

me

S4H68
C838
OFF

province



québec

la cuisine dans nos hôtels

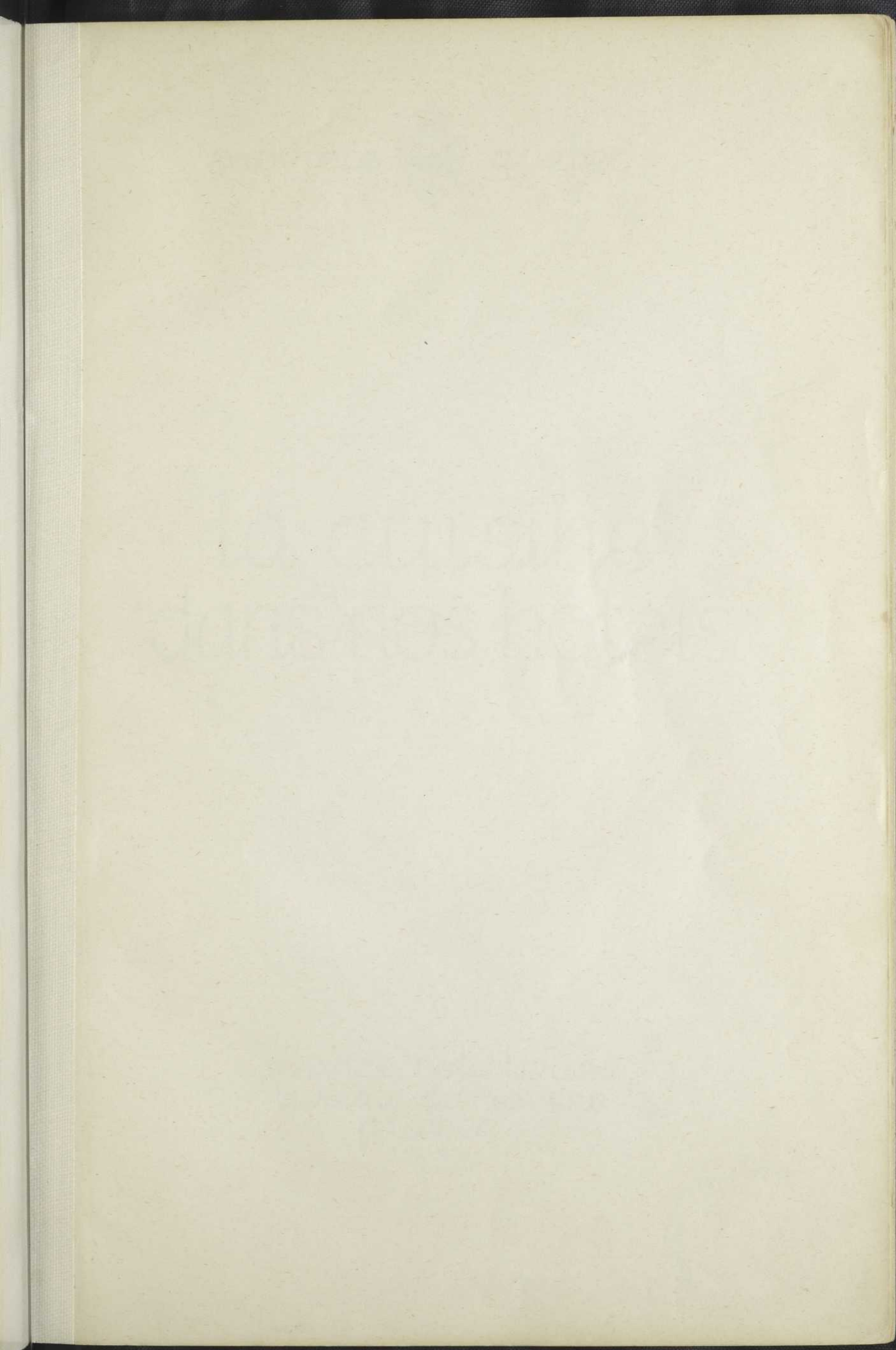
service hôtelleries
bureau du revenu
québec
1932



Bibliothèque
et Archives
nationales

Québec





~

province  québec

la cuisine dans nos hôtels

service hôtelleries
bureau du revenu
québec
1932



Imprimé au Canada

— 1932 —

Tous droits réservés.

Substitutions

On remplace:

1 carré de chocolat	par $\frac{1}{4}$ tasse de cacao.
1 tasse de farine à pâtisserie	" 1 tasse de farine à pain moins 2 c. à [soupe.
1 c. à soupe de farine de maïs	" 2 c. à soupe de farine (pour épaissir).
1 tasse de tapioca perlé	" $\frac{3}{4}$ de tasse de tapioca instantané.
1 c. à thé de poudre à pâte	" $\frac{1}{4}$ c. à thé de soda et $\frac{1}{2}$ c. à thé de crè- [me de tartre.
1 tasse de lait	" $\frac{1}{2}$ tasse de lait évaporé et $\frac{1}{2}$ tasse d'eau.
1 tasse de lait	" $\frac{1}{2}$ tasse de lait condensé et $\frac{1}{2}$ tasse d'eau (omettre le sucre dans la recette).
1 tasse de lait	" 4 c. à soupe de lait en poudre, et 1 [tasse d'eau.

Température pour la Cuisson au Four

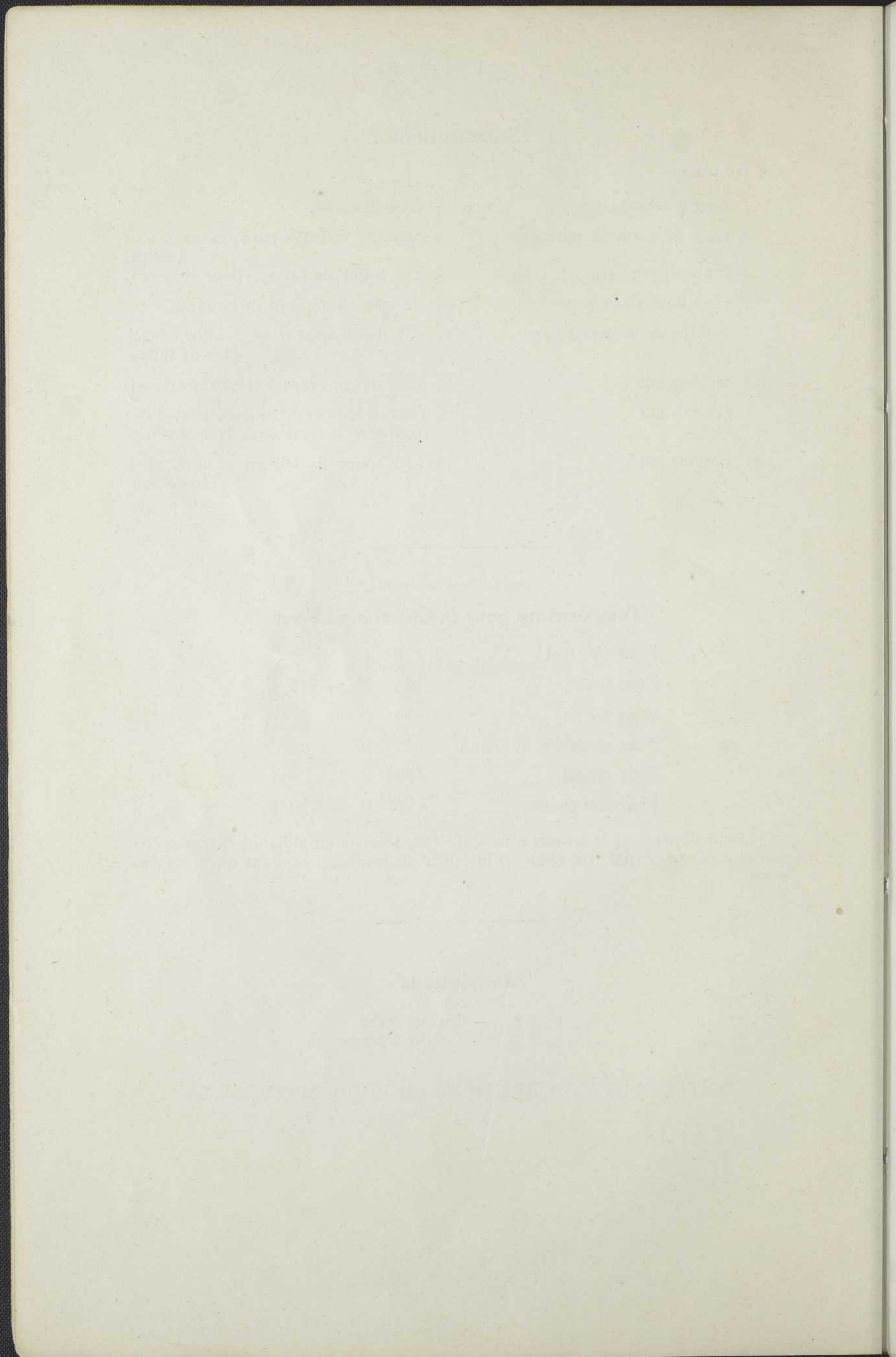
Four très lent	250° F.
Four lent	300° F. — 325 F.
Four modéré	350° F.
Four modérément chaud	375° F.
Four chaud	400° F.
Four très chaud	450° F. — 550 F.

