

Marinade à la Française

2 tasses de choux-fleurs
2 tasses petits oignons blancs
Vinaigre blanc
1 c. à table de sel

MODE DE PRÉPARATION

Découper le chou-fleur, le faire cuire pendant 10 minutes dans l'eau froide. Remplir les pots moitié choux-fleurs cuits et d'oignons crus, ajouter le sel, remplir de vinaigre.

Capucines marinées

Capucines
Vinaigre
Sucre
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les capucines environ 5 minutes, égoutter, mettre dans de petits pots qu'on a réchauffés, ajouter 1 c. à table de sucre, 1 c. à thé de sel pour un demiard, remplir de vinaigre blanc chaud. Fermer hermétiquement.

Reliques de Paris

2 tasses de poisson émietté
1 tasse de riz cuit
1 tasse de céleri coupé en dés
1 c. à table d'oignon râpé
2 cuillerées à table de persil haché fin.

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, placer le poisson au milieu d'un plat. Entourer de riz, céleri, laitue, et garnir avec tomates. Servir avec mayonnaise.

Tomates vertes marinées (catsup vert)

1 chaudiérée de tomates
2 oignons rouges ou blancs
Vinaigre de malt
1 gros chou
Sucre
Epices mélangées
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Trancher les tomates le soir, les saler légèrement ajouter oignons et choux, laisser reposer toute la nuit; le matin égoutter, mettre à cuire avec sucre au goût, vinaigre, épices mélangées qu'on a placées dans un petit sac. Pour cette quantité de tomates 1 paquet d'épices mélangées gros comme un œuf est suffisant. Faire cuire jusqu'à ce que les tomates soient tendres.

Tomates rouges marinées (catsup rouge)

4 pintes de tomates rouges
3 oignons
Vinaigre
Sucre
Sel
Epices

MODE DE PRÉPARATION

Ebouillanter les tomates, laisser reposer 2 minutes, enlever la pelure, séparer par quartiers, faire cuire avec les oignons tranchés, assez de vinaigre pour couvrir, sel et sucre au goût, épices dans un sac; laisser cuire de 2 à 3 heures à feu modéré.

Oeufs à la saucisse des Laurentides

5 ou 6 saucisses
1 cuillerée à thé de beurre fondu
1 tasse de catsup aux tomates
1 cuillerée à thé de persil haché

MODE DE PRÉPARATION

Couper les saucisses en bouts d'un demi-pouce. Fondre le beurre, ajouter les saucisses et faire frire 5 minutes. Ajouter le persil à la sauce aux tomates, verser sur les saucisses et mettre le mélange dans de petits moules appropriés. Casser un œuf dans chaque moule et laisser cuire au fourneau jusqu'à ce que l'œuf soit ferme.

Sauce aux concombres de chez-nous

Battre ½ tasse de crème épaisse jusqu'à bonne consistance, ajouter ¼ cuillerée à thé de sel, quelques grains de poivre noir et deux cuillerées à table de vinaigre; ajouter alors deux petits concombres pelés, tranchés et égouttés.

Marinades au St-Adolphe

1 quart de tomates vertes
1 doz. poireaux
½ doz. de poivre rouge hachés
1 tasse de sel [fin

MODE DE PRÉPARATION

Alternez les couches avec le sel, laissez reposer 24 heures puis égouttez-les. Ajoutez ¼ lb de graine de moutarde, 1 once d'épices mélangées, 1 once de moutarde moulue, 2 cuillerées à soupe de poivre noir, 1 once de gingembre, 2 cuillerées à soupe de sel de céleri, ¼ lb de sucre brun. Couvrez de vinaigre. Faites bouillir 2 heures.

Marinades à la chinoise de surprise

½ boisseau de tomates vertes
1 doz. oignons
1 chopine de sel
1 c. à soupe de piment
Laissez reposer une nuit et égouttez la saumure.

Ajoutez
½ tasse moutarde mêlée avec du vinaigre
2 lbs de cassonade
2 c. à soupe cannelle
½ c. à soupe clou de girofle

MODE DE PRÉPARATION

Recouvrez le tout de vinaigre et faites bouillir ½ heure. Employez toutes les épices et mettez dans un sac de mousseline.

Hors-d'œuvre aux poireaux—sucré

10 petits poireaux
Sel et poivre
1 demiard de vinaigre
4 c. à table de sucre blanc

MODE DE PRÉPARATION

Faites bouillir les poireaux 25 minutes, laissez refroidir et bien égoutter. Ajoutez tous les ingrédients, servez dans un individuel.

Hors-d'œuvre aux radis

12 radis

MODE DE PRÉPARATION

Les radis sont épluchés avec soin; on enlève le petit bout de la racine; on enlève les grandes feuilles, c'est-à-dire qu'on laisse seulement qu'un petit frison d'un demi-pouce de long. Laver et égoutter. Servir dans un individuel.

Hors-d'œuvre aux sardines

2 boîtes de sardines pour cinq convives.

MODE DE PRÉPARATION

Les sardines se mettent dans le ravier, 1 demi-tranche de citron à chaque convive.

Hors-d'œuvre aux saucissons

5 saucissons
Persil haché fin
6 c. à table de Mayonnaise de Laurentides

MODE DE PRÉPARATION

1 saucisson coupé en dé à chaque convive, ajoutez 1 c. à table de mayonnaise, saupoudrez de persil.

Hors-d'œuvre au beurre

MODE DE PRÉPARATION

Hôtel ou restaurant: 1 once de beurre doit être servi dans des coquilles et pour une maison privée 4 onces dans chaque beurrier.

Hors-d'œuvre au hareng bouilli

2 oz. hareng
Oeuf bouilli dur

MODE DE PRÉPARATION

Servez 2 onces de filet de hareng à chaque convive et ajoutez 2 tranches d'œuf et décoré au persil.

Hors-d'œuvre aux crevettes

1 boîte de crevettes
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Servez trois ou quatre crevettes à chaque convives, décorez avec du persil.

Marinades aux pommes de Paris

2¼ lbs de pommes hachées fin
1 lb. de cassonade
2 onces de sel
¼ lb sultana
½ once de grains de moutarde
½ once gingembre moulu
¼ once d'ail écrasé
¼ once de Cayenne
1 chopine de vinaigre blanc

MODE DE PRÉPARATION

Mijoter le vinaigre, le sucre et les pommes doucement jusqu'à en faire une bouillie, versez-y, en brassant, le reste des ingrédients et après mélange complet, mettez le tout dans une bassine. Recouvrez, brassez 2 ou 3 fois par jour durant 1 semaine, puis embouteillez, bouchez soigneusement et mettez en réserve pour usage.

Relish aux betteraves de Richmond

1 tasse de betteraves cuites
3 cuillerées à soupe de raiford
2 c. à thé de sucre en poudre
1 cuillerée à thé de sel
4 cuillerées à soupe de jus de citron.

MODE DE PRÉPARATION

Trancher les betteraves qui devront être froides et ajouter les autres ingrédients. Servez-les avec des tranches de lard froid.

Relish au blé-d'Inde de Paris

1 doz. d'épis de blé d'Inde
1 petit chou
2 gros poivres rouges
¼ de lb. de moutarde
3 chopines de vinaigre blanc
3 tasses de sucre granulé
½ tasse de sel
2 c. à soupe de sel de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Ajoutez tous les ingrédients ensemble et laissez bouillir 30 minutes.

Chow-chow de surprise

1 pinte de tomates vertes
½ pinte de tomates rouges
12 oignons
3 têtes de choux
1 tasse de sel
1 tasse de raifort râpé
6 tasses de cassonade
1 cuillerée de poivre noir
1 cuil. à soupe de moutarde moulue
1 c. à soupe de céleri haché
Vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Hachez et mélangez les tomates, les oignons, les choux et le poivre. Saupoudrez-les de sel et laissez-les reposer 24 heures, ensuite égouttez-les, mettez-les dans un chaudron avec le raifort râpé, le sucre, la moutarde et le céleri. Couvrez le tout de vinaigre et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange soit cuit à point.

Choux-fleurs pour les gourmands

2 choux-fleurs découpés
1 chopine de petits oignons
3 piments

MODE DE PRÉPARATION

Faites dissoudre ½ chopine de sel dans suffisamment d'eau pour couvrir les légumes et laissez reposer une nuit, le matin égouttez-les. Faites chauffer jusqu'à l'ébullition 2 pintes de vinaigre avec 4 cuillerées à soupe de moutarde. Ajoutez les légumes et laissez-les bouillir environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'une fourchette puisse passer au travers du chou-fleur.

Marinades hachées mélangées

1 quart de tomates vertes
2 pintes d'oignons
2 pieds de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Hacher fin chaque ingrédient séparément, puis les mélanger en y ajoutant 3 tasses de sel. Laisser reposer pendant la nuit, le matin égouttez bien. Ajouter ½ livre de graines de moutarde, 2 cuillerées à soupe d'épices mélangés et une tasse de raifort râpé. Verser par-dessus 3 pintes de vinaigre bouillant.

Marinades des fêtes

2 tasses de sucre
¾ tasse de farine
½ tasse de moutarde
1 once de beurre
1 œuf
3 pintes de vinaigre blanc

MODE DE PRÉPARATION

Mettez vinaigre, sucre et beurre dans le chaudron. Quand le tout bout, versez-y, en brassant, la moutarde et la farine mêlées dans de l'eau froide. Après avoir enlevé de sur le poêle, versez-y, en brassant, l'œuf bien battu.

Moutarde à la Japonaise

1 pinte de petits concombres
1 pinte gros concombres coupés
1 pinte oignons petits
4 choux-fleurs de bonne grosseur
4 tasses de cassonade
3 piments rouges
½ livre de moutarde
1 once de cucurma
2 tasses farine

MODE DE PRÉPARATION

Mêlez cucurma, moutarde, sucre et farine ensemble avec un peu de vinaigre pour faire une pâte, puis ajoutez-y un gallon de vinaigre bouillant. Trempez les légumes pendant toute la nuit dans une saumure faible, égouttez et mettez dans un mélange chaud et cuisez légèrement.

Marinades à la moutarde

1 chopine de cornichons
1 chopine de petits oignons
1 chou-fleur
1 tasse de carottes
1 chopine gros concombres
1 tasse de haricots
2 piments verts
1 chopine tomates vertes

MODE DE PRÉPARATION

Couper tous les légumes en dés, laisser tremper dans l'eau pendant 3 heures, couvrir de vinaigre de malt, laisser reposer pendant 1 heure, faire cuire, mélanger 1½ tasse de sucre blanc, 4 c. à table de farine, 1 c. à thé de sel de céleri, 4 c. à table de moutarde, ajouter 3 chopines de vinaigre chaud en agitant pour faire une pâte lisse, faire cuire cette préparation au bain-marie jusqu'à ce qu'elle épaississe, ajouter lentement les légumes, verser dessus la préparation à la moutarde pendant que le tout est encore chaud, et laisser mijoter pendant 5 minutes, verser le mélange dans les pots chauds et stérilisés.

Concombres mûrs marinés

4 pintes de concombres mûrs — Vinaigre
4 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Le soir, peler les concombres, enlever les pépins, saler légèrement, couvrir d'eau bouillante, laisser reposer toute la nuit; la matin, égoutter. Faire chauffer le vinaigre avec les épices dans un sac, et le sucre, verser le mélange chaud sur les concombres, laisser mijoter pour les attendrir.

Choux rouges au vinaigre

3 tasses de choux rouges hachés fin — 2 tasses de choux-fleurs hachés fin
1 tasse de céleri haché fin

MODE DE PRÉPARATION

Ebouillanter le chou et faire égoutter, ajouter le céleri et le chou-fleur qu'on a fait bouillir 10 minutes, mettre dans les pots et remplir de vinaigre de malt, servir au bout de 10 heures.

Choux sucrés

2 tasses de choux — 1 tasse de sucre
1 petit poireau — 1 tasse de céleri
1 c. à table de sel

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble le chou haché, le céleri et le poireau, couvrir d'eau bien froide, laisser tremper 7 heures, faire égoutter et mettre dans des pots, remplir de vinaigre, ajouter le sucre.

Oignons marinés

½ quart d'oignons blancs — 1 tasse de sel
1 c. à thé de moutarde — 3 c. à table d'épices

MODE DE PRÉPARATION

Peler les oignons, saupoudrer de sel, laisser tremper pendant 2 heures, enlever la saumure et mettre dans les pots, verser du vinaigre fort, ajouter la moutarde, les épices, fermer hermétiquement. On peut aussi ajouter du chou-fleur.

Marinades aux concombres

80 petits concombres
1 tasse de sucre
4 tasses de vinaigre blanc
3 c. à table d'épices
1 piment rouge

MODE DE PRÉPARATION

Faire une saumure et verser sur les concombres, laisser tremper toute la nuit, le matin rincer dans plusieurs eaux, ajouter le vinaigre chaud, mettre dans les pots, ajouter le sucre et les épices, le piment coupé en petits morceaux.

Marinades françaises

6 concombres
1 c. à table de farine
2 c. à thé de sel
3 tasses de cassonade
3 oignons
1 c. à table de moutarde
1 c. à thé de poivre blanc
1 tasse de vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Oter la pelure des concombres, enlever les pépins, couper en dés, ajouter oignons, coupés en tranches rondes, saupoudrer de sel, laisser reposer toute la nuit, égoutter, placer le tout dans une casserole, recouvrir de vinaigre, mettre la moutarde, la farine, poivre blanc, et la cassonade, le vinaigre, ajouter le mélange à la préparation, faire bouillir une heure, mettre dans des pots stérilisés.

Piments verts farcis des Laurentides

6 piments verts
1 tasse de riz cuit
½ tasse de tomates
¼ tasse chapelure
2 cuillerées de graisse de bacon
1 c. à thé de sel d'oignon
½ c. à thé de sel.

MODE DE PRÉPARATION

Enlever un pouce des têtes de piments et hacher finement, enlever les semences et la chair, échauder et égoutter. Faire cuire la partie hachée des piments dans le gras de bacon 5 minutes, ajouter riz, tomates, sel et sel d'oignon. Remplir les piments du mélange, couvrir de mie de pain (chapelure), placer dans un plat et faire cuire à fourneau modéré une demi-heure.

SOUPES

ET

CONSOMMÉS

DÉFINITION DES SOUPES ET POTAGES

VALEUR NUTRITIVE DE CES ALIMENTS

REMARQUES SUR LES SOUPES ET LES CONSOMMÉS

SOUPES et CONSOMMÉS

Les soupes et consommés jouent un grand rôle dans l'alimentation. On les sert toujours au commencement du repas: ils préparent l'estomac du convive à recevoir des aliments plus solides.

Le cuisinier doit porter une grande attention à ce premier mets: presque toujours on jugera du reste du repas par la soupe.

Bien veiller à l'assaisonnement, qui rehausse le goût et met en appétit.

RECETTES

Consommé au veau

1 jarret de veau
1 poireau
1 pincée de poivre
Feuilles de laurier
1 oignon
2 c. à table de gros sel
2 œufs
Céleri
3 pintes d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Laver le gigot à l'eau froide, mettre dans une casserole, ajouter l'eau, les blancs d'œufs, mélanger; hacher le poireau et l'oignon, le céleri; ajouter sel, poivre, laurier. Laisser cuire lentement 3 heures environ.

Consommé au bœuf

Gigot de bœuf
1 oignon
2 carottes
2 tomates
Céleri
Feuilles de laurier
2 c. à table de sel
Poivre
3 pintes d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Laver le gigot à l'eau froide, laisser tremper 20 minutes, bien brosser, mettre dans une casserole, ajouter l'eau, les carottes coupées 3 pouces de long, l'oignon, le céleri, laurier, sel et poivre, les tomates coupées; on peut aussi, en hiver, mettre des tomates en conserves. Faire cuire lentement environ 4 heures. Passer au tamis.

Consommé canadien

1 morceau de lard
1 tranche de bœuf
1 panais
1 épi de blé d'Inde
2 oignons
2 c. à table de gros sel
1 pincée de poivre
3 pintes d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Laver la viande, la brosser après l'avoir laissé tremper, mettre dans une casserole, ajouter tous les autres ingrédients. Laisser de 3 à 4 heures, sur un feu doux. Passer au tamis.

Consommé à la queue de bœuf

3 queues de bœuf
2 poireaux
Céleri
2 c. à table de sel
Poivre
3 feuilles de laurier
3 pintes d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Laver la viande, déposer dans une casserole, ajouter tous les autres ingrédients. Laisser cuire de 3 à 4 heures. Passer au tamis.

Soupe des Laurentides

3 pintes de consommé blanc
½ tasse de tapioca
1 tasse de chou haché en dés
4 c. à table d'A. B. C.
4 c. à table de sagou
½ tasse de céleri haché
Sel et poivre au goût

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le consommé; lorsqu'il commence à mijoter, ajouter tous les ingrédients, et assaisonner au goût. Laisser cuire de 2 heures à 2½ heures, en agitant de temps à autre.

Consommé de bœuf délicieux

1 lb. de bœuf
1 pinte d'eau froide
1 carotte
½ tasse céleri
2 poireaux
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Eponger la viande, couper fin et couvrir d'eau froide. Ajouter les légumes et laisser mijoter 1 heure. Verser dans une passoire, le consommer et servir chaud.

Soupe au fromage

Prenez 3 tasses de lait, mettez-le sur le feu jusqu'au point d'ébullition. Ensuite ajoutez 2 œufs bien battus mélangés dans un peu d'eau froide. Laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il forme une crème épaisse, ajoutez 1 tasse de fromage râpé. Servez chaud pour un plat savoureux. Il est bon sans œufs et c'est économique pour utiliser les restants de fromage.

Consommé à l'Ecossaise

4 pintes d'eau
½ tasse d'orge
2 poireaux
1 grosse carotte
1 c. à thé persil haché
2 lbs de moutons
½ doz. petit choux verts
1 branche de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Laver le mouton, verser dans votre casserole l'eau froide et ajouter la viande. Faire bouillir à gros bouillons pendant 5 minutes. Retirer du feu, verser dans une passoire et assaisonner au goût. Ajouter l'orge et faire mijoter pendant une heure. Passer au moulin le chou, le poireau et les navets et ajouter tous les ingrédients. Faire bouillir pendant 45 minutes et ajouter le persil en dernier lieu.

Potage à l'oignon

5 ou 6 oignons
5 c. à table de matière grasse
5 c. à table de farine
1 pinte de bouillon
1 pinte de lait
Persil
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire dorer les oignons dans la matière grasse, mettre la farine, puis le bouillon et continuer la cuisson 20 minutes. Servir avec du persil finement haché. En suivant le même détail mais en remplaçant l'oignon par le poireau on fait un potage au goût plus fin et plus délicat.

Potage à la Québecoise

5 grosses carottes
3 tranches de navets
1 oignon
½ tasse de céleri
2 pintes de bouillon
1 pinte d'eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les carottes et les navets, égoutter, passer à travers une passoire fine. D'autre part, chauffer le beurre. Faire revenir l'oignon y ajouter la purée ainsi que le bouillon et l'eau de cuisson des légumes. Laisser bouillir 5 minutes. Servir.

Consommé à la crème

1 c. à soupe de beurre
1 chopine de lait
1 c. à soupe de farine
½ c. à thé de sel

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre sur le feu et ajouter le lait à mesure, et la farine, en tournant constamment, pour empêcher les grumeaux de se former et rajouter l'assaisonnement. Employer cette sauce à la crème au lieu de bouillon pour plusieurs soupes.

Soupe à la Française

2 grillades de lard salé
2 oignons
2 carottes
2 branches de céleri
20 gousses de fèves
2 pintes d'eau ou de consommé
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre les grillades de lard salé et ajouter les oignons coupés, les carottes, le céleri, les fèves en gousses coupées finement; laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps. Verser alors 2 pintes d'eau ou de consommé et laisser bouillir jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Servir.

La purée de tomates suisse

1 boîte de tomates
1 pinte d'eau
1 oignon
2 clous
1 feuille de laurier
1 pincée de poivre
1 c. à thé de sucre
1 pincée de soda
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire ensemble les sept premiers ingrédients pendant 20 minutes. Passer dans une passoire et ajouter le soda. Epaissir avec de la farine et ajouter le beurre. Faire cuire ensemble. Assaisonner au goût.

Soupe des Iles Rapides

1 tête de laitue
4 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
2 pintes consommé au veau
1 jaune d'œuf
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et ajouter la laitue coupée très fine. Laisser prendre couleur en remuant avec la cuillère de bois. Mettre la farine. Verser alors peu à peu le consommé et laisser mijoter doucement 10 minutes. Battre le jaune d'œuf et le mettre dans le chaudron. Assaisonner et servir.

Soupe de Ste-Agathe des Monts

2 oignons
5 c. à table de graisse de rôti
2 carottes
Quelques branches de céleri
Quelques fèves vertes
2 pintes de bouillon
Sel et Poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse jusqu'à une belle couleur dorée. Ajouter les légumes coupés en morceaux et laisser cuire quelques minutes en remuant. Verser alors l'eau ou le bouillon et les assaisonnements. Laisser cuire environ ¾ d'heure.

Consommé

5 livres de gigot, jarret, débris de rost-beaf ou de parure de viande
1 oignon
7 pintes d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Essuyer la viande, la couper par morceau et la mettre à l'eau froide salée. Laisser mijoter 6 heures le consommé terminé, le passer au tamis et le mettre au froid. Dégraisser parfaitement avant de servir. Le consommé est un bouillon très concentré.

Consommé à la tête de veau

1 tête de veau
6 patates
1 orange
2 tranches de céleri
2 c. à soupe de beurre
3 pintes d'eau
2 œufs bouillis
1 poireau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Laver et nettoyer la tête de veau et l'attendrir par un bouillon. Enlever la viande sur la carcasse et la trancher. Ajouter les patates coupées en petits carrés, les œufs hachés, le jus d'orange et le beurre et assaisonner au goût.

Consommé de Chez-Nous

3 lbs de gigot de veau ou de volaille
1 carotte
1 petit navet
1 oignon
2 branches de céleri
4 pintes d'eau froide
Persil, sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Laver et éponger la viande, couper par morceaux, ajouter à l'eau froide et assaisonner. Laisser mijoter sept à huit heures. Ajouter les légumes après 2 heures de cuisson et verser dans une passoire. Laisser reposer au froid et dégraisser. Enlever le gras avant de servir.

Soupe aux légumes et au vermicelle

1 petite carotte
1 petit poireau
1 branche de céleri
2 pintes d'eau
4 c. à table de vermicelle
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire revenir les légumes après les avoir hachés finement dans la matière grasse, en les remuant de temps en temps avec la cuillère de bois pour les empêcher de coller. Verser l'eau chaude, les assaisonnements et faire cuire doucement environ 1½ heure. Vers la fin de la cuisson ajouter le vermicelle.

Soupe aux betteraves aux pâtes de fantaisie

4 petites betteraves
3 pintes de bouillon
8 c. à table de pâte de fantaisie
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le bouillon, ajouter les betteraves hachées finement et les assaisonnements. Laisser cuire quelques minutes, puis joindre les pâtes alimentaires. Terminer la cuisson et servir avec de petits biscuits soda.

Consommé de bœuf Royal

2 lbs de viande de bœuf
3 poireaux
1 carotte
3 pintes d'eau froide
1 gigot de veau
1 demi-tasse de navets
1 demi-tasse de céleri
Coupé en dé

MODE DE PRÉPARATION

Ajouter tous les ingrédients et l'eau et laisser mijoter environ deux heures et verser dans une passoire et servir chaud.

Crème aux tomates parisiennes

10 lbs de tomates
2 c. à soupe de canelle entière
1 c. à soupe de piment
3 lbs de cassonade
1 c. à soupe de clous de girofle
1 chopine de vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Peler et couper les tomates et envelopper les épices dans un linge. Faites bouillir environ 3 heures jusqu'à ce que le mélange soit tout à fait épais et brasser souvent pour empêcher de brûler.

Soupe au pain

2 pintes de consommé
1 oignon
3 c. à table de beurre
2 tasses de pain sec
2 c. à table de riz
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse. Ajouter l'eau bouillante, le riz, le pain émietté et les assaisonnements. Laisser cuire doucement pendant 1 heure. Servir chaud.

Soupe aux légumes

2 tasses de carottes
2 tasses de navets
1 tasse de céleri
4 c. à table de beurre
3 pintes de bouillon
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Laver les légumes et les couper en dés. Hacher l'oignon finement. Faire fondre le beurre, y faire revenir l'oignon et les légumes. Ajouter le bouillon bouillant et au bout de dix minutes le persil et les assaisonnements. Laisser cuire à petit feu et servir.

Soupe au riz et aux tomates

3 pintes de consommé de bœuf
1 boîte de tomates
½ tasse de riz
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, et lorsqu'il mijote, ajouter tomates, céleri et riz, assaisonner au goût, faire cuire de 20 à 25 minutes. Servir chaud.

Consommé au bœuf

4 livres de bœuf
1 gros oignon
1 navet
1 poireau
4 pintes d'eau froide
2 carottes
1 branche de céleri
Persil
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la viande et le sel dans une casserole, couvrir d'eau froide. Laisser bouillir environ 20 minutes, ajouter les légumes, et laisser cuire pendant cinq heures, ensuite passer au tamis.

Consommé au veau

Pour le consommé au veau, se servir du jarret de veau, et employer la même recette que pour le consommé au bœuf. Laisser cuire pendant 3 heures.

Potage aux Patates

6 patates
6 tasses de lait
3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
2 tranches d'oignon
Persil
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire frire l'oignon dans le beurre, ajouter la farine puis le lait que vous avez fait chauffer et auquel vous avez mélangé les patates pilées. Laisser cuire quelques instants. Passer à la passoire fine. Assaisonner et servir. Saupoudrer de Persil finement haché.

Consommé clair

1 morceau de glace
3 œufs
1 boîte de tomates
½ tasse de céleri
½ livre de bœuf haché
1 poireau haché
Poivre et sel
3 pintes de bouillon
½ tasse de sagou

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le morceau de glace, gros comme une tasse, ajouter les œufs entiers, ajouter la viande, et les tomates, mélanger pendant 10 minutes, verser le bouillon chaud, tout en agitant. Laisser mijoter 1 heure et passer au tamis, ajouter ½ tasse de sagou, mettre au feu jusqu'à ce que le sagou soit cuit.

Crème de tomates

2 pintes de tomates
2 pintes de lait
4 c. à table de graisse
1 c. à thé de soda
4 c. à table de beurre
7 c. à table de farine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire mijoter les tomates auxquelles on aura ajouté le soda, faire chauffer le lait séparément; quand les tomates ont mijoté environ 30 à 35 minutes, et que le lait est chaud, faire fondre le beurre, l'ajouter au lait par petite quantité, laisser mijoter environ 15 minutes, passer les tomates au tamis, ajouter cette crème de tomates, assaisonner au goût. Il ne faut pas que le mélange bouille ensemble.

Soupe à la citrouille

2 livres de citrouille
3 tasses d'eau
3 tasses de lait
1 petit oignon
1 c. à table de sucre blanc
4 c. à table de beurre
1 jaune d'œuf
1 tasse de tomates

MODE DE PRÉPARATION

Faire revenir dans une casserole légèrement l'oignon coupé, avec la moitié du beurre, ajouter les tomates, le sucre, le sel, le poivre et la citrouille coupée en gros carrés et deux tasses d'eau; quand le tout est bien cuit faire chauffer le lait avec le reste de l'eau, ajouter la purée, bien mélanger, délayer le jaune d'œuf avec le reste du beurre, et verser le potage dessus, ajouter du sel et du poivre au goût. Servir avec croûtons, coupés par petits carrés et rôtis.

Soupe aux pois en purée

3 tasses de pois cassés
3 pintes d'eau
1 oignon
1 c. à thé de soda
1 livre de lard salé
2 c. à table de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les pois toute la nuit dans l'eau froide, additionnée de soda, vider l'eau le matin, mettre les pois dans une casserole, ajouter l'eau froide, le lard salé, poivre et sel, le poireau, le céleri; cuire de 3 à 4 heures; au bout de 2 heures de cuisson, ajouter de l'eau si c'est nécessaire. Pour faire une bonne soupe il faut qu'elle soit bien cuite; après cuisson complète, enlever le morceau de lard salé, passé au tamis.

Soupe au vermicelle et tomates

3 pintes de consommé de bœuf
1 boîte de tomates
1 tasse de vermicelle
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole; quand il commence à mijoter, ajouter tomates, vermicelle et céleri coupé en dés, assaisonner au goût; faire cuire de 20 à 25 minutes. Servir chaud.

Soupe aux fèves

3 tasses de fèves blanches
Oignon
3 pintes de consommé brun
2 tasses de tomates
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves dans l'eau froide toute la nuit, vider l'eau, mettre le bouillon dans une casserole, ajouter les fèves, l'oignon, assaisonner au goût; cuire 1½ heure à 2 heures ; avant complète cuisson ajouter les tomates ; au moment de servir passer au tamis, pour obtenir une belle purée. Se servir d'une cuiller de bois.

Soupe au macaroni et tomates

3 pintes de consommé de bœuf
1 boîte de tomates
½ tasse de macaroni
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole; lorsqu'il mijote, ajouter macaroni, céleri et tomates; assaisonner au goût.

Soupe aux nouilles

3 pintes de consommé de bœuf
1 boîte de tomates
½ tasse de nouilles
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Même mode de péparation que les autres soupes aux pâtes alimentaires.

Soupe à l'orge

3 pintes de consommé de bœuf
1 boîte de tomates
1½ tasse d'orge
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Même que les autres. Faire cuire de 20 à 25 minutes. Servir chaud.

Soupe Alphabet

3 pintes de consommé de bœuf
1 boîte de tomates
½ tasse d'ABC
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé. Faire cuire de 20 à 25 minutes.

Soupe à l'avoine

3 pintes de consommé de bœuf
1 tasse de céleri
1 boîte de tomates
½ tasse d'avoine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Même manière que les autres soupes. Servir chaud.

Soupe aux nouilles canadiennes

3 pintes de consommé de bœuf
1 tasse de carottes
1 tasse de céleri
1 poireau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Préparer de la même manière que les autres soupes.

Potage printanier

2 tasses de navets
1 tasse de radis
1 tasse de tomates
½ tasse de poireaux
1 tasse de céleri
3 pintes de bouillon
Lardons de lard salé ou autre matière grasse.

MODE DE PRÉPARATION

Faire dorer les lardons, ajouter les légumes hachés, et faire prendre couleur en agitant constamment. Mettre l'eau bouillante, le sel et laisser cuire doucement. Passer à une passoire fine, remettre sur le feu, et ajouter au goût du vermicelle ou riz. Servir chaud. Tous ces légumes bien hachés, cuits à point pourraient être servis dans le bouillon sans ajouter autre chose.

Consommé velouté blanc

4 oignons
2 tasses d'eau chaude
1 œuf
2 c. à table de farine
2 tasses de lait
1 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Prendre les oignons, les trancher, les faire revenir dans une casserole avec du beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter la farine. Verser en agitant continuellement l'eau chaude, ajouter le sel et le poivre. Laisser mijoter pendant environ ½ heure. Couler, remettre sur le feu. Ajouter le lait chaud. Lier avec un jaune d'œuf et une cuillerée à table de beurre frais. Servir avec des croûtons.

Soupe à la Française

1 tasse de carottes
1 tasse de pommes de terre
1 tasse de pois verts
2 pintes de consommé
¾ tasse de navets
1 tasse de céleri
2 c. à table de sagou
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans la casserole, faire bouillir, puis ajouter les légumes coupés en dés. Laisser cuire doucement, après une heure de cuisson, ajouter les petits pois verts, le sagou. Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes.

Crème de céleri

1 pied de céleri
2 pintes de lait
3 c. à table de beurre
2 oignons
1 pinte d'eau
3 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Faire dorer la matière grasse, les oignons et le céleri bien haché, ajouter la farine, puis l'eau chaude, continuer la cuisson environ 30 minutes. Passer au tamis, mettre le lait et les assaisonnements. Laisser mijoter quelque temps et servir. On peut lier avec un jaune d'œuf et servir avec des croûtons grillés.

Soupe au vermicelle

3 pintes de consommé
1 tasse de céleri
1 tasse de vermicelle
1 tasse de carottes
1 poireau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole; ajouter le poireau bien haché, le céleri et les carottes, le vermicelle; assaisonner au goût; mettre au chaud avant de servir.

Soupe Alphabet

3 pintes consommé de bœuf
½ tasse de céleri
½ tasse de carottes
1½ tasse d'ABC
1 poireau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le poireau, les carottes, le céleri, les pâtes alimentaires, assaisonner au goût. Servir chaud.

Soupe au riz

3 pintes de concommé de bœuf
½ tasse de riz
1 poireau
½ tasse de carottes
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le poireau, céleri, carottes tranchées, assaisonner au goût. Servir chaud.

Soupe au macaroni

3 pintes de consommé de bœuf
1½ tasse de macaroni
1 poireau
1 tasse de carottes
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, le céleri, le macaroni, assaisonner au goût. Servir chaud.

Soupe aux pois à la canadienne

3 tasses de pois
3 pintes d'eau
1 poireau
1 c. à thé de soda
1 livre de lard salé
2 c. à table de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les pois dans l'eau froide, ajouter le soda, laisser tremper toute la nuit; le matin retirer l'eau, mettre les pois dans une casserole, ajouter le lard salé, le poireau, l'oignon, le céleri, assaisonner au goût, faire cuire 3 à 4 heures; au bout de 2 heures de cuisson, ajouter de l'eau si nécessaire. Pour que cette soupe soit délicieuse il faut qu'elle soit bien cuite; quand elle est à point, enlever le lard de la soupe.

Soupe au dindon

3 pintes de consommé de dindon
½ tasse de céleri
2 tasses de dindon
½ tasse de riz chinois
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le céleri, le riz, faire cuire pendant 30 minutes; au bout de 20 minutes de cuisson ajouter le dindon coupé en dés, achever la cuisson. Servir chaud.

Soupe au canard domestique

3 pintes de consommé de poulet
½ tasse de riz
2 tasses de canard
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le céleri, le riz, faire cuire pendant 30 minutes; au bout de 20 minutes de cuisson, ajouter le canard bien tranché, achever la cuisson. Servir chaud.

Soupe à l'avoine

3 pintes de consommé de bœuf
½ tasse de céleri
1 poireau
½ tasse de carottes
½ tasse d'avoine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le poireau, le céleri, les carottes, et l'avoine, assaisonner au goût, et mettre au chaud au moment de servir.

Soupe au veau consommé

3 pintes de consommé de poulet
½ tasse de céleri
2 tasses de veau
1 tasse de riz chinois
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans la casserole, ajouter le céleri, le riz, faire cuire 30 minutes; au bout de 20 minutes de cuisson ajouter le veau, laisser bien cuire. Servir chaud.

Soupe au porc frais

3 pintes de consommé blanc
½ tasse de céleri
2 tasses de porc frais
1 tasse de riz chinois
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le riz, faire cuire pendant 30 minutes; au bout de 20 minutes, ajouter le porc frais, bien cuire, assaisonner au goût, mettre au chaud avant de servir.

Soupe au tapioca

4 tasses de bouillon
3 branches de céleri
½ tasse de tapioca
2 poireaux
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper le tapioca toute la nuit dans l'eau froide. Mettre le consommé dons une casserole, laisser tiédir, ajouter le tapioca, laisser cuire 20 minutes. Servir chaud.

Soupe au chou

1 pomme de chou
3 tasses de consommé de veau
½ tasse de riz
1 tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter le chou, le céleri, assaisonner au goût, faire bouillir jusqu'à ce que le riz soit cuit. Servir chaud.

Soupe à la queue de bœuf

½ tasse d'orge
1 poireau
½ tasse de sagou
3 pintes de consommé de queue de bœuf
2 panais
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter l'orge, le sagou, ajouter les panais coupés en dés, le poireau, assaisonner au goût, laisser mijoter une heure et demie. Servir chaud.

Soupe italienne

3 pintes de consommé de bœuf
1 tasse de carottes
½ tasse de veau cuit
1 tasse de céleri
½ tasse de piments verts
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter les carottes, le céleri, les piments verts, coupés en dés. Laisser cuire 1 heure, ajouter le veau bien cuit, laisser de nouveau mijoter environ 20 minutes. Servir chaud.

SALADES

ET

MAYONNAISES

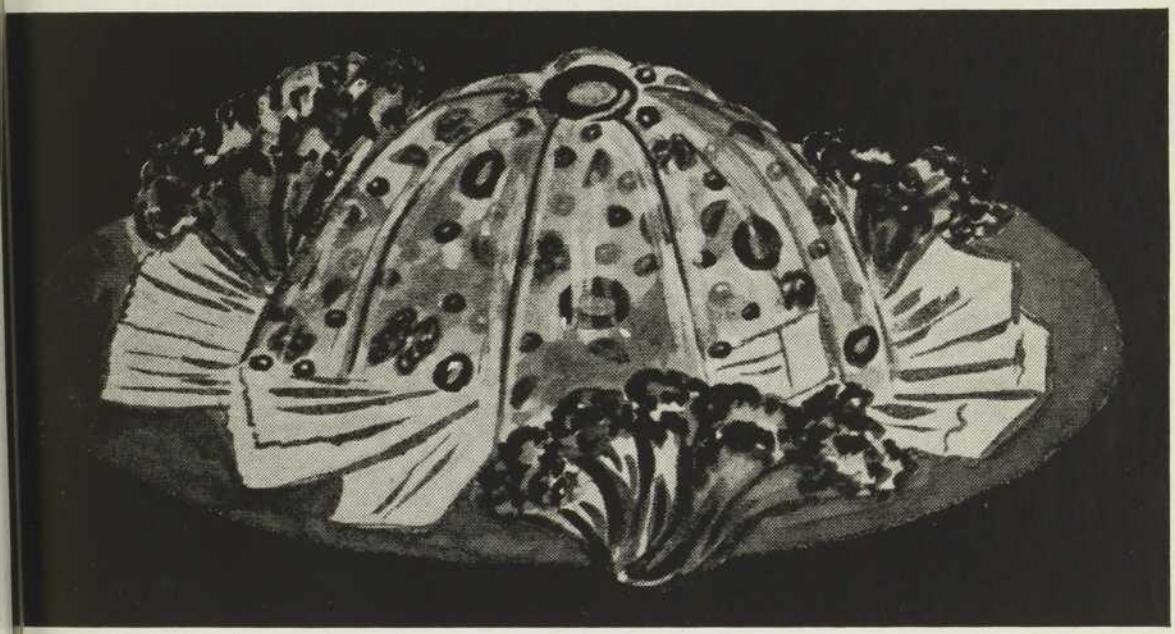
PRÉPARATION DES SALADES
MANIÈRE DE PRÉSENTER LES SALADES
POPULARITÉ DES SALADES

SALADES et MAYONNAISES

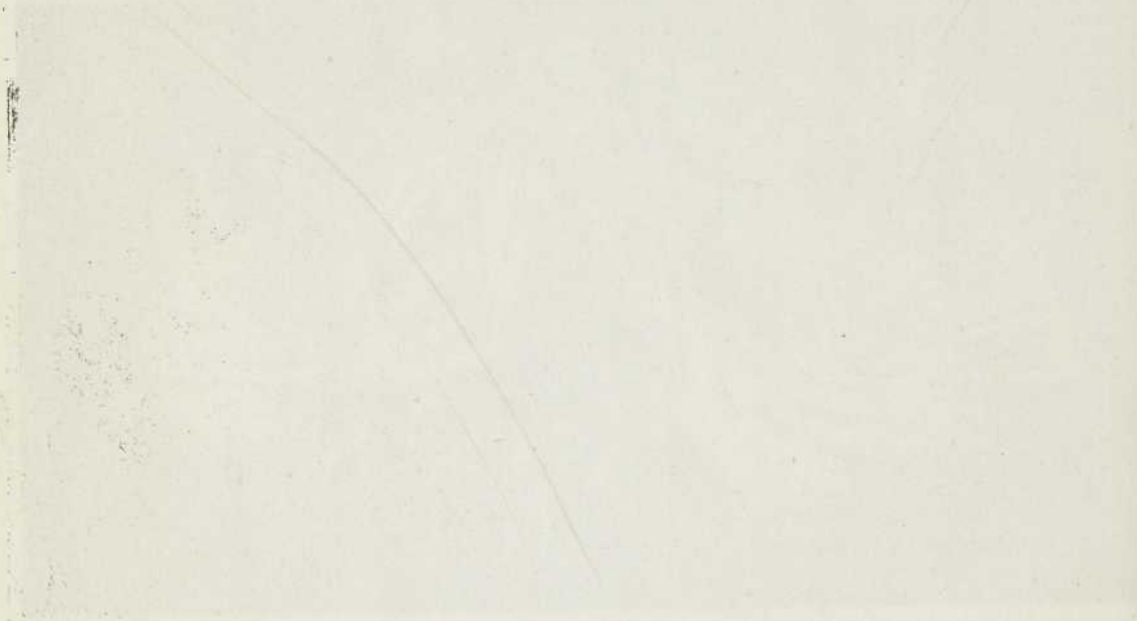
Les salades constituent un mets succulent, servi au goûter ou au repas du soir, en toutes saisons. Tout bon cuisinier doit s'évertuer d'avoir toujours des salades en abondance.

On peut confectionner des salades d'une façon très économique en utilisant les restes d'un repas précédent. Il faut les servir bien froides, les garnir avec art et éviter d'ajouter trop tôt la mayonnaise sur les légumes pour ne pas les faner.

Pour une bonne mayonnaise mesurez les ingrédients avec précision et employez-les à la température de la pièce.



Salade piquante à l'ananas



RECETTES

Salade piquante à l'ananas

Laisser dissoudre 1 c. à table de gélatine dans ¼ tasse d'eau froide durant 5 minutes. Faire venir au point d'ébullition 1 tasse de jus d'ananas et 6 c. à table de sucre et verser sur la gélatine. Agiter jusqu'à dissolution complète, ajouter ¼ c. à thé de sel, et ¼ tasse de vinaigre doux ou jus de citron.

Laisser reposer environ 10 minutes, et lorsque le mélange devient consistant ajouter et mêler 1 tasse de morceaux d'ananas, ½ tasse d'amandes, ¼ tasse de cornichons sucrés tranchés, 6 olives hachées.

Verser dans 6 moules individuels. Congeler. Servir sur laitue, décorer de morceaux d'ananas et de mayonnaise.

Mayonnaise Trifluvienne

2 c à table de beurre
½ c. à table de moutarde
2 œufs battus
2 c. à table de sucre
2 c. à table de farine
1 tasse de lait
1 c. de sel
⅓ tasse de vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre au bain-marie, tamiser la farine, le sel, le sucre, et la moutarde; mélanger le beurre; ajouter le lait chaud et cuire jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, ajouter des œufs et le vinaigre; agiter vivement 10 minutes et laisser cuire quelques minutes.

Mayonnaise des Laurentides

1 tasse de vinaigre de malt
3 c. à table d'eau
2 citrons
3 jaunes d'œufs
2 c. à soupe sucre en poudre
Sel et poivre
2 c. à table de farine forte
1 c. à table de moutarde

MODE DE PRÉPARATION

Mettre au bain-marie le sucre, le vinaigre et le jus de citron, battre les jaunes d'œufs, délayer la farine avec la moutarde et de l'eau, ajouter aux œufs, bien mélanger, lorsque le premier mélange mijote, l'ajouter; laisser mijoter pendant dix minutes.

Mayonnaise de chez-nous.

4 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine forte
1 c. à soupe de moutarde
1 tasse de lait doux
4 œufs
1 c. à soupe de cornstarch
1 c. à soupe de sel de céleri
1 c. à soupe de sucre
½ tasse de vinaigre ou jus de citron
Poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et la fécule de maïs, et battre jusqu'à ce que le tout soit bien délayé, ajouter le lait, mettre le tout au bain-marie, battre ensemble les œufs, sel, poivre, sucre et moutarde, puis ajouter le vinaigre ou le jus de citron. Battre jusqu'à ce que le tout bouille et devienne épais, laisser cuire cinq minutes.

Mayonnaise Espagnole

1 c. à table de sucre
1 c. à table de beurre
Pincée de sel
1 c. à thé de moutarde
½ tasse de vinaigre
1 œuf
1 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le sucre avec le vinaigre dans un bain-marie, battre le jaune d'œuf, délayer la farine et la moutarde avec un peu d'eau froide, ajouter à l'œuf battu; lorsque le premier mélange commence à mijoter, ajouter l'œuf, laisser mijoter environ 8 minutes, ajouter le beurre. Finir la cuisson. Laisser refroidir.

Mayonnaise du chef

1 tasse de vinaigre blanc
2 jaunes d'œufs
1 c. à table de moutarde
1 c. à thé de farine
1 tasse pommes de terre purée
1 tasse de pommes de terre
2 c. à table de sucre
4 c. à table d'eau froide
1 c. à table de fécule de maïs
1 pincée de sel d'oignon

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le vinaigre, le sucre au bain-marie. Battre les œufs, délayer la farine avec la moutarde, et de l'eau froide; lorsque le mélange commence à mijoter, ajouter le liquide, laisser mijoter de nouveau 10 minutes, assaisonner au goût. Si l'on désire mettre des pommes de terre, les ajouter quand on délaie la farine avec la moutarde.

Mayonnaise Française

2 jaunes d'œufs crus
2 jaunes d'œufs cuits durs
1 c. à thé de moutarde
1 c. à thé de sel
2 tasses d'huile d'olive
1 c. à table de jus de citron
2 c. à soupe de vinaigre
Poivre

MODE DE PRÉPARATION

Placer le bol à mayonnaise dans un vase rempli de glace pilée. Mettre dans le bol les jaunes d'œufs crus et les jaunes d'œufs cuits ensemble, ajouter quelques gouttes d'huile, réduire les jaunes en crème, ajouter la moutarde, le sel et le poivre, une c. à table de sucre, ajouter l'huile goutte à goutte jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse, ferme et brillante. Eclaircissez-la en ajoutant le vinaigre en petite quantité jusqu'à ce que la mayonnaise soit consistante, ajouter le jus de citron, mettre un demiard de crème. Garder la mayonnaise dans un endroit très froid.

Mayonnaise Gaspésienne

3 c. à table de farine
1 c. à table de moutarde
2 tasses de lait
1 tasse de vinaigre
1 c. à table de sucre
2 œufs
Pincée de sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger tous les ingrédients, ajouter les œufs battus, le lait, le vinaigre et laisser cuire au bain-marie jusqu'à ce que le tout épaississe. Assaisonner. Laisser refroidir, mettre dans un pot fermé.

Mayonnaise facile

2 tasses de lait
2 c. à table de farine
2 c. à table de moutarde
4 c. à table de beurre
2 œufs
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le lait qu'on a fait chauffer d'autre part, laisser mijoter 10 minutes. Battre les jaunes d'œufs, délayer la moutarde, avec du lait, mélanger avec les œufs battus, ajouter au mélange. Laisser mijoter de nouveau environ 3 minutes. Assaisonner et servir.

Mayonnaise Eagle

2 œufs
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sel
1 boîte de lait condensé
1 c. à thé de moutarde

MODE DE PRÉPARATION

Bien battre le mélange, ajouter 1 tasse de vinaigre blanc.

Salade Perfection

2 c. à table de gélatine
2 c. à thé jus de citron
½ tasse de vinaigre doux
1 c. à thé de sel
½ tasse d'eau froide
½ tasse de sucre
2 tasses d'eau bouillante
Céleri, carottes crues, chou haché

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la gélatine à l'eau froide 5 minutes. Ajouter le vinaigre, le jus de citron, l'eau bouillante, le sucre et le sel. Laisser refroidir. Puis ajouter les légumes. Rincer les moules à l'eau froide, y verser la préparation, mettre refroidir. Démouler sur feuilles de laitue.

Salade de poulet

2½ tasses de poulet cuit coupé en dés
2 tasses de céleri coupé en dés
Mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Mêler ensemble le poulet, le céleri, la mayonnaise et les assaisonnements, déposer cette salade sur des feuilles de laitue, décorer avec des tranches d'olives ou de piments.

Salade de poisson

1 tasse de restes de poisson
2 œufs cuits durs
½ tasse de céleri
Feuilles de laitue

MODE DE PRÉPARATION

Préparer le poisson, mêler au céleri, à la mayonnaise et aux assaisonnements. Servir sur des feuilles de laitue, décorer avec des œufs durs.

Salade de betteraves

4 betteraves
½ pied de céleri
Mayonnaise
1 concombre
Feuilles de laitue
Persil
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les betteraves, les peler quand elles sont chaudes. Laisser refroidir, enlever le cœur. Remplir la cavité avec un mélange composé de concombres, de céleri et de betteraves bien hachés. Assaisonner de mayonnaise, de sel et de poivre. Décorer de persil

---

Salade de concombres

Morceaux de concombres ronds, hauts de 2½ à 3 pouces.

MODE DE PRÉPARATION

Pour faire une garniture aux morceaux de concombres, couper la pelure sur le long de manière à former des barres vertes et blanches tout le tour. Enlever les graines. Déposer sur une feuille de laitue. Remplir la cavité avec la préparation suivante : ½ tasse de céleri, ½ tasse de chou cru, ¼ tasse de betteraves cuites, mayonnaise, sel et poivre, garnir de persil.

Salade nationale

1 ou 2 pommes
½ livre de dattes
4 ou 5 branches de céleri
½ citron
Mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Peler les pommes, enlever le cœur et couper en petits morceaux, les arroser avec ½ de jus de citron. Hacher le céleri. Verser de l'eau bouillante sur les dattes, puis les sécher au fourneau. Les refroidir et les couper en 4 ou 5 parties sur la longueur. Réunir le tout. Ajouter un peu de mayonnaise, dresser sur un saladier, avec feuilles de laitue. Masquer de mayonnaise et décorer au goût avec persil et œuf dur.

Salade de légumes

1 boîte de pois verts
½ tasse de betteraves cuites
½ tasse de carottes cuites
2 pommes de terre cuites
½ tasse de navets cuits

MODE DE PRÉPARATION

Hacher en dés tous les légumes, les mêler à la mayonnaise, aux assaisonnements et aux petits pois. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue, décorer avec des radis tranchés.

Salade de chou-fleur

1 chou-fleur
Vinaigre
Sel et poivre
Mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire le chou-fleur, séparer en petits bouquets. Egoutter. Dresser en pyramides. Arroser de vinaigre. Assaisonner. Couvrir de mayonnaise. Décorer avec cœur de laitue ou œuf dur.