Pour déterminer la température d'un fourneau on emploie un thermomètre spécial à cet usage que l'on place à l'intérieur du fourneau pendant quelques minutes.

Abréviations

c. à t. — Cuiller à thé.
c. à s. — Cuiller à soupe.

TOUTES LES MESURES DANS CE LIVRE SONT RASES



Ce livre est distribué gratuitement
à chaque hôtellerie de la province,
qui en fait la demande.

Il ne peut être vendu.

SERVICE HOTELLERIES,

Bureau du Revenu,

B. P. Parlement,

QUEBEC.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637
U.S.A.

Préface

Le service hôtelleries est heureux de présenter gratuitement aux hôtelleries licenciées de la province, ce livre de recettes fait spécialement pour elles.

Cette publication a pour but d'aider à la bonne tenue des cuisines dans nos hôtels; elle ne sera utile qu'en autant que les proportions indiquées pour chaque recette seront observées et que les diverses opérations du procédé seront faites dans l'ordre donné.

Ces recettes ont été expérimentées afin de permettre aux cuisinières d'économiser dans la préparation des aliments, tout en conservant à ces derniers une saveur incontestable.

Nous espérons que ce livre apportera une aide précieuse à toutes les ménagères-hôtelières, et qu'il sera accueilli par elles, comme un guide assuré dans la direction de leurs activités culinaires.

*J. Loic Trudel,
Directeur du Service Hôtelleries.*

TABLE DES CHAPITRES

Chapître	PAGE
I Breuvages	1
II Petits pains - Crêpes - Biscuits	5
III Pâtes alimentaires - Fromage	12
IV Oeufs	17
V Cocktails - Canapés - Hors d'oeuvres	20
VI Potages	22
VII Entrées	27
VIII Poissons - Crustacés	29
IX Boeuf	37
X Mouton et Agneau	42
XI Veau	45
XII Porc	49
XIII Volailles - Gibiers - Farces	54
XIV Sauces pour poissons, viandes et légumes	64
XV Légumes	73
XVI Salades	87
XVII Desserts chauds - froids - glacés	96
XVIII Pâte	111
XIX Sauces pour desserts	120
XX Glaces - Garnitures pour gâteaux	125
XXI Bonbons - Amandes	128
XXII Sandwiches	132
XXIII Confitures - Gelées	133
XXIV Marinades	136
XXV Epices - Essences	138
La batterie de cuisine	139
Termes culinaires	141
Equivalences	143
Temps pour rôtir - Temps de cuisson	144

THE HISTORY OF THE

ROYAL SOCIETY OF LONDON

FROM ITS ORIGIN TO THE PRESENT

BY JOHN HENRY ADDISON

IN TWO VOLUMES

LONDON: PRINTED BY J. JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD

1796

Vol. I.

THE HISTORY OF THE

ROYAL SOCIETY OF LONDON

FROM ITS ORIGIN TO THE PRESENT

BY JOHN HENRY ADDISON

IN TWO VOLUMES

LONDON: PRINTED BY J. JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD

1796

Vol. II.

THE HISTORY OF THE

ROYAL SOCIETY OF LONDON

FROM ITS ORIGIN TO THE PRESENT

BY JOHN HENRY ADDISON

IN TWO VOLUMES

LONDON: PRINTED BY J. JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD

1796

Vol. III.

THE HISTORY OF THE

ROYAL SOCIETY OF LONDON

FROM ITS ORIGIN TO THE PRESENT

BY JOHN HENRY ADDISON

IN TWO VOLUMES

LONDON: PRINTED BY J. JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD

1796

Vol. IV.

THE HISTORY OF THE

ROYAL SOCIETY OF LONDON

FROM ITS ORIGIN TO THE PRESENT

BY JOHN HENRY ADDISON

IN TWO VOLUMES

LONDON: PRINTED BY J. JOHNSON, ST. PAULS CHURCH-YARD

1796

CHAPITRE I

BREUVAGES

Thé — Chacun prépare le thé à sa manière, mais on se trouvera bien d'observer les règles suivantes: 1° Ne préparer l'infusion qu'au moment de son emploi; 2° Se servir d'eau fraîche, bouillante; 3° Employer 1 c. à thé de feuilles de thé par tasse d'eau, et 1 cuillerée supplémentaire pour la théière; 4° Laisser infuser de 6 à 8 minutes. Une infusion de 3 à 4 minutes ne donne qu'un breuvage fade et pâle tandis qu'une infusion prolongée de 10 minutes ou plus, donne un produit amer et astringent; 5° Ne jamais faire une deuxième infusion avec les mêmes feuilles; 6° Servir le thé avec du sucre, du lait ou du citron.

Thé à la glace (*A l'américaine*)

Couler du thé chaud dans des verres au tiers remplis de glace pilée, ajouter du sucre et du jus de citron, au goût. Garnir chaque verre d'une tranche de citron.

Pour varier, on peut substituer le jus d'orange au jus de citron et garnir d'une tranche d'orange.

Café — L'infusion du café doit se faire, autant que possible, dans un récipient clos afin de ne pas en laisser échapper l'arôme. Il faut 1 cuillerée à soupe de café moulu par tasse d'eau. On sert avec du sucre, de la crème douce ou de la crème fouettée.

La manière d'infuser le café varie avec les différents genres de cafetières qui se trouvent sur le marché. L'explication en est donnée avec l'achat de chacun de ces ustensiles.

On peut, à défaut de cafetière spéciale, procéder de l'une des deux manières suivantes: 1° Mêler le café à l'eau froide et porter à ébullition jusqu'à ce que la mousse ait disparue. Couler et si l'infusion ne s'éclaircit pas facilement, ajouter quelques gouttes d'eau froide aux derniers bouillons. 2° Ajouter le café à l'eau lorsque celle-ci entre en ébullition et couler après quelques minutes.

Café Noir

Infuser 3 cuillerées à soupe de café moulu par tasse d'eau. Servir dans des demi-tasses avec du sucre seulement.

Le café noir se sert après le dîner.

Café à la Glace

Couler une infusion ordinaire de café chaud dans des verres au tiers remplis de glace pilée. Ajouter du sucre en poudre et de la crème douce.

Café à la Crème Glacée

Ajouter 2 cuillerées à soupe de crème à la glace à chaque verre de café à la glace.

Chocolat et Cacao — On emploie $\frac{1}{2}$ carré de chocolat ou 1 cuillerée à thé de cacao pour 1 tasse de liquide. Ce breuvage se fait au lait ou à l'eau. Si on se sert de lait, il faut éviter de le faire bouillir.

Chocolat à l'Eau

Dissoudre le chocolat ou le cacao dans un peu d'eau bouillante. Après dissolution, ajouter la quantité d'eau requise, bien mélanger, et laisser bouillir trois minutes. Servir avec du sucre, de la crème ou du lait.

Chocolat au Lait

Procéder de la même manière que pour le chocolat à l'eau, remplacer l'eau par le lait et ne pas laisser bouillir.

Chocolat à la Glace

Verser du chocolat froid sur de la glace pilée, bien brasser, sucrer au goût et servir avec 1 cuillerée à soupe de crème fouettée par verre.

Breuvage de Récolte

Ingrédients

5 gallons d'eau	1 pinte de vinaigre
$\frac{1}{2}$ gallon de mélasse	$\frac{1}{4}$ tasse de gingembre en poudre

Procédé

Bien mélanger le tout.

Limonade

Ingrédients

1 tasse de sucre	2 tasses d'eau
$\frac{1}{3}$ tasse de jus de citron	Eau glacée

Procédé

- 1° Faire bouillir l'eau et le sucre 5 minutes
- 2° Ajouter le jus de citron et laisser refroidir
- 3° Réduire avec de l'eau glacée suivant le goût.

Remarque: — Le sirop fait avec l'eau et le citron peut être embouteillé et conservé.

Punch aux Fruits (50 convives)

Ingrédients

1 tasse d'eau	2 tasses de sirop de fruits
2 tasses de sucre	(fraises, etc.)
1 tasse de thé infusé	2 tasses jus d'orange
1 pinte d'eau de seltz	Eau glacée
1 tasse de jus de citron	2 tasses ananas écrasés
1 tasse cerises Maraschino	

Procédé

- 1° Faire bouillir l'eau et le sucre 5 minutes
- 2° Ajouter le thé, le sirop de fruits, le jus de citron, le jus d'orange, l'ananas et laisser reposer 30 minutes
- 3° Couler et ajouter de l'eau glacée de manière à faire 1 ½ gallon de liquide
- 4° Ajouter les cerises et l'eau de seltz.

Service: — Servir dans des bols à punch avec un morceau de glace.

Sirop de Vinaigre (*A la française*)*Ingrédients*

1 pinte de vinaigre blanc
Framboises

4 tasses de sucre
4 tasses d'eau

Procédé

- 1° Couvrir les framboises de vinaigre et laisser tremper 10 à 12 jours
- 2° Passer au tamis
- 3° Dissoudre le sucre dans l'eau et bouillir jusqu'à ce qu'il ait l'épaisseur d'un sirop
- 4° Ajouter le vinaigre et retirer au premier bouillon.

Service: — Servir une partie de sirop dans 3 parties d'eau, d'eau de seltz ou de siphon.

Sirop de Vinaigre (*A la canadienne*)*Ingrédients*

Framboises

Vinaigre

Sucre granulé

Procédé

- 1° Couvrir les framboises de vinaigre et laisser tremper 12 heures
- 2° Couler et ajouter 1 livre de sucre par chopine de jus
- 3° Bouillir ½ heure, écumer et embouteiller
- 4° Bien boucher.

Service: — Servir une partie de sirop dans une partie d'eau.

Sirop de Cerises (*A grappes*)*Ingrédients*

4 lbs de cerises

2 tasses d'eau

2 lbs de sucre

Procédé

- 1° Ajouter l'eau aux cerises et faire jeter quelques bouillons
- 2° Passer au tamis et ajouter le sucre
- 3° Bouillir jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu
- 4° Refroidir et embouteiller.

Service: — Servir une partie de sirop dans deux parties d'eau.

Petit Lait au Citron*Ingrédients*

Petit lait

Jus de citron

Sucre

Procédé

- 1° Ajouter du jus de citron au petit lait qui s'égoutte des cailles lorsqu'on fait du fromage cottage et sucrer au goût
 - 2° Couler.
-

CHAPITRE II

PETITS PAINS — CRÊPES — BISCUITS

Petits Pains

Ingrédients

2 tasses de lait bouillant	2 c. à t. de sel
3 c. à s. de beurre	1 carré de levure dissoute dans
2 c. à s. de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau chaude
Farine (à peu près $5\frac{1}{2}$ tasses)	

Procédé

- 1° Ajouter le beurre, le sucre et le sel au lait
- 2° Laisser tiédir, ajouter la levure dissoute et 3 tasses de farine
- 3° Bien battre, couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit légère
- 4° Abattre et ajouter le reste de la farine
- 5° Laisser lever de nouveau jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur
- 6° Pétrir sur une plaque farinée et façonner en formes de petits pains de fantaisie
- 7° Couvrir d'un linge et laisser lever jusqu'à ce que les petits pains aient doublé de grosseur
- 8° Cuire dans un four chaud, 12 à 15 minutes.

Service: — Servir chaud avec du beurre.

Pain aux Noix

Ingrédients

4 tasses de farine	2 tasses de lait
4 c. à t. poudre à pâte	1 tasse de sucre
2 c. à t. de sel	1 tasse de noix pilées
2 jaunes d'oeufs	

Procédé

- 1° Tamiser la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre
- 2° Ajouter les jaunes d'oeufs, le lait et les noix
- 3° Bien battre et verser dans deux casseroles à pain
- 4° Laisser reposer 20 minutes et faire cuire à four modéré.

Pain Brun Boston

Ingrédients

1 tasse de farine de seigle	$\frac{3}{4}$ c. à t. de soda
1 tasse de farine de blé d'Inde	1 c. à t. de sel
1 tasse de farine de blé complet	$\frac{3}{4}$ tasse de mélasse
2 tasses de lait sûr	

Procédé

- 1° Mélanger et tamiser les ingrédients secs
- 2° Ajouter la mélasse et le lait et battre vigoureusement
- 3° Beurrer les moules, les remplir aux deux-tiers, bien fermer et cuire à la vapeur 3 ½ heures, l'eau ne dépassant pas la moitié des moules
- 4° L'eau doit bouillir continuellement et à mesure qu'elle diminue, ajouter de l'eau bouillante.

Pop Overs*Ingrédients*

1 tasse de farine	7/8 tasse de lait
1/4 c. à t. de sel	2 oeufs bien battus
1/2 c. à t. de beurre fondu	

Procédé

- 1° Tamiser le sel et la farine
- 2° Ajouter graduellement le lait, les oeufs et le beurre
- 3° Battre 2 minutes avec le fouetteur et verser dans des petits moules beurrés
- 4° Cuire 30 à 35 minutes dans un four chaud pour commencer, et diminuer la chaleur quand les pop overs commencent à brunir.