Salade Russe avec mayonnaise

1 tasse de carottes
1 tasse de pommes de terre
2 c. à table d'huile d'olive
1 tasse de petits pois
1 tasse de haricots beurre
2 c. à table de vinaigre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les légumes, les hacher, les assaisonner au goût, les arroser d'huile d'olive et de vinaigre, les disposer sur un lit de laitue, masquer avec quelques cuillerées de mayonnaise, décorer avec un œuf cuit dur et du persil.

Salade au Macaroni

½ tasse de tomates
½ tasse de jambon bouilli
½ tasse de macaroni bouilli
½ tasse de cornichons sucrés
2 œufs cuits durs

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le macaroni, les tomates, le jambon bouilli, les cornichons. Déposer sur feuille de laitue, garnir avec les œufs à chaque couvert.

Salade aux œufs farcis

10 œufs cuits durs
Poulet haché
Persil
Sel et poivre
Mayonnaise
Jambon
2 citrons
½ tasse de céleri haché fin

MODE DE PRÉPARATION

Couper les œufs en longueur, enlever les jaunes délicatement pour ne pas briser le blanc, ajouter le poulet et le jambon, la moyonnaise. Assaisonner au goût, ajouter l'autre partie du jaune d'œuf, saupoudrer les œufs avec du persil. Servir sur laitue.

Gelée de tomates

2 c. à table de gélatine
2½ tasses de tomates
1 c. à thé de sucre
½ tasse d'eau froide
1 c. à thé d'épices à marinades
1½ c. à thé sel
2 c. de jus de citron (Le jus de citron fait toujours ressortir le goût des ingrédients qui l'accompagnent)

MODE DE PRÉPARATION

Cuire les tomates, épices et sucre 20 minutes. Tremper la gélatine à l'eau froide, y ajouter les tomates passées au tamis, le sel et le jus de citron. Quand la gélatine est dissoute, verser dans les moules préalablement rincés à l'eau froide. Laisser prendre, démouler sur feuilles de laitue.

Salade aux légumes en gelée

2 c. à table de gélatine en poudre
½ tasse de céleri haché
½ tasse de piments verts
1 tasse de chou coupé
Jus d'un citron
2 tasses d'eau bouillante
½ tasse de sucre
½ tasse d'eau froide
½ tasse de vinaigre
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau bouillante, placer dans un bain-marie pendant 35 minutes: il faut que la gélatine soit bien dissoute; ajouter le vinaigre, le jus de citron, le sucre, et faire refroidir, lorsque le mélange prend consistance, ajouter les légumes hachés, verser dans un moule, refroidir. Servir sur feuilles de laitue.

Salade de légumes

1 tasse de céleri cru
3 carottes cuites
4 c. à table de mayonnaise
1 tasse de haricots en gousses
2 tasses de pois verts cuits
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble tous les légumes cuits, à l'exception du céleri qui est cru, ajouter la mayonnaise, assaisonner au goût.

Salade au céleri

2 tasses de céleri
3 tomates rouges
1 poireau
Olives
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble les légumes, coupés en dés, assaisonner au goût. Garnir de quelques olives chaque couvert.

Salade aux œufs à la crème

8 œufs cuits durs
2 c. à table de persil
Mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Râper les œufs cuits, ajouter assez de mayonnaise pour faire une crème, assaisonner au goût, donner la forme d'un œuf avec deux cuillers. Déposer sur feuille de laitue, saupoudrer de persil.

Salade d'été

3 tomates
2 tasses de laitue
3 concombres
4 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les tomates et les concombres coupés en dés, ajouter la salade également coupée en dés. Assaisonner au goût. Ajouter la mayonnaise.

Salade aux pommes de terre

1 poireau haché
3 c. à table de persil
Laitue
2 tasses de pommes de terre cuites coupées en dés
3 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poireau, les pommes de terre, le persil, la mayonnaise, assaisonner au goût. Décorer avec mayonnaise.

Salade au poireau

6 poireaux tranchés
2 c. à table de persil
3 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients ou légumes, garnir le poireau de mayonnaise. Assaisonner au goût. Décorer de persil.

Salade au fromage à la crème

8 œufs cuits durs
Laitue
Fromage
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Prendre les jaunes d'œufs, ajouter du fromage à la crème, faire une crème épaisse, assaisonner au goût, rouler en boules de la grosseur d'un jaune d'œuf, déposer sur feuille de laitue, râper les blancs d'œufs, mettre autour, décorer avec mayonnaise.

Salade de laitue

1 pomme de laitue
1 tasse de céleri
Persil
1 tasse de tomates coupées en dés
5 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la laitue coupée en dés, le céleri, les tomates, la mayonnaise, assaisonner au goût, servir en boules à chaque couvert, décorer de persil.

Salade de concombres

3 tasses de concombres
½ tasse de crème
2 tasses de laitue
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les légumes, coupés en dés, assaisonner au goût, ajouter la crème au moment de servir.

Salade de betteraves

3 betteraves cuites au four
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de céleri en dés
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les légumes coupés en dés, assaisonner au goût, ajouter l'huile d'olive. Verser sur salade au moment de servir.

Salade aux pommes farcies

8 pommes
2 c. à table de persil
1 tasse de céleri
3 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Creuser le cœur des pommes, garder la partie que vous enlevez, couper très fin, mélanger avec le céleri, assaisonner au goût; ajouter la mayonnaise, remplir les pommes et servir sur la laitue, saupoudrer de persil et servir une pomme à chaque convive.

Salade aux betteraves farcies

8 tasses de betteraves
2 c. à table de persil
Laitue
1 tasse de céleri
3 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Creuser le cœur de la betterave, garder la partie enlevée, couper très fin, mélanger avec le céleri, assaisonner au goût, remplir les betteraves, servir sur laitue, saupoudrer de persil, servir une betterave à chaque convive.

Salade aux tomates farcies

10 tomates
2 c. à table de persil
1 tasse de céleri
3 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Même mode de préparation que pour la salade précédente.

Salade macédoine

1 tasse de carottes cuites
Mayonnaise
2 c. à table de persil
1 tasse de pommes de terre cuites
1 tasse de haricots verts
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre une feuille de salade sur chaque couvert, mélanger les légumes dans la mayonnaise, mettre sur chaque assiette une c. à thé de mayonnaise après avoir mis une partie de la salade sur chaque couvert. Décorer de persil.

Salade aux fruits

3 oranges
5 onces de raisins
3 bananes
5 tranches d'ananas
18 noix de Grenoble

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les fruits coupés en dés; comme garniture on peut ajouter de la crème fouettée, des sections d'oranges ou de pommes.

Salade à la parisienne

4 onces de noix de Grenoble
3 bananes tranchées
Laitue hachée
½ livre de raisins verts
3 oranges coupées
Mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Mettre les noix coupées, les raisins verts, les bananes et les oranges, servir sur laitue.

Salade de truite saumonnée

2 tasses de truite saumonnée
2 c. à table poireau coupé fin
5 pommes de terre cuites
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
2 œufs bouillis
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients secs, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, décorer avec des tranches d'œufs durs. Servir sur laitue hachée.

Gelée au citron

2 c. à soupe de gélatine
½ tasse d'eau froide
2 tasses d'eau chaude
1 tasse de jus de citron
1 tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la gélatine avec l'eau froide et le sucre, ajouter l'eau chaude, dissoudre sur le feu, ajouter le jus de citron. Couler et faire refroidir dans un moule passé à l'eau froide; lorsque la gelée est bien prise, renverser.

Salade aux sardines

1 boîte de sardines
2 œufs durs
2 cœurs de céleri
Jus d'un citron
Mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Mettre par convives trois petites sardines garnies de laitue, décorer avec des tranches d'œufs et de citron.

Salade au maquereau

2 tasses de maquereau
2 c. à table de poireau
2 tasses de céleri
1 c. à table de piments rouges tranchés.
4 c. à table de mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson, les autres légumes et ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise et la laitue hachée, décorer avec des tranches de citron.

Gelée au café

1 c. à soupe de gélatine
¼ tasse d'eau froide
¾ tasse d'eau bouillante
1 tasse de café
½ tasse de sucre
Crème fouettée

MODE DE PRÉPARATION

Verser l'eau froide dans une casserole, ajouter la gélatine et agiter, ajouter l'eau bouillante lorsque le tout est bien dissous, ajouter le café clarifié et le sucre, laisser refroidir, verser dans un moule qu'on aura passé à l'eau froide, placer dans un réfrigérateur jusqu'à parfaite consistance. Renverser et servir avec de la crème fouettée.

Gelée au vin

2 c. à soupe de gélatine
2 tasses d'eau froide
1 pincée de canelle
2 clous de girofle
½ tasse de sucre
2 c. à soupe de jus de citron
¾ tasse de sherry

MODE DE PRÉPARATION

Verser l'eau dans une casserole, ajouter les épices et la gélatine, le sucre et le jus de citron, agiter sur le feu jusqu'à dissolution, ajouter ensuite le vin et couler à travers un linge fin, laisser refroidir dans un moule passé à l'eau froide, renverser après consistance. Décorer avec crème fouettée.

Salade aux anchois

5 œufs durs
2 c. à table de persil
3 pommes de terre cuites
Mayonnaise française
2 tasses de céleri haché
1 poireau râpé
6 olives tranchées
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre dans un grand bol les œufs râpés, le céleri, le persil, le poireau, les pommes de terre coupées en dés, les olives, bien mélanger, ajouter la mayonnaise, le sel et le poivre, décorer avec anchois.

Salade au flétan

2 tasses de flétan
1 c. à table de poireau
2 pommes de terre cuites
2 tasses de céleri coupé
4 c. à table de mayonnaise
Laitue tranchée
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les légumes et le poisson hachés, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, mettre sur laitue, décorer de tranches de pommes de terre cuites, et de persil haché.

Salade de truite des Laurentides

2 tasses de truite
2 c. à table de poireaux
1 c. à table de jus de citron
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
Laitue
Choux-fleurs marinés

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson, les légumes et autres ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise et la laitue tranchée, décorer avec choux-fleurs marinés au vinaigre.

Salade au brochet

2 tasses de brochet
1 c. à table de poireau
1 c. à table jus de citron
2 tasses de céleri haché
4 c. à table de mayonnaise
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson haché, les légumes et les autres ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, mettre sur feuilles de laitue, décorer avec capucines cuites.

Salade de doré

2 tasses de doré
2 c. à table de poireau
1 c. à table de jus de citron
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
Laitue tranchée.

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson, les légumes et tous les autres ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, mettre sur feuilles de laitue, décorer avec persil haché.

Salade de saumon

2 tasses de saumon
2 c. à table de poireau
Sel et poivre
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
1 c. à table de piments verts
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les légumes, le poisson, autres ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, mettre sur des feuilles de laitue, sur plat à salade, décorer avec tranches d'œufs durs.

Salade d'aiglefin

2 c. à table de poireau
2 tasses d'aiglefin
Sel et poivre
2 tasses de céleri coupé en dés
4 c. à table de mayonnaise
1 c. à table de piments verts
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson haché, avec les légumes et autres ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, mettre sur feuilles de laitue, la salade de poisson et décorer avec tranches de citron.

Salade de plie (flounder)

2 tasses de plie
2 c. à table de poireau
1 c. à thé de piment
Laitue
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
1 c. à table de jus de citron
Mayonnaise
Piments rouges

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson haché, les légumes, les autres ingrédients, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, mettre sur feuilles de laitue tranchée, décorer avec mayonnaise et piments rouges hachés.

NOTE : Avec n'importe quels restes de poisson ou de légumes, on peut confectionner toutes sortes de salades délicieuses, qui seront bien appréciées.

Salade au porc frais

2 tasses de porc frais
1 petit poireau
4 c. à table de mayonnaise
2 tasses de céleri
Une pomme

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la viande bien hachée avec le céleri en dés, le poireau haché, assaisonner au goût, ajouter mayonnaise cuite, décorer avec tranches de pomme et laitue.

Salade au bœuf

2 tasses de bœuf
1 poireau
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Hacher fin la viande, le céleri, le poireau, les mélanger, assaisonner au goût, ajouter mayonnaise, mettre sur feuilles de laitue, décorer avec petits cornichons sucrés.

Salade au poulet

2 tasses de poulet
Sel et poivre
Laitue
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, les mélanger, assaisonner au goût, ajouter mayonnaise des Laurentides, décorer avec persil, servir sur feuilles de laitue.

Salade au dindon

2 tasses de dindon
Sel et poivre
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise
Atocas

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, les mélanger, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise du chef, placer sur feuilles de laitue, décorer chaque plat avec atocas.

Salade au veau

2 tasses de veau
1 poireau
Sel et poivre
2 tasses de céleri
4 c. à table de mayonnaise Eagle
Laitue
Pois verts

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, le poireau, mélanger le tout, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, placer sur feuilles de laitue, décorer avec petits pois verts.

Salade au jambon

2 tasses de jambon
1 poireau
4 c. à table mayonnaise
2 tasses de céleri
Sel et poivre
Laitue
Betteraves

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, le poireau, mélanger le tout, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, placer sur feuilles de laitue, décorer avec une petite tranche de betterave.

Salade au Canard domestique

2 tasses de canard
1 petit poireau
4 c. à table de mayonnaise
2 tasses de céleri
Sel et poivre
Laitue
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, le poireau, mélanger le tout, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, placer sur feuilles de laitue, garnir de persil.

Salade à l'oie

2 tasses d'oie
1 poireau
4 c. à table de mayonnaise
2 tasses de céleri
Sel et poivre
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, le poireau, mélanger le tout, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, placer sur feuilles de laitue, remettre de la mayonnaise pour décorer.

Salade à l'agneau

2 tasses d'agneau
1 poireau
4 c. à table de mayonnaise
2 tasses de céleri
Sel et poivre
Laitue
Tomates

MODE DE PRÉPARATION

Hacher la viande, le céleri, le poireau, mélanger le tout, assaisonner au goût, ajouter la mayonnaise, placer sur feuilles de laitue, garnir de tranches de tomates.

Moutarde des Laurentides

¼ tasse de moutarde
½ tasse de cassonade
1½ tasse de vinaigre chaud
3 oignons
2 c. à table de farine
½ tasse de vinaigre froid
Épices au goût
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les oignons avec le vinaigre chaud, délayer tous les autres ingrédients secs avec le vinaigre froid, verser dans le vinaigre bouillant, après avoir enlevé les oignons du vinaigre. Laisser mijoter 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Cette moutarde peut se conserver de 3 à 4 mois si elle est hermétiquement fermée.

Moutarde française

1 tasse de vinaigre
3 c. à table de sucre
3 c. à table de farine
1 tasse d'eau
½ c. à thé de sel
1 c. à table de moutarde

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le vinaigre et l'eau, ajouter le sucre et le sel, faire griller la farine, ajouter la moutarde et délayer avec un peu de vinaigre, verser dans le vinaigre bouillant, mijoter 10 minutes. Laisser refroidir.

Moutarde du Chef

4 c à table de moutarde
½ tasse de vinaigre froid
1½ tasse de vinaigre chaud
4 c. à table de cassonade
1 c. à table de farine
1 c. à table de farine grillée
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Délayer la moutarde, la farine, la cassonade, le sel et le poivre avec le vinaigre froid, verser ce mélange dans le vinaigre bouillant, agiter durant trois minutes, faire cuire au bain-marie pendant 10 à 25 minutes. Laisser refroidir. Mettre dans des pots hermétiquement fermés.

VIANDES



DIVISION DES VIANDES

CLASSIFICATION DES VIANDES

NOTES IMPORTANTES SUR LES VIANDES

BŒUF

Bœuf bouilli aux légumes

3 lbs de bœuf dans la côte ou l'épaule coupé en 2 pouces
1 lb de lard salé coupé en carrés de 2 pouces
2 pintes d'eau
2 oignons hachés
Pincée de poivre
1 navet d'une livre
½ livre de haricots en gousses
2 poireaux hachés
3 c. à table de sel
6 carottes coupées en 1 pouce
1 pomme de chou coupée en quatre
1 tasse de pois verts

MODE DE PRÉPARATION

Mettre les 2 pintes d'eau dans une casserole. Ajouter le bœuf, le sel, le poivre, navet, poireaux, oignons, céleri, lard salé, le tout coupé en morceaux, mettre bouillir sur un feu vif de 3 à 4 heures. Au bout d'une heure de cuisson, ajouter les carottes, le chou, les haricots, les pois. Laisser cuire sur un feu lent encore une heure. Laisser mijoter la dernière heure.

Bœuf à l'étuvée

1¼ livre de bœuf cru
1¼ livre de veau cru
1 poireau
2 c. à table de sel
2 carottes coupées en dés
1¼ livre de porc frais cru
½ livre de lard salé
2 oignons
1 pincée de poivre
1 panais
Branches de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Couper le bœuf en morceaux de 3 à 4 pouces, en lui donnant la forme d'un steak épais. On peut se servir de côtelettes de veau, enlever l'os, ajouter avec le bœuf dans la casserole. Ajouter les carottes, le céleri, le sel, le poivre, les oignons, le poireau, le panais, 1 pinte d'eau.

Mettre cuire au four chaud de 2 à 3 heures. Au bout d'une heure de cuisson, ajouter le lard salé. La dernière heure, laisser mijoter sur le poêle, ajouter un peu d'eau, s'il est nécessaire, mais en petite quantité.

Bœuf espagnol

3 livres de bœuf
2 oignons
3 c. à table de gros sel
2 boîtes de purée de tomates
2 carottes coupées en dés
5 c. à table de graisse
2 poireaux
½ c. à thé d'épices mélangées
1 pincée de poivre
½ livre de lard salé
1 chopine d'eau
10 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Laver le bœuf, éponger. Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter le bœuf, les oignons, les poireaux, leur faire prendre une couleur dorée, placer dans une rôtissoire, ajouter la purée de tomates, l'eau, le sel, le poivre et les épices. Faire cuire dans un four modéré de 4 à 5 heures. Mettre à la chaleur jusqu'au moment de servir.

Bœuf aux choux

1 pomme de chou
2 pintes d'eau
1 poireau
2 livres de lard salé
3 lbs de côte de bœuf
1 oignon
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, ajouter le bœuf, le poireau, l'oignon, le lard salé. Assaisonner au goût. Faire mijoter 3 heures à 3½ heures. Au bout de 2 heures de cuisson ajouter le chou. Quand il est cuit, retirer du feu, laisser à la chaleur jusqu'au moment de servir.

Bœuf aux tomates

2 livres de bœuf coupé en forme de steak
2 poireaux hachés
1 petit oignon
1 pinte d'eau
2 tasses de purée de tomate
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, ajouter le bœuf, faire bouillir à petit feu 2½ à 3 heures. Ajouter les poireaux, l'oignon. Assaisonner au goût. Au bout de 2 heures de cuisson, ajouter la tomate. Quand la cuisson est terminée, enlever, mettre au chaud jusqu'au moment de servir.

Bœuf braisé aux pois verts

2 livres de bœuf
1 poireau
Sel et poivre
½ tasse de céleri coupé en dés
4 c. à table de beurre
2 panais coupés en dés
2 pintes d'eau
1 oignon
4 c. à table de fécule de maïs
1 c. à table de piment vert
8 c. à table de graisse
1 tasse pois verts cuits.

MODE DE PRÉPARATION

Mettre fondre le beurre et la graisse. Ajouter le bœuf. Faire frire jusqu'à ce qu'il devienne doré. Mettre le bœuf dans une casserole, ajouter l'eau. Faire prendre la couleur à l'oignon, le poireau, le céleri, dans le bouillon dans lequel a rôti le bœuf. Ajouter le piment haché au mélange. Laisser mijoter 3 à 4 heures. Environ 15 minutes avant la fin de la cuisson, délayer la fécule de maïs à l'eau froide, et l'ajouter; quand la cuisson est terminée, enlever, laisser à la chaleur jusqu'au moment de servir. Décorer chaque couvert avec des pois verts chauds.

Pâté au bœuf à la canadienne

3 tasses de bœuf cuit haché
1 oignon
1 tasse de céleri
2 tasses de pommes de terre purée
½ tasse de consommé de bœuf
1 poireau
Sel et poivre
1 lb. blé-d'Inde sucré
5 c. à table graisse de rôti

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le bœuf, le poireau, l'oignon, le sel, le poivre, le céleri, le blé-d'Inde, ajouter le consommé. Mettre dans une lèchefrite profonde. Recouvrir avec la graisse de rôti et les pommes de terre. Cuire 1 heure à petit feu. Retirer et laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Cœur de bœuf

2 livres de cœur de bœuf
1 poireau
½ tasse de céleri en dés
1 pinte d'eau
1 livre de lard salé coupé
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Laver le cœur à l'eau froide, couper en tranches, placer dans une casserole de fer, ajouter le lard salé en morceaux de deux pouces, ajouter le poireau, le céleri et l'eau et faire cuire lentement au four de 3 heures à 4 heures.

Langue et cœur de bœuf aux choux

2 pintes d'eau
1 langue de bœuf
1 petite pomme de chou en quatre
2 petits oignons
½ cœur de bœuf
1 livre de lard salé
2 poireaux
½ tasse de capucines
½ tasse céleri coupé en dés
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, le cœur, la langue, le lard salé, les poireaux, les oignons. Assaisonner au goût. Ajouter le céleri. Laisser mijoter 4 à 4½ heures. Au bout de 3 heures de cuisson, enlever vivement la langue, enlever la peau qui la recouvre, et la remettre au feu. Environ 50 minutes avant la fin de la cuisson ajouter le chou. Par couvert, servir un morceau de langue, un morceau de cœur, un morceau de lard, un peu de chou et du bouillon. Décorer avec capucines.

Bœuf aux oignons

2 livres de côte de bœuf
2 pintes d'eau
4 c. à table de fécule de maïs
4 c. à table de beurre
10 oignons
Sel et poivre
½ tasse de céleri coupé en dés
8 c. à table de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse. Ajouter le bœuf. Faire frire jusqu'à ce qu'il devienne doré. Mettre le bœuf et l'eau dans une casserole. Ajouter le céleri, laisser mijoter 3½ à 4 heures. Couper les oignons en tranches. Faire cuire avec assez de beurre et de graisse. Servir le bœuf au milieu du plat et garnir d'oignons. On peut aussi ajouter du persil haché sur les oignons.

Régal au bœuf

2 livres de côte de bœuf
1 boîte de tomates
1 c. à table de moutarde
1 pied de céleri
1 poireau
1 c. à thé de sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Placer le bœuf dans une rôtissoire, ajouter les tomates et le céleri, étendre la moutarde sur le bœuf, hacher le poireau et assaisonner au goût, cuire à feu modéré de 2 à 3 heures.

Pâté berger

3 tasses de bœuf haché
1 tasse de pois verts cuits
3 c. à table de beurre
½ tasse de consommé de bœuf
1 poireau haché
1 tasse de pommes de terre purée
½ tasse de purée de tomates
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poireau avec le bœuf. Mettre dans une lèchefrite profonde. Ajouter le consommé, la purée de tomate et le beurre. Couvrir la viande avec les petits pois. Assaisonner au goût. Recouvrir de pommes de terre. Mettre cuire dans four à 500 degrés F. de 50 à 60 minutes. Servir bien chaud.

Bœuf à la Canadienne

2 livres de bœuf
3 carottes moyennes
1 poireau
⅓ c. à thé de moutarde
⅓ de livre de lard salé
1 poireau haché
2 c. à table de farine grillée
⅓ c. à thé d'épices
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le bœuf en petits morceaux, ainsi que les carottes, placer le lard au fond de la casserole, faire un rang de lard, un de bœuf, un de carottes et de poireau, saupoudrer de farine et une petite quantité de sel et de poivre, mélanger la moutarde et les épices et ajouter; refaire un autre rang semblable, ajouter de l'eau à la viande, faire cuire.

Steak de bœuf à la poêle

7 onces de bœuf dans la haute dans la ronde de bœuf, haché mince
1 c. à table de suif
1 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Battre le steak, laisser reposer environ 2 minutes. Mettre le suif dans une poêle épaisse. Quand le suif est très chaud, ajouter le steak, le retourner souvent, placer dans un couvert chaud, ajouter le beurre dans la poêle, lorsqu'il est brun, verser la sauce sur la viande. Assaisonner au goût, décorer de persil.

Bœuf Gaspésien

4 à 5 lbs d'épaule de bœuf
2 c. à table de beurre
1 poireau coupé en dés
Bouillon de porc
½ livre de lard
Feuilles de laurier
1 c. à thé de sel et de poivre
Bouillon de bœuf

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la viande dans une casserole, ajouter le beurre en noisettes, saupoudrer de farine, ajouter le poireau, assaisonner au goût, ajouter le lard et le bouillon, couvrir la casserole et cuire à feu modéré pendant 5 à 6 heures; sur la fin de la cuisson arroser souvent la viande. Durant la cuisson on peut ajouter des légumes coupés en tranches, ou bien des carottes seulement; ajouter ces légumes au moins 1 heure avant la fin de la cuisson.

Steak de bœuf grillé

7 onces de bœuf dans la haute côte, tranché 1 doigt d'épaisseur
Suif de bœuf fondu
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Prendre une plaque de fer bien chaude et bien propre. Mouler le steak dans le suif, mettre cuire vivement sur la plaque de fer, en le retournant souvent. Placer dans un couvert chaud et garnir de laitue. Assaisonner au goût après la cuisson.

Steak au gril

8 onces de steak dans le bout de la haute côte, tranché 1 doigt d'épaisseur
1 c. à table de beurre
1 c. à table suif
1 morceau de pain grillé
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Enlever le rond du poêle et placer le gril. Poser le steak entre les broches, le retourner en le faisant cuire. Faire fondre le beurre et le suif dans une poêle. Placer au chaud le pain grillé dans le couvert chaud, y déposer le steak, verser le suif et le beurre. Assaisonner au goût.

Filet mignon

6 à 7 onces de filet
2 c. à table de suif
Persil
Sel et poivre
2 tranches de bacon
2 c. à table de beurre
1 tranche mince de pomme
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer une poêle épaisse, une fois chaude ajouter le suif et le beurre, tourner le bacon autour du filet. Planter 2 cure-dents pour fixer le bacon au filet. Jeter dans la poêle vivement et délicatement. Placer deux feuilles de laitue dans un couvert chaud et poser le steak au milieu. Assaisonner au goût. Couper la tranche de pomme en deux parties et les disposer de chaque côté du filet avec quelques brins de persil.

Steak aux champignons

6 à 7 onces de steak dans la haute côte tranché 1 doigt d'épaisseur
1 tasse de champignons
4 c. à table de beurre
Sel et poivre
1 c. à table de suif
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les champignons cuits. Faire cuire les champignons pour qu'ils soient de couleur dorée. Pendant que les champignons rôtissent ajouter le steak et le faire cuire en même temps. Quand la cuisson est terminée placer dans un couvert chaud, ajouter les champignons autour du steak, décorer de persil. Assaisonner au goût.

Bœuf du Chef

2 livres de bœuf
1 boîte de tomates
4 c. à table de graisse de bacon
2 tasses de riz cuit
1 c. à thé de sel et poivre
1 poireau
1 piment vert haché

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre la graisse de bacon, ajouter le piment, faire roussir, ajouter le bœuf tranché, les tomates, faire cuire à feu modéré pendant trente minutes.

Steak aux oignons

6 à 7 onces de steak dans la haute côte tranché 1 doigt d'épaisseur
1 tasse d'oignons tranchés
1 c. à table de suif
Sel et poivre
4 c. à table de beurre
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une poêle épaisse, ajouter les oignons cuits. Faire frire les oignons pour qu'ils soient de couleur dorée. Faire cuire le steak en même temps que les oignons; lorsque la cuisson est terminée placer dans un couvert chaud, ajouter les oignons autour du steak. Assaisonner au goût. Décorer de persil.

Bœuf de Camp

2 livres de bœuf
1 poireau
2 œufs
2 livres de lard frais
1 tasse de mie de pain
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer la viande et le poireau au moulin, ajouter les œufs bien battus et la mie de pain, assaisonner au goût, rouler en boule dans la farine et faire rôtir au four comme un poulet; cuire pendant 1 heure et servir chaud ou froid.

Bœuf aux pâtes

2 livres de bœuf
1 c. à thé de sel
4 tranches de bacon
2 oignons
Peu de poivre
4 c. à table de farine
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Couper la viande en menus morceaux, trancher les oignons, faire cuire avec le jambon dans la friture de bacon jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mettre dans une casserole avec le bœuf, couvrir d'eau, ajouter ½ tasse de céleri, coupé en dés, faire cuire pendant trois heures. Délayer la farine, ajouter au bouillon, avec ½ tasse de nouilles, laisser mijoter 20 minutes.

Bœuf saucé aux cornichons

2 livres de bœuf gras
2 pintes d'eau
4 poireaux
½ livre de lard salé haché
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire revenir le lard, le bœuf et les poireaux, assaisonner. Mettre dans une casserole, couvrir d'eau, laisser cuire lentement durant 3 heures, ajouter 3 c. à table de farine, délayer, laisser mijoter 20 minutes. Ajouter céleri coupé en dés, et cornichons tranchés pour chaque couvert.

Pâté Français

2 livres de bœuf
1 c. à table de gros sel
Clou de girofle
Sel et poivre
4 poireaux
1 c. à table de moutarde en poudre
1 tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le bœuf en dés, les poireaux en tranches, couper le céleri. Ajouter le sel, le poivre et le clou, mélanger tous ces ingrédients. 2 tasses de farine, 3 c. à table de graisse, mélanger la farine avec la graisse, ajouter assez d'eau pour faire une pâte molle pour pouvoir la rouler, mettre un rang de viande, un rang de pâte, finir avec un rang de pâte. Faire cuire environ 4 heures sur un feu modéré.

Rôti de bœuf

3 livres de bœuf
1 c. à thé de moutarde
½ tasse de suif
1 poireau
1 c. à table de vinaigre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le rôti de bœuf dans une rôtissoire, ajouter tous les ingrédients. Pour obtenir un rôti saignant, laisser cuire de 8 à 10 minutes par livre; pour un rôti bien cuit de 12 à 15 minutes par livre. Arroser souvent durant la cuisson; lorsqu'elle est terminée, enlever la viande, ajouter 3 ou 4 tasses d'eau chaude, laisser cuire de 25 à 30 minutes, verser dans une passoire, servir chaud.

Steak à la crème

7 onces de filet d'environ 1 pouce d'épaisseur
Persil
4 c. à table de crème douce
3 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, faire rôtir vivement le filet, placer dans un couvert chaud, ajouter la crème dans la poêle avec le beurre rôti, laisser mijoter 2 minutes, verser sur le steak. Décorer de persil.

Ragoût de bœuf avec boulettes

3 livres de bœuf cru haché
1 c. à thé d'épices
8 c. à table de beurre
6 c. à table de farine
1 poireau
1 œuf
8 c. à table de graisse
1½ tasse de biscuits soda pilés
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer la viande au moulin, ajouter le sel et le poivre, l'œuf et le poireau, les épices, bien mélanger, faire des boulettes de la forme d'un citron. Faire fondre le beurre et la graisse dans une poêle, faire frire sur feu modéré; lorsque la cuisson est terminée, mettre dans une casserole, ajouter la farine au jus qui reste dans la poêle, laisser épaissir, ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire, laisser mijoter dix minutes, passer dans une passoire, verser sur les boulettes, servir chaud.

Steak à la Suisse

¾ c. à thé sel
Pincée de poivre
½ tasse de farine
½ tasse d'eau
½ oignon
½ piment vert haché
2½ steak dans la ronde 1 pouce d'épaisseur
½ tasse de catsup aux tomates rouges
3 c. à table de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Ajouter le sel et le poivre à la farine, rouler le steak dans la farine, faire fondre la graisse dans une poêle épaisse, faire brunir le steak, ajouter l'oignon, le piment vert, l'eau et le catsup, recouvrir et laisser mijoter lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, soit environ 1½ heure. On peut aussi le faire cuire dans une casserole au four. Garnir avec tomates ou pommes de terre.

PORC

Pâté de la Nouvelle-Angleterre

½ tasse de choux de Siam écrasés
2 tasses de porc frais
½ tasse de céleri
½ tasse de consommé à la queue de bœuf
½ tasse de carottes coupées en tranches
4 c. à table de beurre
1 tasse de purée de tomates
Sel et poivre
1 poireau

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la viande dans une lèchefrite profonde. Recouvrir de consommé et de tomate. Ajouter le chou de Siam, les carottes, le poireau, le céleri et le beurre par-dessus. Mettre cuire à feu modéré 1 heure. Lorsque la cuisson est terminée, mettre au chaud jusqu'au moment de servir.

Tourtière au lard

4 livres de porc frais
2 poireaux
½ c. à thé d'épices
2 c. à table de graisse de lard
2 oignons
2 tasses d'eau
1 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre fondre le beurre et la graisse dans une grande casserole de fer, faire prendre la couleur aux oignons et aux poireaux passés au moulin. Ajouter le porc frais passé au moulin également, l'eau, les épices. Assaisonner au goût. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Pâte à tourtière

½ tasse d'eau
Sel
¾ livre de graisse
1½ livre de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la farine et la graisse à sec, puis ajouter le sel et l'eau, creuser le milieu de la farine et verser de l'eau froide. Pétrir la pâte vivement et le moins longtemps possible, laisser reposer au froid au moins une dizaine de minutes. Rouler la pâte pour les 4 fonds d'assiettes, ajouter la viande à tourtière.

Côtelettes de porc frais

1 côtelette de porc frais
Persil
1 œuf
2 c. à table de farine de blé-d'Inde
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper les côtelettes, les tremper dans les jaunes d'œufs, puis les rouler dans la farine de blé-d'Inde. Faire fondre le beurre dans une poêle, faire frire et servir avec sauce aux tomates suivante :

Sauce aux tomates

1 boîte de tomates
Sel et poivre
4 c. à table de beurre
2 c. à table de fécule de maïs

Mettre la purée de tomate dans une casserole, ajouter le beurre, le sel et le poivre; quand le tout commence à mijoter, délayer la fécule avec un peu d'eau froide, ajouter à la purée de tomate, laisser mijoter 3 minutes. Servir chaud.

Cretons Français

3 livres de panne de lard
1 poireau
1 oignon
4 lbs de côtes de porc frais
1 c. à thé d'épices mélangées
Sel et poivre
Eau

MODE DE PRÉPARATION

Passer la panne et le lard frais au moulin, ajouter le poireau et l'oignon bien hachés, assaisonner au goût, faire cuire sur un feu modéré, couvrir d'eau, mouiller les moules à l'eau froide; lorsque la viande est cuite la verser dans les moules, placer dans un endroit froid.

Boudin noir

1 livre de lard salé
5 tasses de sang
1 c. à thé d'épices mélangées
3 poireaux
½ tasse de lait gras
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les poireaux, avec le lard salé coupé en dés, ajouter au sang, lait et épices, assaisonner au goût, faire cuire à la vapeur jusqu'à bonne consistance. Laisser refroidir et, au moment de servir, couper en tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur, faire rôtir dans de la graisse.

Boudin blanc

1 rognon de porc
½ cœur de porc
1 poireau
½ c. à thé d'épices mélangées
1 livre de foie de porc
1 oignon
1 livre de porc frais maigre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer la viande au moulin, ainsi que le poireau et l'oignon, assaisonner au goût, faire cuire dans une casserole de fer, ajouter le porc frais cru au mélange, en ajoutant un peu d'eau, faire cuire environ 1 heure. Si on désire obtenir un boudin gras ajouter une livre de lard gras. Gratter bien les tripes, faire tremper dans l'eau froide avec un peu de sel, remplir les tripes du mélange, après que la viande est refroidie, attacher chaque bout avec une ficelle. Au moment de servir faire rôtir.

Fressure de lard

2 livres de fressure de lard
1 c. à thé de gros sel
4 c. à table de graisse de rôti
Persil
Laitue
½ tasse de vinaigre
4 tasses d'eau
Morceau de pain grillé
4 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper la fressure en tranches minces, mettre dans un plat profond, ajouter le sel, le vinaigre et l'eau, faire mijoter 8 minutes, enlever, égoutter, faire fondre la graisse et le beurre dans une poêle, faire frire la fressure, servir avec pain grillé et persil.

Rôti de porc canadien

4 livres de porc frais
1 gousse d'ail
1 c. à thé de moutarde
1 pincée de poivre
4 c. à table de farine
1 oignon
3 c. à table de gros sel
3 rondelles de citron
2 tasses d'eau
Poivre

MODE DE PRÉPARATION

Bien laver la viande à l'eau froide, mettre cuire dans une casserole de fer, ajouter tous les ingrédients; pendant la cuisson arroser souvent. Laisser mijoter 3½ heures à 4 heures.

Tête fromagée

1 tête de porc
2 oignons moyens
Feuilles de céleri hachées
Epices
Eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Préparer la tête de porc et la faire bouillir pendant 2 à 3 heures avec assez d'eau pour la couvrir. La cuisson terminée, désosser, puis couper la viande en morceaux. Passer le bouillon à la passoire fine, le remettre dans la marmite avec la viande coupée et tous les assaisonnements, faire bouillir encore pendant 20 à 30 minutes. Retirer du feu et remplir des bols préalablement passés à l'eau froide.

Porc frais aux oignons

Avec un reste de rôti de porc frais on peut confectionner ce mets.

3 tasses de porc coupé en dés
½ tasse de céleri en dés
Sel et poivre
3 poireaux tranchés
4 oignons tranchés
½ tasse de carottes tranchées

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les oignons et les poireaux. Ajouter 1 c. à thé de gros sel. Mettre le porc frais dans une lèchefrite profonde. Assaisonner au goût. Ajouter le céleri, les carottes. Quand les oignons et poireaux sont cuits, recouvrir le porc frais avec les oignons, ajouter aussi un peu de jus des oignons. Faire cuire 1 heure lentement. Servir chaud.

Rôti de porc à la Française

4 livres de côte de porc
4 c. à table de gros sel
2 pommes
3 moyennes carottes
2 branches coupées de céleri
Poivre
1 poireau
1 tasse d'eau froide.

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la viande dans une rôtissoire, ajouter 1 tasse d'eau froide et tous les ingrédients. Recouvrir, faire cuire au four vif. Laisser cuire 30 minutes par livre. Durant la dernière demi-heure de cuisson, enlever le couvercle afin de laisser dorer la viande. Quand la cuisson est terminée, en-

lever la viande, mettre au chaud, ajouter 5 c. à table de farine au jus de la viande. Mélanger bien, piler les légumes, ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire, laisser mijoter pendant 10 minutes. Verser dans une passoire fine, laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Filet de lard farci

2 filets de lard de 2 à 2½ livres chacun

Farce

1 livre de veau haché
1 oignon
2 tasses de croûtons ébouillantés
1 poireau
1 c. à thé de sauge
2 tasses de pommes de terre purée

Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire prendre la couleur au poireau et à l'oignon dans deux cuillerées de graisse et de beurre. Ajouter le veau, le sel et le poivre, la sauge, et une tasse de lait. Faire cuire au four vif jusqu'à ce que la farce soit dure. Mettre la farce entre les deux filets, les attacher ensemble. Mettre dans une rôtissoire, ajouter 1 branche de céleri, 1 oignon, 4 c. à table de graisse de rôti, 2 c. à table de sel, 1 pincée de poivre, 1 tasse d'eau. Laisser cuire 1 heure à 1½ heures, arroser souvent, enlever la viande, couler le jus. Servir avec atocas.

Cochon de lait

Pour un cochon de lait de 15 à 18 livres.

1 oignon
3 carottes
4 c. à table de farine
1 gousse d'ail
4 tasses d'eau
4 c. à table de gros sel

Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Placer le cochon de lait dans une rôtissoire assez grande, le tourner sur le côté, saler et poivrer. Ajouter les légumes, l'eau, le sel et le poivre. Laisser cuire recouvert environ 2½ à 3 heures. La dernière demi-heure, enlever le couvercle. Arroser souvent. Quand la viande est cuite, enlever et mettre au chaud, ajouter de la farine au jus. Faire mijoter encore 10 minutes et piler les légumes. Ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire. Verser dans une passoire fine, laisser mijoter encore 10 minutes. Servir bien chaud.

Epaule de lard

1 épaule de lard de 5 livres
1 oignon
1 tasse de céleri
5 c. à table de farine
1 poireau
1 c. à table de gros sel
5 carottes coupées en dés
1 pincée de poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'épaule dans un endroit frais; la remplir de farce, la coudre, placer dans une rôtissoire, ajouter les légumes, le sel, le poivre. Si l'épaule est maigre ajouter 4 c. à table de graisse de rôti. Faire cuire 3½ à 4 heures. Au bout de 2 heures de cuisson on peut ajouter 1 tasse d'eau froide. Arroser souvent. Au bout d'une demi-heure, ajouter 2 tasses d'eau. Quand la cuisson est terminée, enlever et mettre au chaud. Ajouter la farine au jus pour obtenir la couleur dorée. Ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire. Laisser mijoter 10 minutes. Verser dans une passoire. Laisser au chaud. Décorer avec ananas et pommes coupées en tranches.

Rôti de chez-nous

2 livres de côte de lard
1 oignon
½ tasse de céleri
4 c. à table de beurre
2 tasses d'eau
Persil
1 pincée de poivre
1 filet de bœuf de 2 livres
½ poireau
2 carottes coupées en dés
5 c. à table de suif fondu
1 c. à thé de moutarde en poudre
2 c. à table de sel

MODE DE PRÉPARATION

Assembler le lard et le bœuf, les attacher pour leur donner la forme d'un rôti roulé. Mettre dans une rôtissoire de manière à ce que le lard soit dessous pour la première heure de cuisson. Ajouter les légumes, le beurre et le suif sur le bœuf. Ajouter sel et poivre. Saupoudrer de moutarde. Ajouter une tasse d'eau. Couvrir et frire au four vif.

Au bout de 25 minutes, enlever le couvercle, arroser souvent. Laisser bien cuire. Placer au chaud. Piler les légumes, ajouter la 2e tasse d'eau. Laisser mijoter 10 à 12 minutes. Verser dans une passoire fine. Décorer chaque couvert de persil.

Farce pour épaule de lard

1 livre de porc frais
1 oignon
1 pincée de poivre
2 tasses de pommes de terre purée
1 poireau
1 c. à thé sauge
1 c. à table de sel
2 tasses de croûtons ébouillantés

MODE DE PRÉPARATION

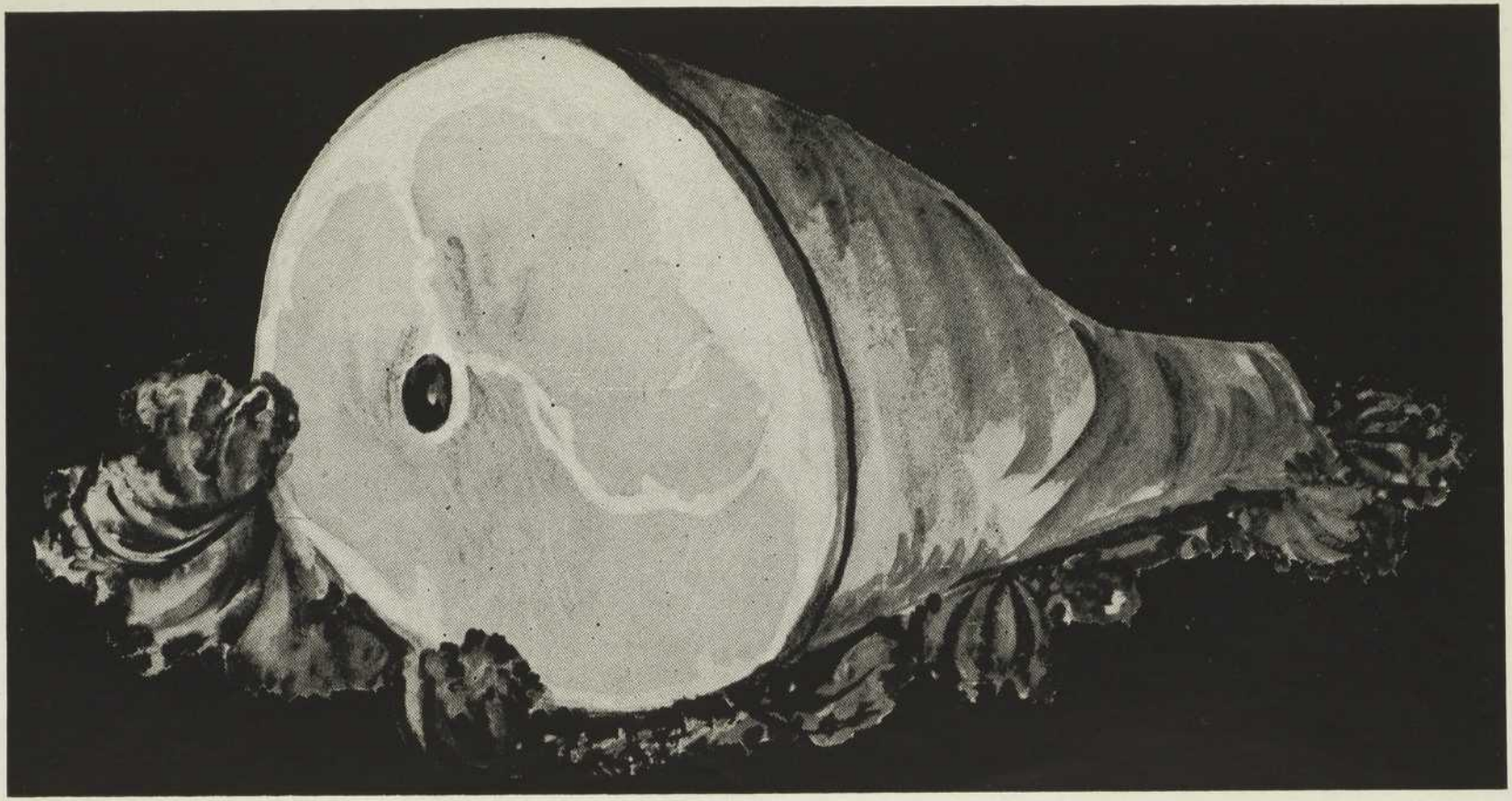
Faire prendre la couleur dorée au poireau et à l'oignon dans 2 c. à soupe de graisse et de beurre. Ajouter le porc frais passé au moulin, le sel, le poivre, la sauge, 1 tasse de lait; faire cuire dans un four chaud jusqu'à ce que la farce devienne dure. Mettre dans une rôtissoire 1 branche de céleri, 1 oignon, 4 c. de graisse de rôti, 2 c. à table de sel, 1 pincée de poivre, 1 tasse d'eau. Arroser souvent, couler le jus. La farce a été placée en-dedans de l'épaule après que celle-ci a été désossée et recousue.

Manière de Saler le jambon et le bacon

12½ livres de gros sel
4 seaux d'eau
12½ livres de gros sel
75 livres de jambon en morceaux de 5 à 10 livres ch.
4 livres de cassonade ou sucre d'érable
2½ livres de cassonade ou sucre d'érable

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la première quantité de gros sel et aussi la première de cassonade ou sucre d'érable, rouler les morceaux de viande dans ce mélange, bien les frotter pour que le sel se lie à la viande, paqueter dans un baril ou une jarre de grès, recouvrir du reste du mélange, laisser trois jours dans ce baril. Au bout de ce temps, faire une saumure avec la 2ème quantité de sel et de cassonade, ajouter les seaux d'eau, bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit fondu, laisser la saumure reposer 5 heures avant de s'en servir; pour éprouver la saumure c'est-à-dire pour savoir si elle est assez forte, mettre une pomme de terre pelée sur le dessus de la saumure: si elle va au fond c'est que la saumure n'est pas assez forte; il faut ajouter du sel jusqu'à ce que la pomme de terre puisse surnager. Vider sur le dessus de la viande, laisser pendant 25 jours, faire dessaler pendant 8 à 10 heures avant de le faire



Jambon à la vapeur

fumer; mettre dans l'eau froide pour cette dernière opération.

Manière de fumer

Faire un feu de bran de scie mou, mais bien sec, des épis dégarnis de blé-d'Inde, faire fumer la viande en l'accrochant au-dessus du feu, laisser de 2 à 3 jours. Avant de faire refroidir, laisser égoutter quelques heures parce qu'il y a toujours un peu de graisse, qui s'écoule par l'effet de la chaleur. Même opération pour le bacon.

Jambon national

3 livres de jambon — 4 c. à table de sucre blanc
1 c. à thé de moutarde

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le jambon dans une casserole, couvrir d'eau, faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la couenne s'enlève seule, l'enlever, mettre le jambon dans une lèchefrite, saupoudrer de moutarde et de sucre, faire rôtir au four vif, jusqu'à ce que le jambon soit doré. Servir chaud avec haricots, ou froid avec mayonnaise.

Jambon au lait

3 livres de jambon — 1 chopine de lait
Clous de girofles

MODE DE PRÉPARATION

Enlever la couenne du jambon, placer dans une lèchefrite, mettre les clous de girofle à l'intérieur du jambon en pratiquant de petites incisions faites au couteau, ajouter le lait, faire cuire au four lent deux heures ou plus; durant la cuisson arroser avec le lait. Servir chaud avec pois verts, ou froid sur laitue et mayonnaise.

Jambon à la vapeur

Jambon de 4 à 5 livres

MODE DE PRÉPARATION

Bien laver le jambon, le faire cuire à la vapeur: si on n'a pas de chaudron pour cuire à la vapeur, mettre dans un

plat de granit sans eau, ajouter de l'eau dans une rôtissoire, mettre le plat dedans, laisser cuire jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement. Servir avec moutarde.

Jambon de club

3 livres de jambon
4 verres de bière ou plus

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le jambon dans une casserole, ajouter la bière, faire cuire sur feu lent deux heures ou plus; durant la cuisson retourner la jambon en tous sens. Lorsque la couenne se détache facilement, l'enlever. Servir chaud avec œufs pochés ou avec fèves au lard.

MOUTONS ET AGNEAU

Ragoût d'agneau

3 livres d'agneau
1 tasse d'eau
5 c. à table de farine
5 c. à table de graisse de rôti
1 tasse de bouillon d'agneau
1 poireau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre la graisse de rôti, ajouter la farine, laisser prendre la couleur brune; en mélangeant, ajouter le bouillon d'agneau, l'eau, faire frire le poireau dans un peu de beurre, ajouter à la sauce et à l'agneau cuit. Laisser mijoter 10 à 15 minutes. Quand il est cuit, laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Côtelette d'agneau

2 côtelettes d'agneau de 4 onces par personne
Farine de blé-d'Inde
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
Persil
1 œuf
Pain grillé

MODE DE PRÉPARATION

Couper les côtelettes, les tremper dans les œufs battus et les rouler dans la farine de blé-d'Inde, faire fondre le beurre, faire rôtir les côtelettes, servir sur pain grillé, garnir de persil.