Biscuits à la Poudre à Pâte*Ingrédients*

2 tasses de farine à pain	2 c. à s. de saindoux
5 c. à t. de poudre à pâte	3/4 à 1 tasse de lait ou
1 c. à t. de sel	moitié lait moitié eau

Procédé

- 1° Tamiser deux fois les ingrédients secs
- 2° Incorporer la graisse avec les doigts ou deux couteaux
- 3° Ajouter graduellement le liquide
- 4° Pétrir sur une planche farinée et rouler à 1/2 pouce d'épaisseur
- 5° Couper à l'emporte-pièce et cuire à four chaud 12 à 15 minutes.

Petits Biscuits Chauds*Ingrédients*

2 tasses de farine	1 oeuf battu
4 c. à t. de poudre à pâte	4 c. à s. de beurre fondu
1/2 c. à t. de sel	3/4 tasse de lait
2 c. à s. de sucre	1/4 tasse d'eau

Procédé

- 1° Tamiser trois fois, le farine, le sel et la poudre à pâte
- 2° Mélanger l'oeuf, le sucre, le lait et l'eau et ajouter aux ingrédients secs
- 3° Ajouter le beurre et faire tomber par cuillerée sur une tôle beurrée
- 4° Cuire à four modéré, 20 à 30 minutes.

Gâteau de Blé d'Inde (*Johnny Cake*)

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse de farine de blé d'Inde	$\frac{3}{4}$ c. à t. de sel
1 tasse de farine	1 tasse de lait
$\frac{1}{3}$ tasse de sucre	1 oeuf bien battu
5 c. à t. de poudre à pâte	2 c. à s. de beurre

Procédé

- 1° Tamiser trois fois les ingrédients secs
- 2° Ajouter le lait, l'oeuf et le beurre
- 3° Verser dans un moule beurré et cuire à four chaud, 20 minutes.

Muffins Sucrés

Ingrédients

2 tasses de farine	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 c. à t. de poudre à pâte	1 tasse de lait
1 pincée de sel	1 oeuf battu
3 c. à s. de beurre fondu	

Procédé

- 1° Tamiser trois fois la farine, le sel et la poudre à pâte
- 2° Mélanger le lait, l'oeuf et le sucre et ajouter aux ingrédients secs
- 3° Ajouter le beurre et cuire à four chaud, dans des moules beurrés.

Muffins à la Farine de Blé d'Inde

Ingrédients

1 tasse de farine de blé d'Inde	1 tasse de lait
1 tasse de farine	1 oeuf
4 c. à t. de poudre à pâte	2 c. à s. de beurre fondu
1 pincée de sel	2 c. à s. de saindoux fondu

Procédé

- 1° Tamiser trois fois les ingrédients secs
- 2° Battre l'oeuf avec le lait et incorporer aux ingrédients secs
- 3° Ajouter le saindoux et le beurre et cuire à four chaud, 20 minutes, dans des moules beurrés.

Brioche aux Raisins

Ingrédients

4 tasses de farine	$\frac{3}{4}$ tasse de saindoux et beurre mélangés
2 c. à t. de poudre à pâte	$\frac{1}{2}$ tasse de raisins
1 pincée de sel	2 $\frac{1}{2}$ tasses de lait
1 tasse de sucre granulé	

Procédé

- 1° Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel
- 2° Incorporer le saindoux et le beurre et ajouter le sucre, le raisin et le lait
- 3° Verser dans des moules beurrés
- 4° Cuire à four chaud.

Biscuits au Fromage*Ingrédients*

2 tasses de farine	$\frac{3}{4}$ tasse de lait
4 c. à t. de poudre à pâte	2 c. à s. de beurre
1 c. à t. de sel	$\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé

Procédé

- 1° Tamiser trois fois la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Incorporer le beurre et le fromage
- 3° Ajouter graduellement le liquide
- 4° Rouler à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur et couper à l'emporte-pièce
- 5° Cuire à four chaud, 12 à 15 minutes.

Pailles au Fromage*Ingrédients*

Pâte brisée ou pâte feuilletée (p. 111) Fromage râpé

Procédé

- 1° Rouler la pâte $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur
- 2° Saupoudrer une moitié de fromage, replier et presser fermement les bords de la pâte
- 3° Répéter l'opération trois fois
- 4° Couper en bandes de 5 pouces de longueur et $\frac{1}{4}$ pouce de largeur
- 5° Cuire 8 minutes à four chaud.

Miettes de Pain au Beurre*Ingrédients*

$\frac{1}{2}$ c. à s. de beurre fondu $\frac{1}{2}$ tasse de miettes de pain sec

Procédé

Ajouter les miettes de pain au beurre et remuer légèrement avec une fourchette.

Gaufres (Waffles)*Ingrédients*

$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	1 tasse de lait
3 c. à t. poudre à pâte	2 jaunes d'oeufs battus
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	2 blancs d'oeufs battus ferme
2 c. à t. de sucre	3 à 4 c. à t. de beurre fondu

Procédé

- 1° Tamiser les ingrédients secs
- 2° Ajouter graduellement le lait, les jaunes d'oeufs, les blancs d'oeufs et le beurre
- 3° Cuire dans un fer à gaufres.

Remarque: — Chauffer le fer à gaufres d'un côté, tourner et chauffer l'autre côté. Le beurrer chaque fois qu'on le remplit. Mettre 1 c. à soupe de pâte dans chaque compartiment, fermer le fer. Si le moule est bien chaud, il faut le retourner dès qu'il est refermé. Si le fer à gaufres est électrique, suivre les instructions données lors de son achat.

Crêpes

Ingrédients

2 tasses de farine	2 oeufs
1 pincée de sel	2 tasses d'eau ou de lait

Procédé

- 1° Tamiser la farine et le sel
- 2° Ajouter graduellement le lait ou l'eau et bien brasser pour faire une pâte lisse
- 3° Ajouter les oeufs
- 4° Verser par cuillerées dans une poêle et cuire des deux côtés.

Crêpes Vanillées

Ajouter de l'essence de vanille à la pâte à crêpes.

Croquignoles (Au lait doux)

Ingrédients

1 tasse de sucre	4 c. à t. de poudre à pâte
2 c. à s. de beurre	$\frac{1}{4}$ c. à t. de canelle
3 oeufs bien battus	$\frac{1}{4}$ c. à t. de muscade râpée
1 tasse de lait	$1\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
Farine ($3\frac{1}{2}$ à 4 tasses)	

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème et ajouter la moitié du sucre
- 2° Mélanger le reste du sucre avec les oeufs et l'ajouter à la première préparation
- 3° Ajouter $3\frac{1}{2}$ tasses de farine tamisée avec la poudre à pâte, le sel et les épices
- 4° Ajouter encore de la farine pour faire une pâte ferme, rouler, couper à l'emporte-pièce et cuire à grande friture.

Croquignoles (Au lait sûr)

Ingrédients

1 oeuf bien battu	4 tasses de farine
1 tasse de sucre	$1\frac{3}{4}$ c. à t. de soda
1 tasse de lait sûr	$1\frac{3}{4}$ c. à t. de crème de tartre
$1\frac{1}{2}$ c. à s. de saindoux fondu	$1\frac{1}{2}$ c. à t. de sel

Procédé

- 1° Ajouter le sucre, le lait et le saindoux à l'oeuf
- 2° Tamiser la farine avec le reste des ingrédients et ajouter au premier mélange
- 3° Rouler, couper à l'emporte-pièce et cuire à grande friture.

Biscuits à la Crème*Ingrédients*

$\frac{1}{3}$ tasse de beurre	2 c. à t. de poudre à pâte
1 tasse de sucre	1 c. à t. de sel
2 oeufs	1 c. à t. de gingembre
$\frac{1}{2}$ tasse de crème	Assez de farine pour rouler

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs et le lait
- 2° Tamiser les ingrédients secs et ajouter au premier mélange
- 3° Mettre au froid quelques minutes
- 4° Rouler $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur, couper à l'emporte-pièce et cuire à four modéré.

Biscuits à la Vanille*Ingrédients*

$\frac{1}{3}$ tasse de beurre et de saindoux en parties égales	$\frac{1}{4}$ tasse de lait
1 tasse de sucre	2 tasses de farine
1 oeuf bien battu	2 c. à t. de poudre à pâte
	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
	2 c. à t. de vanille

Procédé

Procéder de la même manière que pour les biscuits à la crème.

Biscuits à la Melasse I*Ingrédients*

1 tasse de mélasse	1 c. à s. de gingembre
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre et saindoux en parties égales	1 c. à s. de soda
$2\frac{1}{2}$ tasses de farine à pain	2 c. à s. de lait chaud
	1 c. à t. de sel

Procédé

- 1° Chauffer la mélasse jusqu'au point d'ébullition
- 2° Ajouter le beurre, le saindoux, le gingembre, le soda dissous dans le lait chaud, le sel et la farine
- 3° Mettre au froid, rouler $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur, couper à l'emporte-pièce et cuire à four modéré.

Biscuits à la Melasse II*Ingrédients*

$\frac{3}{4}$ tasse de saindoux	$\frac{3}{4}$ tasse de crème sûre
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre brun	1 c. à s. de soda
$\frac{3}{4}$ tasse de mélasse	1 c. à s. de sel
2 oeufs bien battus	$\frac{1}{2}$ c. à s. de gingembre
	Farine

Procédé

- 1° Défaire le saindoux en crème et ajouter le sucre
- 2° Ajouter la mélasse, les oeufs, le soda dissous dans la crème sûre, le sel et le gingembre
- 3° Ajouter assez de farine pour faire une pâte molle
- 4° Mettre au froid, rouler $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur, couper à l'emporte-pièce et cuire à four modéré.

Biscuits au Gingembre

Ingrédients

$\frac{2}{3}$ tasse de mélasse	$\frac{1}{3}$ c. à t. de soda
6 c. à s. de saindoux	2 c. à t. de gingembre
2 tasses de farine	1 c. à t. de sel

Procédé

- 1° Chauffer la mélasse jusqu'au point d'ébullition et la verser sur le saindoux
- 2° Tamiser les ingrédients secs et les ajouter au premier mélange
- 3° Ajouter plus de farine si nécessaire
- 4° Mettre au froid, rouler $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur, couper à l'emporte-pièce et cuire à four modéré 8 à 10 minutes.

Macarons au Corn Flakes

Ingrédients

2 blancs d'oeufs battus en neige	$\frac{1}{2}$ tasse d'amandes hachées
2 tasses de corn flakes	$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille
1 tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à t. de poudre à pâte
1 tasse de coco râpé	

Procédé

- 1° Ajouter aux blancs d'oeufs, le sucre, le coco, la poudre à pâte, les amandes, le corn flakes et l'essence
 - 2° Bien mélanger le tout et placer par petites cuillérées sur une tôle beurrée
 - 3° Cuire à four doux 15 minutes.
-

CHAPITRE III

PÂTES ALIMENTAIRES — FROMAGE

Macaroni Bouilli

Ingédients

$\frac{3}{4}$ tasse de macaroni coupé un pouce de longueur	2 pintes d'eau bouillante 1 c. à s. de sel
---	---

Procédé

- 1° Cuire le macaroni à l'eau bouillante salée de 20 à 25 minutes
- 2° Egoutter, passer à l'eau froide.

Macaroni à la Sauce Blanche

Réchauffer le macaroni bouilli dans une sauce béchamelle (p. 64).

Macaroni au Fromage

Ingédients

Macaroni bouilli Sauce béchamelle (p. 64)	Fromage râpé Chapelure
--	---------------------------

Procédé

- 1° Mettre un rang de macaroni dans un plat beurré et saupoudrer de fromage
- 2° Répéter les rangs de macaroni et fromage jusqu'à ce que le plat soit rempli aux trois-quarts
- 3° Couvrir avec la sauce béchamelle et saupoudrer de chapelure
- 4° Dorer au four chaud.

Macaroni aux Tomates

Réchauffer le macaroni bouilli dans une sauce aux tomates, (p. 70) et saupoudrer de fromage.

Spaghetti

Le spaghetti se prépare de la même manière que le macaroni.

Vermicelle aux Oeufs (*Style Russe*)

Ingédients

Vermicelle 3 oeufs Bacon coupé	$\frac{1}{2}$ tasse de lait Pain grillé Sel et poivre
--------------------------------------	---

Procédé

- 1° Cuire le vermicelle à l'eau bouillante salée durant 15 minutes
- 2° Passer à l'eau froide et égoutter
- 3° Ajouter les oeufs battus avec le lait
- 4° Ajouter le bacon rôti.

Service: — Servir sur du pain grillé.

Fromage Cottage (*Fromage blanc*)

Le fromage cottage qui se fait avec du lait écrémé, est le seul qui puisse bien se fabriquer en petites quantités. C'est pour cette raison, le seul que la ménagère essaie de faire, et le seul qui offre pour elle un intérêt spécial. Le procédé de fabrication est si simple et il exige si peu de temps que c'est l'un des moyens les plus commodes d'utiliser de petites quantités de lait, qui, sans cela, pourraient être perdues.

Si une pinte de lait aigrit, il ne faut pas la jeter pour cela. Avec très peu de travail, on peut en faire un plat nourrissant, savoureux et très économique. Il ne faut pas employer le lait qui a sûri très lentement ou qui est devenu rance, car il pourrait communiquer au fromage un goût amer. Le fromage cottage doit être mangé un jour ou deux après qu'il est fait. Il a un goût doux, peu prononcé, et mélangé avec des fruits et des légumes, il fait de délicieuses salades.

Verser le lait aigre dans une casserole et le mettre au bain-marie jusqu'à ce qu'il se sépare en caillé et en petit lait. Passer à travers une double épaisseur de coton à fromage. Mettre le caillé dans un bol, bien mélanger, assaisonner avec du sel et du poivre, et ajouter un peu de crème ou de beurre. Faire refroidir et servir.

Il ne faut faire chauffer le lait que jusqu'à ce qu'il soit tiède, sinon le caillé durcirait. On peut faire de petites boules rondes de ce fromage Cottage et les rouler dans du persil finement haché. Ces boules font une excellente salade, appétissante, seules ou en combinaison avec des fruits ou des légumes. Si l'on préfère avoir du fromage cottage avec des choses sucrées, comme des jus de fruits ou de la confiture, il faudra mettre moins de sel et ne pas mettre de poivre. (Extrait de la division de "l'Industrie Laitière" d'Ottawa).

Pain de Fromage Cottage*Ingrédients*

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 2 tasses de fromage cottage | 4 c. à s. d'olives hachées |
| 4 c. à s. de noix hachées | Laitue et persil |

Procédé

- 1° Mélanger le fromage, les noix, et les olives
- 2° Verser dans un moule garni de papier ciré
- 3° Chauffer à la vapeur
- 4° Refroidir
- 5° Renverser sur des feuilles de laitue,
- 6° Garnir avec du persil.