Sang d'agneau sauce blanche

4 tasses de sang d'agneau
5 c. à table de graisse
4 tasses de lait chaud
2 c. à table de persil
5 c. à table de beurre
9 c. à table de farine
Sel et poivre
3 œufs durs

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse dans une casserole. Ajouter la farine, mélanger, ajouter le lait qu'on a fait chauffer à part, verser en petites quantités, agiter continuellement. Assaisonner au goût, verser dans une passoire, ajouter le persil, mélanger avec la sauce, ajouter la sauce au sang d'agneau cuit, et chaud. Décorer avec œufs durs tranchés.

Agneau à la jardinière

2 livres de côtes d'agneau
Sel et poivre
½ livre d'abricots
1 tasse de navet coupé en dés
2 pintes d'eau
1 oignon
1 poireau
6 carottes coupées en dés
½ pomme de choux coupée en quatre
2 panais coupés en dés
2 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la viande dans une casserole, ajouter l'eau, le poireau, l'agneau. Assaisonner au goût. Ajouter les abricots, le navet, le panais. Laisser cuire de 2½ à 3 heures au four modéré. Au bout d'une heure et demie ajouter le chou et au bout de 2 heures délayer la fécule de maïs, avec un peu d'eau froide, ajouter. Laisser mijoter doucement. Quand la cuisson est terminée mettre au chaud jusqu'au moment de servir.

Rôti d'agneau

Pour un rôti de 4 livres.

2 oignons
1 branche de céleri
1 carotte
1 pincée de poivre
1 poireau
2 panais
4 c. à table de gros sel
1 c. à table de moutarde

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la viande d'agneau dans une rôtissoire, ajouter tous les ingrédients, recouvrir, faire cuire au four vif, 20

minutes par livre. La dernière demi-heure de cuisson, enlever le couvercle pour que la viande devienne dorée. Mettre au chaud, ajouter 5 c. à table de farine au jus qui est dans la rôtissoire. Bien mélanger, piler les légumes et ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire, laisser mijoter 10 minutes. Verser dans une passoire fine. Servir chaud.

Agneau régal

1 livre d'agneau cru
1 œuf battu
1 c. à thé de sel
1 boîte de purée de tomate
½ tasse de riz
2 poireaux hachés
Poivre
1 chou

MODE DE PRÉPARATION

Passer la viande au moulin, la mélanger au riz, à l'œuf battu, au poireau, assaisonner, faire des boulettes allongées enveloppées dans une feuille de chou amollie dans l'eau bouillante; mettre dans une casserole, ajouter la tomate et assez d'eau pour couvrir, laisser cuire à feu modéré pendant 2 heures au plus.

VEAU

Veau économique

1 livre de veau
4 c. à table de farine
½ boîte de tomates
2 feuilles de laurier
1 boîte de champignons
3 c. à table de *shortening*
1 tasse d'oignons
½ tasse d'eau
2 c. à table de persil haché
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre la **shortening**, ajouter la viande hachée et les oignons, laisser cuire cinq minutes, incorporer la farine, l'eau et le bouillon de tomate, ajouter les feuilles de laurier et de persil, le sel et le poivre, laisser cuire à feu doux pendant 2 heures, ajouter 1 boite de champignons coupés.

Ragoût de veau

2 livres de côte de veau
1 oignon
6 c. à table de beurre
1 pinte d'eau
6 c. à table de graisse
½ c. à thé de moutarde en poudre
1 poireau
¾ tasse de farine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre la graisse et le beurre dans une poêle profonde, faire frire le veau qu'on a coupé en morceaux de 2 à 3 pouces, jusqu'à ce qu'il devienne doré. Enlever le veau, mélanger la farine et la moutarde, faire griller dans le beurre et la graisse, ajouter l'eau, le poireau et l'oignon haché, laisser bouillir jusqu'à ce que les oignons soient cuits, soit environ 20 minutes; quand le veau a bouilli 2 heures, ajouter la sauce, laisser mijoter encore 15 minutes. Retirer, laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Langue de veau à la crème

1 pinte d'eau
1 poireau
Poivre
2 langues de veau
1 c. à thé de sel
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir la langue jusqu'à ce qu'on puisse enlever la légère peau qui la recouvre, faire bouillir avec le poireau, ajouter le sel dans l'eau, faire cuire pendant 1 heure; enlever la peau après dix minutes. Servir avec sauce blanche et persil.

Fressure de veau

2 livres de fressure
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
8 c. à table de graisse
1 tasse de farine de blé-d'Inde
½ livre de bacon

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir la fressure 5 minutes, enlever et égoutter, rouler dans la farine de blé-d'Inde, faire frire le bacon, l'enlever, ajouter le beurre et la graisse, faire frire la fressure dans la graisse chaude jusqu'à ce qu'elle devienne dorée et enlever. Servir avec le bacon.

Galantine de veau

2 livres de veau
1 œuf
1 tasse de pain émietté
½ livre de gras de porc
1 poireau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer la viande au moulin, ajouter l'œuf avec sel et poivre, placer dans un moule enduit de gras, couvrir de miettes de pain, laisser 40 minutes au four vif. Servir chaud ou froid.

Côtelettes de veau

2 côtelettes de veau de 4 onces par personne
1 c. à table de beurre
Farine de blé-d'Inde
1 œuf
Sel et poivre
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Couper les côtelettes, les rouler dans le jaune d'œuf, ensuite dans la farine de blé-d'Inde, faire fondre le beurre dans une poêle frire et servir sur feuille de laitue, décorer les plats avec du persil.

Ragoût de veau avec pâté

3 livres de veau haché
1 c. à thé de sel
Poivre
8 c. à table de beurre
6 c. à table de farine
4 tasses d'eau
1 poireau haché
½ c. à thé d'épices mélangées
1 œuf
8 c. à table de graisse
1½ tasse de biscuits soda moulus

MODE DE PRÉPARATION

Ajouter les épices à la viande, ainsi que le sel et le poivre, l'œuf, le poireau bien mélanger, faire des boulettes forme citron, faire fondre la graisse et le beurre, ajouter les boulettes, faire frire sur feu modéré; quand elles sont cuites les mettre dans une casserole, ajouter la farine au jus dans lequel on a fait cuire les boulettes, faire brunir la farine, ajouter l'eau, bien mélanger, faire mijoter 10 minutes, verser dans une passoire, ajouter les boulettes dans la sauce, laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Foie de veau avec bacon

1 livre de foie de veau
6 c. à table de farine
2 c. à table de graisse
½ livre de bacon
1 c. à thé de sel
Poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le foie en tranches d'environ un demi-pouce d'épaisseur, ébouillanter, laisser reposer 5 minutes, égoutter, assaisonner au goût, passer dans la farine, faire cuire lentement dans la graisse chaude ou dans la graisse de bacon, que vous aurez fait cuire dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Steak de veau

1 livre de veau d'un quart de pouce d'épaisseur
2 c. à thé de moutarde
Sel et poivre
1 c. à table de beurre
1 œuf
2 tasses de riz
½ tasse de pain râpé

MODE DE PRÉPARATION

Couper le steak en morceaux assez grands pour chaque personne, mélanger la moutarde, le sel et le poivre, le beurre, passer le steak dans ce mélange, tremper ensuite dans l'œuf battu et dans le riz bouilli, faire frire dans la graisse chaude, garnir les plats avec tomates tranchées et laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Rôti de veau

1 rôti de veau de 4 livres
4 c. à table de gros sel
2 pommes
3 moyennes carottes
2 branches de céleri
1 pincée de poivre
1 poireau
3 tasses d'eau froide

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le rôti dans une rôtissoire, 3 tasses d'eau froide, et tous les ingrédients. Recouvrir, faire cuire au four vif. Laisser cuire 25 minutes par livre. La dernière ½ heure, enlever le couvercle pour faire rôtir la viande. Quand la cuisson est terminée, enlever, laisser au chaud, ajouter 5 cuillerées de farine au jus de rôti. Bien mélanger, piler les légumes, ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire, laisser mijoter 10 minutes. Verser dans une passoire, laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Epaule de veau

Recette pour farce.

1 livre de veau haché
1 oignon
1 pincée de poivre
2 tasses de pommes de terre **purée**
1 poireau
1 c. à thé de sauge
1 c. à soupe de sel
2 tasses de croûtons ébouillantés

MODE DE PRÉPARATION

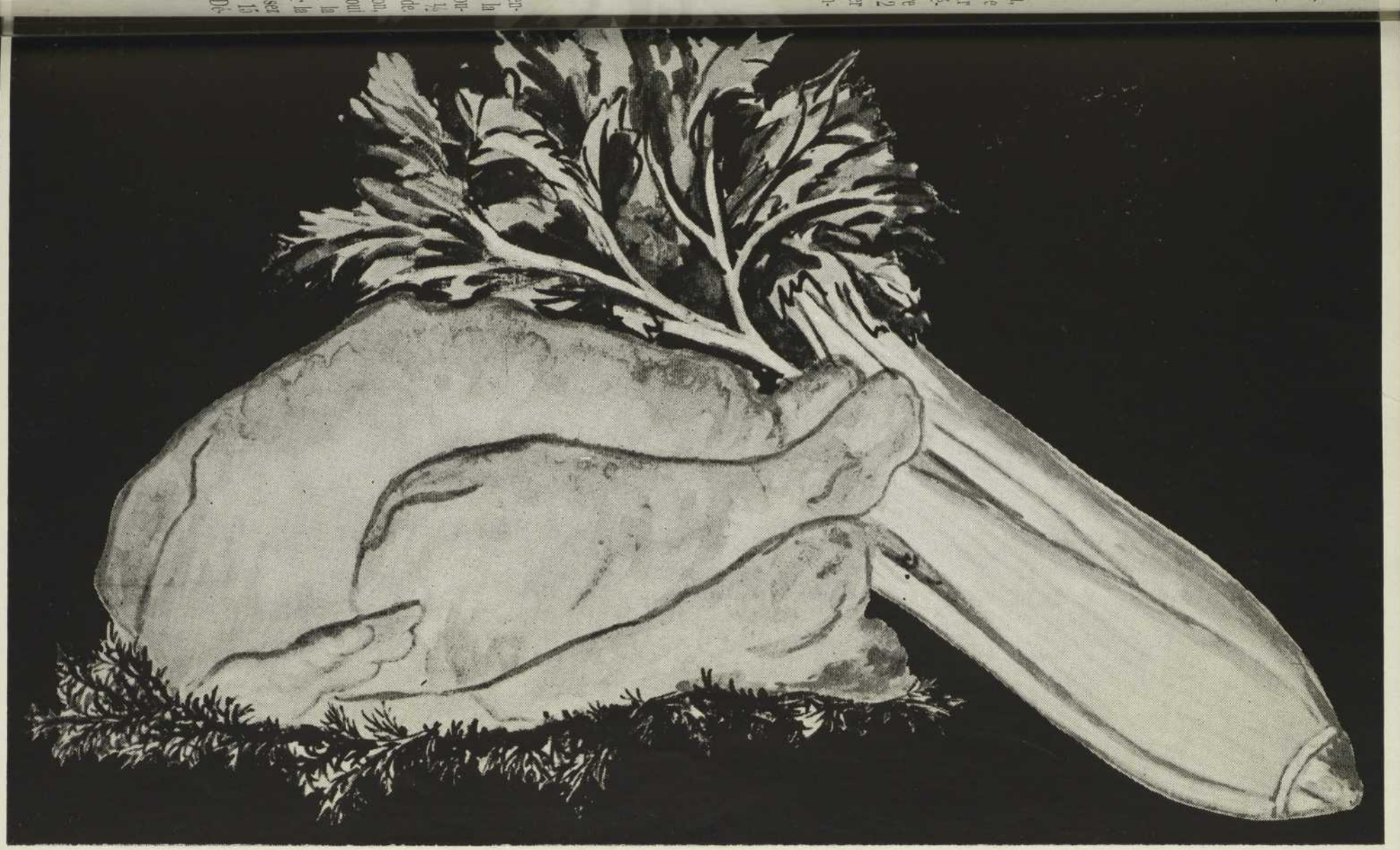
Faire prendre une couleur dorée à l'oignon et au poireau, dans 2 cuillerées de graisse et de beurre, ajouter le veau, le sel et le poivre, la sauge, 1 tasse de lait. Faire cuire au four vif jusqu'à ce que la farce devienne dure. Après avoir désossé l'épaule, la farcir et coudre. Mettre dans une rôtissoire 1 branche de céleri, 1 petit oignon, 4 c. de graisse de rôti, 2 c. à table de sel, 1 pincée de poivre, 1 tasse d'eau. Arroser souvent, enlever, couler le jus. Servir avec tranches de pommes et atocas.

Autre veau farci

1 épaule de veau de 5 livres
1 oignon
1 tasse de céleri
5 c. à table de farine
1 c. à thé de moutarde
1 poireau
1 c. à table de gros sel
5 carottes coupées en dés
1 pincée de poivre
4 tasses d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Couper l'épaule au-dessus de l'os, afin de pouvoir l'enlever facilement. La remplir de la même farce que pour la recette précédente, la coudre, placer dans une rôtissoire, ajouter les légumes, le sel, le poivre, 1 tasse d'eau. Ajouter ½ tasse de beurre par dessus, ajouter la farine, la moutarde. Mettre cuire 3½ à 4 heures. Au bout de 2 heures de cuisson, on peut ajouter 1 tasse additionnelle d'eau froide; au bout d'une demi-heure, ajouter 2 tasses d'eau froide. Quand la cuisson est terminée, enlever et laisser au chaud. Ajouter la farine au jus pour donner la couleur dorée. Ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire. Laisser mijoter 10 à 15 minutes. Verser dans une passoire. Laisser au chaud. Décorer avec tranches d'ananas et pommes tranchées.



Poulet rôti national

Flanc de veau farci aux légumes

1 flanc de veau de 3 livres
1 oignon
½ tasse de beurre
2 c. à table de sel
1 poireau
1 gousse d'ail
1 tasse d'eau
1 pincée de poivre
1 c. à thé de moutarde

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le flanc plat sur la table, placer la farce au centre, replier, recoudre. Mettre dans une rôtissoire, ajouter le poireau, l'oignon, le sel et le poivre, l'ail à côté du rôti, l'eau. Couvrir de beurre. Saupoudrer de moutarde. Laisser cuire 3 heures au four modéré. Arroser souvent durant la cuisson. Au bout d'une heure, ajouter 1 tasse d'eau. Quand la cuisson est terminée, enlever la viande, mettre au chaud. Faire mijoter le jus jusqu'à ce qu'il soit diminué. Ajouter assez d'eau pour faire un jus pour servir avec le rôti. Décorer chaque couvert avec des pois verts chauds.

Recette pour farce.

1 poireau
3 livres de veau
3 carottes passées au moulin
1 pincée de poivre et de sel
1 tasse de pommes de terre purée
1 oignon
1 c. à thé de sauge
2 pommes
1 boîte de petits pois
2 tasses de croûtons ébouillantés

MODE DE PRÉPARATION

Faire prendre la couleur dorée au poireau et à l'oignon dans 2 c. à table de graisse et de beurre. Ajouter le sel, le poivre, la sauge, les légumes, les pommes coupées en dés, égoutter les pois, et ajouter, ensuite les pommes de terre et croûtons.

VOLAILLES

Poulet rôti national

Poulet de 4 à 5 livres
½ poireau
2 c. à table de beurre
½ tasse de carottes en dés
½ tasse de céleri en dés
½ c. à thé de moutarde
4 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le poulet dans une lèchefrite, les légumes autour, saler et poivrer au goût, ajouter le beurre, saupoudrer de moutarde, ajouter assez d'eau pour faire le bouillon. Faire

cuire environ 1½ heure, ajouter de l'eau durant la cuisson si c'est nécessaire. Enlever le poulet, ajouter la farine dans le bouillon pour faire une sauce claire. Servir chaud avec carottes au beurre.

Poulet sauce crémeuse

1 poulet
3 c. à table de farine
½ tasse de vin Sherry
3 œufs
3 c. à table de *shortening*
1½ tasse de lait
Poivre et sel
Muscade au goût

MODE DE PRÉPARATION

Enlever les œufs, et hacher le poulet froid bouilli. Faire cuire la farine avec la **shortening** dans une casserole jusqu'à ce que le mélange devienne en fromage, ajouter lentement le lait, le sel, le poivre et la muscade, laisser épaissir, ajouter la viande; quand le mélange est bien chaud incorporer ½ tasse de vin sherry (on peut en mettre plus si on désire), ajouter aussi les jaunes d'œufs légèrement battus. Servir dans enveloppe de pain grillé, garnir de petites carottes frites et de pois au beurre.

Enveloppe de pain

Enlever la croûte d'un petit pain blanc, creuser le milieu de façon à ce que le côté ait à peu près un demi-pouce d'épaisseur, étendre généreusement du shortening sur toute la surface, faire brunir au four à 325°. Emplir le pain du mélange, remettre au four vif pendant 20 à 25 minutes.

Galantine au poulet

2 livres de poulet
1 poireau
Poivre
2 livres de porc frais
1 c. à thé de sel
1 tasse de pois verts
2 c. à table de gélatine

MODE DE PRÉPARATION

Passer le poulet au moulin, faire tremper la gélatine dans le bouillon de la viande, c.-à-d. dans 2 tasses de ce bouillon, pendant 5 minutes, passer le moule à l'eau froide, ajouter les pois dans le fond du moule, mélanger le sel, le poivre, la gélatine et le poireau, faire cuire dans un peu d'eau, ajouter à la viande et laisser dans un endroit froid 5 à 6 heures après l'avoir placé dans le moule.

Poulet à l'étuvée

1 poulet
2 c. à table de Bovril
2 carottes
2 oignons
½ livre de pois verts
3 onces de beurre
3 tasses d'eau
2 onces de farine
2 pieds de céleri
3 tranches de bacon
2 c. à table de catsup rouge
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le poulet par petits morceaux pour rouler dans la farine, faire fondre le beurre dans une casserole, faire revenir le poulet et les oignons tranchés, mettre le poulet dans une casserole avec le bacon et les légumes, assaisonner au goût, ajouter le catsup rouge, laisser cuire à feu modéré pendant 2 ou 3 heures et garnir les plats avec champignons et pois verts, laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Poulet rôti

2 poulets de 4 à 5 livres chac.
4 onces de beurre
1 pincée de poivre
2 carottes
1 poireau
1 oignon
3 c. à table de sel
1 branche de céleri
4 c. à table de farine
2 tasses d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Placer les poulets dans une rôtissoire, mettre les légumes, le sel, le poivre, le beurre sur le dessus des poulets, ajouter la farine sur la viande. Faire cuire 15 minutes par livre. Quand les poulets sont cuits, mettre au chaud et ajouter de l'eau dans la sauce pour qu'elle soit assez claire. Verser dans une passoire fine, laisser mijoter 10 à 15 minutes. Si la sauce est trop grasse enlever la graisse.

Croquettes de volaille

Pour l'emploi de restes de dindon ou de poulet.

Couper en dés le reste des volailles que vous avez, ajouter le ⅓ de cette quantité de champignons cuits au beurre, mettre le tout dans une casserole avec un peu de sauce blanche très épaisse, laisser chauffer quelques minutes, ajouter 2 jaunes d'œufs battus, environ la grosseur d'une noisette de beurre, former des croquettes, rouler dans la farine, passer dans la mie de pain, faire frire dans une poêle, servir avec sauce aux tomates.

Poulet printanier

Pour deux couverts

1 poulet d'environ 1 à 1½ livre
2 rondelles de citron
Laitue
2 pommes de terre bouillies
2 c. à table d'atocas
2 choux-fleurs
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Séparer le poulet en 2 dans le sens de la longueur. Nettoyer. Laver à l'eau froide. Bien éponger. Rouler dans la farine, mettre fondre 1 tasse de beurre dans une casserole de fer, ajouter le poulet divisé en deux parties. Cuire lentement en retournant les poulets de temps en temps. Lorsque la casserole est recouverte la viande est plus tendre. Placer les poulets 1 dans chaque couvert assez grand, ajouter 2 choux-fleurs, les 2 pommes de terre bouillies, laisser jusqu'à couleur dorée dans le bouillon de poulet, disposer ces légumes dans le couvert avec le poulet. Déposer la laitue dans le même couvert, les tranches de citron à chaque couvert, ajouter 2 c. d'atocas. Ajouter au moins ½ tasse d'eau dans le bouillon de poulet, verser dans une passoire fine, servir avec le poulet.

Oie rôtie

1 oie de 10 à 12 livres
1 oignon
3 moyennes carottes
3 c. à table de sel
1 c. à table de moutarde en poudre
1 poireau
2 tasses de céleri coupé en dés
1 citron coupé en tranches
1 pincée de poivre
1 chopine d'eau
4 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre bouillir l'oie 20 minutes, recouvrir d'eau. Au bout de ce temps enlever le bouillon, ajouter encore de l'eau, pour que la viande soit recouverte d'eau, laisser bouillir 15 minutes. Enlever l'oie. Mettre dans une grande rôtissoire, ajouter sel et poivre et tous les légumes, le citron tranché. Saupoudrer l'oie de moutarde. Ajouter la chopine d'eau. Faire cuire 18 à 20 minutes par livre dans un fourneau modéré. Arroser souvent durant la cuisson, enlever l'oie et mettre au chaud et piler tous les légumes. Ajouter la farine et laisser cuire encore 10 minutes, ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire. Verser dans une passoire fine, laisser mijoter 10 minutes, laisser au chaud jusqu'au moment de servir. Mettre une tranche de citron et 1 c. à table d'atocas à chaque couvert.



Dindon rôti

Pâté au poulet

Pour 10 pâtés feuilletés.

8 tasses de poulet
6 c. à table de farine
8 c. à table de beurre
4 tasses de lait chaud.
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine, bien mélanger. Ajouter le lait qu'on a chauffé à part, l'ajouter par petites quantités. Agiter tout le temps pour éviter les grumeaux. Assaisonner au goût. Ajouter le poulet coupé en dés. Si vous désirez une sauce plus épaisse ajoutez plus de farine, et si vous la voulez plus claire, mettez du consommé blanc. Verser dans les petits feuilletés, dont vous trouverez plus loin la recette. Servir chaud.

Dindon rôti

1 dindon de 15 à 18 livres
2 c. à table de sel
3 tasses d'eau
1 carotte
2 pommes
1 oignon
3 c. à table de beurre
1 tasse de céleri en dés
3 c. à table de farine
Poivre au goût

MODE DE PRÉPARATION

Placer le dindon dans une rôtissoire, ajouter les légumes, l'eau, le beurre, le sel et le poivre, la farine. Mettre cuire 4 à 4½ heures. Arroser souvent durant la cuisson. Enlever le dindon, ajouter de l'eau chaude dans le bouillon pour qu'il soit assez clair. Verser dans une passoire, laisser mijoter 10 à 15 minutes. Si le bouillon est trop gras, enlever la graisse.

Sauce au poulet

1 poulet
1 oignon
1½ d'eau
1 poireau coupé fin
Sel et poivre
1 tasse de farine

MODE DE PRÉPARATION

Diviser le poulet en 6 parties. Mettre dans une casserole, ajouter l'eau, le poireau et l'oignon, assaisonner au goût. Faire bouillir 2½ à 3 heures. ½ heure avant la fin de la cuisson, délayer la farine avec un peu d'eau froide, ajouter au bouillon, bien agiter. Laisser mijoter encore 15 à 20 minutes. Placer au chaud jusqu'au moment de servir.

Dindon rôti

1 dindon de 15 à 18 lbs
1 poireau
2 c. à table de sel
3 c. à table de beurre
3 tasses d'eau
2 branches de céleri
2 oignons
2 carottes
3 c. à table de farine
1 c. à thé de moutarde
Poivre au goût

MODE DE PRÉPARATION

Placer le dindon dans une rôtissoire, ajouter les légumes, l'eau, le beurre, le sel et le poivre, la farine, puis la moutarde. Cuire 4 à 4½ heures. Arroser souvent durant la cuisson. Enlever le dindon, ajouter de l'eau chaude dans le bouillon pour qu'il soit assez clair. Verser dans une passoire fine, laisser mijoter 10 à 15 minutes. Si la sauce est trop grasse, enlever la graisse.

Pigeon rôti

10 pigeons pour 10 couverts
2 poireaux
5 c. à table de farine
10 c. à table de beurre
2 c. à table de moutarde
5 c. à table de sel
5 branches de céleri
1 petit oignon
2 tasses d'eau
3 c. à table de graisse de rôti
1 pincée de poivre

Pour farce

1 livre de veau passé au moulin
1 chopine de lait
3 tasses croûtons ébouillantés
1 c. à thé de sauge
1 oignon haché
5 c. à table de beurre
5 tasses de pommes de terre purée
2 œufs
1 pincée de poivre
1 c. à table de sel

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une poêle épaisse, ajouter l'oignon. Faire frire jusqu'à ce qu'il prenne la couleur dorée. Ajouter le veau et laisser cuire 2 à 3 minutes en agitant. Ajouter les pommes de terre, les croûtons, le sel, le poivre, le sauge les œufs battus de 2 à 3 minutes, bien mélanger, ajouter 1 chopine de lait, faire cuire au four modéré de 50 à 60 minutes. Quand on désire une farce dure, il ne faut pas ajouter de lait. Bourrer les pigeons et les coudre, placer dans une rôtissoire, ajouter l'eau, le sel, le poivre. Saupoudrer les pigeons de moutarde, couvrir avec le beurre, la farine, la graisse de rôti. Ajouter les légumes, le céleri.

Mettre cuire de 20 à 30 minutes par livre. Arroser souvent durant la cuisson. Quand les pigeons sont assez cuits, enlever, mettre au chaud. Ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire. Verser dans une passoire fine, laisser mijoter 10 minutes, servir chaude avec les pigeons. Ce mets peut être servi avec des tranches de citron ou de pomme.

Fricassée de dindon

1 dindon ou 6 tasses
1 chou-fleur
1 pied de céleri
¾ tasse de riz.

MODE DE PRÉPARATION

Faire mijoter le dindon dans suffisamment d'eau pour bien couvrir, ajouter le céleri, l'oignon haché, le sel et le poivre et une feuille de laurier; cuire jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os; la couper en morceaux assez gros pour la mettre ensuite dans une casserole avec assez de liquide pour la faire réchauffer; faire bouillir le riz dans le reste du bouillon; quand il est bien cuit, ajouter au choufleur haché, déposer sur plat, ajouter la viande et un peu de sauce blanche qu'on a épaissie avec de la fécule de maïs. C'est un mets délicieux qui est encore meilleur réchauffé.

Canard rôti (sauvage)

½ livre d'oignons
6 c. à table de croûtons
Cœur canelle
1 c. à thé de sauge
Gésier
Foie
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Hacher les oignons, les recouvrir d'eau bouillante, laisser bouillir 20 minutes, passer dans une passoire fine, ajouter les autres ingrédients et la viande cuite passée au moulin. Bourrer le canard et le coudre. Avant de mettre rôtir le canard, le laisser au frais durant 2 ou 3 jours. Placer dans une rôtissoire, saupoudrer de farine, mettre 1 c. à thé de sel, pincée de poivre, ½ c. à thé de moutarde, faire cuire 15 minutes par livre. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, enlever le couvercle afin que la viande prenne une couleur dorée. Servir avec sauce brune ou sauce aux pommes.

Canard rôti (Domestique)

2 canards de 4 à 5 livres chacun
2 moyennes carottes
1 c. à table de sel
1 c. à thé de moutarde en poudre
2 c. à table de graisse de rôti
1 poireau
1 oignon
2 tasses d'eau
1 pincée de poivre
2 tranches de lard salé
4 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Laver les canards à l'eau froide, bien les éponger. Mettre dans une rôtissoire. Ajouter l'eau, tous les légumes, mettre le beurre et la graisse de rôti en-dessus, le lard salé en dessous des ailes. Saupoudrer de moutarde, ajouter le sel et le poivre. Les canards ont été bourrés avec la farce ci-dessous, et recousus. Faire cuire dans un four assez chaud de 15 à 20 minutes par livre. Enlever le couvercle pour la dernière demi-heure de cuisson, pour qu'ils prennent une couleur dorée. Arroser souvent durant la cuisson, enlever, mettre au chaud jusqu'au moment de servir. Faire mijoter le jus jusqu'à ce qu'il diminue. Ajouter assez d'eau pour faire une bonne sauce. Décorer chaque couvert avec tranches de citron et atocas.

Farce

Le gésier
Le foie haché
1 oignon
1 pincée de poivre
2 tasses de pommes de terre purée
Le cœur
1 poireau
1 c. à thé de sauge
1 c. à soupe de sel
2 tasses de croûtons ébouillantés

MODE DE PRÉPARATION

Faire prendre la couleur dorée à l'oignon et au poireau, dans 2 c. de graisse et de beurre. Ajouter la viande hachée, le sel, le poivre, la sauge et 1 tasse de lait. Faire cuire au four vif, jusqu'à ce que la farce devienne dure. En bourrer les canards et coudre. Faire cuire de la manière indiquée.

Outarde rôtie

2 outardes
2 c. à table de beurre
½ livre de bacon
2 c. à table de farine
1 oignon
2 c. à table de graisse de rôti
1 tasse d'eau
1 pincée de poivre
1 c. à table de gros sel

MODE DE PRÉPARATION

Placer les outardes dans une rôtissoire, ajouter les oignons, la graisse, le lard salé en morceaux de 2 pouces

carrés, le bacon, le sel, le poivre, ajouter le beurre par dessus. Saupoudrer de farine. Faire cuire de 15 à 20 minutes par livre après avoir mis l'eau. Arroser souvent durant la cuisson, et au bout de 10 minutes de cuisson on peut arroser avec un peu d'eau froide pour faire une sauce brune. On peut aussi ajouter de l'eau s'il en manque. Lorsque la cuisson est terminée enlever, mettre au chaud. Verser le bouillon dans une passoire. Ajouter tranches d'ananas à chaque couvert.

Poule des Prairies rôtie

2 poules des prairies
1 poireau
2 c. à table de graisse de rôti
1 tasse d'eau
Pincée de poivre
1 oignon
2 c. à table de beurre
½ livre de lard salé ou bacon
1 c. à table de gros sel
2 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Placer les deux poules dans une rôtissoire, ajouter les oignons et les poireaux hachés, la graisse, le lard salé, en morceaux de deux pouces carrés ou le bacon, le sel, le poivre, ajouter le beurre par dessus. Saupoudrer de farine. Faire cuire de 15 à 20 minutes par livre. Arroser souvent durant la cuisson; au bout de 10 minutes on peut arroser avec un peu d'eau froide pour aider à faire une sauce brune. Lorsque la cuisson est terminée, enlever la viande. Verser le bouillon dans une passoire fine. Beaucoup de personnes aiment le lard avec la poule des prairies, ajouter au couvert 2 ou 3 petits carrés de lard.

Sarcelle rôtie

2 sarcelles
2 c. à table de beurre
½ livre de bacon
2 c. à table de farine
1 pincée de poivre
1 oignon
2 c. à table de graisse de rôti
1 tasse d'eau ou plus
1 c. à table de gros sel
1 livre de lard salé

MODE DE PRÉPARATION

Placer les sarcelles dans une rôtissoire, ajouter les oignons, la graisse, les morceaux de lard salé en morceaux de 2 pouces carrés, le bacon, le sel, le poivre, ajouter le beurre par dessus, mettre l'eau. Saupoudrer de farine. Faire cuire 15 à 20 minutes par livre. Arroser souvent durant la cuisson; au bout de 10 minutes de cuisson on peut arroser avec

un peu d'eau froide pour faire une sauce brune. Après la cuisson, enlever la viande, mettre au chaud. Verser le bouillon dans une passoire fine. Servir avec la viande. Servir chaque couvert avec une décoration de 1 c. à thé de compote de pommes.

Perdreaux aux choux

2 perdreaux
4 moyens oignons
2 c. à table de gros sel
1 c. à thé d'épices mélangées
½ tasse de vinaigre
2 pommes de choux coupées en quatre (enlever le cœur)
1 pincée de poivre
1 tasse d'eau ou plus
1 livre de lard salé
1 tasse de céleri coupé en dés

MODE DE PRÉPARATION

Mettre tremper les perdreaux 1 heure dans de l'eau froide additionnée de ½ tasse de vinaigre. Enlever. Placer les perdreaux dans une casserole de fer, ajouter les oignons, sel, poivre, épices, céleri, les pommes de choux, ajouter le lard salé, verser de l'eau jusqu'à moitié de la rôtissoire. Couvrir et laisser cuire au four modéré environ 2 à 2½ heures. Durant la dernière heure de cuisson, enlever le couvercle pour que le chou devienne doré. Arroser souvent durant le temps de la cuisson. Servir avec bouillon.

GIBIER

Rôti d'orignal

5 livres d'orignal dans la fesse ou la haute côte
2 c. à table de sel
½ tasse de suif d'orignal
2 livres de lard salé
2 oignons
1 tasse
1 pincée de poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le rôti dans une casserole de fer, ou une rôtissoire ordinaire. Ajouter les oignons, le sel, le poivre et l'eau, le lard salé par-dessus le suif autour. Mettre cuire au four vif et arroser souvent durant la cuisson. Quand le lard commence à être doré, le placer autour du rôti. Faire cuire jusqu'à ce qu'on ne voit plus de sang. Quand la cuisson est terminée, enlever la viande, ajouter suffisamment d'eau pour faire assez de bouillon à servir le rôti. Couler et laisser mijoter encore 10 minutes. Retirer du feu. Verser dans une passoire fine. Servir avec pois verts à chaque couvert.

Chevreuil à l'étuvée

3 livres de chevreuil
5 oignons en tranches
1 c. à table de sel
5 carottes coupées en dés
5 c. à table de beurre
1 livre de lard salé
1 c. à thé d'épices mélangées
1 pincée de poivre
2 tasses d'eau
5 c. à table de graisse
1 tasse de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre ½ livre de lard salé en morceaux d'un pouce carré au fond d'une casserole de fer et de l'eau, couper les morceaux de chevreuil en forme de steak, environ 1 doigt d'épaisseur et 3 pouces de grandeur. Rouler dans la farine, faire fondre le beurre et la graisse dans une petite casserole de fer, faire frire jusqu'à ce que l'on obtienne une belle couleur dorée, ajouter par-dessus le lard qu'on a placé d'avance dans la casserole de fer. Faire dorer les oignons dans le même jus que le chevreuil. Ajouter sur le chevreuil, les épices, le sel, le poivre, les oignons ainsi que les carottes. Ajouter le reste du lard coupé en morceaux, et assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrir et cuire au four modéré de 4 à 5 heures. Servir chaud avec atocas.

Marmotte rôtie

3 livres de marmotte
5 oignons en tranches
1 c. à table de sel
5 carottes coupées en dés
5 c. à table de graisse
1 livre de lard salé
1 c. à thé d'épices mélangées
1 pincée de poivre
Eau
5 c. à table de beurre
1 tasse de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre ½ livre de lard en morceaux d'un pouce carré au fond d'une casserole de fer et de l'eau, diviser la marmotte en 6 parties. Rouler dans la farine, faire fondre le beurre et la graisse dans une petite poêle, ou une petite casserole de fer, faire frire jusqu'à ce que la viande devienne de couleur dorée et ajouter par-dessus du lard dans la casserole. Faire dorer les oignons dans le même jus que la marmotte. Ajouter à l'autre mélange, les épices, le sel, le poivre, les oignons ainsi que les carottes. Ajouter le reste du lard coupé en morceaux d'un pouce carré. Ajouter assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrir et cuire au four modéré de 3 à 4 heures.

Castor à l'étuvée

3 livres de castor
5 oignons coupés en tranches
1 c. à table de sel
5 carottes coupées en dés
5 c. à table de graisse
1 livre de lard salé
1 c. à thé d'épices mélangées
1 pincée de poivre
Eau
5 c. à table de beurre
1 tasse de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre ½ livre de lard salé en morceaux d'un pouce carré au fond d'une casserole de fer et de l'eau. Couper le castor en morceaux de 3 pouces. Rouler dans la farine, faire fondre le beurre et la graisse dans une petite poêle ou dans une casserole, faire frire jusqu'à ce qu'il devienne de couleur dorée, et ajouter par-dessus du lard. Faire dorer les oignons dans le même jus. Ajouter sur le castor, des épices, le sel, le poivre, les oignons, ainsi que les carottes. Ajouter le reste du lard coupé en morceaux d'un pouce carré. Ajouter assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrir et cuire au four modéré de 4 à 5 heures.

Pâté de lapin

1 lapin
10 c. à table de beurre
1 moyen poireau
1 c. à table de sel
Vinaigre
½ tasse de farine
4 c. à table de graisse
Eau
½ tasse de céleri
1 pincée de poivre
1 pinte de lait chauffé

MODE DE PRÉPARATION

Diviser le lapin en 6 morceaux et faire tremper dans l'eau froide à laquelle on a ajouté ½ tasse de vinaigre. Laisser tremper 20 minutes. Enlever de l'eau, égoutter, faire bouillir. Mettre dans une casserole, ajouter assez d'eau pour couvrir la viande. Ajouter le poireau, le céleri, le sel et le poivre. Bouillir 1 heure et plus. Quand le lapin est assez cuit, enlever.

Recette pour sauce

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter ½ tasse de farine, bien mélanger, ajouter le lait qu'on a fait chauffer, verser par petites quantités pour éviter les grumeaux; si la sauce est trop épaisse on peut ajouter 2 tasses de bouillon de veau. Laisser mijoter 10 à 12 minutes. Ajouter le sel et le poivre. Verser dans une passoire, ajouter le lapin. Servir bien chaud.

Cuisses de grenouilles frites

2 tasses de cuisses de grenouilles
1 tasse de lait
1 œuf
Biscuits soda
4 c. à table de beurre
1 c. à table de sel fin
1 pincée de poivre
4 c. à table de farine
Citron
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Laver les cuisses de grenouilles à l'eau froide, les éponger. Rouler dans la farine, ajouter le sel et le poivre, le lait, l'œuf. Bien mélanger. Tremper les cuisses dans le lait salé, rouler dans les biscuits soda pilés. Mettre fondre le beurre dans une poêle de moyenne grandeur, faire frire les cuisses sur les deux côtés afin qu'elles soient dorées. Servir dans un petit couvert, ajouter un peu de sauce au beurre à chaque couvert, décorer de persil, de citron.

Lapin au four

1 lapin
1 oignon
1 pincée de poivre
2 c. à table de farine
4 c. à table de beurre
1 carotte hachée
1 c. à thé de moutarde
2 poireaux tranchés
2 c. à table de sel
1 c. à thé de moutarde
Eau
½ tasse de céleri en dés
Atocas et citron
½ livre de bacon en morceaux de 2 pouces carrés

MODE DE PRÉPARATION

Diviser le lapin en 4 parties. Mettre dans une rôtissoire, ajouter 4 tasses d'eau, le sel, le poivre, les carottes, le céleri, les poireaux, les oignons, la moutarde, le beurre, le bacon. Recouvrir. Faire cuire de 2 à 3 heures au four modéré. Au bout de 2 heures, délayer la farine avec un peu d'eau froide, ajouter très lentement au lapin. On peut ajouter 1 à 2 tasses d'eau si cela est nécessaire. Cuire encore, puis mettre au chaud jusqu'au moment de servir. Décorer chaque couvert de rondelles de citron et d'atocas.

POISSONS

RECETTES

Truite rôtie

Truites
3 c. à table de beurre
Citron
Sel et poivre
Farine
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Une fois le poisson bien nettoyé et lavé, rouler dans la farine, faire fondre le beurre dans une poêle, faire rôtir le poisson, ajouter sel et poivre au goût, recouvrir la poêle durant la cuisson. Servir chaud avec sauce au beurre, décorer de persil et de tranches de citron.

Poissons des chenaux

8 à 10 poissons
5 c. à table de beurre
5 c. à table de graisse
Farine
Sel et poivre
Persil

MODE DE PRÉPARATION

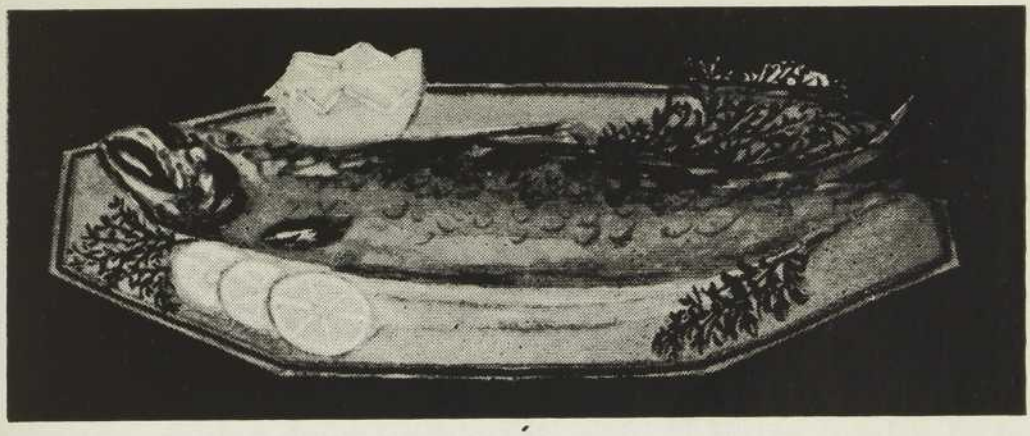
Faire fondre le beurre et la graisse, faire rôtir les poissons des deux côtés, après les avoir roulés dans la farine, ajouter sel et poivre au goût. Servir chaud avec décoration de persil.

Filet d'aiglefin

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
1 citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse fondue ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le filet en 6 morceaux, verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait, le sel et le poivre, rouler le poisson dans la farine, dans le lait et les œufs battus, dans les biscuits soda écrasés, faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture, servir un morceau à chaque convive avec garniture de citron.



Truite



Poissons des cheneaux

Flétan rôti

3 livres de flétan pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
½ tasse de graisse ou de beurre
2 œufs
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de biscuits soda
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Couper le flétan en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait, le sel, le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait, les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir un morceau à chaque couvert avec garniture de persil.

Saumon rôti

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
½ tasse de graisse ou de beurre
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de biscuits soda
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Couper le saumon en 6 morceaux, verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le saumon dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda pilés faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir avec persil à chaque couvert.

Doré rôti

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le doré en 6 morceaux, verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait, le sel, le poivre, rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait, les œufs battus, rouler dans les biscuits soda pilés. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, et cuire en pleine friture. Servir avec tranche de citron à chaque couvert.

Brochet rôti

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre
Laitue hachée

MODE DE PRÉPARATION

Couper le brochet en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs. Ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le brochet dans la farine et tremper dans le lait et œufs battus, rouler dans les biscuits soda, faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire le brochet. Servir avec citron sur laitue.

Maquereau rôti

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le maquereau en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait, le sel, le poivre. Rouler le poisson dans la farine, le lait salé, les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir un morceau à chaque couvert avec citron et persil.

Truite des Laurentides

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
½ tasse de beurre ou graisse
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
Citron

MODE DE PRÉPARATION

Couper la truite en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs et rajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda écrasés. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle épaisse, recouvrir pour faire rôtir. Décorer avec tranches de citron.

Truite rouge

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
3 tasses de biscuits soda
Pois verts
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper la truite en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs et rajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda pilés. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle épaisse, recouvrir pour faire rôtir. Servir un morceau à chaque convive, avec garniture de pois verts.

Achigan

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Ananas
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper l'achigan en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda pilés. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, frire le poisson dans une assez grande poêle. Servir un morceau dans chaque couvert, décorer avec tranches d'ananas.

Anguille

3 livres pour 6 couverts
Sel et poivre
6 c. à table de graisse
Citron

MODE DE PRÉPARATION

Ecorcher l'anguille et la couper en morceaux d'une demi-livre, graisser une lèchefrite, placer l'anguille, le dos en haut, ajouter 1 c. à table de sel pour cette quantité. Cuire au four 25 à 30 minutes. Servir avec sauce au beurre. Décorer de tranches de citron.

Barbillon

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Betteraves et citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de beurre ou de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Echauder et couper le filet en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol et battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus et rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire dans une poêle assez grande, servir un morceau pour chaque convive, avec betteraves coupées en dés et tranche de citron.

Sole

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper la sole en morceaux d'une demi-livre pour chaque convive. Verser dans le lait le sel et le poivre, battre les œufs, ajouter au lait. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir un morceau à chaque convive avec tranches de citron.

Hareng salé bouilli

Laitue
Eau
Persil
6 c. à table de beurre pour 6 harengs

MODE DE PRÉPARATION

Couper les nageoires et la queue, bien nettoyer. Ajouter de l'eau tiède pour recouvrir. Laisser tremper dans l'eau 4 à 5 heures. Enlever et brosser. Laver dans 3 ou 4 eaux tièdes. Faire bouillir 10 minutes dans deux eaux, laisser dans la dernière eau au chaud jusqu'au moment de servir. Un hareng par couvert, une feuille de laitue en dessous, avec sauce au beurre. Décorer de feuilles de persil.

Lamproie

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de farine de blé-d'Inde
Citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de beurre ou de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Ecorcher et couper la lamproie en morceaux de ½ livre pour chaque convive. Verser dans un bol le lait, battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans la farine de blé-d'Inde. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire au four dans une lèchefrite. Servir avec tranches de citron et persil haché.

Esturgeon

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Persil
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper l'esturgeon en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire le poisson dans une grande poêle. Servir un morceau à chaque convive, avec décoration de persil.

Plie (flounder)

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 tasses de biscuits soda
Asperges au beurre
1 tasse de lait
Pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Couper la plie en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler

le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire dans une assez grande poêle. Servir un morceau à chaque convive. Décorer avec asperges au beurre.

Brochet

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 biscuits soda
Piment rouge
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de graisse ou de beurre
Capucines

MODE DE PRÉPARATION

Couper le brochet en morceaux d'une ½ livre par convive. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait le sel, le poivre. Rouler le poisson dans la farine et tremper dans le lait et les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir un morceau à chaque convive, avec piment rouge et capucines.

Morue à la crème

2 livres pour 4 couverts
10 c. à table de beurre
1 pincée de poivre
2 œufs durs
4 tasses de lait chaud
8 c. à table de farine
1 c. à thé de sel fin

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir la morue 5 minutes, et la couvrir d'eau. Faire fondre le beurre, ajouter la farine. Bien mélanger. Verser le lait chauffé à part, mélanger en versant graduellement. Assaisonner. Laisser mijoter 7 ou 8 minutes, verser dans une passoire au moment de servir. Enlever la morue, l'éponger sur une assiette. Placer un morceau d'une demi-livre dans chaque couvert, ajouter un peu de crème préparée d'avance. Décorer avec œufs durs.

Silure-chat (barbotte)

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 biscuits soda pilés
Asperges
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de beurre ou de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Pour écorcher facilement ce poisson, il faut l'ébouillanter. Le couper en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait, les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir avec asperges.

Perche

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
½ tasse de beurre ou de graisse
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
Ananas

MODE DE PRÉPARATION

Couper la perche en 6 morceaux. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait et le sel et le poivre. Rouler le poisson dans la farine, tremper dans le lait et les œufs battus, et rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir un morceau à chaque convive avec tranche d'ananas.

Crevettes à la crème aux pois verts

1 c. à table de beurre
1 tasse de lait
1 jus de citron
1 c. à table de farine
Sel et poivre
1 tasse de crevettes écaillées
1 tasse de pois verts cuits

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble dans une poêle, le beurre, la farine, ajouter graduellement du lait, assaisonner, ajouter le jus de citron. Agiter constamment jusqu'à ébullition. Ajouter alors les crevettes et les pois cuits. Lorsque le mélange est bien chaud, divisez-le en parties pour chaque convive.

Carpe

3 livres pour 6 couverts
1 c. à table de sel fin
2 œufs
2 biscuits soda pilés
Citron
1 tasse de lait
1 pincée de poivre
1 tasse de farine
½ tasse de beurre ou de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Couper la carpe en 8 morceaux sur le long, ensuite en morceaux d'une demi-livre chacun. Verser le lait dans un bol, battre les œufs, ajouter au lait et le sel et le poivre. Rouler dans la farine, tremper dans les œufs battus, rouler dans les biscuits soda. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle, cuire en pleine friture. Servir un morceau à chaque convive. Décorer avec tranche de citron.

Filet d'aiglefin à la crème

2 lbs de filet pour 4 couverts
10 c. à table de beurre
1 c. à thé de sel fin
Capucines
4 tasses de lait chaud
8 c. à table de farine
1 pincée de poivre
Citron

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir 5 minutes le filet d'aiglefin avec un morceau de citron. Couvrir d'eau. Faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait chauffé à part, mélanger en versant graduellement. Assaisonner. Laisser mijoter 7 ou 8 minutes, verser dans une passoire au moment de servir. Enlever le filet après la cuisson, l'éponger sur une serviette, placer 1 morceau à chaque couvert, ajouter un peu de crème préparée. Décorer avec capucines.

Croquettes de morue

1 tasse de morue froide
Sel et poivre
½ tasse de sauce blanche
Citron
1 œuf

MODE DE PRÉPARATION

Prendre la morue froide coupée en dés, ajouter la sauce blanche épaisse, assaisonner, ajouter le jus de citron. Former des croquettes, rouler dans la chapelure, dans l'œuf battu et de nouveau dans la chapelure. Frire en pleine friture.

Homard au beurre

1 homard moyen
1 tranche de citron
1 tranche de pomme
Pincée de poivre
1 pied de persil
½ tasse de laitue hachée
1 c. à thé de sel
1 pinte d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir 1 pinte d'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, y jeter le homard, laisser bouillir 20 minutes jusqu'à ce qu'il devienne rougeâtre. Enlever délicatement et faire refroidir. Mettre la laitue autour du couvert chaud, ajouter le homard après l'avoir partagé, verser une sauce au beurre sur le homard. Assaisonner. Ajouter la tranche de pomme et de citron, ainsi que le persil.

Saumon bouilli avec sauce aux œufs

2 livres de saumon pour 4 personnes
4 c. à table de beurre
Pincée de poivre
4 tasses de lait chaud
½ c. à thé de sel
8 c. à table de farine
4 œufs durs

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le saumon 5 minutes, couvrir d'eau. Faire fondre le beurre dans une casserole ajouter le lait et faire mijoter. Quand il est rendu au point d'ébullition, délayer la farine avec très peu de lait, ajouter en agitant continuellement. Laisser mijoter 10 minutes, verser dans une passoire. Eponger le saumon sur une serviette, mettre un morceau à chaque couvert. Assaisonner, recouvrir d'un peu de crème. Décorer avec œufs rapés.

Brochet aux tomates

2 tasses de brochet
3 c. à table de beurre
1 boîte de purée de tomate
1 c. à table de sel fin
1 pincée de poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer au beurre la lèchefrite, ajouter le brochet, qu'on a émietté, couvrir de purée de tomate. Ajouter le sel et le poivre. Cuire au four 15 à 20 minutes. Laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Maquereau farci

8 tranches d'un demi-pouce d'épaisseur

MODE DE PRÉPARATION

Disposer la moitié des tranches dans une lèchefrite, sur de minces tranches de lard salé. Couvrir d'une farce à la mie de pain, bien assaisonner, sur le tout placer l'autre moitié des tranches de poisson, saupoudrer de farine, sel et poivre. Entourer de pommes de terre bouillies et coupées en quatre dans le sens de la longueur. Recouvrir de quelques tranches de lard salé et cuire au four modéré environ 30 minutes. Décorer avec tranches de citron.

Morue au riz

½ tasse de riz
1 tasse de morue salée
1 c. à thé de piment vert haché
2 tasses d'eau froide
1½ tasse de lait bouilli
¾ tasse de sauce blanche
Biscuits soda au beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la morue durant une nuit pour la dessaler, le matin l'égoutter. Mettre le riz et l'eau froide dans une casserole, faire bouillir durant 5 minutes. Faire cuire le riz bouilli, la morue hachée et le lait au bain-marie jusqu'à ce que le riz soit mou. Servir avec laitue, sauce au beurre, et biscuits soda au beurre.

Saumon économique

1 tasse de saumon cuit coupé
1 c. à thé de sel fin
1 c. à thé de jus de poireau
1 c. à thé de jus de citron
1 tasse de pain trempé dans du lait
3 jaunes d'œufs battus
3 blancs d'œufs battus ferme
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poisson avec tous les ingrédients, ajouter les blancs d'œufs en dernier lieu. Verser le mélange dans une lèchefrite passée au beurre, saupoudrer de biscuits soda, cuire au four modéré. Servir avec sauce blanche. Décorer de persil haché.

Saumon au fromage

3 tasses de saumon
2 tasse de sauce blanche épaisse
½ tasse de fromage râpé
1 œuf dur
Sel et poivre
1 c. à thé de piment vert
4 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une lèchefrite. Mélanger la sauce au saumon haché, mettre dans la lèchefrite, assaisonner au goût. Saupoudrer de piment, couvrir de fromage râpé, cuire au four modéré 15 à 20 minutes. Décorer les couverts avec tranches d'œufs durs.

PÂTES ALIMENTAIRES

DIFFÉRENTES MANIÈRES DE LES APPRÊTER

RECETTES

Macaroni canadien

1 tasse de macaroni en coudes
1 boîte de tomates
Sel et poivre
1 c. à table de persil
1 poireau ou oignon
4 tasses d'eau
½ tasse de fromage
½ tasse de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, quand elle est rendue au point d'ébullition ajouter le macaroni, laisser bouillir 15 minutes. Placer dans une lèchefrite, ajouter l'oignon haché, les tomates, le fromage coupé en dés, le persil. Assaisonner au goût. Mettre cuire au four assez chaud 30 à 35 minutes. Retirer du feu. Servir chaud.

Macaroni Suisse

2 tasses de macaroni
2 tasses de purée de tomate
2 c. à table de piment vert
3 tasses d'eau
Sel et poivre
1 tasse de céleri coupé en dés
½ tasse de beurre
1 poireau haché

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, quand elle est au point d'ébullition ajouter le macaroni, faire bouillir 15 minutes. Placer l'eau et le macaroni dans une lèchefrite. Ajouter le poireau, le céleri, le beurre, la tomate, le piment haché. Assaisonner au goût. Cuire au fourneau vif de 30 à 35 minutes. Servir chaud.

Spaghetti au fromage

1 tasse de spaghetti de 2 pcs
Sel et poivre
1 c. à table de poireau
1 tasse de lait doux
1 pinte d'eau
8 c. à table de beurre
1 oignon
1 tasse de reste de fromage

MODE DE PRÉPARATION

Placer le spaghetti dans une lèchefrite, ajouter l'eau, le beurre, l'oignon, le poireau, le reste de fromage et le lait. Assaisonner au goût. Cuire 1 heure au four modéré. Quand il est cuit, retirer du feu, et laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Macaroni aux champignons

2 tasses de macaroni
2 tasses de champignons
1 poireau haché
2 pintes d'eau
½ tasse de beurre
1 tasse de consommé blanc
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, lorsqu'elle bout, ajouter le macaroni coupé 2 pouces de long. Faire fondre le beurre d'autre part, ajouter les champignons et le poireau, faire frire jusqu'à ce qu'on obtienne une couleur dorée. Assaisonner au goût. Quand le macaroni est cuit, verser l'eau, placer le macaroni dans une lèchefrite profonde. Ajouter tous les ingrédients et aussi le consommé. Si on veut un macaroni moins dur, ajouter un peu plus de consommé. Cuire au four vif durant 25 à 30 minutes. Servir chaud.

Macaroni aux tomates

2 tasse de macaroni
1 gigots de veau
½ poireau haché
1 chopine d'eau
8 c. à table de beurre
Sel et poivre
1 boîte de purée de tomate

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le gigot dans une casserole avec le macaroni, ajouter une chopine d'eau ou plus. Assaisonner au goût. Mettre bouillir sur un feu vif durant 25 minutes, enlever le veau, car il peut encore servir pour un consommé. Placer le macaroni et le bouillon dans une lèchefrite. Ajouter le poireau, la tomate, le beurre. Cuire encore 20 à 25 minutes. Servir chaud.

Spaghetti Canadien

2 tasses de spaghetti
1 boîte de tomates
½ tasse de fromage râpé
½ tasse de beurre
1 oignon haché
4 tasses d'eau
1 c. à table de persil
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole, ajouter le spaghetti, laisser bouillir 15 minutes. Placer dans une lèchefrite, ajouter l'oignon, les tomates, le fromage, le persil. Assaisonner au goût. Cuire au four assez chaud 30 à 35 minutes. Retirer du feu. Laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Spaghetti Italien

8 onces de spaghetti
1 boîte de tomates italiennes en purée
1 pinte d'eau
1 poireau
1 pinte de consommé de veau
½ tasse de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Placer le spaghetti dans une casserole assez longue, parce que le spaghetti est laissé à sa longueur, ajouter le consommé de veau très chaud. Ajouter le poireau, les tomates, le céleri coupé en dés. Assaisonner au goût. Cuire 1 heure au four modéré. Si vous désirez une sauce plus épaisse, ajouter 3 c. à table de fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide. Laisser cuire encore 10 minutes. Retirer du feu. Servir chaud.

Spaghetti Suisse

2 tasses de spaghetti
2 tasses de purée de tomate
½ tasse de beurre
1 poireau
1 tasse de céleri en dés
2 c. à table de piment vert
3 tasses d'eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole. Quand elle est rendue au point d'ébullition ajouter le spaghetti et faire bouillir 15 minutes. Placer l'eau et le spaghetti dans une lèchefrite, ajouter le poireau haché, le céleri, le beurre, la tomate, le piment. Assaisonner au goût. Cuire au four vif de 30 à 35 minutes. Retirer du feu lorsque la cuisson est terminée. Servir chaud.

Spaghetti aux tomates

2 tasses de spaghetti cassé
1 gigot de veau
½ poireau haché
1 boîte de purée de tomate
1 chopine d'eau
8 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le gigot de veau dans une casserole et le spaghetti, ajouter 1 chopine d'eau ou plus. Assaisonner au goût. Mettre bouillir vivement 25 minutes, enlever le gigot de veau.

Il pourra encore servir pour faire un consommé. Placer le spaghetti dans une lèchefrite profonde et le consommé, le poireau et la tomate. Cuire encore 20 à 25 minutes. Retirer du feu. Laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Macaroni aux légumes

2 tasses de macaroni
½ tasse de beurre
2 tasses de consommé blanc
½ tasse de céleri coupé en dés
½ tasse de panais coupés en dés
6 œufs durs
2 pintes d'eau
1 poireau haché
1 tasse de carottes tranchées
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, ajouter le macaroni en coudes. Faire fondre le beurre, placer dans une lèchefrite profonde le poireau, les légumes. Assaisonner au goût. Ajouter le consommé. Joindre le macaroni lorsqu'il est cuit. Cuire au four vif 1 heure. Laisser au chaud jusqu'au moment de servir. Décorer avec tranches d'œufs durs.

Macaroni au gratin

2 tasses de macaroni
½ tasse de beurre
4 c. à table de farine
1 tasse de consommé
2 pintes d'eau
1 poireau haché
4 tasses de lait chaud
Sel et poivre
½ tasse de fromage râpé

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, ajouter la farine. Bien mélanger. Ajouter le lait, le consommé chauffé à part, ajouter par petites quantités tout en mélangeant. Assaisonner au goût. Verser dans une passoire, placer cette crème dans une lèchefrite profonde. Ajouter le macaroni. Mélanger avec la crème. Faire frire le poireau dans un peu de beurre pour qu'il devienne de couleur dorée et l'ajouter. Saupoudrer de fromage. Cuire 15 minutes au four vif. Servir chaud.

Macaroni au fromage

2 tasses de macaroni
1 poireau
Sel et poivre
½ tasse de beurre
1 pinte d'eau
2 tasses de fromage en dés

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau, ajouter le poireau quand l'eau bout, ajouter le macaroni, assaisonner au goût. Laisser bouillir 25 minutes. Agiter de temps à autre afin d'éviter que le macaroni prenne au fond. Mettre dans une lèchefrite profonde. Couvrir avec une tasse de fromage. Mélanger légèrement. Ajouter l'autre tasse de fromage par-dessus, ajouter des noisettes de beurre, cuire au four modéré 15 à 20 minutes. Si le macaroni est trop dur on peut ajouter 1 tasse de lait. Servir chaud.

OEUFS

RECETTES

Oeufs pochés au lait

2 œufs
1 pincée de sel
¾ tasse de lait
1 morceau de pain grillé
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le lait dans une petite poêle. Quand il mijote, casser les œufs dans un bol, ajouter dans la poêle, après avoir salé. Il faut qu'ils cuisent doucement pour que le blanc ne se sépare pas du jaune. Griller un morceau de pain des deux côtés, l'enduire de beurre. Si vous le désirez, vous pouvez couper le pain en deux; ajouter délicatement les œufs pochés. Décorer chaque couvert de persil.

Oeufs frits sur pain grillé

2 œufs
Sel et poivre
1 c. à table de beurre ou de graisse
1 morceau de pain grillé

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre ou la graisse dans une poêle. Casser les œufs dans un bol, verser délicatement dans la poêle. Assaisonner au goût. Cuire au feu modéré, placer le morceau de pain grillé dans un couvert chaud, ajouter les œufs frits. Décorer de persil.

Oeufs frits au bacon

2 œufs
2 tranches de bacon
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les tranches de bacon dans une poêle, au feu vif. Casser les œufs dans un bol. Quand le bacon est cuit, placer dans un couvert et verser vivement les œufs dans la poêle dans lequel a cuit le bacon. Quand les œufs sont cuits, ajouter sur les tranches de bacon, décorer de persil, entre le bacon et les œufs.

Oeufs bouillis

Immerger les œufs dans l'eau froide, les faire bouillir: après 3 minutes ½ ils sont médium, après 6 minutes ils sont bien cuits. On peut les servir sur un coquetier en enlevant la coquille.

Oeufs frits au four

2 œufs
Laitue
Sel et poivre
1 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter les œufs, cuire au four durant 2 ou 3 minutes. Placer la laitue dans un couvert chaud, ajouter les œufs, décorer de persil.

Oeufs frits au jambon

2 œufs
1 c. à table de beurre
1 tranche de jambon cuit
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le jambon cuit, le retourner. Enlever et placer dans un couvert chaud. Ajouter les œufs dans la même poêle; quand ils sont cuits verser sur le jambon. Décorer de persil.

Omelette au lard salé

2 œufs
2 c. à table de farine
Eau
1 tasse de lait
4 tranches de lard salé
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le lard salé environ 3 minutes, égoutter. Placer dans une poêle profonde. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Battre les œufs, ajouter le lait, délayer la farine dans un peu d'eau, mélanger avec le lait et les œufs. Ajouter dans la poêle. Cuire lentement 25 à 30 minutes. Servir aussitôt.

Oeufs au four au fromage

2 œufs
2 c. à table de fromage râpé
Sel et poivre
2 c. à table de beurre
1 c. à thé de persil haché
Laitue

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter vivement les œufs, ajouter le fromage par-dessus, assaisonner au goût. Placer dans un couvert très chaud. Saupoudrer de persil.

Omelette au bœuf

2 œufs
2 c. à table de farine
1 tasse de bœuf coupé
1 tasse de lait
Sel et poivre
1 c. à table de suif de bœuf
2 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et le suif dans une poêle, ajouter le bœuf. Bien mélanger. Faire chauffer doucement. Battre les œufs, ajouter le lait. Assaisonner au goût. Délayer la farine dans un peu de lait. Mélanger avec les œufs et le lait. Verser dans la poêle sur le bœuf. Faire cuire lentement 20 à 25 minutes, et servir immédiatement.

Omelette au veau

2 œufs
2 c. à table de farine
1 tasse de veau coupé en dés
1 tasse de lait
Sel et poivre
1 c. à table de suif de bœuf
2 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et le suif dans une poêle, ajouter le bœuf. Bien mélanger. Faire chauffer doucement. Battre les œufs, ajouter le lait. Assaisonner au goût. Délayer la farine dans un peu de lait. Verser dans la poêle sur le veau. Cuire lentement 20 à 25 minutes au four assez chaud. Servir bien chaud.

Omelette à la ciboulette

2 œufs
1 c. à table de farine
1 c. à thé de persil bien haché
1 pincée de sel
4 c. à table de beurre
2 c. à table de poireau haché
1 tasse de lait
2 c. à table de ciboulette bien hachée
1 c. à table de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et le suif dans une poêle profonde, faire revenir le poireau pour qu'il soit doré. Battre les œufs. Délayer la farine avec un peu de lait. Ajouter tous les ingrédients avec la farine. Faire cuire 15 à 20 minutes au fourneau modéré.

Omelette à la gelée

2 œufs
4 c. à table de laitue coupée
3 petits carrés de gelée rouge
2 c. à table de lait
Persil
1 c. à table de graisse
2 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse dans une petite poêle. Battre les œufs, ajouter le lait et battre encore, verser aussitôt dans la poêle. Cuire sur feu vif. Quand l'omelette est cuite ajouter 1 petit carré de gelée au milieu de l'omelette et rouler. Servir sur un couvert chaud, garnir de laitue et d'un carré de gelée à chaque bout de l'omelette, saupoudrer de persil.

Omelette au jambon

2 c. à table de jambon haché
Persil
1 c. à table de graisse
2 œufs battus
Laitue
1 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse dans une poêle. Ajouter le jambon aux œufs battus, verser dans la poêle, cuire vivement en roulant dans la poêle. Assaisonner au goût. Placer 1 feuille de laitue dans un couvert chaud, y verser l'omelette. Décorer de persil.

Omelette au fromage

2 c. à table de fromage
Sel et poivre
Laitue
1 c. à table de beurre
2 œufs
Persil
1 c. à table de graisse
Fromage râpé

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse dans une poêle. Ajouter aux œufs battus, le fromage coupé en dés, verser dans la poêle. Cuire vivement, rouler dans la poêle en cuisant. Assaisonner au goût. Placer 1 feuille de laitue dans un couvert très chaud, y verser l'omelette avec fromage râpé.

Omelette aux tomates

2 œufs
3 c. à table de tomates coupées
2 c. à table de lait
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans une petite poêle, battre les œufs avec le lait, assaisonner au goût; quand le beurre est fondu, verser dans la poêle, cuire vivement. Avant cuisson complète, ajouter les tomates coupées en dés sur le milieu de l'omelette, rouler, servir sur couvert chaud.

Omelette Espagnole

2 œufs
½ poireau coupé en tranche
2 c. à table de pommes de terre bien tranchées
Sel et poivre
2 c. à table de lait
2 c. à table de tomates coupées en dés
3 c. à table de beurre
2 c. à table de céleri
Persil

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs, ajouter le lait. Assaisonner au goût. Faire fondre le beurre dans une petite poêle. Verser les œufs dans la poêle, ainsi que tous les ingrédients. Cuire lentement, sur feu modéré; rouler l'omelette dans la poêle. Servir bien chaud avec décoration de persil.

Omelette aux pois verts

2 œufs
2 c. à table de pois verts
1 c. à table de beurre
2 c. à table de lait
1 c. à table de graisse
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse dans une petite poêle. Battre les œufs avec le lait. Assaisonner au goût. Aussitôt le beurre fondu, ajouter le mélange, cuire vivement. Quand l'omelette est cuite, ajouter 1 c. à table de pois verts, à chaque couvert. Rouler vivement. Servir dans couvert chaud. Décorer de pois verts.

Crêpes au sirop d'érable

3 œufs
Lait
Graisse de lard
2 tasses de farine
1 c. à table de sel fin
Sirop d'érable
1 c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Mettre les œufs dans un bol, les battre vivement. Délayer la farine et la poudre à pâte dans un peu de lait, ajouter la pâte aux œufs, bien mélanger. Verser du lait en petites quantités jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte claire. Fondre 1 c. à thé de graisse dans chaque petite poêle. Aussitôt le beurre fondu ajouter très peu de pâte dans la poêle pour faire des crêpes minces. Servir chaud.

Omelette aux oignons

1 oignon coupé en tranches
2 c. à table de lait
2 c. à table de beurre
2 œufs
Sel et poivre
1 c. à table de graisse
Eau chaude

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ébouillanter les oignons, les égoutter, les frire. Cuire l'omelette dans une autre poêle, la rouler en cuisant, servir sur couvert chaud, ajouter les oignons.

Pain doré au sirop d'érable

10 morceaux de pain au lait
1½ tasse de lait
5 œufs
10 c. à table de graisse
4 c. à table de sirop d'érable

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs 3 minutes dans un bol profond, ajouter le lait et le sirop d'érable. Battre de nouveau jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Mettre fondre 1 c. à table de graisse dans une poêle, tremper chaque morceau dans le mélange, frire dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés. Couper en carreaux et servir.

SANDWICHES

RECETTES

Sandwich aux olives et aux noix

Olives
Mayonnaise française
Noix
Feuille de laitue

MODE DE PRÉPARATION

Hacher les olives et les noix, ajouter la mayonnaise pour faire une pâte épaisse. Etendre ce mélange sur une feuille de laitue, mettre entre des tranches de pain bien beurrées. Couper les tranches de pain en 4, rassembler deux des parties ensemble, fixer avec 2 cure-dents, mettre les autres debout sur le côté. Décorer de persil.

Sandwich de club

1 c. à thé de moutarde
2 tranches de pain grillé
1 feuille de laitue
Tranches de tomates
1 c. à thé de beurre
4 tranches de poulet
2 morceaux de bacon fumé
Mayonnaise.

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la moutarde au beurre, enduire le pain grillé avec ce mélange. Hacher fin le poulet, la laitue, le bacon fumé frit, tranches de tomates. Ajouter de la mayonnaise, assaisonner au goût. Disposer de la même manière que précédemment.

Sandwich de foie gras

1 livre de foie de veau
½ c. à thé de poivre
1½ c. à thé de moutarde
3 c. à table d'eau dans laquelle a bouilli un oignon
½ c. à thé de sel
2 c. à table de beurre fondu
¼ c. à thé de muscade
½ tasse de jus de foie de veau

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire un foie de veau jusqu'à ce qu'il soit tendre, le passer dans le moulin à viande. Humecter de beurre fondu. Mettre en pâte, ajouter tous les ingrédients dans l'ordre donné. Placer entre tranches de pain blanc. Trancher comme précédemment.

Sandwich au bœuf salé

1 boîte de bœuf salé
1 morceau de beurre
¼ c. à thé de moutarde
Poivre et sel

MODE DE PRÉPARATION

Hacher le bœuf salé, ajouter un gros cornichon haché, la moutarde, ainsi que le beurre fondu. Diluer dans un peu d'eau, faire cuire 5 à 8 minutes. Ajouter du poivre au goût, laisser refroidir avant de mettre sur le pain beurré. Si désiré, mettre feuille de laitue sur le pain. Trancher de la même manière que précédemment.

Sandwich au fromage

½ tasse de fromage râpé
½ c. à thé de moutarde
1 œuf
1 c. à table de beurre
1 c. à thé de sel
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger en une pâte molle tous les ingrédients, placer entre des tranches de pain grillé. Trancher de la même manière que précédemment.

Sandwich au jambon

3 tranches de jambon bouilli
¼ livre de fromage à la crème
⅓ c. à thé de moutarde
7 cornichons sucrés
Noix
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer au moulin à viande le jambon, les cornichons, le fromage et les noix. Ajouter la moutarde délayée dans de l'eau froide. Etendre le mélange sur le pain. Trancher comme précédemment.

Sandwich de poulet haché

1 tasse de poulet haché
1 c. à table de beurre fondu
Sauce aux tomates
1 c. à thé de moutarde
Jus de poireau
Céleri haché
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le poulet froid, ainsi que tous les ingrédients suivant l'ordre donné. Assaisonner au goût. Etendre sur tranches de pain beurré. Trancher comme précédemment.

Sandwich de langue de bœuf

Langue de bœuf
1 c. à thé de mayonnaise par tasse de langue hachée
¼ c. à thé de moutarde
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Passer la langue de bœuf cuite dans le moulin à viande. Ajouter la moutarde, la mayonnaise, le sel et le poivre. Faire une pâte, étendre sur feuille de laitue et sur tranches minces de pain. Couper en carreaux.

Sandwich à la laitue aux tomates

Feuilles de laitue
Mayonnaise
Tranches de tomates
Sel et poivre
Pain grillé

MODE DE PRÉPARATION

Placer les feuilles de laitue, les tranches de tomates sur du pain grillé beurré. Y étendre une légère couche de mayonnaise. Assaisonner au goût. Trancher comme précédemment.

Sandwich aux concombres

Tranches de concombres
Vinaigre
Huile d'olive
1 pincée de moutarde
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer de minces tranches de pain. Tremper pendant quelques minutes les tranches de concombres dans un mélange d'huile, de vinaigre et de moutarde. Assaisonner au goût. Placer ensuite entre les tranches de pain. Décorer de persil.

Sandwich au canard

½ tasse de canard haché
1 c. à thé de piment rouge
1 c. à table de crème fouettée
1 c. à table de céleri
4 c. à table de mayonnaise
Olives

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter de la mayonnaise. Ajouter le piment, le canard, l'olive hachée et mélangés. Recouvrir avec la crème. Couper en carreaux.

Sandwich au dindon

2 tranches de pain grillé
Laitue hachée
Tomates
Beurre
Mayonnaise française
Dindon haché

MODE DE PRÉPARATION

Faire griller 2 morceaux de pain beurré, ajouter la laitue hachée sur les morceaux de pain grillé. Ajouter les tomates sur le pain, la mayonnaise et le dindon mélangé. Rassembler les deux morceaux de pain. Couper en quatre.

Sandwich au saumon

1 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre
2 morceaux de pain
2 c. à table de céleri haché
4 c. à table de saumon
Olives
Feuille de laitue
1 c. à table de noix de Grenoble hachées

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la laitue et le mélange. Assaisonner au goût. Rassembler les morceaux de pain. Couper en quatre.

Sandwich Breton

½ tasse de mayonnaise
1 c. à thé de piment vert râpé
Sel et poivre
1 c. à table de crème
2 concombres tranchés
2 morceaux de pain grillé

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer les tranches de pain, ajouter la mayonnaise, la crème fouettée, le piment et les concombres. Assaisonner au goût. Etendre cette préparation sur le pain. Couper en cœur.

Sandwich au bacon

2 c. à table de mayonnaise
2 c. à table de jambon
2 tranches de bacon
1 feuille de laitue
1 c. à thé de raifort
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la laitue sur le pain. Ajouter le bacon sur 1 morceau de pain, la mayonnaise, le raifort, le jambon; rassembler. Couper en pointes.

Sandwich Laurentien

2 morceaux de pain grillé
½ c. à thé de moutarde
2 c. à table de bœuf et de jambon haché
2 c. à table de mayonnaise
1 c. à table de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la mayonnaise, la viande hachée, la moutarde, le céleri qu'on a mélangés. Couper en carreaux.

Sandwich au veau

4 c. à table de veau
2 c. à table de mayonnaise
1 feuille de laitue
1 c. à table de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la laitue, et le mélange haché. Couper en quatre, assembler deux des morceaux, les faire tenir avec cure-dents, mettre les deux autres debout sur le côté. Décorer de persil.

Sandwich au lard

4 c. à table de lard
2 c. à table de mayonnaise
2 noix de Grenoble
1 feuille de laitue
1 c. à table de céleri haché
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la laitue et le mélange. Couper en 4, assembler les 2 parties, faire tenir avec cure-dents, mettre les autres sur le côté. Décorer de persil.

Sandwich à l'agneau

4 c. à table d'agneau
2 c. à table de mayonnaise
3 olives hachées
1 feuille de laitue
1 c. à table de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la laitue, la viande passée au moulin, la mayonnaise, les olives, le céleri haché, bien mélangés. Couper en carreaux.

Sandwich aux œufs

Laitue
1 c. à table de beurre
2 c. à table de mayonnaise
Oeufs frits
1 olive hachée
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la laitue, la mayonnaise. Faire fondre le beurre dans une petite poêle, ajouter l'œuf. Cuire des deux côtés. Ajouter l'œuf sur le pain, garnir de tranches d'olives. Rassembler les deux morceaux de pain. Décorer de persil.

Sandwich aux olives

4 olives hachées
2 c. à table de mayonnaise
2 tranches de pain grillé
4 c. à table de céleri
2 tranches de tomate
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain. Ajouter la mayonnaise. Couvrir 1 morceau de pain d'olives hachées, de céleri. Ajouter les tranches de tomate. Rassembler. Couper en 4.

Sandwich à la tête fromagée

2 morceaux de pain grillé
Tête fromagée
Laitue
1 c. à table de mayonnaise
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain grillé, ajouter la laitue et la mayonnaise. Couvrir de tête fromagée. Couper en carreaux.

Sandwich aux tomates

3 morceaux de pain grillé
Tomates
Laitue
1 c. à table de mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain d'un côté, ajouter la mayonnaise. Ajouter la laitue ainsi que les tomates. Couper en 4 morceaux, assembler avec cure-dents. Décorer de persil.

Sandwich aux bananes

3 morceaux de pain grillé
4 c. à table de noix coupées
3 c. à table de mayonnaise
2 à 3 bananes coupées en tranches

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer le pain d'un côté. Couvrir de mayonnaise, ajouter les noix. Couper en 4 morceaux. Décorer de persil.

Western Sandwich

1 œuf
1 tranche de bacon ou jambon
1 oignon
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Battre l'œuf, l'oignon haché fin, le jambon coupé en dés. Bien mélanger. Cuire dans moitié beurre et moitié graisse. Beurrer le pain grillé. Ajouter une feuille de laitue et de la mayonnaise. Ajouter le mélanger cuit. Rassembler.

LÉGUMES

RECETTES

Pommes de terre bouillies

12 pommes de terre
Eau
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Peler délicatement les pommes de terre. Rincer deux fois à l'eau claire. Mettre dans un chaudron, les couvrir d'eau bouillante, laisser bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Pommes de terre purée

12 pommes de terre
Eau
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Mettre cuire les pommes de terre comme précédemment. Vider l'eau. Ecraser avec un pilon en fil de fer ou en bois, ajouter 4 c. à table de beurre, très peu de poivre, verser une chopine de lait doux par petites quantités en mélangeant bien. De cette manière vous obtiendrez une belle purée blanche.

Pommes de terre au fromage

Avec un reste de pommes de terre en robe de chambre ou château, on peut faire des pommes de terre au fromage.

4 tasses de pommes de terre en dés
½ poireau
1 c. à thé de sel fin
4 c. à table de beurre
½ tasse de fromage
1 c. à table de persil
Poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les pommes de terre au poireau haché, avec persil, sel et poivre, placer dans une lèchefrite. Ajouter le beurre, le fromage et le lait. Laisser 60 minutes au four modéré.

Pommes de terre brunes purée

Avec un reste de purée de pommes de terre, on peut faire des pommes de terre brunes en ajoutant un peu de lait doux; les verser dans une lèchefrite, les chauffer au four modéré 15 à 20 minutes, pour qu'elles soient bien dorées; les placer au-dessus d'une casserole remplie d'eau chaude jusqu'au moment de servir.

Pommes de terre brunes

8 pommes de terre crues — 1 chopine de sauce
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Prendre un reste de sauce de rôti de lard, verser dans une lèchefrite, ajouter les pommes de terre, cuire au four modéré. Arroser souvent durant la cuisson. Servir chaud.

Pommes de terre Hollandaises

4 tasses de pommes de terre bouillies
1 c. à thé de sel fin
1 chopine de lait doux
½ poireau
Poivre
4 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, ajouter le poireau haché, verser les pommes de terre, le sel, le poivre et le lait. Cuire au four modéré 60 minutes. Servir chaud.

Pommes de terre Château

12 à 16 pommes de terre — 8 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Placer les pommes de terre bien lavées dans une lèchefrite. Faire fondre le beurre, tremper un pinceau dans le beurre, bien beurrer les pommes de terre. Ajouter le sel et le reste du beurre. Cuire 1 heure au four. Tourner durant la cuisson. Servir chaud.

Pommes de terre frites à la Française

12 pommes de terre
4 tasse de *shortening*
1 tasse de suif fondu
4 c. à table de sel fin

MODE DE PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en petits carrés d'un doigt d'épaisseur, 2 pouces de longueur, les couvrir d'eau froide. Faire fondre le suif et la graisse dans un chaudron; quand le tout est fondu, enlever du feu. Egoutter les pommes de terre, les éponger avec un linge blanc, les plonger délicatement dans la graisse, laisser jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée. Les enlever, déposer dans une lèchefrite chaude, saler. Laisser au chaud jusqu'au moment de servir.

Pommes de terre en robe de chambre

10 pommes de terre
10 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Bien laver les pommes de terre, les brosser pour qu'elles soient bien propres. Mettre au four vif durant 1½ heure. Couper chaque pomme de terre en 4 au moment de servir. Presser le cœur pour qu'elle fleurisse, ajouter 1 c. à thé de beurre à chaque pomme de terre. Servir.

Pommes de terre au feuilleté (pour banquets)

10 pommes de terre de la grosseur d'un œuf
1 c. à table de persil haché
10 feuilletés de la grandeur d'un verre à eau
1 c. à table de gros sel
1 feuille de laitue

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les pommes de terre 15 à 18 minutes dans l'eau bouillante. Ajouter le sel. Enlever l'eau, laisser le couvercle pour qu'elles ne fleurissent pas. Placer la laitue sur un plat, mettre le feuilleté chaud, le couper en deux, mais pas complètement, ajouter la pomme de terre. Saupoudrer de persil.

Légumes à la Parisienne

1 pomme de chou coupée en 4
1 tasse de navets en dés
2 tasses d'abricots 1 pouce de long
4 c. à table de persil haché
2 tasses de panais en dés
4 œufs durs
6 carottes tranchées 1 pouce de long
2 tasses de céleri en dés
1 tasse de pois verts
5 poireaux tranchés
2 pintes de consommé blanc
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le consommé dans une casserole, ajouter les navets, les carottes, le céleri, le poireau, le persil, les panais. Assaisonner au goût. Laisser mijoter 1½ heure. Au bout d'une heure, ajouter le chou, les abricots, les pois verts. Quand la cuisson est terminée, laisser au chaud jusqu'au moment de servir. Décorer avec tranches d'œufs.

Fèves au lard à la Bretonne

4 tasses de fèves
3 livres de patte de porc
2 clous de girofle
1 c. à thé de moutarde
1 poireau
2 c. à soupe de vinaigre
4 c. à table de graisse de rôti
1 gousse d'ail

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves toute la nuit, jeter l'eau le matin. Remettre 8 tasses d'eau froide, faire mijoter jusqu'à ce que la peau s'enlève seule, mettre les fèves dans un chaudron de fer, ajouter les pattes de porc au milieu du chaudron, finir de remplir avec les fèves, ajouter de la graisse de rôti; cela donne une belle couleur et aussi un bon goût. Faire cuire pendant 6 heures; durant la dernière heure de cuisson, enlever le couvercle.

Fèves au poulet

4 tasses de fèves
8 tasses d'eau froide
½ livre de lard salé
1 c. à table de moutarde
1 c. à table de sel
4 c. à table de mélasse
2 tasses d'eau bouillante
1 poulet

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves avec une c. à thé de soda à pâte, laisser tremper toute la nuit, jeter l'eau le matin. Ajouter 8 tasses d'eau froide, faire mijoter jusqu'à ce que la peau s'enlève seule. Mettre dans un pot avec tous les ingrédients, ajouter assez d'eau pour couvrir, faire cuire au four, mettre un rang de fèves, un de lard salé, couper le poulet en quatre parties, ajouter au milieu, remplir le pot de fèves. Laisser cuire 6 heures.

Fèves aux tomates

4 tasses de fèves
1 c. à soupe de sel
3 tasses d'eau bouillante
8 tasses d'eau froide
1 livre de lard salé
2 boîtes de tomates
1 oignon

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves toute la nuit avec 1 c. à thé de soda, jeter l'eau le matin. Ajouter 8 tasses d'eau froide, faire mijoter jusqu'à ce que la peau s'enlève seule, soit environ ½ heure. Echauder le lard salé, couper en dés. Mettre dans un pot un rang de fèves, un de lard salé, ajouter les autres ingrédients au milieu, remplir de fèves, mettre le reste du lard salé sur le dessus. Mettre assez d'eau pour couvrir, ajouter l'oignon, cuire au four 350 degrés F. de 6 à 7 heures. Après la cuisson, enlever l'oignon.

Fèves Bostonnaises

4 tasses de fèves
1 c. à soupe de sel
3 tasses d'eau bouillante
8 tasses d'eau froide
1 livre de lard salé
2 c. à table de mélasse
1 oignon

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves avec soda toute la nuit, le matin jeter l'eau. Ajouter 8 tasses d'eau froide, faire mijoter jusqu'à ce que la peau s'enlève seule, soit environ ½ heure. Echauder le lard salé, le couper en dés. Mettre dans un pot un rang de fèves, un de lard, ajouter tous les autres ingrédients, remplir avec les fèves, ajouter la mélasse et l'oignon. Mettre assez d'eau pour couvrir. Cuire au four vif de 6 à 7 heures.

Crème aux pois verts

3 tasses de lait
5 c. à table de beurre
Sel et poivre
7 c. à table de farine
5 c. à table de graisse
1 boîte de pois verts

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait par petites quantités, après l'avoir fait chauffer à part, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire. Faire chauffer les pois verts, égoutter, ajouter les pois à la crème. Servir chaud.

Crème aux carottes

5 c. à table de beurre
Sel et poivre
7 c. à table de farine
5 c. à table de graisse
3 tasses de lait
4 tasses de carottes en dés

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger pour éviter les grumeaux, verser le lait par petites quantités, en agitant en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire. Assaisonner au goût. Couper les carottes en tranches, faire bouillir environ 25 minutes. Lorsque la cuisson est terminée verser l'eau, ajouter les carottes dans la crème. Servir chaud.

Crème aux navets

4 tasses navets coupés en dés
7 c. à table de farine
5 c. à table de graisse
3 tasses de lait
5 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait qu'on a fait chauffer d'autre part, verser par petites quantités, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire, assaisonner au goût. Faire bouillir les navets 1 heure, enlever l'eau, les couper en dés, ajouter à la crème au moment de servir.

Crème au céleri

4 tasses de céleri coupé en dés
7 c. à table de farine
5 c. à table de graisse
3 tasses de lait
5 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait qu'on a fait chauffer à part, l'ajouter par petites quantités, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes. Verser dans une passoire, assaisonner au goût. Couper le céleri en dés, le faire bouillir environ 15 minutes. Enlever l'eau. Ajouter à la crème au moment de servir.

Crème au chou

3 tasses de lait
10 c. à table de graisse
½ pomme de chou
7 c. à table de farine
Sel et poivre
3 œufs durs

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre ou la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait qu'on a fait chauffer à part, verser par petites quantités, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire fine. Assaisonner au goût. Faire bouillir le chou 25 minutes; quand il est cuit ajouter la crème au chou, mettre au chaud jusqu'au moment de servir. Servir chaque plat avec œufs râpés.

Crème au chou-fleur

3 tasses de lait
5 c. à table de beurre
Sel et poivre
7 c. à table de farine
5 c. à table de graisse
2 petits choux-fleurs

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait qu'on a fait chauffer à part, verser par petites quantités, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire fine. Assaisonner au goût. Faire bouillir le chou-fleur durant 20 minutes, enlever l'eau, ajouter la crème au chou-fleur. Servir chaud.

Crème aux oignons

5 oignons tranchés
7 c. à table de farine
5 c. à table de graisse
3 tasses de lait
5 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait qu'on a fait chauffer à part, verser par petites quantités, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire, assaisonner au goût. Faire bouillir les oignons 20 minutes, faire égoutter, ajouter à la crème au moment de servir.

Crème au poireau

6 poireaux tranchés
3 tasses de lait
5 c. à table de graisse
7 c. à table de farine
5 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait qu'on a fait chauffer à part, le verser par petites quantités, agiter en même temps, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire, assaisonner au goût. Faire bouillir le poireau 20 minutes, faire égoutter, ajouter la crème au poireau. Servir chaud.

Crème au panais

4 tasses de panais en dés
3 tasses de lait
5 c. à table de graisse
7 c. à table de farine
5 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, verser le lait par petites quantités, après l'avoir fait chauffer à part, laisser mijoter 5 ou 6 minutes, verser dans une passoire, faire bouillir le panais 35 minutes, assaisonner au goût, couper en dés, ajouter les panais à la crème. Servir chaud.

Navets au beurre

4 tasses de navets
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
2 c. à table de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les navets 35 minutes, ajouter le céleri en dés; quand la cuisson est terminée, enlever l'eau, mettre le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Blé-d'Inde au beurre

1 boîte de blé-d'Inde sucré
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le blé-d'Inde dans une casserole au moins 10 minutes, ajouter le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Carottes au beurre

4 tasses de carottes
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
2 c. à table de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les carottes 25 minutes, mettre 2 c. à table de sucre en les faisant cuire, ajouter aussi le céleri coupé en dés, enlever l'eau, mettre le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Choux-fleurs au beurre

4 tasses de chou-fleur
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
2 c. à table de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le chou-fleur dans l'eau salée après l'avoir fait tremper 10 minutes dans une eau également salée, ajouter le céleri coupé en dés, laisser bouillir 20 minutes, assaisonner au goût. Servir chaud.

Pois verts au beurre

4 tasses de pois verts
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
2 c. à table de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Si vous prenez des pois cuits d'avance, vider toujours l'eau, mettre dans une casserole le beurre et le céleri, assaisonner au goût, faire chauffer pendant 10 minutes. Servir chaud.

Panais au beurre

4 tasses de panais
2 c. à table de beurre
Sel et poivre
2 c. à table de céleri

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les panais pendant 35 minutes avec le céleri; lorsque la cuisson est terminée, enlever l'eau, ajouter le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Fèves au beurre

1 boîte de fèves
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer les fèves pendant 10 minutes, enlever l'eau, ajouter le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Betteraves au beurre

4 tasses de betteraves
2 c. à table de beurre
2 c. à table de céleri
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les betteraves durant 3 heures, les peler, couper en dés le céleri, mettre dans une casserole les betteraves coupées, assaisonner au goût. Servir chaud.

Tomates au Beurre

1 boîte de tomates
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer les tomates, ajouter le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Choux au beurre

1 pomme de chou
2 c. à table de céleri
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper le chou dans l'eau froide durant 10 minutes, ajouter un peu de sel, vider l'eau, faire bouillir 20 minutes le chou et le céleri coupé en dés; quand la cuisson est terminée, enlever l'eau, ajouter le beurre, assaisonner au goût. Servir chaud.

Chop-Suey au dindon

2 livres de fèves chinoises
2 oignons
2 c. à table de sauce piquante
1 ½ livre de dindon
2 poireaux
1 tasse d'eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves de 3½ à 4 jours: le germe aura au moins 2 pouces de long après ce temps; n'employer que le germe pour faire le chop-suey. Faire bouillir les germes à l'eau salée durant 5 à 10 minutes, jeter l'eau, hacher les oignons et les poireaux. Frire dans une poêle avec un morceau de beurre et de graisse, jeter le tout sur les germes de fèves. Couper la viande en petits morceaux, faire rôtir avec beurre et graisse, mêler le tout aux fèves et aux oignons, ajouter 1 tasse d'eau, 1 c. à table de sauce piquante, assaisonner au goût, laisser bouillir 10 minutes. On peut préparer un très bon plat de cette manière, dans l'espace de 20 minutes.

Chop-Suey au poulet

2 livres de fèves chinoises
2 oignons
2 c. à table de sauce piquante
1½ livre de poulet cuit
2 poireaux
1 tasse d'eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Laisser tremper les fèves de 3½ à 4 jours: le germe aura au moins 2 pouces de long après ce temps; n'employer que le germe pour faire le chop-suey. Faire bouillir les germes à l'eau salée durant 5 à 10 minutes, jeter l'eau, hacher les oignons et les poireaux. Frire dans une poêle avec un morceau de graisse et de beurre, mêler le tout aux fèves, couper la viande en petits morceaux, faire rôtir avec beurre et graisse, mêler le tout avec les fèves et les oignons, ajouter 1 tasse d'eau, 1 c. à table de sauce piquante. Assaisonner au goût, laisser bouillir 10 minutes. Servir chaud.

Autre Chop-Suey

Dans une casserole mettre 3 livres de bœuf et de porc frais maigre hachés, ajouter 1 boîte de blé-d'Inde, 1 boîte de pois français, une bouteille de sauce piquante, un petit chou haché, sel au goût, couvrir d'eau, laisser bouillir 30 minutes.

Chop-Suey au porc frais

2 livres de fèves chinoises
2 oignons
2 c. à table de sauce piquante
1½ de porc frais cuit
2 poireaux
1 tasse d'eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves de 3½ à 4 jours: le germe aura au moins 2 pouces de long, après ce temps; n'employer que le germe pour faire le chop-suey. Faire bouillir les germes à l'eau salée durant 5 à 10 minutes, jeter l'eau, hacher les oignons et les poireaux, frire à la poêle avec un morceau de graisse et de beurre, mêler le tout aux fèves, couper la viande en petits morceaux, faire rôtir avec un morceau de beurre et de graisse, mêler le tout avec les fèves et les oignons, ajouter 1 tasse d'eau, 1 c. à table de sauce piquante. Assaisonner au goût, laisser bouillir 10 minutes. Servir chaud.

Chop-Suey au veau

2 livres de fèves chinoises
2 oignons
3 c. à table de sauce piquante
1½ livre de veau cuit
2 poireaux
1 tasse d'eau
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les fèves de 3½ à 4 jours: le germe aura au moins 2 pouces de long après ce temps; n'employer que le germe pour faire le chop-suey. Faire bouillir les germes à l'eau salée durant 5 à 10 minutes, jeter l'eau, hacher les oignons et les poireaux, faire rôtir dans une poêle avec un morceau de beurre et de graisse, jeter le tout sur les germes de fèves. Couper la viande en petits morceaux, faire rôtir avec beurre et graisse, mêler le tout aux fèves et aux oignons, ajouter 1 tasse d'eau, 1 c. à table de sauce piquante, assaisonner au goût, laisser bouillir 10 minutes. On peut préparer un très bon plat de cette manière, dans l'espace de 20 minutes.

Feuilles de betteraves

1 gallon de feuilles de betteraves
1 c. à table de sel
2 pintes d'eau
Pincée de poivre
Noisette de beurre
Mayonnaise

MODE DE PRÉPARATION

Laver les feuilles dans 7 ou 8 eaux froides, ajouter 2 pintes d'eau tiède pour les faire bouillir, laisser bouillir du-

rant 15 minutes, égoutter. Au moment de servir ajouter sel et poivre au goût, noisette de beurre et mayonnaise à chaque couvert.

On peut aussi conserver des feuilles de betteraves pour l'hiver, bien laver les feuilles, les mettre à la vapeur durant 15 minutes, ne pas les cuire dans l'eau, mais à la vapeur, les passer à l'eau froide, égoutter, couper, remplir des pots, remplir d'eau, ajouter 1 c. à thé de sel par pinte. (Fermer la première broche, faire bouillir dans l'eau durant 3 heures, enlever et mettre l'autre broche immédiatement.) On peut aussi conserver des feuilles de navets, d'épinards. Les préparer de la même manière que si elles étaient fraîches, en les faisant chauffer. Assaisonner au moment de servir.

Epinards au beurre

1 gallon de feuilles d'épinards
1 c. à table de sel
Mayonnaise
2 pintes d'eau
Pincée de poivre
Noisette de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Laver les feuilles dans 7 ou 8 eaux froides ajouter 2 pintes d'eau tiède pour les faire bouillir, laisser bouillir durant 15 minutes, égoutter. Au moment de servir ajouter sel et poivre au goût, noisette de beurre et mayonnaise à chaque couvert.

Sauce aux œufs

3 tasses de lait
½ poireau
3 c. à table de farine
5 c. à table de beurre
3 jaunes d'œufs
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, ajouter le poireau haché, le laisser cuire jusqu'à ce qu'il ait une couleur dorée ; ajouter le lait, délayer la farine avec un peu de lait, battre les jaunes d'œufs une minute ou deux, ajouter à la farine délayée; quand le lait est rendu au point d'ébullition, ajouter le mélange par petites quantités, agitant en même temps; vous pourrez ajouter du lait si vous désirez une sauce plus claire. Laisser cuire encore pendant 10 minutes, verser dans une passoire. Servir chaud.

Sauce blanche

5 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
3 tasses de lait
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait, fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le lait chaud par petites quantités en agitant en même temps, verser dans une passoire, assaisonner au goût. Servir chaud.

Sauce blanche claire

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
1 tasse de lait
3 c. à table de graisse
2 tasses de bouillon
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le lait et le bouillon qu'on a mis chauffer à part, verser par petites quantités, agiter en même temps, assaisonner au goût.

Sauce blanche à la Française

3 c. à table de beurre
5 à 6 c. à table de farine
Sel et poivre
2 c. à table de pommes de terre purée
1 c. à table de pois verts au beurre
3 c. à table de graisse
3 tasses de lait
2 œufs durs par convive

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et la graisse, ajouter la farine en mélangeant bien, ajouter le lait qu'on a mis chauffer à part, verser par petites quantités, agiter en même temps, assaisonner au goût, passer dans une passoire. Placer sur chaque morceau de pain grillé coupé en deux, placer sur chaque partie, 1 c. à table de pommes de terre purée, verser 5 c. à table de sauce par couvert, couper un œuf en deux, renverser sur chaque morceau de pain, couper un autre œuf sur la longueur, en placer la moitié entre les deux autres morceaux, le jaune visible, couper l'autre moitié en deux, mettre sur le bord du couvert, décorer de pois verts.

Sauce brune Canadienne

5 c. à table de graisse de rôti
1 poireau haché
Sel et poivre
3 c. à table de farine
½ c. à thé d'épices mélangées
Eau

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre la graisse de rôti, ajouter le poireau haché, la farine, laisser brunir la farine pour qu'elle fasse une sauce brune, ajouter assez d'eau pour faire une sauce claire, ajouter les épices, le sel et le poivre au goût, verser dans une passoire. Servir chaud. Si on n'a pas de graisse de rôti, on peut aussi bien se servir de beurre.

Sauce aux tomates

5 c. à table de beurre
1 pinte de tomates
1 oignon haché
2 c. à table de farine
Sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et l'oignon haché, jusqu'à ce que ce dernier ait une couleur dorée, ajouter les tomates; quand celles-ci sont rendues au point d'ébullition, délayer la farine avec un peu d'eau, ajouter un mélange en agitant continuellement, laisser bouillir environ 10 minutes, assaisonner au goût. Passer à la passoire. Servir chaud.

DESSERTS

TARTES, GATEAUX
PATISSERIES FRANCAISES
BONBONS

RECETTES

Pâte feuilletée

2 livres de farine à pain
2 œufs
1 tasse ou plus d'eau glacée
1½ livre de graisse S. S. ou beurre
½ c. à table de sel
¼ tasse de sucre granulé

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ¾ livre de graisse avec toute la farine, faire un vide dans le milieu, assez grand pour contenir toute l'eau, les œufs, le sel, le sucre, mélanger vivement. Couper en deux, prendre un morceau, le mettre sur la planche, ajouter l'autre, les mélanger ensemble légèrement. Rouler avec un rouleau à pâte, légèrement, sans glisser, jusqu'à ce que le morceau de pâte soit carré et d'environ ½ pouce d'épaisseur. Laisser reposer environ 15 minutes au froid.

Prendre le reste de la graisse, soit ¾ de livre, l'ajouter par noisettes sur le milieu de la pâte et à un pouce du bord, ramener les deux côtés de la pâte sur la partie graissée—un feuillet en dessus et un feuillet en dessous—la rouler de façon égale avec le rouleau et une bande d'environ 26 à 30 pouces de long, la replier en trois, de la même manière que la première fois, laisser reposer 1½ heure dans un endroit froid, la recouvrir.

Refaire deux tours de la même manière que les premiers, laisser reposer encore 50 minutes au froid, faire encore 2 tours, laisser reposer 50 minutes.

Vous trouverez plus loin toutes les recettes qu'on peut faire avec cette pâte. Si on se sert du beurre pour faire cette pâte on le fait dessaler avant, et si dans la recette de cette pâte vous ajoutez de la viande, alors ne sucrez pas la pâte.