Fondue au Fromage*Ingrédients*

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1 tasse de lait | 2 jaunes d'oeufs battus |
| 1 tasse de miettes de pain rassi | 2 blancs d'oeufs battus |
| ¼ livre de fromage râpé | 1 c. à s. de beurre fondu |
| Sel et poivre | |

Procédé

- 1° Faire tremper les miettes de pain dans le lait
- 2° Ajouter le fromage et les jaunes d'oeufs
- 3° Assaisonner et ajouter le beurre fondu
- 4° Ajouter les blancs d'oeufs, verser dans un plat beurré et faire cuire à four modéré pendant 20 minutes.

Croquettes de fromage*Ingédients*

$\frac{3}{4}$ tasse de lait	$\frac{3}{4}$ tasse de fromage râpé
3 c. à s. de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
4 c. à s. de farine	1 c. à t. d'oignon haché
1 oeuf battu	Chapelure

Procédé

- 1° Faire une sauce avec le beurre, la farine et le lait
- 2° Ajouter les assaisonnements et le fromage râpé
- 3° Dès que le fromage est fondu retirer du feu et refroidir
- 4° Façonner en petites boules ou découper en carrés
- 5° Rouler dans la chapelure, passer dans l'oeuf et rouler de nouveau dans la chapelure
- 6° Faire cuire en friture profonde ou faire dorer avec précaution dans une petite quantité de graisse.

Service: — Servir avec de la sauce aux tomates (p. 70) ou sauce béchamelle (p. 64) à laquelle on peut ajouter un oeuf cuit dur, finement haché, ou $\frac{1}{3}$ de tasse de riz cuit.

Pouding au Fromage*Ingédients*

1 tasse de miettes de pain rassi	2 c. à s. de beurre fondu
1 tasse de fromage râpé	$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel
2 tasses de lait	2 oeufs battus

Procédé

- 1° Ajouter aux oeufs le fromage, le lait, les miettes de pain, le beurre et le sel
- 2° Verser dans un moule bien beurré et laisser reposer environ 10 minutes
- 3° Faire cuire dans une casserole d'eau chaude à four modéré jusqu'à ce que le pouding soit ferme.

Rôties à l'Anglaise*Ingédients*

1 tasse miettes de pain rassi	1 oeuf battu
1 tasse de lait	1 c. à t. de moutarde
1 c. à s. de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de fromage canadien fort	Poivre

Procédé

- 1° Ajouter le lait aux miettes de pain et laisser reposer environ 15 minutes
- 2° Ajouter le beurre et les assaisonnements
- 3° Chauffer lentement et ajouter l'oeuf en remuant
- 4° Cuire une minute et ajouter le fromage râpé
- 5° Dès que le fromage est fondu, verser le tout sur des biscuits croquants.

Service: — Servir chaud.

Canapés au Fromage*Ingrédients*

Tranches de pain grillées	Sel
Fromage râpé	Poivre

Procédé

- 1° Saupoudrer le pain d'une couche épaisse de fromage râpé
- 2° Assaisonner de sel et de poivre
- 3° Mettre à four chaud jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Service: — Servir chaud.

Oeufs Gratinés au Fromage*Ingrédients*

2½ tasses de sauce au fromage (p. 66)	4 oeufs cuits dur hachés
Miettes de pain beurrées	

Procédé

- 1° Mettre une couche de miettes de pain dans un plat beurré,
- 2° Ajouter une moitié des oeufs et verser dessus une moitié de la sauce
- 3° Répéter, en employant les oeufs et la sauce qui restent
- 4° Recouvrir de miettes de pain et dorer dans un four chaud.

Oeufs et Fromage à la Crème*Ingrédients*

2½ tasses de sauce au fromage (p. 66)	3 oeufs cuits dur hachés
Sel	

Procédé

- 1° Ajouter à la sauce au fromage les oeufs cuits dur
- 2° Verser sur des tranches de pain rôti.

Remarque: — Si on le désire, on peut n'ajouter à la sauce que les blancs des oeufs, passer les jaunes au tamis et en saupoudrer les rôties.

Rôties à la Galloise (Welsh Rarebit)*Ingrédients*

1 c. à s. de beurre fondu	¼ c. à t. de sel
1 c. à s. de farine	Pincée de moutarde
½ tasse de lait	Poivre
½ livre de fromage canadien râpé	Rôties (Pain grillé) ou
	Biscuits au soda

Procédé

- 1° Faire une sauce avec le beurre, la farine et le lait
- 2° Assaisonner et ajouter le fromage
- 3° Dès que le fromage est fondu verser le mélange sur les biscuits ou les rôties.

Croûtes Dorées au Fromage (*Golden Buck Rarebit*)*Ingrédients*

Tranches de pain rôties des
deux côtés et beurrées

Fromage canadien
Oeufs

Procédé

- 1° Recouvrir les tranches de pain de fromage
 - 2° Faire un creux au centre dans lequel on casse un oeuf
 - 3° Mettre à four vif jusqu'à ce que le fromage devienne liquide et que l'oeuf soit cuit.
-

CHAPITRE IV

OEUFS

Oeufs à la Coque

- 1° Plonger doucement les oeufs à l'aide d'une écumoire, dans l'eau en pleine ébullition. Laisser en plein feu exactement 3 minutes, et retirer immédiatement les oeufs de l'eau.
- 2° Plonger doucement les oeufs, à l'aide d'une écumoire, dans l'eau salée en pleine ébullition. Couvrir instantanément et retirer du feu. Quatre minutes après, retirer les oeufs et servir.

Oeufs à la Coque (*Mollets*)

Les oeufs mollets doivent avoir le blanc entièrement pris, le jaune restant liquide.

Plonger doucement les oeufs, à l'aide d'une écumoire, dans l'eau salée en pleine ébullition. Compter exactement 5 minutes depuis la reprise de l'ébullition et plonger immédiatement les oeufs à l'eau froide pour en arrêter la cuisson.

Service: — Les oeufs mollets se servent sur une garniture de légumes ou avec une sauce béchamelle, (p. 64) sauce tomates, (p. 70).

Oeufs à la Coque (*Durs*)

Plonger doucement les oeufs, à l'aide d'une écumoire, dans l'eau salée en pleine ébullition, et laisser cuire exactement 10 minutes. Les retirer et les plonger à l'eau froide pour en faciliter l'épluchage.

Service: — Servir coupés en deux ou en quatre accompagnée d'une sauce béchamelle (p. 64) d'une sauce tomates (p. 70) ou sur une garniture de légumes verts ou en purée.

Remarque: — Les oeufs durs passés au tamis, blancs et jaunes séparés, servent à faire de jolies décorations avec du persil haché.

Oeufs Pochés

Faire bouillir l'eau avec un peu de vinaigre (1 c. à thé de vinaigre par chopine d'eau). Casser alors les oeufs et les verser doucement dans l'eau, couvrir, retirer la casserole du feu et attendre 2 ½ minutes. Enlever les oeufs avec une écumoire.

Oeufs Farcis Chauds

Ingrédients

Oeufs cuits dur
Fines herbes
Sardines ou viande hachée
Mie de pain

Lait
Sel et poivre
Jaunes d'oeufs crus
Sauce béchamelle (p. 64)

Procédé

- 1° Couper les oeufs en deux et enlever les jaunes
- 2° Faire une farce avec les jaunes d'oeufs cuits, les fines herbes, la sardine ou la viande, la mie de pain trempée dans le lait
- 3° Piler la farce, l'assaisonner, la lier avec les jaunes d'oeufs crus, et en remplir les blancs
- 4° Disposer dans un plat beurré allant au four, couvrir avec la sauce et faire prendre couleur au four.