Pâte brisée

¾ livre de farine
¼ c. à table de sel
½ livre de graisse
¼ tasse d'eau glacée

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger la graisse et la farine; quand ces deux ingrédients sont bien mélangés, faire un vide dans le milieu,

ajouter le sel et l'eau, mélanger vivement, faire une boule avec la pâte, laisser reposer dans un endroit froid. Rouler ensuite pour mettre dans les assiettes à tarte. Quand on fait des tourtières, cela nécessite une pâte moins grasse; dans ce cas diminuez la graisse.

Pâte Victoria (à tarte)

¾ livre de graisse
1 pincée de sel
2 œufs
1 livre de farine à pâtisserie
½ tasse de cassonade
Essence de citron
¼ à ½ tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger la graisse et la farine, ajouter le sel et l'essence. Faire un vide au centre de ce mélange, y verser les œufs, la cassonade et le lait. Mélanger le tout, en pétrissant la pâte le plus délicatement possible. Mettre dans un plat recouvert d'un linge humecté, laisser reposer sur la glace au moins 10 heures avant de tailler.

Ceci sert non seulement pour les tartes, mais aussi pour toutes sortes de pâtisseries, telles que petits fours, roses-tartes, petits gâteaux aux fraises, etc. Rouler cette pâte toujours très délicatement et faire cuire aussi soigneusement que possible, car elle est très fragile.

Tartes aux framboises—(conserves)

2 tasses de framboises
2 c. à table de biscuits soda

MODE DE PRÉPARATION

Se servir d'une pâte brisée, la rouler très mince, recouvrir le fond de la croûte de deux c. à table de biscuits soda pilés, ajouter les confitures de framboises, humecter le bord de la croûte, ajouter celle de dessus, mettre au four, cuire de 6 à 10 minutes.

Tartes aux ananas—(conserves)

2 tasses d'ananas
1 c. à table de biscuits soda

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince, recouvrir la pâte d'ananas, après avoir mis les biscuits soda, terminer de la même manière que les premières. Cuire de 6 à 10 minutes.

Tartes aux fraises—(conserves)

2 tasses de fraises
2 c. à table de biscuits soda

MODE DE PRÉPARATION

Se servir d'une pâte brisée, rouler la pâte très mince, recouvrir de biscuits soda pilés, ajouter les fraises, humecter le bord de la croûte, ajouter celle de dessus, ajouter du lait sur le dessus au moyen d'un pinceau, mettre au four très chaud de 6 à 10 minutes.

Tartes aux bluets—(conserves)

4 tasses de bluets
2 c. à table de biscuits soda

MODE DE PRÉPARATION

Rouler votre pâte brisée très mince, recouvrir la croûte de biscuits soda pilés, ajouter les confitures, humecter le bord de la croûte, ajouter l'autre, mettre au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes à la rhubarbe—(conserves)

2 tasses de rhubarbe
Jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince, recouvrir la croûte de rhubarbe dans laquelle on a ajouté le jus de citron, humecter le bord de la tarte, mettre la croûte de dessus, passer du lait sur le dessus, mettre au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes aux abricots—(conserves)

2 tasses d'abricots
Jus de citron
1 c. à table de biscuits soda

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince, ajouter les biscuits soda sur le fond de la tarte, mettre les abricots dans lesquels on a ajouté l'essence de citron ou jus de citron.

Finir la préparation de la même manière que les premières. Cuire à four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes à la citrouille—(conserves)

2 tasses de citrouille
1 c. à thé d'essence de ratafia

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte mince, ajouter la citrouille dans laquelle on a ajouté l'essence de ratafia. Même façon que les précédentes pour terminer la préparation. Cuire de 6 à 10 minutes.

Tartes aux pommes—(compote)

2 tasses de pommes
1 c. à table de muscade
Jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince, ajouter les pommes après avoir mis la muscade et le jus de citron, terminer de la même manière que les précédentes. Cuire de 6 à 10 minutes.

Tartes aux atocas—(conserves)

2 tasses d'atocas
1 c. à table de biscuits soda

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince, recouvrir le fond de la croûte de biscuits soda, ajouter les atocas, terminer de la même manière que les précédentes. Cuire au four vif de 6 à 1[illegible] minutes.

Tartes au raisin

1 tasse de raisin
¾ tasse de sucre
Pincée de muscade
2 c. à table de farine
4 tasses d'eau
Jus de citron
2 c. à table de fécule de maïs
1 c. à table d'essence d'érable

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les raisins toute une nuit, le matin égoutter, faire chauffer l'eau vivement, ajouter les raisins, faire bouillir 8 minutes, ajouter le sucre, délayer la farine et la fécule de maïs dans un peu d'eau, ajouter en mélangeant continuellement, laisser mijoter 7 ou 8 minutes, ajouter la muscade et le jus de citron, l'essence d'érable, laisser refroidir le mélange avant de l'ajouter dans les croûtes de tartes. Lorsque le mélange est froid, ajouter dans les croûtes. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes au citron

4 tasses d'eau
1 tasse de sucre
4 œufs
3 citrons
8 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer l'eau au bain-marie, ajouter le sucre, le jus de citron; quand le mélange bout, délayer la fécule de maïs avec un peu d'eau, séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers, ajouter la fécule de maïs aux jaunes d'œufs battus, battre au moins 2 minutes, ajouter au bain-marie, faire mijoter deux ou trois minutes; lorsque ce mélange est assez épais, verser sur les croûtes qui sont toujours cuites d'avance. Battre les blancs d'œufs 5 minutes, ajouter 4 c. à table de sucre, par petites quantités, battre de nouveau; lorsque les tartes sont refroidies, ajouter le blanc d'œuf par-dessus, faire rôtir quelques minutes au four.

Tartes aux bananes

4 tasses de lait
1 tasse de sucre
8 c. à table de fécule de maïs
4 œufs
1 tasse de bananes tranchées
1 c. à thé d'essence de ratafia

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre; quand ce mélange commence à mijoter séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers, ajouter la fécule de maïs délayé avec un peu de lait froid, battre 3 minutes, verser l'essence de ratafia, ajouter au bain-marie, laisser mijoter trois minutes, mettre ½ tasse de bananes, ajouter ce mélange sur les croûtes de tarte. Battre les blancs d'œufs, sucrer au goût, verser sur les tartes. Décorer les tartes avec l'autre ½ tasse de bananes.

Tartes au chocolat

4 tasses de lait
8 c. à table de fécule de maïs
3 c. à table de chocolat non sucré
Croûtes de tartes cuites
4 œufs
1 tasse de sucre
2 c. à table de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre; quand il commence à mijoter, délayer vivement le chocolat avec un

peu de lait chaud. Si vous vous servez de chocolat en tablettes, faire fondre au fourneau au lieu de délayer, ajouter au lait. Séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers deux minutes, délayer la fécule de maïs avec un peu de lait froid, ajouter aux œufs, battre trois minutes, ajouter au bain-marie tout en mélangeant vivement, laisser mijoter trois minutes, ajouter le beurre fondu. Mettre le mélange sur les croûtes de tartes, laisser refroidir, ajouter les blancs d'œufs battus et sucrés au goût. Faire dorer au four.

Tartes à la crème

4 tasses de lait
1 tasse de sucre
4 œufs
8 c. à table de fécule de maïs
1 c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre; quand il commence à mijoter séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers deux minutes, délayer la fécule de maïs avec un peu de lait froid, ajouter aux jaunes d'œufs battus, battre trois minutes, ajouter au bain-marie, en mélangeant vivement, laisser mijoter trois minutes, verser sur la croûte de tarte cuite d'avance. Battre les blancs d'œufs, ajouter 4 c. à table de sucre, par petites quantités, battre de nouveau. Lorsque le mélange dans les tartes est refroidi, ajouter les blancs d'œufs, faire dorer au four quelques minutes.

Tartes émincées (Mince-meat)

2 pintes de pommes
¼ livre de suif
2 livres de raisins
1 c. à table de vinaigre
1½ livre de longe de bœuf
Pincée de muscade
Sucre blanc ou cassonade au goût

MODE DE PRÉPARATION

Couper le bœuf, le suif, les fruits en dés, ajouter le sucre ou la cassonade, le vinaigre et la muscade, mélanger et laisser reposer trois jours avant de s'en servir. Faire cuire 45 minutes, ajouter dans une pâte riche, recouvrir d'une autre croûte l'humecter de lait, faire cuire au four de 6 à 10 minutes.

Tartes au sirop d'érable

2 tasses de sirop d'érable
4 c. à table de beurre
8 c. à table de sucre
12 noix de Grenoble
2 tasses d'eau
8 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le sirop avec l'eau au bain-marie, ajouter le beurre; quand le tout bout, ajouter la fécule de maïs délayée avec un peu d'eau tiède, ajouter vivement en agitant continuellement, laisser mijoter 4 ou 5 minutes, couper les noix, ajouter au mélange, verser sur les croûtes de tarte.

Tartes au suif

2 tasses de suif tranché
Jus de deux citrons
1 tasse d'eau bouillante
¾ c. à thé de muscade
2 tasses de sucre
1 tasse de raisins

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le sucre dans une casserole, ajouter l'eau bouillante, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous, ajouter la muscade et le jus des citrons, faire refroidir, mélanger le suif avec le raisin. Rouler la pâte à tartes très mince, recouvrir la croûte avec le suif et le raisin mélangés, verser dessus le sirop, humecter le bord de la croûte ajouter une autre croûte par dessus, l'humecter de lait, mettre au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes au lard

2 tasses de lard haché
¾ tasse de sucre
Noix de Grenoble
½ tasse d'eau
½ tasse de raisins de Corinthe
1 c. à thé d'essence de ratafia

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince, mettre dans l'assiette à tarte, ajouter le lard haché; faire dissoudre le sucre dans l'eau, le laisser bouillir 5 minutes, ajouter les noix, les raisins, mettre le sirop sur le lard, ajouter par-dessus le reste de gras de lard Ajouter une autre croûte, passer du lait sur le dessus. Cuire au four très vif de 6 à 10 minutes.

Tartes au caramel

3 tasses de cassonade
4 c. à table de fécule de maïs
4 c. à table d'amandes piquées hachées
½ tasse de sucre d'érable
4 c. à table de farine
2 c. à table de beurre
4 tasses d'eau bouillante

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la cassonade et le sucre dans une casserole de fer, faire griller, ajouter vivement l'eau, mélanger en même temps; quand le sucre est dissous, délayer la fécule de maïs et la farine, ajouter au sirop, agiter vivement, ajouter le beurre, laisser mijoter, ajouter les amandes. Rouler la pâte très mince, ajouter le caramel, mettre une autre croûte par-dessus. Cuire au four chaud de 12 à 15 minutes.

Tartes aux dattes

4 tasses de dattes
1 tasse d'eau
½ tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer l'eau, dissoudre le sucre dans l'eau chaude, faire bouillir 10 minutes; il faut obtenir un sirop clair. Rouler la pâte à tarte très mince; après qu'elle est placée dans l'assiette, enlever les noyaux des dattes, les étendre sur le fond de la croûte, mettre la moitié sur chaque assiette, ajouter le sirop sur les dattes, pour une autre croûte, l'humecter de lait. Cuire au four très vif de 6 à 10 minutes.

Tartes aux figues

4 tasses de figues
1 tasse d'eau
½ tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer l'eau, dissoudre le sucre dans l'eau chaude, faire bouillir 10 minutes; obtenir un sirop clair. Rouler la pâte à tarte très mince; après qu'elle est placée dans l'assiette, couper les figues, les ajouter sur la croûte, ajouter le sirop, recouvrir d'une nouvelle croûte, l'humecter de lait. Cuire au four très vif de 6 à 10 minutes.

Tartes au coco

4 tasses de lait
1 tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
4 œufs
8 c. à table de fécule de maïs
4 c. à table de coco
Croûte cuite

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre; quand le mélange commence à mijoter, séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers deux minutes, délayer la fécule de maïs avec un peu de lait froid, l'ajouter aux œufs battus, battre trois minutes, ajouter au contenu du bain-marie, ajouter 2 c. à table de coco, mélanger continuellement, laisser mijoter trois minutes, mettre le mélange dans la croûte de tarte, laisser refroidir. Battre les blancs d'œufs 5 minutes, ajouter 4 c. à table de sucre par petites quantités, verser sur les tartes, mettre le reste du coco. Dorer au four.

Tartes au mistra

1 tasse de cassonade brune
½ tasse de mélasse
4 tasses d'eau
8 c. à table de fécule de maïs
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de noix de Grenoble
½ tasse de crème douce assez épaisse

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer l'eau au bain-marie, ajouter la mélasse, le sucre et la cassonade; quand c'est au point d'ébullition, délayer la fécule, ajouter en agitant vivement, laisser mijoter 4 à 5 minutes, ajouter les noix hachées, laisser refroidir. Verser sur une croûte cuite d'avance, fouetter la crème, décorer au moment de servir.

Tartes aux fraises fraîches

4 tasses de fraises
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble les fraises, le sucre et l'eau, rouler la pâte à tarte très mince, ajouter les fraises sur chaque croûte, poser une croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four de 6 à 10 minutes.

Tartes à la Mélasse

½ tasse de sucre
3 tasses d'eau
2 tasses de mélasse
2 c. à table de fécule de maïs
6 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau au bain-marie, ajouter le sucre, la mélasse; quand le mélange est rendu au point d'ébullition délayer la farine et la fécule de maïs avec de l'eau froide, ajouter au bain-marie, laisser mijoter 8 à 10 minutes. Verser dans des croûtes cuites d'avance.

Tartes aux carottes

3 tasses de carottes rapées
4 œufs
4 c. à table de fécule de maïs
1 tasse de sucre
4 tasses de lait
4 c. à table de farine
1 c. à thé d'essence de coco ou de banane

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie, ajouter la râpure de carotte, le sucre, faire mijoter pendant 2 à 4 heures, séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers, délayer la fécule de maïs et la farine avec un peu de lait, ajouter aux œufs battus, battre de nouveau quelques minutes; quand le mélange est à peu près cuit ajouter les œufs, laisser mijoter trois ou quatre minutes, ajouter sur croûtes cuites d'avance. Lorsque la crème est refroidie, battre les blancs d'œufs 5 minutes, ajouter 4 c. à table de sucre, verser par petites quantités, battre de nouveau, décorer les tartes de blanc d'œuf au moment de servir.

Tartes aux framboises fraîches

4 tasses de framboises
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble les framboises, le sucre et l'eau, rouler la pâte à tarte très mince, ajouter les framboises sur chaque croûte, poser une croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four de 6 à 10 minutes.

Tartes à la crème brûlée

2 tasses de cassonade brune
1 c. à thé d'essence d'érable
4 c. à table de fécule de maïs
1 tasse de mélasse
4 tasses d'eau
4 c. à table de farine
½ tasse de crème douce épaisse

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la cassonade dans une casserole de fer, faire griller, ajouter l'eau, la mélasse; quand le mélange est au point d'ébullition, délayer la farine et la fécule de maïs avec un peu d'eau froide et ajouter, laisser mijoter 4 ou 5 minutes, verser sur croûte de tarte cuite. Ajouter la crème après l'avoir fouettée et sucrée.

Tartes aux oranges

4 oranges
4 tasses d'eau
4 c. à table de fécule de maïs
4 œufs
1 tasse de sucre
4 c. à table de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau au bain-marie, ajouter le sucre et le jus d'orange; lorsque le mélange est au point d'ébullition, délayer la fécule et la farine avec un peu d'eau froide, séparer les blancs d'œufs des jaunes, battre ces derniers, ajouter la fécule délayée aux œufs, battre encore 3 minutes, ajouter au bain-marie par petites quantités; laisser mijoter 5 minutes, verser sur des croûtes cuites. Battre les blancs d'œufs, ajouter 4 c. à table de sucre par petites quantités, battre de nouveau, décorer les tartes.

Tartes aux groseilles fraîches

4 tasses de groseilles
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger ensemble les groseilles, le sucre et l'eau, rouler la pâte à tarte très mince, ajouter les groseilles, poser une croûte sur les dessus, l'humecter de lait. Cuire au four de 6 à 10 minutes.

Tarte à la crème aux ananas

2 tasses d'ananas en dés
2 tasses d'eau
½ tasse de crème épaisse
2 tasses de jus d'ananas
½ tasse de sucre
8 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le jus d'ananas, l'eau, le sucre au bain-marie, quand le mélange est au point d'ébullition, délayer la fécule de maïs, ajouter en agitant vivement; ajouter le beurre, les ananas coupées en dés, laisser mijoter 2 ou 3 minutes, mettre dans les croûtes cuites d'avance. Fouetter la crème, ajouter 4 c. à table de sucre, décorer les tartes.

Tartes aux mûres fraîches

4 tasses de mûres
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les mûres, le sucre et l'eau, rouler la pâte à tarte mince, ajouter les mûres, poser une autre croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four de 6 à 10 minutes.

Tartes aux pêches fraîches

4 tasses de pêches en petites tranches
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Peler les pêches, les couper en tranches fines, mêler au sucre et à l'eau, rouler la pâte très mince, ajouter les pêches sur la croûte, poser une autre croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes à la rhubarbe fraîche

4 tasses de rhubarbe en dés
3 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger la rhubarbe au sucre, rouler la pâte très mince, ajouter la rhubarbe, poser une croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes aux poires fraîches

4 tasses de poires en petites tranches
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Peler les poires, les trancher, mélanger au sucre et à l'eau, rouler la pâte à tarte très mince, ajouter les poires sur la croûte, poser une autre croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes aux abricots frais

4 tasses d'abricots
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les abricots tranchés au sucre et à l'eau, rouler la pâte à tarte mince, ajouter les abricots, poser une croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes aux prunes fraîches

4 tasses de prunes
2 tasses de sucre
2 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les prunes, le sucre et l'eau, rouler la pâte à tarte mince, ajouter les prunes, poser une croûte sur le dessus, l'humecter de lait. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Tartes au melon frais

4 tasses de melon français
2 tasses de sucre
1 c. à table d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le melon coupé en dés avec le sucre et l'eau, rouler la pâte à tarte mince, ajouter le melon, poser une autre croûte dessus, l'humecter de lait. Cuire au four vif de 6 à 10 minutes.

Pâte à chou

1 chopine d'eau
Pincée de sel
1 c. à table de sucre blanc
½ livre de graisse S. S. ou shortening
10 onces de farine
8 à 10 œufs

MODE DE PRÉPARATION

Additionner l'eau, la graisse, le sucre, le sel, dans un bol, mettre sur le poêle; quand la graisse est fondue et que l'eau commence à mijoter, ajouter vivement la farine, mélanger avec une cuillère de bois, laisser cuire jusqu'à ce que la pâte se détache facilement du bol. Retirer du feu, ajouter les œufs un à un en agitant continuellement. Pour les éclairs on peut mettre 8 œufs; pour les religieuses, les truches, les St-Honoré, les soufflés à la crème (cream puff) on met 10 œufs. La méthode de cuisson est la même que précédemment.

Petits fours glacés

Faits avec gâteau à l'éponge français.

7 œufs
1 tasse de farine à pain
1 c. à thé d'essence de citron
1 tasse de sucre
1 c. à table de beurre froid fondu

MODE DE PRÉPARATION

Séparer les jaunes des œufs d'avec les blancs, battre les jaunes 15 minutes. Ajouter le sucre, battre 5 minutes. Ajouter l'essence. Faire chauffer au bain-marie, battre continuellement jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Battre les blancs d'œufs 5 minutes. Ajouter graduellement 6 c. à table de sucre. Joindre la farine aux jaunes d'œufs, en battant légèrement. Ajouter les blancs d'œufs battus, mélanger de nouveau, le moins longtemps possible. Ajouter le beurre. Beurrer un papier brun, placer dans un moule profond, ajouter le mélange, environ 1 doigt d'épaisseur. Cuire 10 à 15 minutes au four modéré. Après la cuisson laisser refroidir, puis couper en deux sur la longueur, ajouter une crème blanche au beurre et rassembler. Couper par laises d'un pouce et demi sur la longueur, couper sur le biais, cela formera des carreaux. Glacer chaque petit gâteau sur le dessus seulement, avec de la glace ordinaire, rose, blanche, ou au chocolat.

Saint-Joseph

3 œufs
½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte
Pincée de sel
Jus de citron
1 tasse de sucre
1¾ tasse de farine
6 c. à table de beurre fondu
Gelée de fraises
Coco grillé

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs 10 minutes avec le sucre. Ajouter le jus de citron, le lait, le sel. Mélanger encore 2 ou 3 minutes. Tamiser la farine avec la poudre. Ajouter par petites quantités au mélange tout en battant. Ajouter le beurre, mélanger de nouveau. Beurrer des moules individuels avec du beurre mou, fariner très peu. Ajouter 2 c. à table de pâte à chaque moule. Cuire au four assez chaud de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Prendre de petits gâteaux, les rassembler par la partie inférieure, les tenir entre le pouce et l'index, les garnir de gelée tout autour, les rouler ensuite dans le coconut, laisser se séparer les deux gâteaux, de manière à ce que la partie de dessus retombe dans le coco, la partie inférieure ne se trouvant pas garnie; prendre une crème au beurre à l'érable (dont vous trouverez la recette dans les desserts) garnir le rebord du gâteau à l'aide d'un tube décorateur, et dans le milieu ajouter 1 c. à thé de gelée de pommes, ou une fraise fraîche. Servir un gâteau par couvert.

Marguerites à la crème fouettée

3 œufs
½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
Jus de citron
1 tasse de sucre
1¾ tasse de farine
6 c. à table de beurre fondu
1½ tasse de crème
4 c. à table de sucre en poudre

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs dix minutes avec le sucre. Ajouter le jus de citron, le lait, le sel, battre de nouveau 2 ou 3 minutes. Tamiser la farine avec la poudre à pâte. Ajouter au mélange et battre encore. Ajouter le beurre. Bien mélanger. Beurrer des moules individuels avec du beurre mou, fariner très peu. Ajouter 2 c. à table de pâte dans chaque moule. Cuire au four chaud de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Enlever le dessus avec un couteau, creuser environ ½ pouce,

remplir la cavité de crème fouettée, remettre la partie de dessus. Saupoudrer de sucre en poudre. Servir une marguerite par couvert.

Petit gâteau Breton au chocolat

3 œufs
½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte
Pincée de sel
1 tasse de sucre en poudre
Peu de lait
1 tasse de sucre
1¾ tasse de farine
6 c. à table de beurre fondu
2 c. à table de beurre
1 c. à table de chocolat
Jus de citron
1½ tasse de crème

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs avec le sucre 10 minutes. Ajouter le jus de citron, le lait, le sel. Mélanger encore 2 ou 3 minutes. Tamiser la farine avec la poudre à pâte. Ajouter au mélange, battre encore quelques minutes, ajouter 6 c. à table de beurre mou. Beurrer des moules individuels avec du beurre fondu, fariner très peu. Cuire au four assez chaud 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Délayer le sucre avec le lait, le chocolat, le beurre. Mélanger le tout. Glacer les petits gâteaux; on peut aussi ajouter au centre des noix ou une cerise de France.

Pommes de terre au chocolat

4 tasses de reste de gâteau blanc
½ tasse de noix hachées
¾ tasse de cocoa
1 œuf

MODE DE PRÉPARATION

Passer le gâteau au moulin à viande, ajouter les noix, l'œuf, bien mélanger. Former une boule en forme de pomme de terre, la placer dans une passoire fine, saupoudrer de cocoa en poudre dessus, pour faire la couleur de la pelure d'une pomme de terre, avec le bout du doigt faire des yeux dans la pomme de terre. On peut servir sur crème fouettée ou crème aux pommes.

Moka

Faire la recette du gâteau roulé avec les mêmes quantités. Ce gâteau ne doit pas avoir plus d'un pouce d'épaisseur. Quand le gâteau est cuit, couper en 2 parties, ajouter de la crème au beurre. Rassembler les deux parties. Couper le gâteau en morceaux de 2 pouces carrés, ajouter de la crème au beurre sur les côtés et sur le dessus. Si cette crème est à l'érable, ajouter du cocoanut grillé sur les côtés. En se servant d'un tube décorateur former une petite fleur sur le milieu avec de la crème au beurre.

Gâteau nouveau-riche

Crème au beurre

Couleur rouge
Couleur verte

Crème au beurre

½ livre de beurre
1 œuf
1 c. à thé d'essence d'amande
1¼ livre de sucre en poudre

MODE DE PRÉPARATION

Faire un gâteau éponge français, (dont vous trouverez la recette dans les gâteaux). Lorsqu'il est cuit il doit avoir environ 1 pouce d'épaisseur. Couper le gâteau en 2 sur la longueur. Mettre le beurre en crème, ajouter l'œuf et le sucre en poudre par petites quantités, ajouter l'essence. Mettre la crème entre les deux parties du gâteau, rassembler. Glacer de nouveau le dessus avec très peu de crème. Couper par lisières de 2 pouces de largeur toute la longueur du gâteau.

Mettre une douille pour doigts de dames dans un tube décorateur, séparer la crème au beurre qui reste en 3 parties, en laisser une partie blanche, une autre rose, la dernière verte, faire une lisière droite avec la crème blanche, à environ 1 doigt du bord, en ajouter une autre de la même grosseur à côté de la blanche avec de la crème rose, en ajouter une troisième entre les deux premières sur le dessus avec la crème verte. Mettre au froid quelques minutes. Délayer du sucre en poudre avec du lait pour faire une glace assez épaisse, faire tiédir à feu modéré pour que la glace éclaircisse, la battre continuellement. Verser cette glace sur la crème qui est déjà sur le gâteau, la laisser s'étendre d'elle-même sans y toucher avec un couteau. Couper sur le biais en forme de carreaux. Ce gâteau est délicieux.

Miroirs Français

6 blancs d'œufs
½ c. à thé de crème de tartre
2 tasses ou plus de sucre en poudre

MODE DE PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs 10 minutes. Ajouter le sucre en poudre par petites quantités, battre de nouveau 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange durcisse. Ajouter la crème de tartre. Graisser légèrement des lèchefrites et fariner. Mettre une douille pour doigts de dames dans le tube décorateur, ajouter la crème, verser la crème au moyen du tube pour donner la forme d'un biscuit rond de 4 pouces de diamètre, commencer au milieu en tournant tout autour jusqu'à ce qu'on ait la grandeur désirée. Délayer une tasse de sucre en poudre avec du lait pour faire une glace assez épaisse, ajouter 1 c. à table de cette glace au milieu du biscuit. Cuire au four modéré de 12 à 15 minutes. Placer dans un endroit sec.

Carreautés aux fraises

Reste de pâte feuilletée
Confitures aux fraises
Lait

MODE DE PRÉPARATION

Couvrir de pâte le fond de l'assiette à tarte, piquer avec une fourchette. Ajouter la confiture ou gelée de fraises. Rouler le reste de la pâte, couper par bandes d'un doigt de largeur, ajouter sur le dessus de la tarte pour former des carreaux. Humecter le dessus de la pâte avec du lait. Cuire au four chaud de 10 à 12 minutes. A la place des fraises on peut user de n'importe quels fruits.

Mille-feuilles

1 livre de pâte feuilletée
Crème pâtissière
Glace blanche

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte égale et mince en formant un carré. Faire deux carrés de la même grandeur pour deux lèchefrites. Laisser reposer au froid 3 à 5 minutes. Au moment de faire cuire, piquer avec une fourchette. Cuire 25 à 30 minutes au four assez chaud. Laisser refroidir dans un endroit sec.

Crème pâtissière

4 tasses de lait
1 c. à thé d'essence de vanille
4 onces de fécule de maïs
¾ tasse de sucre
3 jaunes d'œufs
2 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le lait au bain-marie, ajouter la moitié du sucre. Bien battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre, y ajouter la fécule de maïs délayée avec du lait, battre avec soin. Quand le lait commence à bouillir, ajouter vivement le mélange, laisser mijoter 3 à 5 minutes. Laisser refroidir. Ajouter environ 1 doigt d'épaisseur de crème pâtissière sur une partie de la croûte. Ajouter l'autre partie sur la première, en pressant délicatement. Délayer deux tasses de sucre en poudre avec assez d'eau chaude pour faire une crème épaisse. Verser la glace sur le milieu du mille-feuilles, l'étendre avec une spatule, délicatement. Pour l'opération précédente on n'a employé que la part de la crème; prendre le reste de la crème, y ajouter 2 c. à table de chocolat non sucré et fondu. Mettre dans un cornet de papier, étendre sur la longueur du mille-feuille environ de la grosseur d'une paille et à un pouce de distance. Se servir du dos d'un gros couteau, passer sur la largeur de la glace brune, en venant sur nous, à environ 1 pouce de distance. Recommencer la même opération sur l'autre sens et entre les premières lisières. Couper par morceaux de 2 pouces de large par 3 pouces de long. Servir un morceau par couvert.

Saint-Honoré

Pâte à choux
Crème pâtissière
Cocoanut
Pâte feuilletée

MODE DE PRÉPARATION

Employer une douille pour éclairs. Mettre dans un sac de toile. Remplir à moitié le sac de pâte à choux. Graisser légèrement la lèchefrite, fariner, prendre un couvert ou un moule quelconque et faire une marque ronde d'environ 7 pouces de diamètre. Avec le sac rempli de pâte suivre le tour, couper la pâte feuilletée pour aller en dedans du cercle, l'ajouter, cuire au four plutôt chaud durant 25 à 30 minutes, alors les deux pâtes seront réunies. Laisser refroidir. Faire

dix petits soufflés à la crème de la grosseur d'un jaune d'œuf, se servir de la pâte à chou. Cuire dans un four assez chaud de 15 à 20 minutes. Laisser refroidir. Remplir les soufflés de crème pâtissière (dont vous trouverez la recette avec les mille-feuilles). Avec 2 tasses de sucre et 1 tasse d'eau faire un sirop très épais, ajouter 1 c. à thé d'essence d'érable, passer une couche très épaisse de sirop sur la pâte à chou qui forme le rebord du gâteau, rouler chaque soufflé dans le sirop, le saupoudrer de cocoanut coloré rouge et vert ; le cocoanut se trouve placé en dehors lorsque vous placez le soufflé sur le gâteau; répéter la même opération pour les dix soufflés, et les placer sur la pâte à chou qui forme le rebord du gâteau, placer environ 1 doigt d'épais de crème pâtissière à l'intérieur des soufflés sur la pâte feuilletée, ½ pouce de crème fouettée par-dessus. Ajouter des cerises de France coupées en 4 parties, et des noix de Grenoble hachées.

Rouleau à la crème

Se servir de pâte à chou et d'une douille pour éclairs. Remplir le sac aux trois-quarts de pâte. Faire de la même forme qu'un éclair, mais toute la longueur de la lèchefrite qui a environ 15 pouces. Laisser deux pouces à deux pouces et demi entre les lisières. Cuire, environ 25 à 30 minutes. Lorsque la cuisson est terminée couper en 3 pouces de long, remplir de crème fouettée, saupoudrer le dessus de sucre en poudre.

Lunettes

1 livre de pâte feuilletée — Gelée de fraises

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte bien égale, 1 doigt d'épaisseur, en formant un carré. Couper en carrés de 5 pouces de long et 3 pouces de largeur. Faire 2 creux à chaque bout avec les deux doigts. Humecter le dessus avec du lait. Ajouter 1 c. à thé de gelée de fraises dans chaque petit creux. Laisser reposer au froid 2 ou 3 minutes. Passer de l'eau froide dans la lèchefrite avant de placer les lunettes. Cuire au four vif de 20 à 25 minutes. On peut servir avec crème fouettée.

Asperges Françaises à l'érable

Faire un gâteau, avec la recette du gâteau roulé, prendre les mêmes quantités; le gâteau ne doit pas avoir plus d'un pouce d'épaisseur. Lorsqu'il est cuit, couper en deux sur la longueur, ajouter de la crème au beurre rose, rassembler les deux parties du gâteau. Glacer le dessus et les côtés avec une crème au beurre à l'érable, couper le gâteau par morceaux d'un pouce et demi par trois pouces de longueur, ajouter de la crème au beurre sur toutes les faces du gâteau, mettre du cocoanut grillé sur tous les côtés, faire deux barres droites sur le gâteau avec la crème au beurre blanche, laisser un petit espace au bout des deux barres blanches, ajouter un peu de crème au beurre de couleur verte avec une douille pour asperges, faire de nouveau deux petites barres très fines de travers sur le gâteau, avec la crème à l'érable. Voilà ce qu'on appelle des asperges.

Un éclair

On dépose sur une tôle 4 pouces de long. Se glace au goût. Des soufflés à la crème la grosseur d'un œuf. La même cuisson.

Palmiers

1 livre de pâte feuilletée Sucre granulé

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte plus longue que large, humecter avec de l'eau froide en se servant d'un pinceau. Saupoudrer de sucre granulé. Plier les deux extrémités jusqu'à ce qu'il reste environ 2 pouces ou moins dans le centre de la pâte. Saupoudrer les deux parties de sucre, replier de nouveau les deux parties l'une sur l'autre. Saupoudrer de sucre le dessus et le dessous. Couper en lisières d'un doigt de largeur. Passer une lèchefrite à l'eau froide ou l'humecter avec un pinceau, laisser retomber les lisières sur le côté de la lèchefrite, ouvrir légèrement les deux extrémités: cette pâte prendra alors la forme d'un cœur durant la cuisson. Cuire de 20 à 25 minutes au four modéré. Au bout de 15 minutes de cuisson retourner de côté délicatement pour qu'ils deviennent dorés sur les deux côtés. Servir avec crème fouettée.

Croissants

1 livre de pâte feuilletée — Lait

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte également et bien mince, en formant un carré. Couper en lisières de 6 pouces de longueur sur 2 pouces de largeur. Rouler de nouveau délicatement en donnant la forme d'une anse, rejoindre les deux extrémités. Passer de l'eau froide dans les lèchefrites, ajouter les croissants. Laisser reposer 2 à 3 minutes au froid. Cuire de 20 à 25 minutes. Servir avec beurre.

Triangles aux framboises

1 livre de pâte feuilletée — Gelée de framboises

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte mince et égale, pour former un carré. Couper en morceaux de 3 pouces carrés. Humecter le dessus de la pâte avec un pinceau. Ajouter au centre 1 c. à table de gelée de framboises. Prendre une pointe, la ramener sur l'autre côté: on a alors un triangle. Cuire dans une lèchefrite qui a été humectée. Laisser reposer quelques minutes. Cuire 20 à 25 minutes. Servir chaud ou froid.

Madeleines au cocoanut

Recette pour 12 madeleines:

1½ lb. de pâte à tarte Victoria (recette au commencement des desserts) — 4 blancs d'œufs
3 tasses de cocoanut — ½ tasse de noix de Grenoble
½ tasse d'amandes piquées — ½ tasse cerises de France

MODE DE PRÉPARATION

Rouler très mince la pâte à tarte. Couper assez grande pour qu'il y ait environ ¼ de pouce de pâte qui soit en dehors du moule. Si l'on a de la difficulté à transporter la pâte se servir d'une spatule. Mélanger le cocoanut, les noix, les amandes hachées, les blancs d'œufs, les cerises. Ajouter 2 c. à table de ce mélange dans chaque moule individuel. Cuire 15 minutes au four modéré.

Longue tarte aux pommes

1 livre de pâte feuilletée — Compote de pommes
1½ tasse de crème fouettée

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte mince. Couper en morceaux de 3 pouces de largeur par 5½ pouces de longueur. Humecter d'eau froide. Ajouter les pommes au centre. Rouler une partie sur l'autre en laissant le bord de la pâte en dessous. Ajouter dans une lèchefrite humectée. Laisser reposer quelques minutes. Cuire de 20 à 25 minutes. Servir avec crème fouettée.

Roses-tartes

1 livre de pâte feuilletée — Ananas en conserves
Lait

MODE DE PRÉPARATION

Rouler régulièrement la pâte ½ doigt d'épaisseur, de manière à former un carré. Couper en morceaux de 3½ pouces. Humecter légèrement avec du lait, plier les pointes au milieu. Ajouter dans lèchefrite humectée. Laisser reposer quelques minutes au froid. Cuire de 20 à 25 minutes.

Nègre blanc

½ livre de pâte Victoria
½ tasse de cocoanut
1 c. à table de farine
2 c. à table de lait
1 tasse de sucre en poudre
½ tasse d'amandes piquées
2 tasses de noix de Grenoble
1 tasse de sucre en poudre
8 blancs d'œufs en neige
Essence de ratafia

MODE DE PRÉPARATION

Rouler la pâte très mince et l'enrouler autour du rouleau, la dérouler au-dessus des moules; il y a environ 8 moules; repasser le rouleau au-dessus des moules pour couper toute la pâte autour; avec une petite boule de pâte d'environ la grosseur d'un jaune d'œuf refouler la pâte jusqu'au fond des moules, aussi délicatement que possible pour ne pas déchirer la pâte. Piquer avec une fourchette. Cuire au four chaud de 6 à 8 minutes. Enlever des moules aussitôt sorti du four. Mélanger les amandes hachées, le cocoanut, les

noix de Grenoble hachées. Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre en poudre par petites quantités, battre encore 5 minutes. Ajouter les ingrédients bien mélangés, mélanger de nouveau quelques minutes. Placer 2 c. à table de ce mélange dans chaque petit moule, en leur donnant la forme d'un citron. Cuire au four modéré, 7 ou 8 minutes seulement, pour les assécher. Retirer, laisser refroidir, glacer, une moitié de couleur chocolat et l'autre moitié de couleur blanche, avec une glace ordinaire et épaisse. Ces nègres blancs se servent à un goûter.

Mont-Blanc de Paris

12 blancs d'œufs
½ c. à thé d'essence de citron
½ tasse de cerises de France
3 tasses de sucre en poudre
1½ tasse de crème fouettée
½ tasse de noix de Grenoble
1 c. à table de cocoa
2 tasses de crème

MODE DE PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs 8 ou 9 minutes, ajouter le sucre en poudre par petites quantités, battre de nouveau de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le blanc devienne très ferme. Graisser légèrement des lèchefrites, fariner. Employer une douille pour éclairs, mettre la meringue dans un sac de toile, remplir le sac environ aux trois-quarts. Faire des tours d'environ 8 pouces de diamètre; dans le centre faire des lisières de long en large; durant la cuisson toutes ces lisières se réuniront, on aura alors le fond du gâteau. Cuire de 10 à 15 minutes au four très modéré, soit de 150 à 200 degrés. Avec cette recette et cette grandeur, vous aurez de 7 à 10 tranches, mais les suivantes ne devront pas avoir de lisières au centre, seulement le tour, que vous faites cuire de la même manière et qui doivent aussi avoir 8 pouces de diamètre. Faire un sirop épais avec 2 tasses de sucre et 1 tasse d'eau. Lorsque les rondelles sont refroidies, passer une couche de sirop sur chacune, les mettre l'une sur l'autre en mettant celle qui a un fond la première. Fouetter la crème très ferme, sucrer au goût, ajouter au mélange le citron, la moitié des noix et des cerises. Verser délicatement au centre du gâteau. Fouetter de nouveau ½ tasse de crème, en la sucrant au goût. En passer une couche à l'extérieur. Si l'on désire, on peut employer une pâte de guimauve pour

l'extérieur; vous trouverez la recette dans ce livre. Mettre le reste des noix et des cerises tout autour du gâteau et sur le dessus. Avec un couteau humecté passer dans le cocoa sec, et toucher légèrement l'extérieur du gâteau de place en place, entre les cerises et les noix que l'on a placés à des endroits différents. Ce gâteau peut se servir à un banquet, un mariage, ou en toutes circonstances.

Fromage à la meringue

12 blancs d'œufs
½ c. à thé d'essence de citron
1½ tasse de crème fouettée
½ tasse de cerises de France
4 tasses ou plus de sucre en poudre
½ tasse de noix de Grenoble
Crème au beurre

MODE DE PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs 8 à 10 minutes; ajouter le sucre par petites quantités; battre de nouveau de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le blanc d'œuf devienne très ferme. Ajouter 1 c. à thé de crème de tartre. Graisser légèrement des lèchefrites et fariner. Employer une douille pour éclairs, mettre la meringue dans un sac de toile, mettre environ aux trois-quarts. Verser la crème au moyen du tube en donnant la forme d'un biscuit rond de 4 pouces de diamètre. Cuire 12 à 15 minutes au four modéré et environ 1 journée d'avance, laisser dans un endroit sec pour laisser sécher. Préparer une crème au beurre dont vous trouverez la recette avec le gâteau nouveau-riche. Ajouter 1 c. à thé de crème au beurre sur le dessus d'un fromage, en mettre un autre par-dessus, les tenir entre le pouce et l'index, en ajouter 1 c. à table autour, rouler ensuite dans les noix hachées. Laisser les deux fromages se séparer. Ajouter au centre une demi-cerise de France, du cocoanut grillé, ou coloré. Saupoudrer de sucre en poudre, servir.

Sucre à la crème

1 livre de sucre d'érable
½ tasse de lait
⅛ c. à thé de crème de tartre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir ensemble les ingrédients jusqu'à ce que le mélange forme une boule dans l'eau froide. Retirer du feu, battre jusqu'à ce qu'il soit en crème très épaisse. Verser dans des lèchefrites graissées.

Meringues à la crème fouettée

12 blancs d'œufs
½ c. à thé de crème de tartre
4 tasses ou plus de sucre en poudre
Crème fouettée

MODE DE PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs de 8 à 10 minutes, ajouter le sucre en poudre par petites quantités, mélanger de nouveau de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit ferme. Ajouter la crème de tartre. Graisser légèrement des lèchefrites et fariner. Prendre la meringue, la mettre dans un sac de toile employer une douille pour éclairs, mettre environ aux trois-quarts de meringue. Former une boule qui représente une moitié de citron. Cuire au four modéré de 12 à 15 minutes, pour assécher. Laisser dans un endroit sec au moins 1 journée avant de s'en servir. Au moment de servir, ajouter de la crème fouettée dans le centre, en ajouter d'autre dessus. Servir.

Rochers

6 blancs d'œufs
1½ tasse de sucre en poudre
½ c. à thé de crème de tartre

MODE DE PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs de 8 à 10 minutes, ajouter le sucre en poudre par petites quantités, battre de nouveau de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit très ferme. Ajouter la crème de tartre. Graisser légèrement des lèchefrites, fariner. Ajouter assez de cocoanut pour faire une pâte ferme. Faire des boules de la forme d'un chocolat au lait. ajouter sur les lèchefrites. Cuire au four modéré de 12 à 15 minutes.

Caramels au chocolat

3 tasses de sucre blanc
½ tasse de beurre
1 tasse de lait ou crème
4 onces de chocolat non sucré

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, faire bouillir jusqu'à ce que le mélange file dans l'eau froide. Verser sur lèchefrites beurrées; lorsque le mélange commence à refroidir, le couper en carrés.

Berrichons français

1 livre de pâte d'amande — 1 livre de sucre en poudre
Crème au beurre blanche — Cerises de France
Noix de Grenoble hachées

MODE DE PRÉPARATION

Couper la pâte d'amande par petits morceaux, avec un couteau. Ajouter le sucre en poudre, et très peu de lait, pour faire une pâte molle. Saupoudrer la table de sucre en poudre, y verser la pâte. Rouler environ ¼ pouce d'épaisseur et de forme carrée. Mettre dans des moules d'un pouce carré, ajouter 1 fraise sur le dessus et noix hachées. Ajouter un peu de crème au beurre blanche sur le dessus, au moyen d'un cornet de papier. Décorer d'une cerise de France. Laisser 7 ou 8 heures au froid avant de servir.

Bonbons français

1 livre de pâte d'amande — 1 livre de sucre en poudre
½ tasse de noix de Grenoble

MODE DE PRÉPARATION

Couper délicatement la pâte d'amande, à l'aide d'un couteau. Ajouter le sucre et très peu de lait, pour faire une pâte molle. Saupoudrer la table de sucre en poudre. Ajouter la pâte, rouler environ 1 pouce d'épaisseur, couper en morceaux d'un pouce de largeur et deux pouces de longueur. Colorer la moitié du bonbon de cocoanut coloré rouge, et l'autre moitié de cocoanut coloré vert, après l'avoir plongé dans un sirop épais pour y faire adhérer le cocoanut. Ajouter une noix de Grenoble au centre.

Pastilles de menthe

2 tasses de sucre — ½ tasse d'eau
1 c. à table de glucose — Huile de menthe

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir dans l'eau froide le sucre, l'eau et la glucose, jusqu'à ce que ce mélange reste mou, mais consistant. Retirer du feu, quand il est tiède, ajouter de l'essence de menthe. Battre jusqu'à ce que le mélange devienne très épais. Mettre par c. à thé sur un papier beurré.

Bonbons français (Autre)

½ livre de beurre doux
½ livre de farine
2 livres de sucre en poudre
1 c. à table essence de ratafia

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre en crème, tamiser la farine avec le sucre en poudre, ajouter l'essence de ratafia au beurre, ajouter 1 à 2 c. à table de lait, la farine, mélanger lentement avec le sucre en poudre; se servir d'une cuillère de bois. Séparer la pâte en trois parties en formant une boule. Faire fondre deux onces de chocolat non sucré, mélanger à une partie de pâte. Ajouter 1 c. à thé de couleur rouge à l'autre partie, pour lui donner une couleur rose. La dernière partie étant blanche, la mettre sur une planche saupoudrée de sucre en poudre, rouler la pâte d'un doigt d'épaisseur, rouler la pâte couleur de chocolat de la même épaisseur; en se servant d'une spatule la placer sur la partie blanche. Faire la même chose de la partie rose et l'ajouter par-dessus l'autre. Couper en morceaux d'un demi-pouce carré. Servir.

Grenobles à la crème

1 blanc d'œuf
Noix de Grenoble
Sucre en poudre
Essence

MODE DE PRÉPARATION

Battre le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit ferme, soit 7 ou 8 minutes, ajouter graduellement du sucre en poudre pour faire une meringue ferme. Ajouter des noix de Grenoble hachées pour obtenir une pâte dure. Former de petites boules de cette pâte. Mettre sur lèchefrites graissées et farinées. Cuire au four modéré de 15 à 20 minutes.

Pistaches croquantes

2 tasses de sucre blanc
1 tasse de pistaches

MODE DE PRÉPARATION

Placer le sucre dans une poêle sur un feu très vif, battre jusqu'à ce qu'il soit dissous complètement. Verser ce sirop sur les pistaches placées dans une lèchefrite.

Kisses à la mélasse

1 tasse de mélasse
1 tasse d'eau bouillante
3 c. à table de vinaigre
¼ c. à thé de soda
3 tasses de sucre granulé
½ tasse de beurre fondu
¼ c. à thé de crème de tartre
Essence, de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Mettre la mélasse, le sucre, l'eau et le vinaigre dans un plat de granit, mener au point d'ébullition; ajouter la crème de tartre, laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange casse dans l'eau froide, battre continuellement durant la dernière partie de la cuisson. Lorsque la cuisson est presque terminée, ajouter le soda et le beurre fondu, cuire jusqu'à ce que le mélange devienne cassant; laisser refroidir, étirer, couper en petits morceaux. Envelopper dans papier huilé. Laisser toujours dans un endroit sec.

Tire à la mélasse

1 tasse de mélasse
½ tasse d'eau
3 tasses de sucre
1 c. à thé de crème de tartre

MODE DE PRÉPARATION

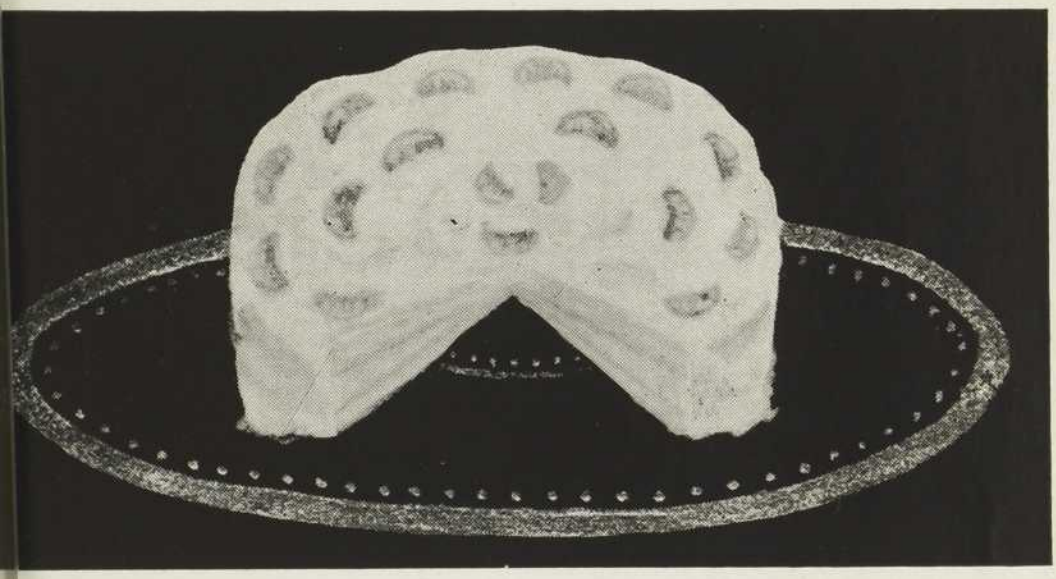
Mélanger le sucre et la crème de tartre, ajouter la mélasse et l'eau, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Laisser bouillir jusqu'à ce qu'il devienne dur dans l'eau froide; ne pas battre durant la cuisson. Mettre dans des lèchefrites beurrées, lorsque la tire est tiède l'étirer et couper en croquettes.

Fondant

2 tasses de sucre
½ tasse d'eau
Essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Battre le sucre et l'eau jusqu'à ce que le premier soit dissous, enlever la cuiller, laisser bouillir jusqu'à ce que le sirop reste mou, mais consistant dans l'eau froide. Retirer du feu, battre avec une cuiller ou un couteau jusqu'à ce que le mélange devienne comme une masse crémeuse. Verser sur lèchefrite beurrée. Vers la fin de la cuisson, ajouter l'essence au goût.



Gâteau au plaisir de la table

Fudge au chocolat

1 tasse de cassonade
½ tasse de crème
¼ tasse de mélasse
¼ tasse de beurre
1 tasse de sucre blanc
2 carrés de chocolat non sucré
½ c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le sucre, le beurre, la crème, la mélasse et le chocolat, laisser cuire jusqu'à ce que ce mélange forme des fils épais dans l'eau froide. Retirer du feu, ajouter la vanille. Battre jusqu'à ce qu'il soit de bonne consistance. Verser sur lèchefrites beurrées. Lorsqu'il est tiède, couper par carrés.

Pâte de guimauve au sucre cuit

2 tasses de sucre
10 feuilles de gélatine
1 tasse d'eau
Cocoanut

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce que ce mélange soit en sirop. Faire tremper les feuilles de gélatine quelques minutes. Ajouter dans le sirop, mêler le tout, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour le couper en carrés. Etendre sur lèchefrite légèrement beurrée. Laisser au froid durant une heure. Tailler en carrés, rouler dans du cocoanut grillé ou coloré. Pour glacer un gâteau, on peut mettre la pâte un peu plus claire.

Gâteau au plaisir de la table

½ tasse de beurre
¼ tasse de sucre
3 œufs
1 c. à thé de vanille
2 tasses de farine à pâtisserie
3 c. à thé de poudre
¾ tasse de lait
¼ c. à thé de sel fin

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre, le sucre et les œufs, ajouter le lait graduellement et battre délicatement. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel, bien battre le mélange. Verser la pâte dans trois moules ronds à gâteau graissés préalablement. Cuire 25 minutes et laisser refroidir. Etendre une gelée ou une glace (selon le goût) entre les trois gâteaux montés l'un sur l'autre. Bien recouvrir le tout d'une crème fouettée. Diviser deux oranges en petits quartiers et décorer d'après l'illustration ci-contre.

Pâte de guimauve

1 chopine d'eau bouillie
2 livres de sucre
1½ once de gélatine
3 c. à table de glucose

MODE DE PRÉPARATION

Lorsque l'eau bout, ajouter la gélatine, battre 5 minutes sans arrêt. Ajouter le sucre et la glucose, battre le tout avec un batteur à œufs, jusqu'à ce que le mélange soit bien dûr. Ajouter un peu d'essence de vanille.

Gâteau au chocolat

½ tasse de beurre
2 tasses de sucre
1 tasse de lait
2½ tasses de farine à pâtisserie
4 œufs
1 c. à thé de vanille
3 c. à thé de poudre
¼ c. à thé de sel
4 carrés de chocolat

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre, puis les jaunes d'œufs bien battus. Tamiser puis ajouter la farine, la poudre et le sel, avec le lait. Battre les blancs d'œufs montés en neige, le chocolat fondu et l'essence de vanille. Mettre dans une lèchefrite ronde avec un conduit au centre. Cuire 45 minutes à une heure au four modéré.

Gâteau blanc aux fruits

1 livre de beurre
1 livre de sucre
10 œufs
1 livre raisins de Corinthe
½ livre de noix de Grenoble
4 onces d'écorce mélangée
1 pincée de sel
1¼ livre de farine à pain
½ livre de cerises de France

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre et le sucre en crème. Ajouter les œufs et battre le tout 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients. Placer quatre morceaux de papier ciré dans les moules. Cuire 2½ heures à 3 heures au four modéré. Laisser refroidir dans le moule 1 heure, puis envelopper dans un papier légèrement beurré. Mettre au frais.

Ainsi préparé, ce gâteau peut se conserver sept ou huit mois.

Gâteau des anges de Paris

11 blancs d'œufs
¾ tasse de sucre en poudre
¾ tasse farine à pâtisserie
1 pincée crème de tartre

MODE DE PRÉPARATION

Monter les blancs d'œufs en neige pendant 10 minutes. Ajouter le sucre en poudre, la farine, et la crème de tartre tamisées deux fois. Mêler le tout délicatement et ne battre que ½ minute. Placer un papier brun légèrement beurré au fond d'un moule creux. Cuire au four doux 10 minutes.

Gâteau "Marshmallow"

½ tasse de beurre (shortening)
1½ tasse de sucre
½ tasse de lait
2½ tasses de farine
3 c. à thé de poudre
4 blancs d'œufs
½ c. à thé crème de tartre
1 pincée de sel
Essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre en crème et ajouter le sucre graduellement. Tamiser, puis ajouter les œufs bien montés en neige et l'essence. Cuire dans une lèchefrite environ 30 minutes au four tempéré. Mettre une couche de marshmallow, puis glacer avec une glace française.

Gâteau des montagnes

4 œufs
1 tasse de sucre
1 once de noix de Grenoble
4 onces de prunes
4 onces de dattes
1 once d'anis
5 onces de cerises de France
2 c. à soupe de mélasse
2½ tasses de farine (au plus)
½ tasse de lait
1½ tasse de beurre fondu
2 c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Mêler les œufs, le sucre et le beurre fondu, battre 20 minutes. Ajouter le lait, la farine, la poudre à pâte au premier mélange. Tailler les noix de Grenoble en petits dés. Enlever les noyaux des prunes et des dattes, puis ajouter au tout. Cuire environ 1 heure au four modéré, ayant soin de diminuer la température la dernière demi-heure de la cuisson,

Gâteau blanc

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre fin
4 blancs d'œufs
½ c. à thé d'essence d'amande
3 tasses de farine
4 c. à thé de poudre
1 tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Mêler le beurre et le sucre, ajouter l'essence et les blancs d'œufs montés en neige. Tamiser la farine et la poudre 4 fois, puis ajouter au mélange en alternant avec le lait. Cuire au four modéré environ 40 minutes.

Gâteau d'argent français

⅔ tasse de beurre
2 tasses de sucre
6 blancs d'œufs
3 c. à thé de poudre
4 tasses de farine
1 pincée de sel
¾ tasse de lait
1 c. à thé d'essence d'amande

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre et le sucre en crème. Tamiser la farine, la poudre et le sel trois fois, puis ajouter graduellement au premier mélange, ensuite, le lait, l'essence et les blancs d'œufs montés en neige. Faire un bon mélange et cuire au four modéré.

Gâteau aux abricots

4 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse de lait
1 tasse de beurre fondu
1 livre d'abricots
2 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Mettre les œufs et le sucre en crème claire, puis ajouter le lait, les abricots, qui doivent être trempés dans l'eau chaude une journée d'avance, puis les couper en dés. Tamiser une quantité suffisante de farine avec 1 cuillerée à thé de poudre pour chaque tasse de farine, avec le sel, ajouter au mélange, avec le beurre fondu. Bien battre le tout. Cuire au four modéré.

Gâteau au miel

6 œufs
½ tasse de miel
½ tasse de sucre
4 c. à table de lait
1 tasse de farine (au plus)
1 tasse de beurre fondu
1 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Battre les jaunes d'œufs 20 minutes et les blancs 10 minutes. Ajouter le miel aux jaunes d'œufs, puis le sucre. Tamiser la farine avec la poudre et le sel, trois fois, et l'ajouter au mélange, après les blancs d'œufs. Mettre le beurre fondu et bien battre le mélange. Cuire au four modéré.

Gâteau des Montagnes Vertes

⅓ tasse de beurre
1 tasse de sucre
3 blancs d'œufs
½ c. à thé d'essence de ratafia
1 tasse de farine
½ tasse de fécule de maïs
2 c. à thé de poudre
½ tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre et le sucre en crème, ajouter l'essence. Tamiser ensemble la farine, la fécule de maïs, la poudre et le sel, puis ajouter au mélange en alternant avec le lait et les blancs d'œufs montés en neige. Cuire 30 à 40 minutes au four modéré.

Gâteau aux noix

½ tasse de beurre
1½ tasse de sucre fin
¾ tasse de lait
2 tasses de farine
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de noix hachées
1 c. à thé d'essence de vanille
4 blancs d'œufs

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre et le sucre en crème bien claire. Ajouter les noix hachées, la vanille, puis le lait graduellement. Tamiser la farine, le sel et la poudre, ajouter au mélange, puis bien battre le tout. Ajouter les œufs montés en neige bien ferme. Cuire une heure au four modéré.

Gâteau ordinaire

3 tasses de farine
1 œuf
1 tasse de sucre
1 tasse de lait ou eau
1 c. à thé de soda
2 c. à thé de crème de tartre
2 c. à table de beurre fondu
½ c. à thé de sel

MODE DE PRÉPARATION

Faire un bon mélange de tous les ingrédients secs. Pratiquer un vide au centre et y placer l'œuf, le beurre fondu et le lait. Bien battre le mélange. Cuire dans une lèchefrite beurrée pendant 30 à 40 minutes.

Gâteau "Saison des Sucres"

4 œufs
½ tasse de sucre
1 tasse de sirop d'érable
½ tasse de lait
2½ tasses de farine (au plus)
3 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
1 tasse de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Mettre les œufs et le sucre en belle crème, et ajouter tous les autres ingrédients avec une quantité suffisante de farine et une cuillerée à thé de poudre pour chaque tasse de farine. Cuire au four modéré environ 30 minutes.

Gâteau aux oranges

6 jus d'oranges
3 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de beurre
2 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre en crème, ajouter aux œufs et au sucre, puis verser le jus d'orange et l'essence d'orange à volonté. Bien battre le mélange. Ajouter une quantité suffisante de farine, avec 1 cuillerée à thé de poudre pour chaque tasse de farine. Cuire au four modéré.

Gâteau au citron

Même recette que pour le gâteau aux oranges. Substituer le citron aux oranges.

Gâteau d'épices Français

2 tasses de sucre
2 tasses de graisse
1 tasse de mélasse
2 tasses de lait
1 c. à thé de soda à pâte
2 c. à thé de crème de tartre
1 pincée de sel
Farine
Epices

MODE DE PRÉPARATION

Mêler le sucre, la graisse et le lait. Incorporer le soda dans la mélasse, puis verser dans le premier mélange et ajouter ensuite tous les épices à la main. Mêler le sel et la poudre à une quantité suffisante de farine pour obtenir une bonne pâte.

Gâteau Russe

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre
1 tasse de lait frais
6 blancs d'œufs
3 grandes tasses de farine
2 c. à thé de poudre
1 c. à thé d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mettre en crème le beurre et le sucre. Ajouter au lait frais. Battre les blancs d'œufs et verser dans le premier mélange. Passer deux fois la farine au tamis avec la poudre, puis ajouter au mélange. Ajouter l'eau et verser le tout dans deux lèchefrites bien graissées. Cuire au four modéré.

Gâteau blanc de noces

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
8 blancs d'œufs
3 tasses de farine
1 c. à thé de poudre
1 livre de citrons tranchés
1 livre d'amandes blanchies et coupées en petits morceaux
1 verre à vin de vin blanc
Un peu de cocoanut râpé

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le beurre et le sucre en crème bien claire; tamiser la farine et la poudre ensemble cinq fois et ajouter graduellement dans le premier mélange avec du lait en petite quantité. Saupoudrer les noix et les fruits et ajouter au mélange, puis y verser le vin. Bien battre le tout et ajouter les blancs d'œufs battus en neige bien ferme. Verser dans une lèchefrite ronde et cuire au four modéré environ une heure.

Gâteau des anges

11 blancs d'œufs
1½ tasse de sucre en poudre
1 tasse de farine
1 c. à thé d'essence de vanille
1 c. à thé de crème de tartre
1 pincée de sel fin

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine, le sel et la crème de tartre cinq fois. Battre les œufs en neige très ferme et ajouter le sucre, puis la farine avec la crème de tartre, ensuite l'essence. Verser dans une lèchefrite non beurrée et cuire 45 minutes au four modéré. Laisser refroidir le gâteau avant de le glacer.

Gâteau des mamans

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
3 tasses de farine
2 c. à thé de poudre
4 œufs
1 tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre en crème et ajouter le sucre graduellement. Battre les œufs dans le mélange un par un. Tamiser la farine et la poudre ensemble. Ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Cuire dans une lèchefrite graissée environ une heure.

Gâteau aux fruits

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre brun
2 œufs
1 tasse de lait sur
1 c. à thé de soda
1 pincée de sel
1 c. à table de tous les épices
4 tasses de farine
1 tasse de raisins secs sans grains
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse d'écorce de citron.

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre en crème et ajouter le sucre graduellement, ensuite les œufs bien battus au préalable. Tamiser la farine avec le soda, le sel et les épices au goût et ajouter au premier mélange, en alternant avec le lait. Ajouter les fruits et l'écorce de citron. Faire un bon mélange, puis verser dans une lèchefrite bien beurrée. Cuire au four modéré environ 2 à 2½ heures.

Gâteau "à la bone femme"

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
3 œufs
2 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
½ tasse de lait
1 c. à thé d'essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre et le sucre en crème claire, puis ajouter les jaunes l'œufs battus 15 minutes d'avance, et les blancs montés en neige ferme. Tamiser la farine et la poudre ensemble. Ajouter au mélange, avec le lait et l'essence. Faire un bon mélange de tous les ingrédients puis verser dans une lèchefrite peu profonde.

Gelée noire

3 tasses de sucre
3 c. à table d'eau
1 tasse de noix
6 figues
3 blancs d'œufs
1 tasse de raisins

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le sucre et l'eau en sirop clair. Retirer du feu et battre vivement, puis verser sur les blancs d'œufs montés en neige très ferme. Battre le tout jusqu'à ce que ce soit épais, puis ajouter les fruits hachés, et battre encore le mélange avant d'étendre entre les deux gâteaux.

Gâteau de la salle à manger

1 tasse de beurre
1½ tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de muscade pulvérisée
1 pincée de sel
5 œufs
1½ tasse de sucre granulé
1 c. à thé d'essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine et le sucre avant de prendre la quantité mentionnée. Convertir le beurre en crème et ajouter la farine, la poudre et le sel, tamisés ensemble 3 fois au préalable. Dans un second bol, battre les jaunes d'œufs 20 minutes et ajouter le sucre et l'essence. Verser ce mélange dans le premier et battre 10 minutes. Ajouter les blancs d'œufs montés en neige 10 minutes. Cuire une heure au four modéré.

Gâteau au chocolat pour la "Belle"

1 tasse de cocoa
½ tasse de lait doux
Jaune d'un œuf
1 c. à thé de vanille
½ tasse de beurre
2 tasses de sucre brun
2 œufs
2 tasses de farine
1 c. à thé de soda
½ tasse de lait doux

MODE DE PRÉPARATION

Mettre dans un bain-marie: le cocoa, ¾ de tasse de sucre, le jaune d'œuf, l'essence et le lait. Cuire doucement pour obtenir une belle crème. Laisser refroidir et ajouter le beurre, le reste du sucre, les deux œufs bien battus, la farine tamisée avec le soda au préalable, puis le lait. Faire un bon mélange et cuire au four modéré.

Gâteau au chocolat pour le réveillon

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
1½ de farine
1 c. à thé soda à pâte
2 c. à thé de cocoa
½ tasse de lait sur
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre, ajouter les œufs bien battus. Tamiser ensemble la farine, le sel, le soda et le cocoa, puis ajouter au mélange en alternant avec le lait sur. Cuire au four modéré, environ 30 à 40 minutes.

Gâteau d'épices de Grand'mère

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre brun
1 œuf
2 tasses de farine
1 c. à thé de soda
1 pincée de sel
1 c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de clou de girofle
½ c. à thé de muscade
1 tasse de raisins
1 tasse de lait sur
1 c. à table d'eau chaude

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, le sel et les épices. Mêler le raisin, le beurre et le sucre en crème, les œufs battus et ajouter le mélange à la farine en alternant avec le lait sur et le soda dissous dans l'eau chaude au préalable. Faire un bon mélange et le verser dans une lèchefrite graissée. Cuire au four modéré pendant 1 heure.

Gâteau canadien aux épices

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre brun
2 tasses de farine
1 c. à thé de toutes les épices
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé d'essence de muscade, de canelle et de gingembre
1 tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, le sel et les épices. Mêler au beurre et ajouter le lait, les épices et les essences. Faire une pâte légère et unie. Verser dans une lèchefrite graissée et cuire 15 minutes.

Gâteau des chantiers

2 c. à table de poudre d'œufs
½ tasse de sucre
1 tasse de farine
½ tasse de lait doux
1 c. à thé de crème de tartre
½ c. à thé de soda à pâte
¼ c. à thé d'essence de citron

MODE DE PRÉPARATION

Délayer la poudre d'œufs avec 3 c. à table d'eau et ajouter le sucre graduellement. Tamiser ensemble deux fois la farine, la crème de tartre et le soda, puis ajouter au premier mélange en alternant avec l'eau froide. Ajouter l'essence de citron et cuire environ 20 à 25 minutes.

Gâteau de soirée

4 tasses de farine
1 c. à thé de soda
1 pincée de muscade, de clou de girofle, de cannelle et de gingembre
1 pincée de sel
1 tasse de beurre
2 œufs
1 tasse de lait sur
1 tasse de raisins ordinaires
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de citron tranché
2 tasses de sucre brun

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, le soda, le sel et les épices. Ajouter le sucre, puis saupoudrer les fruits pelés et coupés, un peu de farine et ajouter au mélange. Bien battre le tout, puis ajouter le beurre, les œufs battus et le lait sur. Verser dans une lèchefrite beurrée et cuire au four modéré environ une heure à 1½ heure.

Gâteau d'auberge

4 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé d'essence de citron

MODE DE PRÉPARATION

Séparer les blancs d'œufs des jaunes et battre les jaunes 20 minutes, puis ajouter le sucre graduellement. Incorporer l'essence, puis les blancs d'œufs montés en neige bien ferme. Tamiser la farine et la poudre ensemble cinq fois et ajouter au mélange. Cuire ½ heure au four modéré.

Gâteau d'éponge à la canadienne

3 œufs
1 tasse de sucre fin
1 tasse de farine
½ c. à thé de sel
1 c. à table de jus de citron
2 c. à thé d'eau chaude
1 c. à thé de poudre

MODE DE PRÉPARATION

Battre les jaunes d'œufs 25 minutes et ajouter le sucre, puis battre encore. Tamiser la farine, la poudre et le sel ensemble quatre fois, et les ajouter au mélange. Incorporer l'essence, les blancs d'œufs montés en neige et le jus de citron. Cuire 40 minutes.

Gâteau Régal

¾ tasse de beurre
1½ tasse de sucre
3 œufs
2½ tasses de farine
2 c. à thé de poudre
¼ tasse de lait
½ c. à thé de sel
2 tasses de raisins
1½ tasse raisins de Corinthe
1 c. à table d'essence de citron
½ tasse d'écorces d'orange confites
¼ tasse de brandy (eau-de-vie)

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser deux tasses de farine, la poudre à pâte et le sel. Saupoudrer les fruits et les écorces d'orange avec le reste de la farine; convertir le beurre et le sucre en crème. Ajouter les jaunes d'œufs battus 15 minutes, ensuite les blancs montés en neige 10 minutes. Ajouter la farine tamisée au mélange en alternant avec le lait et les fruits. Incorporer le brandy et faire un bon mélange. Couvrir une lèchefrite d'un papier beurré et cuire au four modéré environ 1 heure.

Gâteau du "Bridge"

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
2 tasses de farine
½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de muscade
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre et ajouter les œufs, puis bien battre. Tamiser ensemble la farine, la poudre, le sel et la muscade, puis ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Battre le tout deux minutes et verser dans une lèchefrite graissée. Cuire 40 minutes au four modéré.

Gâteau Bourgeois

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
3 œufs
3 tasses de farine
3 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
1 tasse de raisins de Corinthe
½ tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, la poudre et le sel. Incorporer dans le beurre avec le bout des doigts. Ajouter le sucre et les raisins de Corinthe, puis les œufs bien battus et le lait. Bien battre le mélange. Verser dans une grande lèchefrite graissée. Cuire environ 25 minutes.

Gâteau aux dattes

¼ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
1 c. à thé d'essence de vanille
1½ tasse de farine
1 c. à thé de soda à pâte
1 livre de dattes hachées
½ tasse de noix hachées (noix de Grenoble)
1 pincée de sel
¼ tasse d'eau chaude

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre. Ajouter les œufs bien battus d'abord, puis la farine, le soda et le sel tamisés ensemble, en alternant avec les fruits, les noix et l'eau chaude. Faire une belle crème du mélange, la verser dans une lèchefrite graissée. Cuire 50 minutes au fourneau modéré.

Gâteau aux noix à la Canadienne

6 œufs
½ livre de sucre
½ tasse de lait gras
½ livre de beurre fondu refroidi
Essence de vanille
4 c. à thé de poudre à pâte
½ livre de noix de Grenoble
½ livre de dattes
Farine

MODE DE PRÉPARATION

Faire un bon mélange de tous les ingrédients, en ajoutant une quantité suffisante de farine pour faire une pâte consistante. Mettre dans des casseroles et cuire au four modéré environ 25 à 30 minutes.

Gâteau au chocolat

4 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de beurre
½ tasse de lait
4 c. à table de cocoa
1 pincée de sel
Farine
Poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème les œufs, le sucre et le beurre, verser le lait et le cocoa et battre le tout une minute. Tamiser une quantité suffisante de farine avec le sel et 1 c. à thé de poudre à chaque tasse de farine. Bien mélanger le tout, déposer dans une casserole graissée. Cuire au four modéré environ 20 minutes.

Gâteau Italien

½ tasse de beurre
½ tasse de graisse
4 onces de suif fondu refroidi
1 tasse de lait
1 once d'arachides pilées
1 once de noix de Grenoble
1 once de noix piquées
4 onces de bananes coupées en dés
2 onces de poires coupées en dés
2 onces de pêches
2 onces de cerises de France
Farine
Poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Faire un bon mélange de tous les ingrédients en y ajoutant une quantité suffisante de farine tamisée, additionnée d'une cuillerée à thé de poudre pour chaque tasse de farine. Cuire 40 à 55 minutes au four modéré.

Gâteau d'éponge au Maître d'Hôtel

6 œufs
1½ tasse de sucre
2 c. à table de lait
2 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à table de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et le sucre environ 15 minutes, puis ajouter tous les ingrédients. Après avoir fait une bonne pâte, verser dans une casserole profonde. Cuire au four modéré 12 à 15 minutes.

Gâteau pour les cercles

3 œufs
1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
4 c. à thé de poudre à pâte
2 tasses de farine
1 pincée de sel
½ tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Défaire en crème les œufs, le beurre et le sucre, y verser tous les autres ingrédients ainsi que la farine. Moule beurré. Cuisson 14 minutes.

Gâteau de Paris

12 œufs
¾ livre de sucre
¾ livre de farine à pain
3 c. à table de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Mêler les œufs au sucre et battre durant 20 minutes, faire chauffer au bain-marie jusqu'à ce que ce soit tiède. Ajouter la farine tamisée deux fois, additionner le beurre graduellement en battant le tout légèrement. Cuire 10 à 15 minutes.

Gâteau aux raisins

6 œufs
½ livre de sucre
½ tasse de lait
1½ livre de raisins
1 tasse de beurre fondu
Essence de vanille
Quelques gouttes de couleur d'œuf
3 tasses de farine (au plus)
3 c. à thé de poudre à pâte.

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les œufs et le sucre, puis battre 10 minutes. Ajouter tous les autres ingrédients avec une quantité suffisante de farine. Cuire 35 à 40 minutes.

Gâteau marbré

8 œufs
2 tasses de sucre
1 tasse de lait
Essence de ratafia
1 pincée de sel
Farine
1 livre de beurre fondu refroidi

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et le sucre pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients, la farine tamisée, additionnée du sel et d'une c. à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine. Battre le mélange une minute seulement.

Diviser la pâte en trois parties, dont la première couleur est naturelle, la seconde en couleur rose au moyen de quelques gouttes de cochenille, et la troisième de couleur chocolat en y mêlant 3 c. à thé de cocoa. Incorporer une minime quantité de trois épices dans les trois parties. Couvrir de deux papiers graissés un moule profond, y verser la partie rose, la partie chocolat, ensuite la partie naturelle. Cuire 30 minutes au four modéré. Laisser reposer dans le moule environ une heure. Ce gâteau se tranche et on le sert avec de la crème brûlée, crème aux pommes, du marshmallow, de la crème à la glace, de la crème aux fraises ou de la salade aux fruits.

Gâteau aux fruits "saison d'été"

2 tasses graisse (shortening)
2 tasses de sucre brun clair
7 œufs
1¼ livre de farine
2 c. thé de muscade pulvérisée
2 c. à thé de cannelle
2 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
2 c. à table de jus de fruits
2 c. à table de lait
2 livres raisins de Corinthe
2 livres raisins coupés
2 livres dattes hachées
½ livre citrons tranchés

MODE DE PRÉPARATION

Défaire en crème le "shortening" et le sucre. Battre le jaune d'œuf, pendant 10 minutes, monter les blancs en neige et les ajouter au mélange. Incorporer le lait, le jus de fruits. Tamiser la farine, la poudre à pâte, la muscade et la canelle et ajouter au premier mélange. Verser ensuite les raisins, les dattes, les citrons tranchés et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien fait. Verser dans un moule profond et graissé. Cuire environ 1½ à 2 heures.



Gâteau de Noces

Gâteau "Noces d'Or"

1 livre de beurre
1 livre de sucre
12 œufs
1 livre de farine
2 c. à thé de cannelle
¾ c. à thé de tous les épices
½ c. à thé de clous moulus
¼ tasse de brandy
2 c. à table de jus de citron
3 livres de raisins
1 livre de raisins de Corinthe
1 livre de citron
1 livre de figues
1 livre d'amandes

MODE DE PRÉPARATION

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement et bien battre. Battre les jaunes d'œufs bien épais et les ajouter au mélange, ensuite les blancs montés en neige très ferme et une partie de la farine (garder ½ tasse de farine pour saupoudrer avec les fruits). Jeter les épices, le brandy, le jus de citron, les amandes et les fruits passés dans la farine. Beurrer et saupoudrer de farine une grande lèchefrite ronde, et y verser une certaine épaisseur de pâte. Couvrir de citron et remettre le reste de la pâte. Terminer par une dernière couche de citron et tout couvrir d'un bon papier beurré. Cuire à la vapeur pendant trois heures, puis finir la cuisson au four doux pendant 1½ heure.

Préparer ce gâteau un mois ou six semaines avant l'occasion. Le conserver toujours enveloppé.

Gâteau de noces Français

22 œufs
2 livres de sucre
1 c. à table de poudre
4 onces de chocolat non sucré
3 livres de raisins de Corinthe
4 onces de zestes d'oranges
½ livre d'amandes piquées blanchies
2 livres de beurre
2½ livres de farine à pain
1 tasse de mélasse
½ c. à thé de crème de tartre
1 livre de noix de grenoble
1 livre de cerises de France
Pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, la mélasse et la crème de tartre, incorporer graduellement les œufs, ensuite la farine, la poudre et le sel tamisés ensemble, ajouter le chocolat fondu, le raisin, les noix de Grenoble hachées, le zeste d'orange, les cerises de France hachées, les amandes, remuer légèrement la pâte pour la terminer. Se servir d'un moule de 11 pouces carrés et 3½ pouces de profondeur. Pour l'étage inférieur, mettre 4

rangs de papier brun, assez grand pour dépasser le dessus du moule, graisser celui qui est dessus, cuisson 3 heures, au four très modéré.

2ème étape: un moule de 9½ pouces carrés sur 3½ pouces, ne mettre que 3 papiers, cuisson 2½ heures.

3ème étape: moule de 8 pouces carrés sur 3½ pouces, 2 papier. Cuisson, 2 heures.

4ème étape moule de 6½ pouces sur 3½ pouces, 2 papiers. Cuisson, 1 heure, tous au four très modéré.

Glacer avec la glace royale suivante:

Glace royale pour gâteau de noces Français

12 blancs d'œufs
Sucre en poudre
1 c. à table d'essence de citron
1 c. à thé de crème de tartre
1 c. à table de beurre mou

MODE DE PRÉPARATION

Verser dix blancs d'œufs dans un grand bol, ajouter graduellement 3 livres de sucre en poudre en battant avec soin au moyen d'une cuillère de bois. Ajouter la crème de tartre, l'essence, le beurre, battre 20 minutes. Ajouter un autre blanc d'œuf, battre jusqu'à ce que le mélange fasse des fils assez fermes pour ne pas se rompre. Si la crème est trop dure, ajouter un autre blanc d'œuf, battre de nouveau 10 à 15 minutes. Recouvrir tous les étages de gâteau de pâte d'amande très mince, ajouter ensuite la glace royale. La recouvrir d'un linge humide tiède afin d'empêcher qu'elles durcissent trop durant la décoration.

Gâteau Ecossais

4 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
¾ tasse de beurre et de graisse
1 tasse de sucre granulé
½ tasse de raisins de Corinthe
Lait
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Mêler au beurre et à la graisse avec le bout des doigts. Ajouter le sucre, le raisin et une quantité suffisante de lait. Verser dans une lèchefrite bien beurrée et cuire au four modéré.

Gâteau de Noël

2 livres de beurre
2 livres de sucre
24 œufs
3 livres de farine
1 c. à thé de soda
1 verre de jus d'orange
2 livres d'amandes
5 livres de raisins de Corinthe
6 livres de raisins secs
2 livres d'écorces mélangées
3 muscades
1 c. à thé de clous de girofle moulus

MODE DE PRÉPARATION

Défaire en crème le beurre et le sucre, ajouter les œufs un par un, en battant tout le temps, jeter les épices et la farine, le soda à la dernière tasse seulement, les fruits et les noix. Faire un bon mélange. Couvrir la lèchefrite d'un grand papier épais bien beurré et cuire ½ heure au four très vif, ½ heure au four modéré chaud, enfin 2½ à 3 heures au four bien doux.

Gâteau brun

2 œufs
¼ tasse de sucre
½ tasse de mélasse
1 c. à table de graisse
½ c. à thé de soda
½ tasse de lait doux
1 c. à thé de crème de tartre
1½ tasse de farine
1 c. thé de clous moulus
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre

MODE DE PRÉPARATION

Bien battre les œufs avec le sucre, la mélasse, la graisse fondue et le soda délayé dans le lait au préalable. Tamiser la farine et la crème de tartre, et ajouter ensuite tous les épices. Cuire au four modéré environ une heure.

Gâteau des Laurentides aux épices

1 œuf
¾ tasse de sucre
1 tasse de lait
2 c. à table de beurre
Un peu de muscade râpée
2 tasses de farine
1 c. à thé de soda
¾ tasse de mélasse
½ c. à thé de gingembre
½ c. de sel

MODE DE PRÉPARATION

Battre l'œuf et le sucre. Dissoudre le soda dans le lait, et tout mélanger à la mélasse. Tamiser la farine et la verser au mélange, avec le beurre fondu et refroidi. Cuire au four modéré pendant 1 heure.

Gâteau brun surprise

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 œuf
1 boîte de tomates en purée
½ tasse de noix
7 tasses de raisins
1½ tasse de farine
1 c. à thé de cannelle
1 c. de muscade
1 c. de clous de girofle moulus
1 c. de poudre à pâte
1 c. de soda dans un peu d'eau chaude

MODE DE PRÉPARATION

Défaire en crème le beurre et le sucre, ajouter l'œuf, battre encore avant d'ajouter la purée aux tomates, bien mélanger. Verser en pluie la farine additionnée de la poudre à pâte en alternant avec les noix, les raisins, les épices; ajouter le soda en dernier lieu. Cuire au four modéré pendant 1½ heure.

Gâteau éponge

3 œufs
¾ tasse de sucre
½ tasse de beurre fondu
1½ tasse de farine
1 c. à table de poudre
1 c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter l'essence, la farine additionnée de la poudre, ensuite le beurre fondu, puis bien mélanger. Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter en battant légèrement. Cuire au four modéré de 15 à 20 minutes.

Gâteau au chocolat

2 œufs
1 tasse de sucre
¼ tasse de beurre
1 c. à thé de soda
1 tasse de lait sur
1 carré de chocolat non sucré
½ c. à thé de sel
2 c. à thé de crème de tartre
2½ tasses de farine

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème les œufs, le sucre et le beurre. Dissoudre le soda dans le lait sur, ajouter la crème de tartre et le tout au premier mélange. Faire fondre le chocolat au four, puis ajouter avec le sel. Tamiser la farine et bien mélanger le tout. Mettre dans la casserole un papier. Cuire 25 à 30 minutes.

Gâteau "Baie des Chaleurs" aux dattes

2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse d'eau bouillante
1 c. à thé de soda
2 tasses de farine
1 livre de dattes
1 tasse de noix hachées

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème les œufs, le sucre et le beurre. Dissoudre le soda dans l'eau bouillante, puis ajouter avec les dattes. Ensuite, mélanger légèrement avec la farine et verser graduellement les noix. Couvrir la casserole d'un papier brun graissé avant de verser la pâte. Cuire au four modéré de 20 à 35 minutes.

Gâteau aux noix

1 œuf
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre fondu
1 c. à thé de soda
1 tasse de lait sur
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de crème de tartre
2 tasses de farine
½ tasse de raisins bien coupés
½ tasse de noix de Grenoble hachées
Muscade au goût

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs avec le sucre 5 minutes, dissoudre le soda dans le lait sur et l'ajouter avec les raisins, la crème de tartre et la farine tamisée. Verser les noix et ajouter le beurre. Battre le tout légèrement. Graisser un papier brun dans le fond d'une lèchefrite. Cuire au four modéré de 40 à 45 minutes.

Gâteau à la cassonade brune

1 tasse de cassonade
2 c. à table de mélasse
½ tasse de beurre
2 œufs
1 tasse de lait caillé
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de muscade
1 c. à thé de cannelle
1½ tasse de farine
1 livre de noix de Grenoble

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème les œufs, le sucre et le beurre. Dissoudre le soda dans le lait, ajouter les noix hachées, la muscade et la cannelle et jeter dans le premier mélange. Tamiser la farine, battre légèrement. Couvrir la lèchefrite d'un papier brun graissé et cuire au four modéré de 25 à 30 minutes.

Gâteau éponge Français

7 œufs
1 tasse de sucre
1 jus de citron
1 c. à table de beurre fondu
1 tasse de farine

MODE DE PRÉPARATION

Diviser les jaunes et les blancs d'œufs; fouetter les jaunes pendant 5 minutes, ajouter le sucre et battre 5 minutes encore. Jeter le jus de citron, bien battre ce mélange 10 minutes. Fouetter les blancs d'œufs pendant cinq minutes, leur ajouter graduellement une demi-tasse de sucre, tout en battant continuellement. Verser en pluie la farine tamisée, avec les jaunes d'œufs, et lorsque le mélange est bien fait, ajouter les blancs vivement et battre légèrement en faisant couler le beurre en filet. Mettre dans un moule graissé, un papier brun au fond. Cuire au four modérément chaud 12 à 15 minutes.

Gâteau marbré de tous les temps

1ère partie de couleur blanche

1½ tasse de sucre
½ tasse de beurre fondu
½ tasse de lait doux
½ c. à thé de soda
1 c. à thé de crème de tartre
2 tasses de farine
2 blancs d'œufs

2e partie de couleur brune

1 tasse de cassonade
½ tasse de mélasse
½ tasse de beurre fondu
½ tasse de lait sur
½ c. à thé de soda
½ c. à thé de crème de tartre
2 œufs
1 c. à thé d'épices
2½ tasses de farine

MODE DE PRÉPARATION

1ère partie : Battre les blancs d'œufs, ajouter le lait, le sucre, le beurre, dissoudre le soda et la crème de tartre dans le lait et terminer la pâte par la farine.

2ème partie : Battre les jaunes d'œufs, ajouter la mélasse, le beurre et la cassonade. Dissoudre le soda dans le lait sur, ajouter ensuite la crème de tartre avec la farine tamisée et les épices.

Mettre alternativement dans un moule graissé, une cuillerée de pâte blanche, 1 cuillerée de pâte brune.

Gâteau des chalets aux fruits

½ livre lard salé haché
1 tasse d'eau froide
4 œufs
2 tasses de sucre blanc
1 livre de raisins
½ livre d'écorces mélangées
¼ livre de noix de Grenoble
1 tasse de mélasse
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de clou de girofle
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
4 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
Muscade

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir pendant 8 minutes le lard salé, haché dans la machine à viande avec la tasse d'eau, et ajouter le sucre, le soda et la mélasse. Mettre les œufs un par un à intervalles. Verser la farine tamisée et les poudres, ensuite les fruits, les écorces et les noix. Couvrir la lèchefrite d'un papier graissé. Cuire au four modérément chaud environ 1 à 1½ heure.

Gâteau Oh! La La!

1½ tasse de farine
1 tasse de sucre
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 œufs
1 tasse de lait
4 c. à table de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre fondu, les œufs et le sucre. Tamiser la farine additionnée de la poudre à pâte bien incorporée et du sel. Verser graduellement avec le lait. Même procédé de préparer la casserole. Cuire au four modéré de 20 à 25 minutes.

Gâteau à la crème douce ou sure

1 tasse de sucre
2 œufs
1 tasse de crème
2 tasses de farine
1 c. à thé de soda
½ c. à thé de sel

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et le sucre pendant cinq minutes et ajouter ensuite la crème dans laquelle le soda est dissous. Tamiser la farine et verser en pluie tout en battant continuellement le mélange. Graisser un papier brun avant de déposer la pâte dans la lèchefrite. Cuire au four modéré de 15 à 20 minutes.

Gâteau blanc aux noix

2 tasses de farine
3 œufs
½ tasse de lait
3 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de sucre
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
¾ tasse de noix de Grenoble
½ tasse de beurre ou de saindoux

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et la graisse, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre, bien battre ce mélange auquel le lait est ensuite ajouté. Tamiser avec la farine, la poudre à pâte et le sel. Lorsque ce mélange est fait verser les noix, la vanille et les blancs d'œufs bien battus. Mettre dans deux moules et cuire au four modéré pendant 20 minutes.

Gâteau des anges

1 tasse de farine
½ tasse d'eau
6 œufs
¾ c. à thé de crème de tartre
1½ tasse de sucre
1 pincée de sel
Essence

MODE DE PRÉPARATION

Faire cuire au lissé le sucre et l'eau (jusqu'à ce qu'il se forme des fils au bout de la cuillère) et verser ce sirop chaud sur les blancs d'œufs montés en neige bien ferme, et battre ce mélange jusqu'à refroidissement. Battre les jaunes d'œufs et battre délicatement. Tamiser la farine avec la crème de tartre et le sel trois fois et verser ensuite graduellement. Ajouter l'essence. Mettre dans des moules centrés d'un tube, graisser légèrement et fariner. Cuire au four modérément chaud 60 minutes. Après la cuisson, renverser les moules pendant une heure jusqu'à refroidissement.

Gâteau éponge

8 œufs
4 tasses de sucre en poudre
2 tasses de farine

MODE DE PRÉPARATION

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre durant 5 minutes. Fouetter les blancs en neige, les verser lentement sur les jaunes et le sucre. Bien sasser la farine et l'ajouter par petites quantités; travailler la pâte légèrement. Cuire dans un moule; sur du papier brun graissé. Cuisson, 25 minutes.

Gâteau d'Angleterre

6 œufs
1 tasse de sucre en poudre
2 jus de citron
1 c. à table de beurre fondu
1 tasse de farine

MODE DE PRÉPARATION

Diviser les blancs des jaunes d'œufs et battre les jaunes pendant 15 minutes. Ajouter le jus de citron, battre encore 5 minutes. Monter les blancs d'œufs en neige pendant 10 minutes et ajouter ensemble le sucre en poudre et le beurre fondu. Verser en pluie la farine tamisée et bien lier le tout en mélangeant légèrement pendant ½ minute. Cuire au four modérément chaud 10 à 15 minutes; ne pas ouvrir le four pendant la cuisson. Laisser refroidir dans le moule au moins 20 minutes.

Gâteau succulent

1 livre de sucre blanc
1 livre de beurre
15 œufs
½ once de poudre à pâte
1 pincée de sel
1½ livre de farine à pain
1 c. à thé d'essence d'amandes

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre, battre les œufs 15 minutes, ajouter ensuite l'essence. Mêler le tout ½ minute seulement. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel et verser graduellement en battant légèrement. Se servir d'un moule profond garni de deux papiers graissés. Cuire au four modéré durant 2 heures. Après refroidissement, envelopper le gâteau.

Gâteau aux pêches

Ebouillanter une quantité suffisante de pêches pendant 3 ou 4 minutes, et les peler. Trancher les pêches par petits quartiers. Placer dans la lèchefrite une pâte ordinaire à gâteau, ajouter ensuite les pêches tranchées, les saupoudrer de sucre et d'amandes. Sucrer au goût.

Gâteau de fête aux fruits

8 tasses de cassonade
6 tasses de beurre
20 œufs
3 livres de raisins de Corinthe
2 livres de figues
½ livre d'oranges confites
3 livres de raisins
Epices mêlées au goût
2 livres de morceaux d'ananas
1 livre de mélasse
1 livre de citrons
1 c. à thé de soda
3 livres de farine à pain
2 tasses de lait
½ livre de fruits confits
1 livre de cerises de France

MODE DE PRÉPARATION

Faire une belle crème avec la cassonade, le beurre et les œufs. Ajouter les épices et bien mélanger. Verser la mélasse et le lait dans lequel le soda est dissous, et battre délicatement. Préparer à part le jus des cerises de France, épaissi par de la fécule de maïs et verser tous les fruits. Tamiser la farine et mêler au premier mélange. Lorsque ceci est bien lié, ajouter la préparation aux fruits. Cuire soigneusement au four modéré dans des moules doublés de papier. La cuisson dépend de la grosseur du gâteau.

Gâteau aux bluets

Les laver et les étendre sur une pâte selon le goût de la ménagère. Saupoudrer de sucre, dont la quantité varie d'après la valeur sucrée des fruits.

Gâteau aux abricots

Ebouillanter les abricots et les laisser tremper pendant 3 ou 4 minutes. Les hacher et les verser sur une pâte ordinaire à gâteau. Saupoudrer de sucre et d'amandes.

Gâteau aux pommes

Peler une certaine quantité de pommes, les trancher après avoir enlevé les pépins. Déposer à plat sur une pâte ordinaire. Saupoudrer de cannelle, de sucre et de raisins de Corinthe. Cuire au four modérément chaud.



Bûche de fête à l'érable

Gâteau au lard salé

1 livre de lard salé (haché)
2 tasses d'eau chaude
2 tasses de sucre
½ tasse de mélasse
1 c. à thé de soda
5 tasses de farine
Sel, épices, fruits et noix (prendre ½ tasse de farine pour mélanger les fruits)

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir quelques minutes le lard et l'eau, bien mélanger ajouter le sucre et les fruits, faire dissoudre le soda dans l'eau chaude, sasser la farine.

Joindre le tout en battant doucement, ajouter la mélasse. Verser le tout dans un moule, sur du papier graisser. Cuire durant 40 minutes.

Charlotte Russe avec gâteau Eponge français

10 à 12 doigts de dames
2 tasses de crème
½ tasse de cerises de France
½ tasse de noix de Grenoble
½ tasse de sirop d'érable très épais
½ tasse de crème au beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire un gâteau Eponge français, le couper en deux, réunir les deux parties par la crème au beurre. Disposer le gâteau de façon à ce qu'il s'ajuste au moule. Les doigts de dames doivent être soudés ensembles avec le sirop d'érable chaud. Si vous n'avez pas de moule vous pouvez attacher le gâteau avec un ruban après que les doigts de dames ont été soudés ensemble. Fouetter la crème, y joindre la moitié des noix et cerises. Verser le tout sur le gâteau, prendre le reste des noix et cerises, appliquer sur le dessus de la crème. Mettre refroidir avant de servir.

Gâteau roulé à l'érable

3 œufs
1 tasse de sucre
½ c. à thé d'essence de citron
1 tasse de farine à pâtisserie
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de poudre
1 c. à table d'eau froire

MODE DE PRÉPARATION

Diviser les jaunes et les blancs d'œufs et battre les jaunes avec le sucre. Ajouter l'essence de citron. Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme. Tamiser la farine addi-

tionnée de la poudre à pâte et du sel, trois fois, et verser légèrement en mélangeant bien le tout. Ajouter en dernier lieu l'eau froide. Placer deux papiers, dont celui de dessus doit être graissé, dans le fond d'un moule peu profond et y verser la pâte. Cuire 10 à 2 minutes au four chaud.

Dès la cuisson terminée, renverser sur une serviette bien propre, humectée. Etendre vivement la confiture aux fraises ou gelée quelconque et rouler. L'envelopper dans du papier afin de lui conserver sa forme et laisser refroidir.

Crème au beurre

1 livre de beurre doux
3 livres de sucre en poudre
4 c. à table de lait
½ c. à thé d'essence d'amandes

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre en crème, ajouter l'essence et deux livres de sucre, par petites quantités en battant avec une cuillère de bois, verser le lait et le reste du sucre, toujours graduellement. Garder environ 1½ tasse de cette crème de couleur blanche pour garnir les extrémités de la bûche. Pour la décoration on peut faire à volonté une crème au chocolat, au café, à l'érable, au citron, à l'orange.

Se servir d'une douille pour bûches pour la décoration. Il faut être dans un appartement de 55 à 60 degrés F. pour travailler cette crème; il ne faut pas qu'il y ait de courant d'air.

"Short Cake" aux fraises

2 tasses de farine
1 c. à table de sucre
½ c. à thé de sel
4 c. à thé de soda à pâte
¼ tasse de graisse
¾ tasse de lait

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients secs et battre avant d'ajouder le lait, versé par petite quantité. Pour rendre la pâte molle, pétrir sur une planche à pâtisserie, et y mettre un peu de farine. Tailler avec un découpoir. Cuire dix minutes au four vif. Diviser en deux parties par des fraises ou de la confiture aux fraises, et couvrir de crème fouettée.

Gâteau Eponge de Coaticook

10 œufs
1¼ tasse de sucre
2 livres de farine
2 onces de poudre à pâte
1 chopine d'eau froide
Essence au goût

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et le sucre 20 minutes, ajouter l'eau, ensuite la farine tamisée auparavant 2 fois, avec la poudre à pâte. Bien mêler. Parfumer avec l'essence. Verser dans un moule sur un papier brun graissé. Cuire au four assez chaud 10 à 15 minutes. Cette même recette peut servir pour un gâteau roulé.

Gâteau délicieux

12 œufs
1½ sucre
1 chopine de lait
2½ de farine
2½ onces de poudre
Jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et le sucre 25 minutes, ajouter le jus de citron et le lait tiède, battre encore 3 minutes. Y mêler la farine et la poudre passées au tamis 3 fois. Placer dans les moules deux feuilles de papier graissé, verser le gâteau, cuire au four modéré 60 minutes. Avec cette même recette on peut faire un gâteau au chocolat, en ajoutant 3 carrés de chocolat non sucré dissous dans un bain-marie.

Beignets Riches

1 tasse de farine
1 tasse de sucre
3 œufs
2 petites cuillerées à thé de poudre par beignet
1 tasse de farine
Essence de citron

MODE DE PRÉPARATION

Battre ensemble les œufs et le sucre 5 minutes, tamiser la farine, la poudre et le sel et ajouter au premier mélange. Faire une pâte assez épaisse. Rouler la pâte aussi molle que possible, quoique maniable. Frire au saindoux bouillant; quand les beignets sont bien gonflés et colorés, les retirer, les égoutter et les saupoudrer de sucre en poudre.

Glace à gâteau

3 œufs
½ livre de sucre en poudre
½ livre de beurre
Essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Cuire le sucre en poudre dans un peu d'eau, environ 20 minutes. Pendant ce temps, monter les œufs au chaud jusqu'à ce qu'ils soient tièdes, ayant soin de battre très vite et sans interruption durant 15 à 20 minutes. Ajouter le sucre aux œufs graduellement en battant très vite, ensuite le beurre coupé en petits carrés. Verser dans un bain-marie rempli d'eau froide et continuer de battre ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très épais. Cette glace est spéciale pour les temps chauds.

Glace pour gâteau à l'orange

2 tasses de sucre en poudre
1 morceau de beurre fondu
3 jus d'oranges
2 jaunes d'œufs

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le tout et bien battre. Etendre la glace et décorer avec goût.

Glace pour gâteau au citron

Même recette que pour la glace du gâteau à l'orange. Substituer le citron aux oranges.

Glace pour gâteau aux abricots

2 livres d'abricots frais
2 livres de sucre en poudre
½ livre de glucose

MODE DE PRÉPARATION

Mêler le jus des abricots au sucre et à la glucose. Cuire le mélange et laisser bouillir 2 ou 3 minutes. Bien battre et retirer du feu, puis étendre immédiatement sur le gâteau. Laisser refroidir 1 à 1½ heure avant de servir.

Glace pour gâteau au miel

Ce gâteau peut être glacé avec une glace au sirop d'érable ou une crème au beurre ou une glace préparée au sucre et miel. Saupoudrer d'une petite quantité de cocoanut coloré blanc et vert, lorsque la glace est refroidie.

Glace pour gâteau "saison des sucres"

2 tasses de sucre en poudre
Beurre fondu (de la grosseur d'un jaune d'œuf)
Un peu de sirop d'érable
1 c. à thé de rhum
Sucre d'érable
Noix de Grenoble

MODE DE PRÉPARATION

Faire un bon mélange de tous les ingrédients, en ayant soin de mêler le rhum au sirop d'érable. Glacer le gâteau et le décorer avec quelques noix de Grenoble et quelques petits carrés de sucre d'érable.

Glace pour tous les gâteaux aux noix

2 tasses de sucre en poudre
1 c. à table de lait
Un morceau de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le sucre et le lait, puis ajouter le beurre et du lait encore, si c'est trop épais. Glacer le gâteau refroidi au préalable. Cette glace ne durcit pas.

Glace en crème blanche

1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
1 c. à thé d'essence
Un peu de crème de tartre
1 ou 2 blancs d'œufs

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre le sucre et la crème de tartre dans l'eau. Cuire dans une casserole recouverte les 5 premières minutes de la cuisson. Si l'on n'emploie qu'un blanc d'œuf, laisser bouillir jusqu'à consistance en petites boules molles, et si l'on emploie les deux, laisser bouillir jusqu'à consistance de petites

boules dures. Le sirop ne doit pas être battu pendant la cuisson; ne pas remuer la casserole. Lorsque cuit, verser ce sirop dans les blancs d'œufs montés en neige bien ferme et battre vivement jusqu'à ce que ce soit très épais. Ajouter essence au goût.

Glace aux noix

Procéder comme pour la glace à la crème blanche, en y ajoutant des noix hachées.

Glace ordinaire

Prendre une tasse de sucre en poudre y ajouter une quantité suffisante de lait et bien mélanger.