Oeufs au Miroir

Fondre du beurre dans une casserole et y casser les oeufs en ayant soin de ne pas briser les jaunes. Saler et retirer avant que le blanc soit entièrement pris.

Oeufs au Jambon

Faire rôtir des tranches de jambon ou de bacon. Quand elles sont rôties des deux côtés, y casser les oeufs et laisser cuire jusqu'à ce que les blancs soient pris.

Oeufs Brouillés

Fondre le beurre dans une casserole et y casser les oeufs. Laisser cuire en brassant continuellement jusqu'à ce que les oeufs soient un peu plus épais qu'une crème.

Service: — Servir avec champignons, pointes d'asperges, truffes etc.

Omelette au Naturel*Ingrédients*

2 oeufs

2 c. à s. de lait ou d'eau

Sel et poivre

Procédé

- 1° Battre les oeufs avec le lait ou l'eau, le sel et le poivre
- 2° Faire fondre du beurre dans une poêle et y verser la préparation
- 3° Laisser cuire jusqu'à consistance crémeuse en agitant la poêle afin d'empêcher l'omelette de s'attacher au fond.

Service: — Plier en deux et servir sur assiette chaude.

Omelette Soufflée*Ingrédients*

2 oeufs

2 c. à s. d'eau chaude

Sel et poivre

Procédé

- 1° Battre les jaunes d'oeufs avec l'eau, le sel et le poivre
- 2° Incorporer doucement les blancs d'oeufs battus en neige
- 3° Verser dans une poêle contenant du beurre fondu et cuire à four modéré pendant 20 minutes.

Service: — Servir roulée sur une assiette chaude décorée de persil.

Omelette au Lard*Ingrédients*

Tranches de lard salé 2 c. à s. d'eau ou de lait
2 oeufs

Procédé

- 1° Passer le lard à l'eau bouillante, l'égoutter et le faire rôtir sur un feu modérément vif
- 2° Ajouter l'eau ou le lait aux oeufs battus, puis verser dans la poêle sans enlever le lard
- 3° Cuire lentement en levant les oeufs avec la pointe d'un couteau pour que la partie liquide pénètre dans le fond.

Omelette aux Légumes, au Jambon, etc.

Préparer une omelette au naturel et y ajouter des légumes cuits, pois verts, asperges, choux-fleur, etc., ou encore du poulet, veau, rognons de veau, jambon, poisson, etc. Les viandes, poissons et légumes doivent être cuits et finement hachés. On peut aussi servir l'omelette au naturel avec une sauce béchamelle (p. 64) à laquelle on aura ajouté des légumes, viandes ou poissons.

Omelette au Fromage*Ingrédients*

2 oeufs battus Sel
1 c. à s. de beurre Quelques grains de cayenne
1 c. à s. de fromage râpé

Procédé

- 1° Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à t. de beurre fondu, le sel, la cayenne et le fromage aux oeufs
- 2° Faire fondre le reste du beurre et y ajouter le mélange et laisser cuire sans brasser.

Service: — Servir roulée et saupoudrée de fromage râpé.

CHAPITRE V

COCKTAILS — CANAPÉS — HORS-D'OEUVRE

Cocktail au Jus de Tomates

Ingrédients

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 tasse de jus de tomates | 1 petit morceau de feuille de laurier |
| 1 c. à t. de vinaigre doux | 1 c. à t. d'oignon râpé |
| 2 c. à t. de sucre | 1 c. à t. de jus de citron |
| 1 coeur de céleri haché finement | |

Procédé

- 1° Mélanger tous les ingrédients, laisser reposer 15 minutes et couler à travers un coton à fromage
- 2° Mettre au froid et servir dans des petits verres.

Cocktail aux Huîtres

Ingrédients

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 8 huîtres crues | 2 gouttes de sauce piquante |
| 1 c. à t. catsup aux tomates | Sel |
| 1/2 c. à t. de vinaigre ou de jus de citron | 1 c. à t. de céleri finement haché |
| | 1/2 c. à t. de Worcestershire sauce |

Procédé

- 1° Bien mélanger les ingrédients
- 2° Mettre au froid.

Cocktail au Jus de Raisins

Ingrédients

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 2 c. à t. de sirop de sucre | 1/3 tasse de jus de raisins blancs |
| 1/4 tasse de jus d'orange | 1/3 tasse d'eau de seltz |
| Glace pilée | |

Procédé

- 1° Bien mélanger les ingrédients dans un cocktail shaker
- 2° Verser dans des verres dans lesquels on a mis de la glace pilée, et servir immédiatement.

Cocktail aux Fruits

Ingrédients

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 4 c. à s. d'ananas coupé en dés | 1/3 tasse de fraises coupées |
| 1/3 tasse de section d'orange | 1/4 tasse de jus de citron |
| 1/3 tasse de pêches coupées en dés | 3/4 tasse de ginger ale |
| 1/3 tasse de sucre | 1/2 c. à t. de gingembre |

Procédé

- 1° Arroser les fruits avec le jus de citron et le sucre et mettre au froid
- 2° Mettre le ginger ale au froid et au moment de servir verser le ginger ale sur les fruits et saupoudrer de gingembre.

Service: — Servir dans des verres à cocktails.

Canapés*Procédé*

Couper du pain rassi en tranches de $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur. Enlever la croûte et tailler de différentes formes. Rôtir les tranches de pain ou les frire dans le beurre et garnir avec les différentes préparations qui suivent.

On peut décorer les canapés d'oeufs cuits durs, d'olives hachés, de persil haché, de truffes coupées, de piment vert ou rouge, de petits morceaux de beurre en crème. On peut aussi les couvrir de mayonnaise avant de les décorer.

Garnitures pour Canapés

Beurre d'Anchois — Défaire $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre en crème, ajouter 1 c. à t. de pâte d'anchois, quelques gouttes de jus d'oignon, et quelques gouttes de jus de citron.

Beurre de Homard — Piler la partie rouge d'un homard cuit avec $\frac{1}{2}$ tasse de beurre et tamiser.

Beurre de Sardines — Défaire du beurre en crème, ajouter de la pâte de sardines, du jus de citron et du jus d'oignon.

Beurre de Persil — Défaire du beurre en crème et ajouter du persil finement haché.

Fromage — Défaire du beurre en crème et ajouter une égale quantité de fromage. Travailler jusqu'à ce que le tout soit bien lisse, et assaisonner.

Pâté de Foie Gras — (p. 27).

Jambon — Mélanger 2 tasses de jambon haché, 1 cornichon haché, 1 oeuf cuit dur haché et assaisonner.

Hors-d'Oeuvre

Servir les hors-d'oeuvre sur une grande assiette ou un plateau spécial divisé en plusieurs compartiments.

Les hors-d'oeuvre froids qui sont les hors-d'oeuvre proprement dits, sont extrêmement variés: beurre, légumes, radis, raifort, concombres ou piments en salade, choux rouges ou betteraves en salade, melons, etc.; saucisson, jambon, langues, poissons salés, fumés, marinés, conservés à l'huile, sardines, filets de hareng, anchois, crustacés, crevettes, huîtres caviar, olives, etc.

On nomme aussi hors-d'oeuvre chauds des mets peu chargés, présentés aussitôt après la soupe. On les sert sans sauce: petits pâtés, croquettes, timbales, etc.

CHAPITRE VI

POTAGES

Aliment fait de bouillon additionné d'une substance alimentaire qu'on y fait cuire ou tremper. En réalité on fait des potages avec tout ce qui se mange et les recettes en sont variables à l'infini.