Glace pour gâteau des Montagnes

Mettre une tasse de sucre en poudre dans un bol, ajouter 2 c. à table de sirop de blé-d'Inde et un peu d'eau bouillante graduellement. Battre au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

Glace Napolitaine

Ajouter à une tasse de sucre en poudre deux jaunes d'œufs, puis un morceau de beurre de la grosseur d'un jaune d'œuf, quelques gouttes d'essence de citron. Ajouter un peu d'eau pour éclaircir.

Glace pour gâteau "Maître d'Hôtel"

Verser dans un poêlon une tasse de cassonade brune, ½ tasse de sucre en poudre et ½ tasse de crème mélangée avec un peu de lait. Faire bouillir 17 ou 18 minutes. Monter trois blancs d'œufs en neige très ferme, y ajouter le mélange et battre vivement sans arrêt durant 10 minutes.

Glace pour gâteau des anges

2 tasses de sucre en poudre
½ tasse de crème

MODE DE PRÉPARATION

Mêler le sucre à la crème. Bien battre, et si le mélange est trop clair, ajouter un peu de sucre. Glacer le gâteau et prendre soin de n'appliquer qu'une couche très mince. Décorer au goût.

Glace à l'orange

3 c. à table de fécule de maïs
¼ tasse de jus d'orange
1 jaune d'œuf
2 c. à table de beurre
1 c. à table de jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

Faire un excellent mélange de tous ces ingrédients.

Glace pour gâteau marbré

2 tassse de sucre en poudre
1 c. à table de beurre fondu
Un peu de crème avec du lait

MODE DE PRÉPARATION

Mêler le sucre au beurre et battre jusqu'à belle crème. Si trop épais, éclaircir avec un peu de crème mêlée au lait.

Glace au beurre pour gâteau de Paris

½ livre de beurre doux
1 jaune d'œuf
2 tasses de sucre en poudre
Essence d'amandes

MODE DE PRÉPARATION

Si le beurre est salé, le presser dans l'eau froide pendant quelques minutes et le convertir en crème. Ajouter quelques gouttes d'essence, le jaune d'œuf et le sucre, bien battre le mélange au moins 10 minutes. Remettre du sucre si ce mélange est trop clair. Diviser le gâteau en deux parties et couvrir d'une mince couche de glace au beurre. Glacer le tout bien également. Couvrir d'amandes hachées. Ne pas faire ce travail au chaud.

Glace au citron pour gâteau Italien

4 jus de citron
2 jaunes d'œufs
1 morceau de beurre fondu
Sucre en poudre

MODE DE PRÉPARATION

Battre le mélange assez dur pour bien étendre également. Placer aux quatre coins du gâteau une tranche d'orange, avec la moitié d'une cerise de France au centre. Quelques noix de Grenoble parsemées ici et là.

Glace pour tous gâteaux d'épices

½ tasse de sucre
2 tasses glace fondante
3 c. à table de chocolat pur
½ c. à thé de gingembre

MODE DE PRÉPARATION

Faire un bon mélange de tous ces ingrédients et battre au chaud jusqu'au tiède. Ajouter un peu d'eau chaude si c'est très épais. Garnir le gâteau et terminer la décoration avec des amandes piquées.

Glace au chocolat

1¼ tasse de sucre en poudre
1 c. à table de chocolat
2 c. à table de beurre
5 c. à table de crème

MODE DE PRÉPARATION

Délayer le chocolat dans 3 cuillerées à table d'eau bouillante, y ajouter le beurre, le sucre en poudre et la crème et bien mélanger le tout. Si c'est trop épais, ajouter de la crème. Bien étendre, placer un peu partout des noix de Grenoble.

Glace au café

1½ tasse de sucre en poudre
4 c. à table de café fort et chaud

MODE DE PRÉPARATION

Verser le café sur le sucre en poudre et faire une excellente liaison, afin d'obtenir une glace assez consistante et uniforme.

Glace pour gâteau roulé

Garnir ce gâteau ce guimauve (marshmallow) blanche ou colorée d'un demi-pouce d'épaisseur et le rouler dans du coconut grillé légèrement.

Glace au sirop de blé-d'Inde

5 c. à table de sirop de blé-d'Inde
1 tasse de sucre en poudre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le sirop de blé-d'Inde et le sucre en poudre au bain-marie. Ajouter un peu d'eau chaude si le mélange est trop épais. Etendre sur le gâteau lorsque la glace est chaude.

Glace à l'orange (autre)

1½ tasse de sucre en poudre
½ tasse de jus d'orange
2 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Mêler la moitié du jus d'orange à une tasse de sucre en poudre, ajouter le beurre fondu et faire une crème. Ajouter graduellement et alternativement le reste du sucre en poudre et l'autre moitié du jus d'orange. Etendre sur gâteau à l'orange.

Glace excellente

4 blancs d'œufs
½ tasse de sucre en poudre
Un jus d'orange

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger pour obtenir une glace assez ferme.

Glace pour tous les goûts

¾ tasse de sucre
¼ c. à thé de poudre à pâte
3 c. à table d'eau froide
1 blanc d'œuf

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger et faire cuire au bain-marie.

Glace ordinaire

1½ tasse de sucre en poudre
1 c. à thé d'essence de ratafia
3 c. à table d'eau bouillante
Lait doux

MODE DE PRÉPARATION

Verser l'eau bouillante sur le sucre en poudre et ajouter l'essence. Bien mélanger et ajouter du lait pour obtenir une glace qui s'étend facilement à la cuillère.

Glace aux noix et aux bananes

1 tasse de cassonade brune
½ c. à thé de vanille
¼ tasse d'eau
1 blanc d'œuf battu en neige
Bananes et noix

MODE DE PRÉPARATION

Cuire au lissé (jusqu'à ce que les fils se forment au bout de la cuillère) la cassonade et l'eau. Verser ce sirop sur les blancs d'œufs, battre délicatement et ajouter l'essence, les bananes et les noix.

Glace bouillie

¾ tasse de sucre granulé
¼ tasse d'eau bouillante
¼ c. à thé de crème de tartre
1 blanc d'œuf en neige

MODE DE PRÉPARATION

Fondre le sucre et la crème de tartre dans l'eau bouillante, faire bouillir jusqu'à ce que le sirop soit au petit cassé (ou forme une boule molle dans l'eau froide), et continuer à battre au frais jusqu'à consistance. Etendre très vite sur le gâteau.

Glace au sirop d'érable

1 tasse de sirop d'érable
½ tasse de sucre d'érable
3 blancs d'œufs

MODE DE PRÉPARATION

Cuire le sirop et le sucre en un sirop assez épais, verser sur les blancs d'œufs montés en neige bien ferme et battre modérément. Etendre sur le gâteau pendant que cette glace est encore chaude.

Pouding au sagou

1 tasse de sagou
1 tasse de sucre
3 tasses de lait
3 œufs
1 c. à thé de vanille
1 c. à table de beurre fondu
Un peu de muscade

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper le sagou dans l'eau froide une nuit à l'avance, l'égoutter et le mettre avec le lait au bain-marie. Cuire environ 60 minutes. Diviser les jaunes et les blancs d'œufs. Battre les jaunes avec le sucre, ajouter l'essence, la muscade et le beurre et bien mélanger. Mêler ensuite le sagou préparé et bien mélanger avant de verser dans une lèchefrite. Cuire 60 minutes; lorsque refroidi, étendre les blancs d'œufs montés en neige bien ferme en y ajoutant une c. à table de sucre. Servir avec de la crème douce.

Pouding à la joie

2 c. à table de beurre
1 c. à table de poudre à pâte
¾ tasse de sucre
2 œufs
½ tasse de lait
1½ tasse de farine
Une pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre, ajouter les œufs bien battus. Verser graduellement le lait avec la farine tamisée additionnée de la poudre à pâte et du sel. Cuire 15 à 20 minutes au four modéré. Servir avec une sauce au citron et crème fouettée.

Pouding Ecossais

2 tasses de pain coupé en petits cubes
¾ tasse de sucre
3 tasses de lait
3 œufs
1 c. à thé d'essence de ratafia
2 c. à thé de suif haché
Muscade

MODE DE PRÉPARATION

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs, battre les jaunes avec le sucre. Ajouter l'essence, le lait, le suif, la muscade et le pain, bien mélanger. Cuire au four modéré. Lorsque refroidi, couvrir des blancs d'œufs montés en neige en y ajoutant le reste du sucre. Servir avec une sauce espagnole.

Pouding au tapioca

1 tasse de tapioca
1 tasse de sucre
3 tasses de lait
3 œufs
1 c. à thé d'essence de citron
1 c. à table de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper le tapioca dans l'eau froide une nuit à l'avance, l'égoutter et le mettre au bain-marie avec le lait. Cuire 60 minutes. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter l'essence de citron et le beurre fondu. Lorsque ce mélange est bien fait, ajouter le tapioca et bien mélanger le tout.

Verser dans une casserole; cuire 60 minutes. Lorsque refroidi, étendre les blancs d'œufs montés en neige bien ferme en y ajoutant une c. à table de sucre; décorer avec des cerises de France.

Pouding au vermicelle

1 tasse de vermicelle brisé, un pouce de long
½ tasse de raisins de Corinthe
½ tasse de noix de Grenoble hachées
4 tasses de lait
4 œufs
¾ tasse de sucre
2 c. à table de sirop d'érable
1 c. à thé d'essence de ratafia
2 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir le vermicelle pendant 15 minutes, ensuite l'égoutter. Battre les œufs avec le sucre, pendant 5 minutes. Ajouter le lait au vermicelle et tous les ingrédients secs, mélanger ensuite, y ajouter la fécule de maïs, le sirop d'érable et l'essence. Cuire une heure et au milieu de la cuisson battre de nouveau. Servir avec une crème pâtissière.

Pouding au cocoa

1 œuf battu
1 tasse de sucre
1 c. à table de beurre
1 c. à table de cocoa
½ tasse de lait doux
1 tasse de farine
½ c. à thé de soda
1 c. à thé de crème de tartre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients ci-dessus et cuire à la vapeur pendant une heure. Servir avec sauce aux œufs.

Pouding au raisin à la Canadienne

1 tasse de croûtons coupés en petits cubes
1 tasse de gâteau sec coupé en petits cubes
1 tasse de raisins
½ tasse de confiture épaisse
½ tasse de noix hachées
1 c. à table de beurre fondu
3 œufs
½ tasse de sucre
3 tasses de lait
1 c. à thé d'essence de fraise

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs, les confitures et le sucre. Ajouter le lait, le pain, les noix, les raisins, l'essence et le beurre fondu. Bien mêler le tout. Poser une épaisseur de gâteau au fond de la casserole et y verser tout le mélange. Cuire au four modérément chaud. Servir avec une sauce au citron.

Pouding aux œufs

3 œufs
3 tasses de lait
½ c. à thé de muscade
1 c. à thé de vanille
1 tasse de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
1 c. à table de suif bien haché

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs avec le sucre et l'essence de 5 à 10 minutes. Ajouter le lait, la fécule de maïs et la muscade, bien mélanger.

Cuire pendant 10 à 15 minutes et au milieu de la cuisson saupoudrer de suif.

Servir avec jello aux fraises.

Pouding aux fruits

1 boîte de pêches
1 boîte de poires
2 bananes
½ tasse de noix hachées
½ tasse d'ananas
8 cerises de France coupées en quatre
1 tasse d'eau
½ tasse de sucre
2 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Couper en très petits morceaux tous les fruits. Mettre au bain-marie le jus des fruits, l'eau et le sucre. Lorsque ce mélange bout, y verser la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide. Ajouter tous les fruits et laisser mijoter 4 ou 5 minutes. Mettre dans un moule et saupoudrer de noix. Une heure après servir avec une crème fouettée.

Pouding au riz

1 tasse de riz
1 tasse de sucre
4 tasses de lait
4 œufs
1 c. à thé de vanille
1 c. à table de beurre fondu
Un peu de muscade

MODE DE PRÉPARATION

Laver le riz dans une passoire et mettre au bain-marie avec le lait; cuire pendant 60 minutes. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Battre les jaunes avec le sucre, y ajouter l'essence, la muscade, le beurre; bien mêler, avant de verser le riz chaud et préparé. Cuire 60 minutes. Lorsque refroidi, verser les blancs d'œufs battus en neige bien ferme, additionnés de 2 c. à table de sucre. Servir avec une crème pâtissière.

Pouding au pain

2 tasses de pain
3 tasses de lait chaud
½ tasse de suif haché
½ tasse de raisins
Essence d'amandes
½ tasse de figues hachées
2 c. à table de fécule de maïs
4 œufs
Muscade
Essence de café

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper le pain dans le lait. Battre les œufs avec le sucre 5 minutes. Ajouter tous les autres ingrédients mentionnés ci-dessus. Faire excellent mélange. Cuire au four modéré. Servir avec des pruneaux cuits.

Pouding aux pommes

1 œuf
½ tasse de cassonade
½ tasse de lait doux
1 c à table de beurre et de graisse
1 tasse de farine
1 c. à table de poudre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus. Verser la moitié de la pâte dans une casserole, étendre des pommes tranchées et recouvertes de sucre. Remettre le reste de la pâte et faire cuire au fourneau modéré. Servir avec une crème fouettée.

Pouding au caramel

1½ tasse de cassonade
Beurre de la grosseur d'un œuf
2 tasses de lait
2 c. à table de fécule de maïs
2 jaunes d'œufs

MODE DE PRÉPARATION

Faire brunir la cassonade, y ajouter un peu d'eau, délayer, verser ensuite le lait. Délayer la fécule de maïs avec un peu de lait, l'ajouter, avec les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs en neige, y ajouter 3 c. à table de sucre et battre 3 minutes. Servir avec crème douce.

Pouding Italienne à la vapeur

4 onces de pêches
2 onces d'amandes
1 once d'arachides
2 onces de cerises de France
2 onces d'ananas frais coupés en dés

MODE DE PRÉPARATION

Préparer une pâte à gâteau ordinaire, y ajouter tous les ingrédients ci-haut mentionnés.

Servir avec une crème pâtissière colorée rose.

Pouding au citron

1 chopine de lait
2 c. à table de fécule de maïs
1 c. à table de beurre
4 jaunes d'œufs
1 tasse de sucre
2 citrons

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie. Délayer la fécule de maïs dans un peu d'eau froide et ajouter au lait chaud. Laisser bouillir 5 minutes en battant continuellement. Verser ensuite le beurre et laisser refroidir. Battre les œufs bien clair et ajouter le sucre graduellement. Battre le mélange, puis ajouter le jus de citron et le zeste râpé. Lorsque refroidi, battre les blancs d'œufs 5 minutes avec 4 c. à table de sucre et étendre sur le pouding.

Pouding au suif

2 œufs
½ tasse de sucre blanc
1 tasse de lait doux
1 tasse de suif haché
2 c. à table de mélasse
1½ c. à thé d'épices
2 c. à table de poudre
2 tasses de farine

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous ces ingrédients dans l'ordre ci-haut donné et cuire à la vapeur pendant trois heures. Servir avec sauce au citron.

Pouding au gingembre

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
4 œufs
½ tasse de mélasse
2½ tasses de farine
½ c. à thé de soda à pâte
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de crème de tartre
½ tasse de lait
1 c. à thé de gingembre

MODE DE PRÉPARATION

Convertir le beurre en crème, y ajouter le sucre et les œufs. Battre bien ferme. Ajouter la mélasse, dans laquelle le soda aura été dissous. Tamiser ensemble la farine, le gingembre, le sel et la crème de tartre, ajouter au premier mélange avec le lait. Cuire à la vapeur durant 1½ heure. Servir avec sauce au caramel.

Pouding aux carottes

1 tasse de carottes crues râpées
1 tasse de pommes crues râpées
1 tasse de farine
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de raisins
½ tasse de raisins de Corinthe
½ tasse de beurre
½ c. à thé de clou de girofle
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de cannelle
1 tasse de pomme de terre crues râpées

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger tous les ingrédients et ajouter en dernier lieu les pommes de terre.

Cuire à la vapeur durant trois heures. Servir avec sauce au sirop d'érable ou une excellente sauce douce.

Pouding au chocolat

2 œufs
½ tasse de sucre
1 c. à table de chocolat pur
1½ tasse de farine à pâtisserie
1 pincée de sel
4 onces de beurre
½ tasse de lait
1 c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger les œufs, le sucre, le chocolat, le beurre et le lait, en belle crème. Ajouter la farine tamisée, additionnée de la poudre à pâte et du sel. Cuire au bain-marie 2 heures. Servir avec crème au chocolat.

Pouding aux pruneaux

2 tasses de pruneaux sans noyau et hachés
¾ tasse de mélasse
2 œufs
1½ tasse de farine
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de muscade
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de soda
½ tasse de lait (ou condensé)
½ tasse d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger à la mélasse les œufs battus la farine avec les épices, le sel et le soda. Bien battre, verser les pruneaux et le lait graduellement. Mélanger bien ensemble. Verser dans un moule graissé. Servir chaud avec une sauce à pouding pour 8 personnes.

Pouding économique

4 onces de vieux gâteau
¼ chopine de lait bouilli
½ tasse de sucre
4 onces de confiture au gingembre
3 œufs

MODE DE PRÉPARATION

Prendre d'abord les morceaux de gâteau et y verser le lait bouilli. Laisser tremper ½ heure. Bien battre avec une fourchette. Ajouter les œufs bien battus avec le sucre. Beurrer un moule, étendre une mince couche de confiture, puis verser délicatement le mélanger. Couvrir d'un papier beurré et cuire à la vapeur 30 minutes.

Servir avec une sauce "Custard".

Pouding au suif (autre)

4 tasses de farine
1 c. à thé de soda
1 pincée de sel
1 tasse de lait doux
½ c. à thé d'épices mélangées
1 tasse de suif haché
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de mélasse

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, les épices et le sel. Ajouter le soda dissous dans un peu d'eau chaude, ensuite le suif, le raisin, la mélasse et le lait. Bien battre le mélange et verser dans un moule graissé. Cuire à la vapeur 3 heures. Servir avec une sauce dorée.

Pouding éponge

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
2 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de lait
½ c. à thé d'essence

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre. Ajouter les œufs bien batttus. Tamiser ensemble la farine et la poudre, puis ajouter au mélange en alternant avec le lait. Aromatiser d'essence au goût. Verser dans un moule graissé et cuire à la vapeur 1½ heure. Servir avec sauce d'amandes ou des confitures.

Pouding aux oranges

4 oranges
1 tasse de sucre
2½ tasses de lait
2 c. à thé de fécule de maïs
2 œufs

MODE DE PRÉPARATION

Trancher les oranges et enlever les pépins. Verser dessus ¾ tasse de sucre. Faire un flan (custard) composé de 2½ tasses de lait, 2 c. à thé de fécule de maïs, 2 jaunes d'œufs et le reste du sucre. Verser ce mélange sur les oranges. Monter les blancs d'œufs en neige avec un peu de sucre.

Faire brunir et servir froid.

Pouding aux prunes (Plum-Pudding)

¾ livre de mie de pain
¼ livre de farine
½ c. à thé de sel
1 livre de suif
1 livre de sucre
1 livre de raisins de Corinthe
6 œufs
½ livre d'écorce mélangée et hachée
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de cannelle
1 demiard de vin sec

MODE DE PRÉPARATION

Mêler la mie de pain, la farine, le suif et le sucre. Ajouter les fruits, les épices, le sel, puis les œufs battus et ensuite le vin sec. Laisser bouillir 6 heures. Cuire à la vapeur 2 heures. Servir avec une sauce à l'érable.

Pouding aux fraises

Restes de gâteau
½ tasse de confiture
3 œufs
1 chopine de lait
½ c. à thé d'essence de vanille
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Beurrer un moule et étendre alternativement une couche de confitures aux fraises et une couche de gâteau. Verser du "custard" fait d'œufs et de lait. Ajouter l'essence. Cuire à la vapeur 30 minutes. Servir avec une crème pâtissière.

Pouding Hollandais au pain

Couper du pain sec en petits cubes, faire tremper dans du lait pendant 15 minutes. Battre 4 œufs, 1 tasse de sucre, pendant 10 minutes, et ajouter au pain et au lait avec ½ livre de raisins et 5 onces de cerises de France. Bien mélanger et cuire au four modéré au moins 2 heures. Servir avec sirop d'érable.

Pouding ordinaire au pain

Ebouillanter quelques morceaux de pain, y ajouter 2 œufs, 1 tasse de lait, 1 tasse de sucre. 1 c. à thé d'essence de vanille. Cuire au four modéré 1½ heure. Servir avec sauce à la vanille.

Pouding Suisse au pain

4 tasses de pain coupé en petits cubes
½ livre de raisins
1 once de noix de Grenoble
2 onces de cerises de France
2 c. à table de beurre
1 tasse de sucre
5 œufs battus
1 once de noix piquées

MODE DE PRÉPARATION

Tout mélanger pendant 10 minutes. Cuire 2 heures au bain-marie bien clos. Décorer aux ananas et servir avec le jus d'ananas.

Pouding au cocoanut

1 pinte de lait
1 c. à table de fécule de maïs
4 œufs
4 c. à table de sucre
4 c. à table de noix et cocoanut

MODE DE PRÉPARATION

Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait froid. Faire bouillir au bain-marie avec une partie de lait, verser graduellement le tout en battant continuellement. Ajouter le sucre par petites quantités et cuire pendant 6 minutes. Mettre tremper pendant ½ heure les noix et le cocoanut dans le reste du lait, puis ajouter au premier mélange, aromatiser d'essence. Lorsque refroidi, ajouter les œufs bien battus et bien mélanger. Beurrer le moule. Cuire jusqu'à ce que le dessus devienne doré. Servir avec crème douce.

Pouding au pain à la Canadienne

1 tasse profonde de 8 petites tranches de pain
1 tasse de raisins
1 tasse de sucre
4 œufs
1 pincée de muscade
2 tasses de lait
1 c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Dans un moule rectangulaire poser des tranches de pain, verser le lait. Laisser mijoter 5 minutes. Battre les œufs avec le sucre, l'essence et le raisin. Mélanger très peu. Saupoudrer de muscade. Cuire au four modéré environ 1 heure. Servir avec sauce à la vanille.

Pouding au pain de Paris

Ebouillanter du pain sec ou frais. Arroser avec du lait bouillant et ajouter ½ tasse de sucre, ½ tasse de sirop d'érable, 4 œufs battus 15 minutes, ½ tasse de lait. Bien mélanger et cuire 2 heures au four modéré. Servir avec du sirop d'érable.

Pouding aux cerises de France

3 tasses de cerises de France tranchées
1 tasse de farine
1 c. à thé de poudre
½ tasse de sucre
2 œufs
1 tasse de lait frais
2 c. à table de beurre fondu
Une pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble 3 fois, la farine, la poudre et le sel. Ajouter le sucre, les œufs et mélanger avec le lait et le beurre fondu. Bien battre ce mélange. Placer au fond du moule les cerises de France et recouvrir de la pâte. Cuire 30 minutes (jusqu'à ce que le pouding lève). Servir avec sauce au citron ou avec d'autres sortes de fruits.

Chaussons de pommes cuites au four

2 c. à table de beurre
2 c. à thé de poudre
1 pinte de farine
Sucre
Cannelle

MODE DE PRÉPARATION

Ajouter la poudre à pâte à la farine, tamiser ensemble, mettre le beurre avec ce mélange sec, le délayer avec la farine, ajouter assez de lait pour faire une pâte molle. Rouler cette pâte en feuilles minces, couper en carrés, déposer sur chaque pomme qui a été pelée, dont le cœur a été enlevé, ajouter au centre de la pâte, du sucre et de la cannelle au goût. Placer sur casserole graissée, cuire au four 25 à 30 minutes. Servir avec sauce au chocolat.

Grands-pères Canadiens

1 pinte de sirop d'érable

Pâte

1 œuf
1 c. à table de beurre
¼ tasse de sucre granulé
½ tasse de lait
1½ c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, ajouter assez de farine pour faire une pâte épaisse. Lorsque le sirop est bouillant, verser la pâte par cuillerées dans le sirop. Laisser cuire 8 à 10 minutes. Servir chaud ou froid avec le sirop.

Blanc-manger à la vanille

4 tasses de lait
¾ tasse de sucre
6 c. à thé de fécule de maïs
Essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre; lorsque le mélange bout, ajouter la fécule de maïs délayée avec un peu de lait tiède, remuer constamment, laisser mijoter 4 ou 5 minutes, ajouter l'essence de vanille. Faire refroidir et servir.

Blanc-manger au chocolat

4 tasses de lait
1 c. à table de cocoa
6 c. à table de fécule de maïs
¾ tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre ; lorsque le mélange bout, délayer la fécule et le chocolat avec un peu de lait tiède, ajouter au mélange, remuer constamment, laisser mijoter 4 ou 5 minutes. Faire refroidir et servir.

Blanc-manger à l'érable

4 tasses de lait
1 c. à thé d'essence d'érable
6 c. à table de fécule de maïs
¾ tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait au bain-marie, ajouter le sucre; quand le mélange mijote, ajouter la fécule de maïs délayée avec un peu de lait tiède, remuer constamment. Laisser mijoter 4 ou 5 minutes, ajouter l'essence. Faire refroidir.

Blanc-Manger au café

Même procédé que le précédent, y substituer du café.

Blanc-manger à la menthe

Même procédé que le précédent, y substituer de la menthe.

Blanc-manger au ratafia

Même procédé que le précédent, y substituer de l'essence de ratafia.

Soufflé au café

1½ tasse de café fort
½ tasse de lait
1 c. à table de gélatine
¾ tasse de sucre
3 œufs
1 c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Mettre au bain-marie le café, le lait, la moitié du sucre et la gélatine qui a été trempée dans un peu d'eau froide. Quand le mélange est chaud, ajouter les jaunes d'œufs battus avec le reste du sucre. Battre quelques minutes et retirer du feu. Laisser refroidir. Battre les blancs d'œufs en neige, y ajouter la vanille et joindre au premier mélange. Mettre dans un moule au froid. Servir avec crème fouettée.

Sauce au brandy

¼ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 c. à table de brandy
2 œufs
½ tasse de lait ou de crème

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre et le sucre, ajouter par petites quantités le brandy, les jaunes d'œufs battus, le lait ou la crème. Cuire au bain-marie jusqu'à ce que ce mélange prenne consistance. Ajouter les blancs d'œufs battus en neige et incorporer de 3 c. table de sucre.

Sauce à la crème

½ tasse de sucre
2 c. à table de fécule de maïs
2 tasses d'eau
1 c. à thé de vanille
1 c. à table de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau et le sucre. A l'ébullition, verser lentement la fécule de maïs délayée dans de l'eau froide. Ajouter le beurre et aromatiser d'essence. Servir chaud.

Sauce au café

1½ tasse de lait bouillant
⅓ tasse de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
½ tasse de café moulu

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait. Lorsque chaud, ajouter le café, laisser reposer 15 minutes et couler ensuite. Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait froid et verser lentement. Laisser mijoter 5 minutes.

Sauce au citron

2 c. à table de beurre
¾ tasse de sucre
⅓ tasse d'eau
1 c. à table d'essence de citron
2 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau, ajouter le sucre vivement. A l'ébullition, verser la fécule, mais délayée dans un peu d'eau froide. Laisser mijoter 2 ou 3 minutes, ajouter le beurre et aromatiser d'essence ou d'un jus de citron. Servir chaud.

Sauce au caramel

1 tasse de sucre
¾ tasse d'eau chaude
1 c. à table de beurre
2 c. à table de fécule de maïs
1 c. à thé de caramel ou d'érable

MODE DE PRÉPARATION

Caraméliser (faire brunir) le sucre, ajouter l'eau, laisser sur le feu modéré 10 minutes en battant continuellement. Verser la fécule de maïs délayée dans l'eau froide. Laisser mijoter 3 minutes. Ajouter le beurre, aromatiser d'essence. Servir chaud.

Sauce au chocolat

1 tasse d'eau chaude
¼ tasse de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
¼ tasse d'eau froide
4 c. à table de chocolat fondu non sucré

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que les précédents.

Sauce dorée

1 tasse de cassonade
3 c. à table de sirop d'érable
2 tasses d'eau chaude
1 c. à table de fécule de maïs
1 c. à thé de muscade
1 c. à thé de beurre
2 c. à thé de vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Faire mijoter 8 minutes la cassonade, l'eau chaude, le sirop d'érable, le beurre et le vinaigre. Ajouter ensuite la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide. Aromatiser d'essence et de muscade. Servir chaud.

Saucé d'érable

1 tasse de sirop d'érable
4 tasses d'eau chaude
2 c. à table de fécule de maïs
2 c. à thé de beurre

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que précédemment.

Sauce aux fruits

1 tasse de jus de fruits
½ tasse d'eau
1 tranche de citron
2 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que précédemment. En plus, faire bouillir la tranche de citron au début avec l'eau et le jus de fruits.

Sauce à l'orange

Le mode de préparation est le même que précédemment. Il suffit d'utiliser l'essence d'orange ou du jus d'orange. Servir chaud.

Sauce à la vanille

Utiliser de l'essence de vanille, ½ tasse de sucre, 2 c. à table de fécule de maïs, 1 c. à table de beurre, 2 tasses d'eau. Même procédé que précédemment.

Sauce Espagnole

Même procédé, en se servant de ½ tasse de sucre, 2 c. à table de fécule de maïs, 1 c. à thé d'essence de fraises, 1 c. à table de beurre, 2 tasses d'eau.

Sauce "Surette"

½ tasse de sucre
½ tasse de vinaigre
2 tasses d'eau
1 c. à table de beurre
2 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé. (Faire bouillir le vinaigre avec l'eau et le sucre).

Sauce à la menthe

Prendre une c. à thé d'essence de menthe et le mode de préparation est le même que précédemment.

Sauce à l'essence de ratafia

Procéder comme pour la sauce à la vanille, en plus ajouter 1 c. à thé d'essence de ratafia.

Sauce aux œufs

Même procédé, en se servant de l'essence d'œufs et aromatiser d'essence de ratafia. Servir chaud.

Sauce à l'essence de bananes

Même procédé, mais aromatiser avec de l'essence de banane.

Crème aux bananes

1 boîte de gélatine
3 bananes coupées en tranches
½ tasse d'eau froide
2 tasses de lait chaud
1 c. à table de couleur d'œuf

MODE DE PRÉPARATION

Fondre la gélatine dans l'eau froide et faire chauffer avec le lait, y ajouter les bananes, le sucre et la couleur d'œuf, battre le mélange 3 minutes jusqu'à épaississement. Servir refroidi.

Crème brûlée

1 tasse de mélasse
1 tasse de lait froid
1 pinte de lait chaud
2 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table de farine
Noix de Grenoble hachées
Essence de ratafia

MODE DE PRÉPARATION

Faire brunir davantage la mélasse au feu, y ajouter le lait chaud, verser ensuite la farine et la fécule de maïs délayées dans la tasse de lait froid en battant continuellement. Laisser bouillir 3 minutes. Aromatiser d'essence. Mettre au frigidaire.

Flan (crème aux œufs)

1 tasse de lait
¼ tasse de sucre
3 œufs
1 c. à table de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide et verser sur le lait amené à l'ébullition. Diviser les jaunes et les blancs d'œufs et ajouter les jaunes bien battus. Laisser mijoter 3 minutes jusqu'à épaississement. Refroidir. Battre les blancs d'œufs, leur ajouter 4 c. à table de sucre blanc et aromatiser d'essence de vanille. Etendre sur le flan.

Crème Espagnole

⅓ d'une boîte de gélatine
1 chopine de lait
2 œufs
1 tasse de sucre
1 c. à thé d'essence

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la gélatine dans la chopine de lait. Cinq minutes après, cuire au bain-marie, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et battre ensemble 3 minutes.

Retirer du feu, ajouter les blancs d'œufs en neige additionnés de 4 c. à thé de sucre en battant continuellement. Aromatiser d'essence.

Crème au tapioca

½ tasse de tapioca
2 tasses de lait
3 œufs
1 tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Faire tremper le tapioca une heure en avance dans l'eau tiède. Chauffer le lait, ajouter le tapioca et mettre au bain-marie. Lorsque le tapioca est transparent retirer du feu pour ajouter les jaunes d'œufs battus, le sucre et le sel. Remettre au feu et battre jusqu'à épaississement. Battre les blancs d'œufs en neige avec 3 c. à table de sucre et ajouter au mélange. Servir chaud.

Crème au caramel de Paris

6 œufs
1 tasse de sucre
1 pinte de lait doux
Essence de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et le sucre 5 minutes. Aromatiser d'essence. Verser le lait et battre 2 minutes. Cuire en un sirop très épais.

Rincer une série de moules à l'eau froide et verser à chacun 1 c. à table de sirop (à moitié). Cuire de la même façon que la cuisson à la vapeur. Enlever des moules après cuisson.

Crème pâtissière

1 pinte de lait
3 œufs
½ livre de sucre
4 onces de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait au bain-marie. Avant l'ébullition, ajouter les œufs battus avec le sucre. Bien battre et verser ensuite en filet la fécule de maïs en battant continuellement. Ajouter quelques gouttes de couleur d'œuf et aromatiser d'essence de vanille. Cuire jusqu'à consistance et refroidir.

Crème au sagou

½ tasse de sagou
2 tasses de lait
3 œufs
½ tasse de sucre
1 c. à thé d'essence de citron
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que la crème au tapioca.

Crème au café

½ boîte de gélatine
½ tasse de café froid
½ tasse de sucre
1½ tasse de crème

MODE DE PRÉPARATION

Fondre la gélatine dans un peu d'eau froide, ensuite mettre au bain-marie avec le sucre et le café. Laisser cuire. Verser dans une timbale passée à l'eau froide. Servir avec crème fouettée.

Crème Hollandaise

2 pintes de lait
1 boîte de gélatine
8 œufs
1 c. à thé de vanille
2 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le lait et ajouter à la gélatine dissoute dans une ½ tasse de lait. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et verser dans le mélange chaud. Cuire 1 minute. Monter les blancs d'œufs en neige et tout mélanger. Aromatiser d'essence. Verser dans des moules.

Crème au riz

¼ tasse de riz
2 tasses de lait
3 œufs
⅓ tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Cuire le riz 25 minutes. Chauffer le lait au bain-marie. y ajouter le riz, bien cuire. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel, les ajouter au mélange et battre jusqu'à épaississement. Terminer en couvrant les blancs d'œufs en neige. Servir chaud.

Crème fouettée

1 tasse de crème
5 c. à table de sucre
1 c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Fouetter la crème 2 minutes, ajouter le sucre et aromatiser d'essence. Fouetter encore afin de rendre la crème bien ferme et en forme. Placer au froid.

Crème aux fraises

3 blancs d'œufs
3 c. à table de fraises

MODE DE PRÉPARATION

Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter les fraises et battre encore 10 minutes. Mettre au froid avant de servir.

Crème aux ananas

Le mode de préparation est le même que précédemment, en se servant d'ananas.

Crème aux pommes

Même procédé que le précédent, mais avec des pommes.

Crème aux pêches

Même mode de préparation, en employant des pêches.

Crème aux poires

Même mode de préparation, en employant des poires.

Crème aux abricots

Même mode de préparation. Se servir d'abricots.

Crème aux framboises

Même mode de préparation. Utiliser des framboises.

Mousse au café

1 tasse de café fort
3 c. à table d'eau froide
2½ tasses de crème fouettée
2 c. à table de gélatine
1 c. à thé d'essence de café
1½ de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la gélatine avec l'eau froide pendant 6 minutes. Mêler la crème fouettée. Verser dans un moule passé à l'eau froide (Même procédé que la crème à la glace). Placer le moule dans un congélateur et ne pas battre. Mettre un rang de glace ensuite un rang de sel. Laisser là 4 heures. Laisser 5 heures au frigidaire.

Mousse aux ananas

1½ tasse de jus d'ananas
4 c . à table d'eau froide
1½ tasse de crème fouettée
2 c. à table de gélatine
1¼ tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Même mode de préparation.

Mousse aux pêches

1 tasse de jus de pêches
4 c. à table d'eau froide
1½ tasse de crème fouettée
2 c. à table de gélatine
1¼ tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que précédemment.

Mousse au chocolat

2 onces de chocolat non sucré
1 tasse d'eau froide
2 tasses de crème fouettée
2 c. à table de gélatine
1 tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que précédemment.

Sorbet aux fruits

1 boîte d'ananas coupés en dés
½ once de gélatine
1 tasse de sucre
1 chopine de crème épaisse

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la gélatine dans la moitié du jus d'ananas. Verser l'autre moitié dans le sucre préparé en sirop épais, y ajouter la gélatine, et battre jusqu'à ce que ce soit un peu épais. Fouetter la crème bien ferme, verser au mélange, ainsi que les ananas. Mettre dans un moule, placer au froid pendant 3 heures.

Sorbet aux fraises

3 tasses de jus de fraises
½ once de gélatine
2 tasses de sucre
1 chopine de crème épaisse
3 c. à table d'eau
1 jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

Tremper la gélatine dans un peu d'eau froide pendant 5 minutes. Cuire le sucre et l'eau 5 minutes, y ajouter le jus de citron et les fraises. Procéder ensuite comme le précédent.

Sorbet aux framboises

Même mode de préparation. Employer des framboises.

Parfait au café de France

1 chopine de crème
3 tasses de lait
3 œufs
1 c. à thé d'essence de café
¾ tasse de sucre
1 c. à table de farine
1 c. à thé de fécule de maïs

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs avec le sucre 5 minutes, y ajouter le lait, la crème, l'essence. Mélanger et cuire au bain-marie en battant continuellement pendant 5 minutes. Délayer la farine et la fécule de maïs dans un peu de crème et ajouter au mélange. Cuire sans bouillir jusqu'à une belle crème. Refroidir ensuite dans un congélateur préparé de glace et de sel, puis battre 10 à 12 minutes. Reposer 2 heures.

Parfait à l'érable

2 tasses de crème
1 chopine de lait
1 œuf
1 c. à thé d'essence d'érable
¾ tasse de sucre
1 c. à thé de fécule de maïs
1 c. à thé de farine

MODE DE PRÉPARATION

Même procédé que précédemment, puis laisser reposer 3 heures.

Doigts de Dames

4 œufs
½ tasse de sucre
1 c. à thé d'essence de citron
½ tasse de farine à pâtisserie
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Diviser les jaunes et les blancs d'œufs. Battre les blancs en mousse, y ajouter le sucre par petites quantités. Mêler ensuite les jaunes d'œufs battus, aromatiser d'essence. Mélanger légèrement avec la farine tamisée et ajouter le sel. Lorsque le tout est bien travaillé, tailler la pâte avec un

découpoir spécial pour cette forme de biscuits, d'une longueur de 4 pouces. Etendre sur un papier dans une grande casserole et saupoudrer avec du sucre en poudre. Cuire 15 à 20 minutes au four modéré, laisser refroidir. S'il y a difficulté de les enlever sur le papier il s'agira de retourner sans dessus dessous, de mouiller le papier avec un pinceau et tout s'enlève facilement.

Charlotte Russe Française

4 œufs
½ tasse de sucre
1 c. à table de beurre fondu
½ tasse de farine
Quelques gouttes d'essence

MODE DE PRÉPARATION

Battre les jaunes d'œufs avec un peu de sucre pendant 20 minutes. Aromatiser d'essence. Monter les blancs d'œufs en neige, y ajouter la balance du sucre et bien mélanger. Tamiser la farine aux jaunes d'œufs bien mêler, ajouter ensuite les blancs d'œufs et mélanger légèrement. Verser le beurre fondu en battant toujours. Lorsque le tout est bien travaillé, graisser vivement un papier brun au fond d'un moule rond. Cuire au four vif 10 à 12 minutes. Refroidir et trancher horizontalement. Réunir par une épaisse couche de crème fouettée. Couvrir le tout d'un sirop cuit au lissé (qui fait des fils) et garnir le tour de doigts de dames. Lorsque le sirop a durci, entourer délicatement d'un ruban rouge ouvert d'un demi-pouce de largeur. Couvrir le dessus de crème fouettée, décorer de cerises de France et de noix de Grenoble. Convenable pour toutes occasions.

Charlotte Russe ordinaire

1 chopine de crème
½ tasse de sucre
½ boîte de gélatine
1 c. à table de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la gélatine pendant 5 minutes dans une tasse d'eau froide. Fouetter la crème jusqu'à ferme consistance, ajouter le sucre, l'essence et la gélatine. Bien battre le tout. Garnir l'intérieur du moule de doigts de dames placés debout et verser le mélange.

Charlotte Russe de chez-nous

¼ boîte de gélatine
¼ tasse d'eau froide
2 tasses de crème fouettée
⅓ tasse de sucre
½ c. à thé de vanille
8 doigts de dames

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes, y ajouter le sucre, la vanille et battre jusqu'à épaississement. Ajouter la crème fouettée. (Si le mélange est trop épais faire fondre au-dessus de l'eau chaude et laisser refroidir de nouveau avant de verser la crème fouettée). Garnir le fond d'un moule d'un bon lit de doigts de dames, et garnir le tour des longs morceaux placés debout. Verser le mélange. Lorsque refroidi, servir avec une gelée.

Cette charlotte russe peut être préparée dans de petits moules individuels garnis de fraises et de crème fouettée.

Biscuits aux pommes de terre cuites

1 tasse de pommes de terre en purée
2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
2 c. à table de lait
2 c. à table de graisse

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine avec le sel et la poudre à pâte et verser en pluie sur les pommes de terre mélangées avec la graisse. Ajouter graduellement le lait et bien travailler le tout. Tailler avec un découpoir. Cuire au four vif.

Biscuits des Laurentides

3½ tasses de farine à pâtisserie
½ c. à table de soda
½ c. à table crème de tartre
½ tasse de graisse
1 c. à table d'épices mélangées
½ c. à thé de gingembre
1 c. à thé d'essence d'érable
2 tasses de cassonade
2 œufs

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème la graisse et la cassonade, y ajouter les œufs bien battus, aromatiser d'essence d'érable. Tamiser la farine avec le soda, la crème de tartre, les épices et le gingembre. Lorsque la pâte est bien mélangée, l'étendre sur une planche à pâtisserie. Découper 1½ pouce de largeur sur 4 pouces de long. Cuire au four vif pendant 8 minutes.

Biscuits blancs excellents

3½ tasses de farine à pâtisserie
½ c. à table de soda
½ c. à table crème de tartre
½ tasse de beurre
2 tasses de cassonade brune
2 œufs battus
½ c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre, y ajouter la cassonade, les œufs battus et l'essence. Tamiser la farine avec le soda et la crème de tartre. Lorsque le mélange est bien fait, rouler la pâte, l'envelopper dans un papier ciré et mettre dans un endroit frais jusqu'au lendemain. Couper très mince et cuire pendant 8 minutes au four vif. Saupoudrer des noix hachées selon le goût.

Biscuits aux épices

3 tasses de farine à pâtisserie
1 c. à thé de soda
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
1 tasse de raisins de Corinthe
½ tasse de noix coupées
1 c. à thé d'essence d'orange
½ tasse de beurre
1½ tasse de cassonade
2 c. à table de lait
2 œufs

MODE DE PRÉPARATION

Convertir en crème le beurre, y ajouter le sucre graduellement et bien battre. Mêler ensuite le lait et les œufs bien battus. Tamiser la farine 2 fois, additionnée du soda, de la muscade et de la cannelle. Bien mélanger, ajouter les fruits et les noix. Bien battre le tout. Placer avec une cuillère à thé, donnant la forme d'un macaron aplati, dans une casserole graissée et cuire de 10 à 15 minutes au four modéré.

Biscuits aux dattes

2 œufs
1 tasse de cassonade
½ tasse de farine
½ c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
½ tasse de noix hachées
½ tasse de dattes hachées

MODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et bien mélanger tous les ingrédients. Une cuillerée de pâte pour chaque biscuit. Placer dans une lèchefrite graissée. Cuire au four vif 10 minutes.

Biscuits au fromage

2 tasses de farine à pâtisserie
1 tasse de fromage râpé
½ c. à thé de sel fin
½ tasse de graisse
½ tasse d'eau froide

MODE DE PRÉPARATION

(On obtient de meilleurs résultats avec de la graisse et de l'eau bien froide.)

Mêler la graisse dans la farine tamisée avec le sel, y ajouter graduellement l'eau froide et travailler ce mélange avec une spatule. Employer le moins d'eau possible. Lorsque le tout est bien travaillé, étendre la pâte en feuilles d'une épaisseur de ⅛ de pouce. Saler le fromage et saupoudrer une feuille de pâte avec la moitié du fromage; replier sur elle-même; étendre une autre feuille et saupoudrer avec le reste de fromage. Placer les deux feuilles l'une sur l'autre. Tailler avec un couteau des bandes de ¼ pouce de largeur et de 4 à 5 pouces de longueur. Cuire 8 à 10 minutes au four modéré jusqu'à ce qu'on ait obtenu la couleur de fromage.

Biscuits au thé

2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
1 c. à table de beurre
1 c. à table de graisse
¾ tasse de lait froid

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel, y ajouter la graisse fondue et refroidie (la graisse refroidie rend une pâte molle) et ensuite le beurre. Bien mélanger la pâte et continuer de la bien travailler avec les mains en l'étendant sur une planche à pâtisserie farinée. Rouler légèrement et découper. Disposer dans une lèchefrite graissée et fariner. Cuire au four vif de 12 à 15 minutes.

Biscuits chauds

4 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 morceau de beurre (de la grosseur d'un œuf)

MODE DE PRÉPARATION

Procéder comme pour la pâte précédente à biscuits. Cuire au four vif 8 à 10 minutes.

Ginger Snap

1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de graisse fondue
½ tasse de café
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de soda
2 c. à thé de gingembre (mesure débordante)
2 c. à thé de vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Délayer le soda et le gingembre dans le vinaigre. Bien mélanger et travailler le tout. Procéder comme précédemment. Cuire au four vif 8 minutes.

Biscuits à la vanille

2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
2 c. à table de lait doux
1 c. à thé de vanille
2 c. de poudre à pâte
1 tasse de farine (mesure suffisante pour épaissir)

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger et procéder comme les précédents. Cuire au four 10 minutes.

Biscuits à la crème

2 œufs
2 tasses de sucre
2 tasses de crème sure
1 c. à thé de soda
¾ tasse de graisse
3 c. à table de poudre à pâte
Farine

MODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger et travailler la pâte. Cuire au four vif 10 minutes.

Biscuits légers

1 tasse de crème douce
1 tasse de lait
1 tasse de graisse
2½ tasses de sucre
2 c. à table de vanille
1 c. à thé de sel
5 c. à thé de poudre
Farine

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, travailler la pâte. Suivre le même procédé que les précédents.

Biscuits à la farine d'avoine

2 œufs
¼ tasse de sucre
⅓ tasse de lait
½ tasse de farine d'avoine
½ c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Battre les œufs, y ajouter le sucre et mêler à la farine en alternant avec le lait. Lorsque la pâte est bien travaillée, étendre sur une planche à pâtisserie farinée, et rouler jusqu'à ¼ de pouce d'épaisseur. Découper, placer dans une lèchefrite graissée et cuire au four vif 12 minutes.

Galette bourgeoise à la mélasse

½ tasse de mélasse
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
Epices au goût
½ c. à thé de soda
Farine et poudre à pâte

MODE DE PRÉPARATION

Délayer le soda dans le lait et tout mélanger. Tamiser une quantité suffisante de farine additionnée d'une c. à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine. Découper et placer dans une casserole graissée. Cuire au four vif 10 minutes.

Petites galettes blanches

1 tasse de graisse
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
Farine
Poudre à pâte
1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients secs, ajouter les œufs, le de farine tamisée avec la poudre et le sel (1 c. à poudre pour chaque tasse de farine). Préparer cette pâte de préférence le soir pour le lendemain ou 2 heures en avance.

Ces galettes doivent être retirées du four et placées sur un linge humide, les envelopper. Conserver au frais.

Muffins au son

½ tasse de son
1¼ tasse de farine blanche
2 c. à table de mélasse
2 c. à table de sucre blanc
1 pincée de sel
¾ tasse de lait
3 c. à thé de poudre à pâte
1 œuf
2 c. à table de graisse
2 c. à table de beurre fondu

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients secs, y ajouter l'œuf, la graisse fondue, la mélasse et le lait. Faire une pâte molle, bien battre le mélange. Verser dans une série de petits moules graissés au préalable. (Les remplir à la moitié) Cuire au four vif 15 minutes.

Muffins au blé-d'Inde

1 tasse de farine
2 c. à thé de poudre
1 pincée de sel
1 tasse de farine de blé-d'Inde
¼ tasse de sucre
1 œuf
¾ tasse de lait
1 morceau de beurre (grosseur d'un œuf)

MODE DE PRÉPARATION

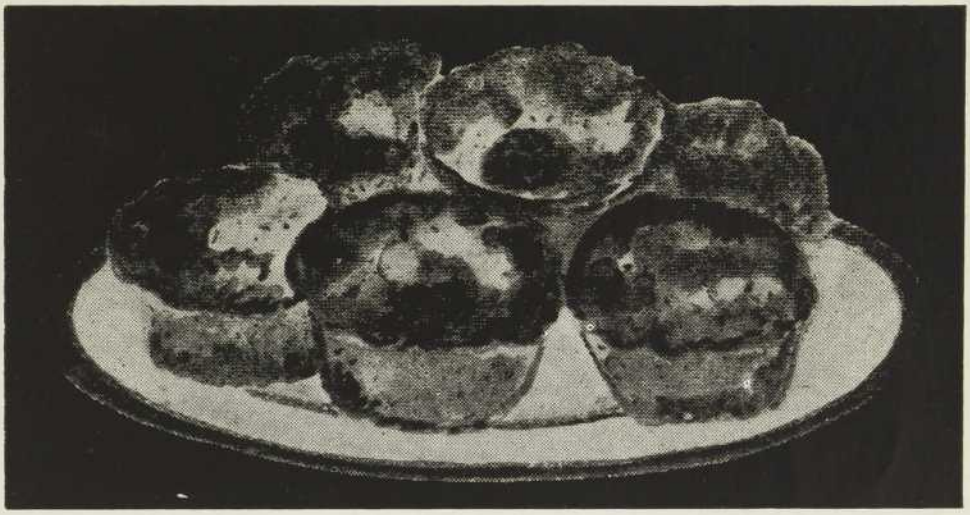
Tamiser la farine, la poudre et le sel ensemble, ajouter la farine de blé-d'Inde et le sucre. Faire fondre le beurre, bien battre l'œuf et ajouter au mélange avec le lait. Faire un bon mélange de tous les ingrédients. Verser dans une lèchefrite graissée et peu profonde. Cuire 30 à 40 minutes.

Muffins à la farine de blé-d'Inde

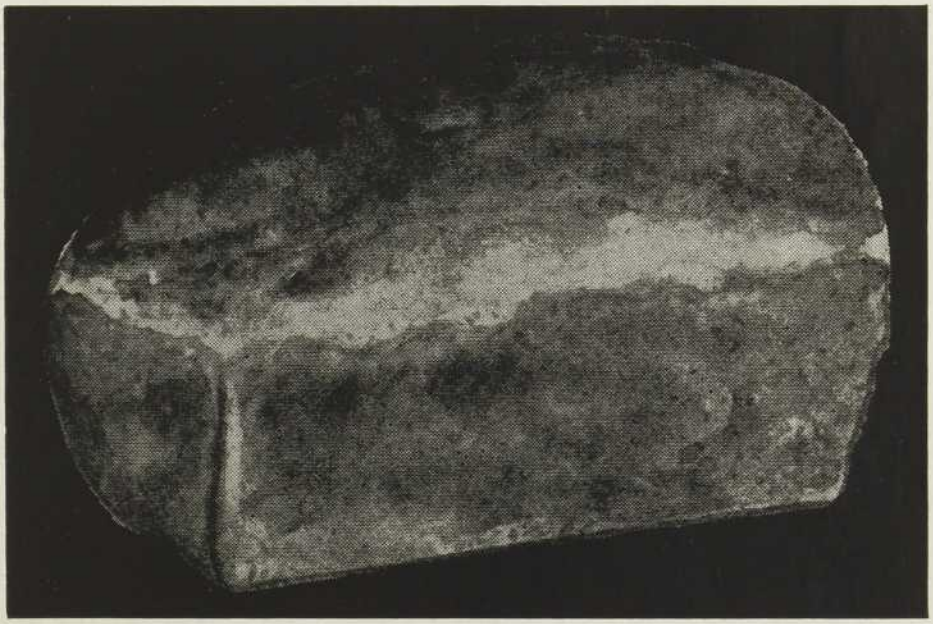
1 tasse de farine de blé-d'Inde
¾ tasse de farine
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
⅓ c. à thé de soda
2 c. à table de sucre
2 œufs
1 tasse de lait
4 c. à soupe de graisse fondue

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients secs ajouter les œufs, le lait et la graisse fondue. Cuire dans des moules à muffins beurrés, au four modéré environ 20 minutes.



Muffins au son



Pain au son

Muffins du déjeuner

4 c. à table de graisse
2 œufs
2 tasses de farine
3 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
¾ tasse de lait
4 c. à table de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine et la poudre à pâte, le sucre et le sel, y ajouter le lait, les œufs bien battus et la graisse fondue. Bien mélanger. Verser dans des moules à muffins graissés, cuire au four vif 20 minutes.

Pain au lait des Laurentides

1 gâteau de levain Royal
2 tasses de pommes de terre purée
5 tasses de lait bouilli
½ tasse de beurre
½ tasse de sucre blanc
1 c. à table de gros sel
Farine à pain

MODE DE PRÉPARATION

Délayer le gâteau de levain dans 1 tasse d'eau tiède pendant 15 minutes.

Mettre le lait qui a bouilli avec les pommes de terre, ensuite le sel, le sucre et le beurre; bien délayer, ajouter le levain qui a été dissous, mêler une quantité suffisante de farine pour obtenir une pâte ferme, la travailler pendant 35 minutes. Laisser reposer 2 heures. Travailler encore sans ajouter de farine. Après 30 à 40 minutes mettre dans les moules graissés d'avance, laisser lever en ayant soin de bien couvrir les pains, jusqu'au double du volume. Couper en petits pains de 1 livre chacun, enduiser le dessus de lait doux. Cuire au four modéré pendant 1 heure.

Pain aux raisins des Laurentides

12 livres de farine
4 pintes d'eau
4 c. à table de gros sel
4 onces de levure
½ tasse de sucre
5 lbs raisins

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède, ajouter la farine, pétrir 25 minutes, mettre ensuite le sel et les raisins. Placer dans les moules graissés, et saupoudrer de sucre. 1 heure de cuisson.

Pain de Son

7 tasses de farine blanche
5 tasses de son
2 tasses de lait tiède
1 tasse d'eau tiède
½ tasse de mélasse
4 c. à table de beurre
1 c. à table de sel
2 gâteaux de levain

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre le levain dans l'eau tiède, ajouter le lait, la mélasse, ajouter ensuite le beurre fondu, le sel, la farine et le son. Bien mélanger et épaissir au besoin avec un peu de farine, jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse. Laisser lever jusqu'au double du volume pendant à peu près 2 heures. Remplir les casseroles beurrées et laisser lever dans un endroit chaud. Cuire 45 à 60 minutes.

Baba

1 œuf
1 c. à table de beurre
3 c. à table de sucre
1¼ tasse raisins de Corinthe

MODE DE PRÉPARATION

Faire une pâte à pain. Battre en crème les œufs, le beurre et le sucre, ajouter à la pâte à pain, ajouter les raisins, faire de petites brioches et laisser lever. Cuire au four de 10 à 15 minutes, étendre du sirop à la sortie du fourneau.

Pain de ménage des bonnes mamans

6 tasses de pommes de terre tièdes
5 cuil. à table de cassonade
1 c. à thé de gingembre
1 c. à table de graisse
1 c. à table de beurre
1 gâteau de levain Royal

MODE DE PRÉPARATION

Faire dissoudre le levain dans une tasse d'eau tiède, mettre le tout dans un endroit modérément chaud, faire un levain beaucoup plus épais qu'une pâte à crêpes, laisser reposer toute la nuit.

Le Pain : 3 c. à table de sel pour 1½ pinte d'eau, ajouter la farine à pain, pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse, mettre lever dans un endroit chaud pendant une heure; un long pétrissage améliore la pâte. Mouler en pains de 2½ livres chacun, mettre dans les moules et laisser revenir jusqu'à ce que les pains soient légers et beaux. Cuire environ 1 heure au four modéré.

Petit Pain National au lait

3 tasses de farine
2 tasses de lait bouilli
½ tasse de sucre
2 c. à table de beurre ou graisse
1 c. à table de sel
1 gâteau de levain Royal

MODE DE PRÉPARATION

Dans un bol mettre le lait chaud, le beurre, le sucre et le sel. Lorsque le tout est tiède, ajouter le gâteau de levain dissous au préalable dans ¼ tasse d'eau tiède, ajouter 3 tasses de farine. Battre quelques instants, ajouter assez de farine pour faire une pâte à pain ordinaire. Couvrir le pétrin, laisser lever le mélange à peu près 2 heures. Au bout de 25 minutes, placer dans des casseroles graissées d'avance, laisser de nouveau lever au double du volume. Cuire au four vif 35 à 45 minutes. Cette recette convient à de petits pains de 5 onces. Faire un sirop épais, en appliquer sur les petits pains à la sortie du four.

Pain Houblon

1 boîte houblon
1 gâteau de levain Royal
8 pommes de terre
Farine à pain
Sel

MODE DE PRÉPARATION

Mettre le houblon dans un petit sac de mousseline, ajouter 8 pommes de terre et laisser bouillir le tout pendant 25 minutes avec suffisamment d'eau. Ecraser les pommes de terre pendant qu'elles sont chaudes. Verser l'eau des pommes de terre dans une chaudière de 20 livres, ajouter 2 tasses de farine, les pommes de terre et presser le sac de houblon pour en extraire le jus, bien battre pendant que le mélange est tiède, ajouter le levain Royal dissous à l'avance; couvrir en ayant bien soin de fermer le couvercle, laisser reposer deux jours.

En prenant 2 tasses de ce mélange pour deux tasses d'eau tiède, faire un levain et le laisser dans un endroit chaud toute la nuit. Le matin ajouter 2 pintes d'eau tiède, 6 c. à table de sel, ½ tasse de cassonade brune, faire dissoudre ces deux ingrédients dans l'eau tiède, bien mélanger, jeter le tout dans le levain et épaissir avec de la farine, travailler la pâte; ceci prendra 60 minutes. Laisser reposer durant une

heure ou deux, couper en pains de 2½ livres chacun, mettre lever sur des planches farinées, pendant 25 minutes, mettre dans les moules graissées en avance et laisser de nouveau lever au double du volume. Cuisson, 1 heure au four modéré.

Petits pains français pour déjeuner

4 tasses de farine
1½ tasse de lait
2 c. à table de sucre
1 c. à table de beurre
2 c. à table de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 œuf

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte ensemble, délayer le beurre, ajouter l'œuf battu et le lait. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit molle, rouler et couper en petits pains, beurrer légèrement, replier en deux.

Cuire au four modéré 12 à 15 minutes.

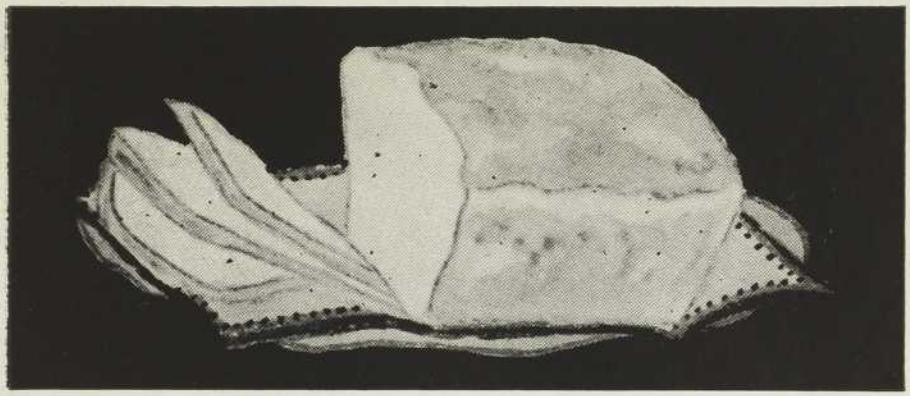
Pain délicieux fait à l'eau

4 gâteaux de levain
3½ pintes d'eau
4 c. à table de sucre blanc
1 c. à table de malt
Farine à pain
3 c. à table de graisse ou beurre
3 c. à table de gros sel (ou plus)
½ once de poudre Arcadie

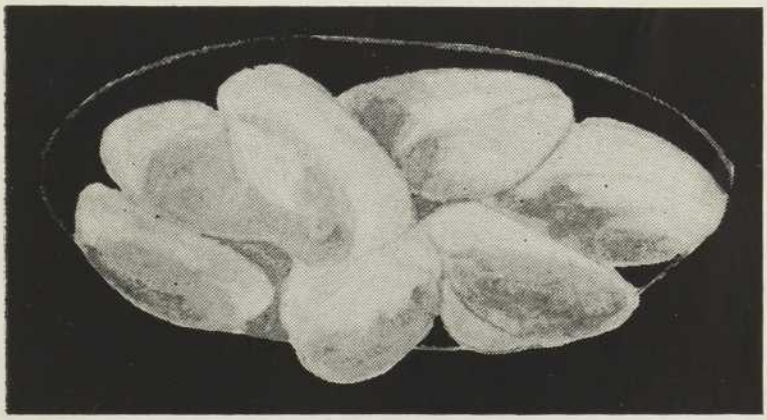
MODE DE PRÉPARATION

Faire dissoudre le levain dans ¼ tasse d'eau tiède environ 10 minutes. Mettre dans une chaudière chaude l'eau, le sel, la graisse, le sucre et le malt, bien mélanger, ajouter le levain qui aura été dissous, verser la farine et la poudre, bien mêler et pétrir la pâte pendant 25 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit légère et qu'elle ne colle pas aux doigts, ajouter un peu de farine s'il est nécessaire.

Mettre revenir dans un endroit chauffé modérément, pendant 1 heure. Mouler en pains de 2 livres chacun, dans des moules graissés en avance, laisser lever encore 30 minutes, ayant soin de bien couvrir les pains, jusqu'à double volume. Cuire au four modéré 1 heure.



Pain au lait de boulangerie



Petits pains Français pour déjeuner

Pain au lait de boulangerie

1 chopine d'eau
1 chopine de lait chaud
3 onces de saindoux "Shortening"
½ tasse de sucre blanc
1 c. à table de gros sel
2 gâteaux de levain
15 tasses de farine

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le lait et l'eau, ajouter la graisse, le sucre et le sel, bien mélanger. Faire dissoudre le levain dans l'eau chaude à 100 degrés. Ajouter alors la farine, qui doit être à 60 degrés. Travailler la pâte environ 15 minutes. Couvrir et mettre lever pendant une heure. Pétrir de nouveau sur une planche farinée, laisser lever du double de son volume, pendant 25 minutes.

Cuire au four modéré de 50 à 60 minutes. Conserver la pâte dans une pièce à température égale, entre 70 et 80 degrés, et exempte de courants d'air (Cette précaution est indispensable).

Crème glacée aux fraises

2 œufs
¾ tasse de sucre
2 tasses de crème
2 tasses de lait
1 tasse de fraises (en purée)

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer les fraises avant de les passer au tamis. Battre la crème et le lait, ensuite les œufs, le sucre et les fraises séparément, mélanger le tout et verser dans le congélateur, fermer le couvercle, ajouter la glace et le sel, continuer de battre environ 10 minutes sans arrêt.

Crème glacée aux bananes

2 œufs
¾ tasse de sucre
2 tasses de crème
2 tasses de lait
4 bananes (en purée)

MODE DE PRÉPARATION

Battre la crème et le lait, ensuite les œufs, le sucre et les bananes en purée, séparément, mélanger le tout et verser dans le congélateur, fermer le couvercle, ajouter la glace et le gros sel, continuer de battre environ 10 minutes sans arrêter.

Crème glacée à la vanille

2 œufs
1 c. à table d'essence de vanille
1 tasse de sucre
2 tasses de lait
2 tasses de crème

MODE DE PRÉPARATION

Battre la crème et le lait, ensuite les œufs, le sucre et l'essence séparément, mélanger le tout et verser dans le congélateur, fermer le couvercle, ajouter la glace et le sel, continuer de battre environ 10 minutes sans arrêt.

Crème glacée à l'érable

2 œufs
1 tasse de sucre
2 tasses de crème
2 tasses de lait
1 c. à table d'essence d'érable

MODE DE PRÉPARATION

Battre la crème et le lait, ensuite les œufs, le sucre et l'essence séparément, mélanger le tout et verser dans le congélateur, fermer le couvercle, ajouter la glace et le sel, continuer de battre environ 10 minutes sans arrêt.

S'assurer que la crème est suffisamment refroidie avant de la fouetter. Ne fouetter pas la crème trop longtemps, ni trop vite, en commençant.

Crème glacée aux framboises

2 œufs
¾ tasse de sucre
3 gouttes de teinture rouge
1 tasse de framboises (en purée)
2 tasses de crème
2 tasses de lait

MODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer légèrement les framboises avant de les passer à travers un tamis. Battre la crème et le lait, ensuite les œufs. le sucre et les framboises séparément, mélanger le tout et verser dans le congélateur, fermer le couvercle, ajouter la glace et le gros sel, continuer de battre environ 10 minutes sans arrêt.

Crème glacée au chocolat

2 œufs — 2 tasses de crème
1 tasse de sucre — 2 tasses de lait
1 once ou carré de chocolat

MODE DE PRÉPARATION

Faire dissoudre le chocolat au bain-marie. Battre la crème et le lait, ensuite les œufs, le sucre et le chocolat séparément, mélanger le tout et verser dans le congélateur, fermer le couvercle, ajouter la glace et le gros sel, continuer de battre environ 10 minutes sans arrêt.

Observation : On peut faire différentes sortes de crème glacée en multipliant les essences: citron, orange, ananas, cerise de France, etc.

Confitures de fraises

2 livres de fraises coupées en deux — 1½ livre de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger les fraises et le sucre, les mettre dans un chaudron ou casserole, laisser reposer durant une nuit. Faire bouillir 10 à 15 minutes. Retirer du feu, laisser refroidir, mettre dans les pots, fermer hermétiquement, après avoir coulé une couche de cire chaude sur le dessus.

Confitures de mûres

2 livres de mûres — 1½ livre de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Ecraser parfaitement les fruits. Ajouter le sucre, mettre dans une chaudron ou casserole, laisser reposer une nuit. Cuire à feu lent, agiter jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser bouillir 10 à 15 minutes. Retirer du feu, laisser refroidir avant le mettre dans les pots. Verser une couche de cire chaude sur le dessus du pot. Fermer hermétiquement.

Confitures de framboises

2 livres de framboises — 1½ livre de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Ecraser les framboises. Mettre les framboises et le sucre dans un chaudron, bien mélanger. Cuire sur feu vif, agiter constamment jusqu'au moment de l'ébullition. Laisser bouillir activement durant 1 minute, enlever du feu. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de cire, fermer hermétiquement.

Confitures de groseilles

4 tasses (mesure rase) de groseilles — ½ tasse d'eau, 7½ tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Ecraser les fruits. Mettre dans un grand chaudron, ajouter l'eau, remuer jusqu'au moment de l'ébullition. Couvrir le chaudron, laisser mijoter 15 minutes. Ajouter le sucre et bien mêler le tout. Remuer constamment avant et pendant l'ébullition; il faut un feu très vif pour cette cuisson. Laisser bouillir activement durant 1 minute. Laisser refroidir les pots, recouvrir d'une couche de cire chaude. Fermer les pots, hermétiquement.

Note : Pour les confitures de cassis mettre ¾ de tasse d'eau.

Confitures de poires

4 tasses (mesure rase) de fruits mûrs — 1½ livre de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Peler, enlever le cœur, d'environ 3 livres de poires mûres. Ecraser. Verser les fruits écrasés dans un grand chaudron. Ajouter le sucre et bien mélanger. Cuire sur un feu très vif, remuer avant et pendant l'ébullition. Laisser bouillir environ 1 minute. Retirer du feu. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures de pêches

2 livres de pêches
1½ livre de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Peler, enlever les noyaux d'environ 3 livres de pêches. Verser les fruits dans un grand chaudron. Ajouter le sucre, remuer. Cuire sur feu modéré jusqu'à ce que le sucre soit fondu, laisser bouillir 10 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures d'airelles

2 livres de fruits
1½ livre de sucre ou plus
1 citron

MODE DE PRÉPARATION

Bien écraser les airelles. Ajouter le jus et le zeste de citron. Verser les fruits dans un chaudron. Ajouter le sucre. Bien mélanger, cuire sur feu très vif, agiter avant et pendant le temps de l'ébullition. Laisser bouillir activement 5 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer les pots hermétiquement.

Confitures de melons

4 livres de melon
1 chopine d'eau ou moins
3 tasses de sucre
1 citron tranché

MODE DE PRÉPARATION

Laisser sécher les carrés de melon après les avoir placés dans un sac de coton, soit environ 24 heures. Faire un sirop très épais avec 1 tasse d'eau et le sucre, si vous désirez un sirop plus clair ajouter plus d'eau. Verser le melon et le citron dans le sirop. Laisser mijoter 15 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures de prunes

4 tasses de prunes — 4 tasses de sucre
1 tasse d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Verser les prunes dans un chaudron, ajouter le sucre et l'eau. Bien mélanger. Cuire sur feu modéré, en agitant continuellement jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser bouillir activement durant 7 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures d'ananas

2 livres d'ananas — 1½ livre de sucre
¾ tasse d'eau

MODE DE PRÉPARATION

Peler les fruits, couper les tranches en deux. Faire un sirop épais avec le sucre et l'eau; lorsque rendu au point d'ébullition, plonger les tranches d'ananas dans le sirop. Cuire 7 ou 8 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Gelée de pommes

5 tasses de jus de pommes — 5 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Couper les pommes en petits morceaux, en prendre environ 3 livres, enlever les tiges et les cœurs. Ajouter 4 tasses d'eau. Couvrir la casserole, laisser mijoter 10 minutes. Ecraser avec pilon lorsque la cuisson est terminée. Laisser mijoter de nouveau 5 minutes. Extraire le jus de pommes en plaçant la compote dans un sac de mousseline. Mesurer le sucre et le jus dans une grande casserole. Laisser bouillir durant 15 minutes. Retirer du feu. Laisser reposer 1 minute. Verser rapidement dans les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures de cerises

4 tasses de cerises de France
¼ tasse d'eau
3 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Enlever les noyaux. Mettre dans un chaudron, ajouter le sucre et l'eau. Remuer délicatement jusqu'à ébullition. Couvrir le chaudron. Laisser mijoter 15 minutes pour attendrir la peau. Retirer du feu, laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures de rhubarbe

4 tasses de rhubarbe
5 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Couper la rhubarbe par petits morceaux, sans la peler. Ajouter le sucre et bien mélanger. Verser dans un chaudron, cuire sur feu modéré, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser ensuite bouillir durant 10 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine. Fermer hermétiquement.

Gelée de pêches

3 tasses de jus de pêches
2 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Prendre environ 3½ livres de pêches, les peler, enlever les noyaux, écraser, ajouter ½ tasse d'eau. Remuer constamment jusqu'au moment de l'ébullition. Couvrir la casserole, laisser mijoter 15 minutes, verser cette compote dans un sac de mousseline pour en extraire le jus. Si vous désirez une gelée transparente, filtrer le jus dans une flanelle. Mesurer le jus et le sucre dans une grande casserole. Laisser bouillir activement durant 15 minutes. Enlever du feu. Laisser reposer durant 1 minute, remplir les pots. Recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Confitures de citrouilles

4 livres de citrouille coupée en dés — 3 livres de sucre
Muscade
1 citron tranché

MODE DE PRÉPARATION

Laisser sécher les carrés de citrouille, après les avoir placés dans un sac de coton, soit environ 24 heures. Faire un sirop très épais. Verser la citrouille et le citron. Laisser mijoter 15 minutes. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Compote de canneberges

2 pintes de canneberges — 1½ tassee d'eau
3 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Mettre les canneberges dans un chaudron ou casserole, ajouter l'eau. Lorsque rendu au point d'ébullition, couvrir la casserole, laisser mijoter durant 15 minutes en remuant constamment. Laisser refroidir. Remplir les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Gelée de groseilles

4½ tasses de jus de fruits cuits — 5 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Broyer les fruits mûrs. Ajouter 1 tasse d'eau. Remuer jusqu'à ébullition. Recouvrir la casserole, laisser mijoter 10 minutes. Extraire le jus des fruits en plaçant cette compote dans un sac de mousseline. Mesurer le jus et le sucre dans une grande casserole. Laisser bouillir 15 minutes. Laisser reposer 1 minute. Verser dans les pots immédiatement. Recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Compote de pommes

4 livres de pommes

MODE DE PRÉPARATION

Peler les pommes, séparer en quatre, enlever les cœurs. Mettre dans un chaudron, ajouter un peu d'eau, laisser cuire jusqu'à ce qu'on obtienne une compote épaisse, remuer souvent durant la cuisson. Remplir les pots lorsque la compote est encore chaude. Fermer hermétiquement.

Gelée de framboises

4 tasses de jus 4 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Broyer les fruits avec un pilon. Mettre dans un sac de mousseline pour en extraire le jus. Mesurer le sucre et le jus dans une grande casserole, remuer jusqu'au moment d'ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Retirer du feu. Laisser reposer 1 minute. Verser dans les pots immédiatement; recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement. (Cette recette peut aussi s'employer pour les fraises, les mûres, etc)

Gelée de cerises

3 tasses de jus 3 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Prendre environ 3 livres de cerises dont on aura enlevé les noyaux, les tiges et les feuilles qui pourraient s'y trouver. Ecraser avec un pilon; ajouter 1½ tasse d'eau. Faire bouillir durant 15 minutes, recouvrir la casserole. Mettre cette compote dans un sac de mousseline pour en extraire tout le jus. Mesurer le sucre et le jus dans un grand chaudron. Faire bouillir doucement durant 10 à 15 minutes. Retirer du feu, laisser reposer 3 à 4 minutes. Verser rapidement dans les pots. Recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

Gelée de raisin

4 tasses de raisins 4 tasses de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Enlever la tige d'environ 3 livres de raisins bleus bien mûrs, mais fermes. Bien écraser, ajouter ½ tasse d'eau. Remuer jusqu'au moment d'ébullition, laisser mijoter 15 minutes dans une casserole recouverte. Verser cette compote dans un sac de mousseline pour en extraire tout le jus. Mesurer le sucre et le jus dans un grand chaudron. Remuer, laisser chauffer jusqu'à ébullition, laisser bouillir de nouveau durant 10 minutes. Retirer du feu. Verser rapidement dans les pots, recouvrir d'une couche de paraffine chaude. Fermer hermétiquement.

BREUVAGES

RECETTES

Café aux œufs

¾ tasse de café — 1 œuf
Pincée de sel — Eau

MODE DE PRÉPARATION

Verser de l'eau froide sur le café, ajouter le sel. Laver l'œuf, le casser, mettre avec le mélange en laissant la coquille. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter l'eau chaude désirée. Laisser reposer quelques minutes. Servir.

Café d'orge

10 c. à thé d'orge grillée — Eau

MODE DE PRÉPARATION

Verser de l'eau chaude sur l'orge, laisser bouillir 15 minutes. Servir.

Café d'avoine

Même procédé.

Chocolat au lait

1 c. à thé de chocolat — 2 c. à thé de sucre
Lait

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le sucre et le chocolat, délayer avec un peu de lait froid. Ajouter du lait chaud. Servir.

Café de croûtons

1 c. à table de croûtons grillés pour une tasse

MODE DE PRÉPARATION

Ebouillanter. Laisser reposer quelques minutes. Servir.

Postum

Même mode de procéder que le précédent.

Thé glacé

Cubes de glace — 1 tasse de thé

MODE DE PRÉPARATION

Verser le thé bouillant sur le cube de glace placé dans la tasse. Servir avec tranche de citron.

TABLE DES MATIERES

	Page
Lettres de recommandation	6
Préface	7
Conseils généraux	9
Menus	14
Utilisation d'un quartier de bœuf	26
Entrées	29
Hors-d'œuvre	41
Soupes et consommés	53
Salades et mayonnaises	73
Viandes	95
Poissons	135
Pâtes alimentaires	149
Oeufs	155
Sandwiches	163
Légumes	171
Desserts	187
Breuvages	297

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES

Page

BREUVAGES

Café aux œufs 298
Café d'orge 298
Café d'avoine 298
Café de croûtons 299
Chocolat au lait 298
Postum 299
Thé glacé 299

DESSERTS

Asperges Françaises à l'érable. 208
Baba 284
Beignes riches 245
Berrichons français 214
Bonbons Français 214
Bonbons Français (autre) 215
Biscuits aux patates cuites 277
Biscuits blancs excellents 278
Biscuits des Laurentides 277
Biscuits aux épices 278
Biscuits au fromage 279
Biscuits au thé 279
Biscuits aux dattes 278
Biscuits chauds 279
Biscuits à la vanille 280
Biscuits à la crème 280
Biscuits légers 280
Biscuits à la farine d'avoine ... 281
Blanc-manger à la vanille 264
Blanc-manger au chocolat 264
Blanc-manger à l'érable 264
Blanc-manger au café 265
Blanc-manger à la menthe 349
Blanc-manger à l'essence de ratafia 265
Caramels au chocolat 213
Charlotte russe 243
Charlotte russe française 276
Charlotte russe ordinaire 276
Charlotte de chez-nous 277
Chaussons de pommes au four . 263
Confitures de fraises 289
Confitures de mûres 289
Confitures de framboises 290
Confitures de groseilles 290
Confitures de poires 290
Confitures de pêches 291
Confitures de prunes 292
Confitures d'ananas 292
Confitures d'airelles 291
Confitures de rhubarbe 293

Page

Confitures de cerises de France 293
Confitures de melon 291
Crème aux bananes 269
Crème brûlée 269
Crème aux œufs (flan) 269
Crème espagnole 270
Crème pâtissière 271
Crème au caramel de Paris 270
Crème au tapioca 270
Crème au sagou 271
Crème au café 271
Crème hollandaise 271
Crème au riz 272
Crème fouettée 272
Crème aux fraises 272
Crème aux ananas 272
Crème aux pommes 272
Crème aux pêches 273
Crème aux poires 273
Crème aux abricots 273
Crème aux framboises 273
Crème glacée aux fraises 287
Crème glacée aux bananes 287
Crème glacée à la vanille 288
Crème glacée à l'érable 288
Crème glacée aux framboises .. 288
Crème glacée au chocolat 289
Crème au beurre 244
Crème pâtissière 206
Carreautés aux fraises 205
Croissants 209
Des rochers 213
Doigts de dames 275
Fondants 216
Fromage à la meringue 212
Fudge au chocolat 217
Gâteau nouveau-riche 204
Gâteau au chocolat ordinaire .. 218
Gâteau des anges de Paris 219
Gâteau blanc aux fruits 218
Gâteau blanc 220
Gâteau d'argent français 220
Gâteau ordinaire 222
Gâteau des montagnes vertes .. 221
Gâteau aux noix 221
Gâteau des montagnes 219
Gâteau "Saison des Sucres" ... 222
Gâteau au miel 221
Gâteau aux oranges 222
Gâteau au citron 222
Gâteau aux abricots 220
Gâteau d'épices français 223
Gâteau de la Russie 223

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

	Page
Gâteau des anges	224
Gâteau blanc de noces	223
Gâteau "Marshmallow"	219
Gâteau roulé à l'érable	243
Gâteau au plaisir de la table	217
Gâteau des mamans	224
Gâteau à la bonne femme	225
Gâteau aux fruits économique	224
Gâteau de la salle à manger	225
Gâteau au chocolat pour la "belle"	226
Gâteau au chocolat pour le réveillon	226
Gâteau aux épices canadien	227
Gâteau d'épices de grand'mère	226
Gâteau des chantiers	227
Gâteau d'auberge	228
Gâteau d'éponge à la canadienne	228
Gâteau de soirée	227
Gâteau de "Bridge"	229
Gâteau bourgeois	229
Gâteau régal	228
Gâteau aux dattes	229
Gâteau aux noix à la canadienne	230
Gâteau au chocolat délectable	299
Gâteau d'éponge de maître d'hôtel	231
Gâteau de Paris	231
Gâteau Italien	230
Gâteau aux raisins	231
Gâteau de noces français	233
Gâteau marbré	232
Gâteau aux fruits "Saison d'été"	232
Gâteau de Noël	235
Gâteau des noces d'or	233
Gâteau écossais	234
Gâteau surprise brun	236
Gâteau d'éponge français	238
Gâteau brun	235
Gâteau aux épices des Laurentides	235
Gâteau aux fruits des chalets	239
Gâteau à la cassonade brune	237
Gâteau au chocolat	230-236
Gâteau aux noix	237
Gâteau d'éponge	236
Gâteau pour les cercles	231
Gâteau aux dattes de la Baie des Chaleurs	237
Gâteau marbré de tous les temps	238
Gâteau Oh! La! La!	239
Gâteau à la crème douce ou sûre	239
Gâteau blanc aux noix	240
Gâteau des anges (autre)	240
Gâteau d'Angleterre	241
Gâteau succulent	241
Gâteau de fête aux fruits	242
Gâteau aux pêches	241
Gâteau aux bleuets	242
Gâteau aux abricots	242
Gâteau aux pommes	242
Gâteau éponge	240
Gâteau au lard salé	243
Galette bourgeoise à la mélasse	281
Galettes blanches	281
Gâteau Eponge spécial de Coaticook	245
Gâteau délicieux	245
Gelée de pommes	295
Gelée de groseilles	294
Gelée de citrouille	294
Gelée de canneberges	294
Gelée de pommes	292
Gelée de pêches	293
Gelée de framboises	295
Gelée de cerises	295
Gelée de raisins	296
Gelée noire	225
Glace pour gâteau	246
Glace pour gâteau à l'orange	246
Glace pour gâteau au citron	246
Glace pour gâteau aux abricots	246
Glace pour gâteau au miel	247
Glace pour gâteau "Saison des Sucres"	247
Glace pour tous les gâteaux aux noix	247
Glace en crème blanche	247
Glace aux noix	247
Glace ordinaire	248
Glace pour gâteau des montagnes	248
Glace napolitaine	248
Glace pour gâteau "maître d'hôtel"	248
Glace pour gâteau des anges	249
Glace pour gâteau à l'orange	249
Glace pour gâteau marbré	249
Glace au citron pour gâteau italien	250
Glace au beurre pour gâteau de Paris	249
Glace pour gâteau roulé	251
Glace pour tous gâteaux aux épices	250
Glace au chocolat	250
Glace au café	250
Glace au sirop de blé-d'Inde	251
Glace à l'orange	251
Glace ordinaire	252
Glace royale pour gâteau de noces français	234
Glace excellente	251
Glace pour tous les goûts	251
Glace aux noix et aux bananes	252

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

	Page
Glace bouillie	252
Glace au sirop d'érable	252
Ginger snap	280
Grands-pères canadiens	264
Grenobles à la crème	215
Kisses à la melasse	216
Longue tarte aux pommes	210
Lunettes	207
Madeleine au cocoanut	209
Meringues à la crème fouettée	213
Miroirs français	205
Mille-feuilles	205
Mousse au café	273
Mousse aux ananas	273
Mousse aux pêches	274
Mousse au chocolat	274
Muffins au son	272
Muffins au blé-d'Inde	282
Muffins à la farine de blé-d'Inde	282
Muffins du déjeuner	283
Nègre blanc	210
Mont-Blanc de Paris	211
Marguerite à la crème fouettée	202
Moka	204
Pain de son	284
Pain au lait des Laurentides	283
Pain aux raisins des Laurentides	283
Pain de ménage des bonnes mamans	284
Pain national au lait	285
Pain français pour déjeuner	286
Pain Houblon	285
Pain de Licieux fait à l'eau	286
Pain au lait de boulangerie	287
Palmiers	208
Parfait au café de France	275
Parfait à l'érable	275
Pâte feuilletée	188
Pâte brisée	188
Pâte Victoria	189
Pâte à chou	201
Pâte de guimauve	218
Pâte de guimauve au sucre cuit	217
Pastilles de menthe	214
Petits fours glacés	201
Petit gâteau breton au chocolat	203
Pistaches croquantes	215
Pommes de terre au chocolat	203
Pouding au sagou	253
Pouding à la joie	253
Pouding au tapioca	254
Pouding au vermicelle	254
Pouding aux œufs	255
Pouding aux raisins à la canadienne	255
Pouding écossais	253
Pouding au riz	256
Pouding au pain	256
Pouding aux fruits	255
Pouding aux pommes	256
Pouding au cocoa	254
Pouding au suif	258
Pouding au caramel	257
Pouding Italienne à la vapeur	257
Pouding au chocolat	259
Pouding aux carottes	258
Pouding aux pruneaux	259
Pouding au citron	257
Pouding au gingembre	258
Pouding au suif (autre)	260
Pouding éponge	260
Pouding aux oranges	260
Pouding aux prunes (plum pudding)	261
Pouding économique	259
Pouding aux fraises	261
Pouding hollandaise au pain	261
Pouding ordinaire au pain	261
Pouding au pain de Paris	263
Pouding suisse au pain	262
Pouding au cocoanut	262
Pouding au pain à la canadienne	262
Pouding aux cerises de France	263
Roses-tartes	210
Rouleau à la crème	207
Shortcake aux fraises	244
Sauce au brandy	265
Sauce à la crème	266
Sauce au café	266
Sauce au citron	266
Sauce au caramel	266
Sauce au chocolat	267
Sauce dorée	267
Sauce d'érable	267
Sauce aux fruits	267
Sauce à l'orange	267
Sauce à la vanille	268
Sauce espagnole	268
Sauce "surette"	268
Sauce à la menthe	268
Sauce à l'essence de ratafia	268
Sauce aux œufs	268
Sauce à l'essence de bananes	269
St. Joseph	202
St. Honoré	206
Soufflé au café	265
Sorbet aux fruits	274
Sorbet aux fraises	274
Sorbet aux framboises	275
Sucre à la crème	212
Tartes aux framboises fraîches	197
Tartes aux fraises	190
Tartes aux bleuets	190
Tartes à la rhubarbe	190

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

	Page
Tartes à la citrouille	191
Tartes aux abricots	190
Tartes aux ananas	189
Tartes aux pommes	191
Tartes aux atocas	191
Tartes aux raisins	191
Tartes au citron	192
Tartes au chocolat	192
Tartes à la crème	193
Tartes aux bananes	192
Tartes au sirop d'érable	194
Tartes au suif	194
Tartes émincées (mince-meat)	193
Tartes au coco	196
Tartes au caramel	195
Tartes au lard	194
Tartes aux dattes	195
Tartes aux figues	195
Tartes au mistra	196
Tartes à la melasse	197
Tartes aux carottes	197
Tartes à la crème brûlée	198
Tartes aux oranges	198
Tartes à la crème aux ananas	199
Tartes aux fraises fraîches	196
Tartes aux framboises	189
Tartes aux groseilles	198
Tartes aux mûres	199
Tartes aux pêches	199
Tartes aux poires	200
Tartes aux abricots	200
Tartes aux prunes	200
Tartes à la rhubarbe	199
Tartes au melon	200
Triangles aux framboises	209
Tire à la melasse	216
Un éclair	208

ENTREES

	Page
Agneau au riz	35
Aubergine au four	35
Bœuf à la King	37
Boulettes de poisson	32
Cervelle frite	32
Champignons aux tomates	38
Choux blanc à l'étuvée	36
Choux de Bruxelles en sauce du Canada	36
Crème aux asperges	38
Croquettes de poulet	31
Croquette au fromage canadien	33
Escalopes de saumon	31
Filets d'aiglefin	31
Filet de doré	93
Huîtres frites	36
Huîtres avec bacon	32
Matelote d'anguille à la surprise	33
Nid de pommes de terre	35
Oeufs à la ruche	39
Oeufs pochés au lait	40
Oeufs en nid	34
Pailles au fromage	40
Pâtes aux huîtres	38
Poisson breton	39
Poisson fumé bouilli	32
Pommes de terre sucrées à la Resolle	34
Poulet à la créole en Chine	34
Rognons sautés	37
Sauce blance aux œufs	37
Tomates au four à la française	33

HORS-D'ŒUVRE

	Page
Betteraves à la farine d'avoine	43
Betteraves sucrées	44
Capucines marinées	44
Choux rouges au vinaigre	51
Choux sucrés	51
Choux-fleur pour les gourmets	48
Chou-chou de surprise	49
Concombres mûrs marinés	51
Cornichons à la moutarde	43
Hors-d'œuvre aux anchois	43
Hors-d'œuvre au beurre	47
Hors-d'œuvre au crevette	48
Hors-d'œuvre au harang	47
Hors-d'œuvre au saucisson	47
Hors-d'œuvre au radis	47
Hors-d'œuvre au poireau	46
Hors-d'œuvre aux sardines	47
Marinade à la française	44
Marinades de concombres	52
Marinades françaises	52
Marinades à la moutarde	50
Marinade hachée mélangée	49
Marinade au pommes de Paris	48
Marinade St-Adolphe	46
Marinade Chinoise de surprise	46
Marinade des fêtes	50
Moutarde à la japonaise	50
Oignons marinés	51
Oeufs à la saucisse des Laurentides	45
Piments verts farcis des Laurentides	52
Relish de Paris	48
Relish aux betteraves de Richmond	48
Reliques de Paris	44
Sauce au concombre de chez-nous	46

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

Page

Tomates rouges (catsup rouge) 45
Tomates vertes marinées (catsup vert) 45

LEGUMES

Betteraves au beurre 181
Blé-d'Inde au beurre 179
Carottes au beurre 180
Choux-fleurs au beurre 180
Choux au beurre 181
Chop-suey au dindon 182
Chop-suey au poulet 182
Chop-suey au porc frais 183
Chop-suey au veau 183
Chop-suey (autre) 182
Crème aux carottes 177
Crème aux navets 177
Crème au céleri 177
Crème au chou 178
Crème au chou-fleur 178
Crème aux pois verts 176
Crème aux oignons 178
Crème au poireau 179
Crème au panais 179
Epinards au beurre 184
Fèves au lard à la bretonne 175
Fèves au poulet 175
Fèves aux tomates 176
Fèves bostonnaises 176
Fèves au beurre 181
Feuilles de betteraves 183
Légumes à la parisienne 175
Navets au beurre 179
Panais au beurre 180
Pois verts au beurre 180
Pommes de terre bouillies 172
Pommes de terre pilées 172
Pommes de terre pilées brunes 173
Pommes de terre brunes 173
Pommes de terre hollandaises . 173
Pommes de terre au fromage .. 172
Pommes de terre frites à la française 174
Pommes de terre château 173
Pommes de terre en robe des champs 174
Pommes de terre au feuilleté .. 174
Sauce aux œufs 184
Sauce blanche 185
Sauce blanche claire 185
Sauce blanche à la française .. 185
Sauce brune canadienne 186
Sauce aux tomates 186
Tomates au beurre 181

Page

ŒUFS

Crêpes au sirop d'érable 161
Oeufs bouillis 157
Oeufs pochés au lait 156
Oeufs frits sur pain grillé 156
Oeufs frits au bacon 156
Oeufs frits au jambon 157
Oeufs frits au four 157
Oeufs au four au fromage 158
Omelette au lard salé 157
Omelette au bœuf 158
Omelette au veau 158
Omelette à la ciboulette 159
Omelette au jambon 159
Omelette au fromage 160
Omelette espagnole 160
Omelette à la gelée 159
Omelette aux pois verts 161
Omelette aux tomates 160
Omelette aux oignons 161
Pain doré au sirop d'érable 162

PATES ALIMENTAIRES

Macaroni aux champignons 151
Macaroni aux légumes 153
Macaroni au gratin 153
Macaroni au fromage 154
Macaroni aux tomates 151
Macaroni Suisse 150
Macaroni Canadien 150
Spaghetti Italien 152
Spaghetti au fromage 150
Spaghetti Canadien 151
Spaghetti Suisse 152
Spaghetti aux tomates 152

POISSONS

Achigan 139
Anguille 139
Barbillon 140
Brochet rôti 138
Brochet 142
Brochet aux tomates 145
Carpe 144
Crevette à la crème aux pois verts 143
Croquettes de morue 144
Doré rôti 137
Esturgeon 141
Filet d'aiglefin 136
Filet d'alglefin à la crème 144
Flétan rôti 137
Hareng 140

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

	Page
Homard au beurre	145
Lamproie	141
Maquereau rôti	138
Maquereau farci	146
Morue à la crème	142
Morue au riz	146
Perche	143
Plie (flounder)	141
Poissons des cheneaux	136
Saumon rôti	137
Saumon bouilli avec sauce aux œufs	145
Saumon au fromage	147
Saumon économique	146
Silure-chat	146
Sole	140
Truite des Laurentides	138
Truite rouge	139
Truite rôtie	136

SALADES ET MAYONNAISES

	Page
Gelée de tomates	81
Gelée au café	87
Gelée au citron	86
Gelée au vin	87
Mayonnaise espagnole	76
Mayonnaise française	77
Mayonnaise de chez-nous	76
Mayonnaise des Laurentides	92
Mayonnaise du chef	76
Mayonnaise trifluvienne	76
Mayonnaise gaspésienne	77
Mayonnaise eagle	78
Mayonnaise facile	77
Moutarde des Laurentides	75
Moutarde française	92
Moutarde du chef	92
Salade Perfection	78
Salade de betteraves	79
Salade de concombres	79
Salade de légumes	82
Salade de poulet	78
Salade de poisson	78
Salade nationale	79
Salade de choux-fleurs	80
Salade aux œufs farcis	81
Salade au macaroni	80
Salade de légumes	80
Salade de céleri	82
Salade aux œufs à la crème	82
Salade d'été	82
Salade aux pommes de terre	83
Salade au poireau	83
Salade russe avec mayonnaise	80
Salade au fromage à la crème	83
Salade de laitue	83
Salade de concombres	84
Salade de betteraves	84
Salade de pommes farcies	84
Salade de betteraves farcies	84
Salade de tomates farcies	85
Salade macedoine	85
Salade aux légumes en gelée	81
Salade aux fruits	85
Salade à la parisienne	85
Salade aux sardines	86
Salade aux anchois	87
Salade à la truite saumonnée	86
Salade de fletan	88
Salade de maquereau	86
Salade de truites des Laurentides	88
Salade de saumon	89
Salade d'aiglefin	89
Salade de doré	88
Salade de brochet	88
Salade de plie (flounder)	89
Salade de porc frais	90
Salade de bœuf	90
Salade de poulet	90
Salade de dindon	90
Salade de veau	91
Salade au jambon	91
Salade au canard domestique	91
Salade à l'oie	91
Salade à l'agneau	92
Salade piquante à l'ananas	75

SANDWICHES

	Page
Sandwich aux olives et aux noix	164
Sandwich de club	164
Sandwich au fromage	165
Sandwich de foie gras	164
Sandwich au bœuf salé	165
Sandwich au jambon	165
Sandwich de langue de bœuf	166
Sandwich de poulet haché	165
Sandwich à la laitue et aux tomates	166
Sandwich aux concombres	166
Sandwich au dindon	167
Sandwich au saumon	167
Sandwich breton	167
Sandwich au canard	166
Sandwich laurentien	168
Sandwich au bacon	167
Sandwich au veau	168
Sandwich au lard	168
Sandwich à l'agneau	168
Sandwich aux œufs	169
Sandwich aux olives	169
Sandwich à la tête fromagée	169
Sandwich aux bananes	170

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

Page

Western sandwich 170
Sandwich aux tomates 169

SOUPES ET CONSOMMES

Crème de céleri 67
Crème de tomates 63
Consommé au veau 55
Crème de tomates parisiennes . 61
Consommé 59
Consommé au veau 55
Consommé au bœuf 55
Consommé canadien 55
Consommé à la queue de bœuf 56
Consommé au poulet 60
Consommé de chez-nous 60
Consommé à la tête de veau .. 60
Consommé à l'écossaise 57
Consommé à la crème 58
Consommé de bœuf délicieux . 56
Consommé de bœuf Royal 61
Consommé au bœuf 62
Consommé au veau 62
Consommé clair 63
Consommé velouté blanc 67
Potage printanier 66
Potage à l'oignon 57
Potage à la québecoise 57
Potage aux patates 63
Purée de tomates suisse 58
Soupe des Iles rapides 59
Soupe au pain 61
Soupe aux légumes et au vermicelle 60
Soupe au fromage 56
Soupe aux légumes 62
Soupe St-Agathe des Monts 59
Soupe aux betteraves de fantaisie 61
Soupe à la française 58
Soupe des Laurentides 56
Soupe à la citrouille 64
Soupe aux pois en purée 64
Soupe aux fèves 65
Soupe au riz et aux tomates ... 62
Soupe au vermicelle et aux tomates 64
Soupe au macaroni et aux tomates 65
Soupe à l'orge 65
Soupe A B C 68
Soupe à l'avoine 66
Soupe aux nouilles canadiennes 66
Soupe à la française 67
Soupe au vermicelle 68
Soupe A B C (autre) 66
Soupe au riz 68
Soupe au macaroni 68

Page

Soupe à l'avoine 70
Soupe aux pois à la canadienne 69
Soupe au veau consommé 70
Soupe au porc frais 70
Soupe au dindon 69
Soupe au canard domestique .. 69
Soupe au topioca 70
Soupe au chou 71
Soupe à la queue de bœuf 71
Soupe italenne 71
Soupe aux nouilles 65

VIANDES

Bœuf

Bœuf bouilli aux légumes 96
Bœuf à l'étuvée 96
Bœuf espagnol 97
Bœuf aux choux 97
Bœuf braisé aux pois verts 98
Bœuf aux tomates 97
Bœuf aux oignons 99
Bœuf à la canadienne 100
Bœuf de Gaspésie 101
Bœuf du chef 102
Bœuf de camp 103
Bœuf aux pâtes 103
Bœuf avec sauce aux cornichons 107
Cœur de bœuf 98
Filet mignon 102
Langue et cœur de bœuf 99
Pâté berger 100
Pâté au bœuf à la canadienne 98
Pâté français 104
Ragoût de bœuf avec boulettes 105
Régal au bœuf 99
Rôti de bœuf 104
Steak de bœuf à la poêle 100
Steak de bœuf grillé 101
Steak à la broche 101
Steak aux champignons 102
Steak aux oignons 103
Steak à la crème 105
Steak à la suisse 105

Veau

Côtelettes de veau 117
Epaule de veau 120
Flanc de veau farci aux légumes 121
Foie de veau avec bacon 119
Fressure de veau 117
Galantine de veau 118
Langue de veau à la crème 117
Ragoût de veau 117
Ragoût de veau avec pâtes 118

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES (Suite)

Page

Rôti de veau 119
Steak de veau 119
Veau économique 116
Veau farci (autre) 120

Porc

Boudin noir 107
Boudin blanc 108
Cochon de lait 110
Côtelettes de porc frais 107
Cretons français 107
Epaule de lard farcie 111
Farce pour épaule de lard 112
Filet de lard farci 110
Fressure de lard 108
Jambon national 113
Jambon au lait 113
Jambon de club 114
Jambon à la vapeur 113
Manière de saler et fumer le jambon 112
Pâte à tourtière 106
Pâte de la Nouvelle-Angleterre 106
Rôti de porc canadién 108
Rôti de porc frais aux oignons . 109
Rôti de porc à la française 109
Rôti de chez-nous 111
Tête fromagée 109
Tourtière au lard 106

Agneau

Agneau à la jardinière 115
Agneau régal 116
Côtelettes d'agneau 114

Page

Ragoût d'agneau 114
Rôti d'agneau 115
Sang d'agneau en sauce blanche 115

Volailles

Canard rôti (sauvage) 127
Canard rôti (domestique) 128
Croquettes de volailles 123
Dindon rôti 125, 126
Fricassée de dindon 127
Galantine au poulet 122
Oie rôtie 124
Outarde rôtie 128
Pâte au poulet 125
Pigeon rôti 126
Poulet rôti national 121
Poulet à sauce crémeuse 122
Poulet à l'étuvée 123
Poulet rôti 123
Poulet printanier 124
Poule des prairies rôtie 129
Sarcelle rôtie 129
Sauce au poulet 125

Gibier

Castor à l'étuvée 132
Chevreuil à l'étuvée 131
Cuisses de grenouilles rôties .. 133
Lapin au four 133
Marmotte rôtie 131
Pâte au lapin 132
Perdreaux aux choux 130
Rôti d'orignal 130

L'Imprimerie d'Arthabaska, Inc.

BAnQ
000 606 192