Bouillon de Boeuf

Ingédients

4 livres de boeuf	1 navet
4 pintes d'eau froide	Quelques poireaux
1 gros oignon	1 petit panais
2 carottes	1 branche de céleri
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Mettre la viande et le sel dans une marmite et couvrir avec l'eau froide
- 2° Bouillir 30 minutes, ajouter les légumes et laisser mijoter pendant 5 heures
- 3° Dégraisser et couler.

Bouillon de Veau

Pour le bouillon de veau, se servir de jarrets de veau au lieu de boeuf et procéder de la même manière que pour le bouillon de boeuf. Ce bouillon doit cuire 3 heures.

Bouillon de Volaille

Pour le bouillon de volaille, se servir d'une poule ou d'abatis d'autres volailles et procéder de la même manière que pour le bouillon de boeuf. Ce bouillon doit cuire 3 à 4 heures.

Soupe au Riz

Ingédients

4 tasses de bouillon	2 poireaux
$\frac{1}{3}$ tasse de lait	Sel et poivre
Quelques branches de céleri	$\frac{1}{2}$ tasse de riz

Procédé

- 1° Faire mijoter pendant 15 minutes le bouillon, le lait, le céleri et les poireaux
- 2° Enlever les légumes et faire cuire le riz dans le bouillon chaud
- 3° Assaisonner.

Soupe à l'Orge

Procédé

Faire tremper l'orge à l'eau froide au moins pendant huit heures et procéder de la même manière que pour la soupe au riz en employant 6 tasses de bouillon pour $\frac{1}{2}$ tasse d'orge.

Soupe au Tapioca*Ingrédients*

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

Procédé

- 1° Faire tremper le tapioca à l'eau froide (à moins de se servir de tapioca instantané)
- 2° Procéder de la même manière que pour la soupe au riz.

Soupe aux Pâtes Alimentaires*Ingrédients*

4 tasses d'eau bouillante salée	5 tasses de bouillon
1 tasse de pâtes alimentaires	

Procédé

- 1° Cuire les pâtes alimentaires à l'eau bouillante salée
- 2° Les égoutter, les passer à l'eau froide et les ajouter au bouillon chaud
- 3° Laisser mijoter 20 à 25 minutes.

Soupe aux Choux*Ingrédients*

2 livres de gigot de boeuf	1 chou moyen haché
1 gallon d'eau	1 poireau
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Mettre cuire la viande à l'eau froide salée
- 2° Une heure après, ajouter le chou haché après l'avoir blanchi 10 minutes pour enlever l'odeur du soufre
- 3° Assaisonner
- 4° Laisser mijoter de 2 à 2 ½ heures.

Remarque: — Si l'on emploie des choux conservés dans les caves, il faut enlever les côtes dures.

Potage Crecy Perlé*Ingrédients*

5 carottes	8 tasses de bouillon
3 branches de céleri	4 tasses d'eau bouillante
1 oignon	½ tasse de tapioca
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Cuire les légumes coupés en dés, ½ heure, à l'eau bouillante
- 2° Egoutter et passer au tamis
- 3° Tremper le tapioca à l'eau froide, 6 heures
- 4° Ajouter le tapioca au bouillon chaud et cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent
- 5° Ajouter les légumes passés au tamis et assaisonner.

Soupe Julienne*Ingrédients*

1 tasse d'eau chaude salée	1 tasse de carottes
1 tasse de navets	1 tasse de céleri
1 poireau	1 tasse de chou
4 tasses de bouillon chaud	Poivre

Procédé

- 1° Couper les légumes en lanières
- 2° Les faire cuire dans le bouillon et l'eau jusqu'à parfaite cuisson
- 3° Assaisonner au goût.

Soupe aux Pois (Au lard)*Ingrédients*

4 tasses de pois	2 oignons ronds
2½ livres de lard salé	Poivre
12 tasses d'eau	Sarriette

Procédé

- 1° Faire tremper les pois à l'eau salée pendant toute une nuit
- 2° Cuire à l'eau froide avec le lard et les oignons pendant 4 heures, dans une marmite couverte
- 3° Assaisonner.

Remarque: — Enlever le lard quand il est cuit, le passer à l'eau bouillante et le servir chaud ou froid.

Purée de Pois*Ingrédients*

2 tasses de pois cassés	1 livre de lard salé, ou
2 pintes d'eau	2 c. à soupe de beurre et
2 oignons ronds	2 c. à s. de saindoux
½ tasse de crème douce	

Procédé

- 1° Faire tremper les pois à l'eau salée pendant toute une nuit
- 2° Les cuire à l'eau froide, avec le lard et les oignons
- 3° Enlever le lard et les oignons quand ils sont cuits
- 4° Mettre les pois en purée en les passant à la passoire
- 5° Ajouter la crème à cette purée.
- 6° Bien faire chauffer avant de servir.

Remarque: — Si l'on emploie du beurre et du saindoux, couper les oignons très fin, les faire revenir dans le beurre et le saindoux sans roussir, et ajouter ensemble à la purée.

Soupe aux Fèves Brunes*Ingrédients*

2 tasses de fèves	1 c. à s. de beurre
2 pintes d'eau froide	1 c. à s. de saindoux
1 gros oignon tranché	Sel
1 tasse de crème ou de lait riche	Poivre

Procédé

- 1° Mettre tremper les fèves pendant toute une nuit à l'eau froide salée
- 2° Egoutter et cuire à l'eau froide
- 3° Lorsqu'elles sont cuites, ajouter le lait ou la crème
- 4° Faire revenir l'oignon, le beurre et le saindoux, et verser dans la soupe
- 5° Cuire lentement.

Remarque: — On peut faire une purée en passant au tamis. La soupe aux fèves blanches se fait de la même manière.

Potage au Céleri*Ingrédients*

2 tasses de céleri coupé	1 tasse de crème ou de lait riche
$\frac{1}{2}$ tasse de riz	1 c. à soupe de beurre
1 pinte d'eau	Sel et poivre

Procédé

- 1° Couper le céleri en cubes
- 2° Cuire à l'eau froide le riz et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie
- 3° Passer au tamis, ajouter la crème ou le lait et chauffer 5 minutes
- 4° Saler, poivrer et ajouter le beurre.

Potage au Blé d'Inde*Ingrédients*

2 tasses de blé d'Inde (conserves)	1 tranche d'oignon
2 tasses d'eau bouillante	2 c. à s. de beurre
2 tasses de lait	2 c. à s. de farine
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Cuire au bain-marie pendant 20 minutes, le blé d'Inde, l'eau, le lait et l'oignon et passer au tamis
- 2° Lier avec la farine incorporée au beurre fondu.

Potage aux Pois Verts

Procéder de la même manière que pour le potage au blé d'Inde et remplacer le blé d'Inde par 2 tasses de pois verts (conserves).

Si l'on emploie des pois frais, les cuire à l'eau bouillante salée et se servir de l'eau de la cuisson pour mélanger au lait.

Soupe aux Huîtres*Ingrédients*

Huîtres	Beurre
Lait	Paprika
Sel	

Procédé

- 1° Chauffer les huîtres dans leur jus jusqu'au point d'ébullition
- 2° Chauffer le lait sans bouillir
- 3° Au moment de servir, mettre les huîtres (6) dans l'assiette, couvrir de lait chaud, ajouter un bon morceau de beurre, le paprika et le sel.

Service: — Servir avec biscuits soda.

Crème de Tomate*Ingrédients*

2 tasses de tomates fraîches	1 pinte de lait
ou en conserves	1 tranche d'oignon
2 c. à t. de sucre	4 c. à s. de farine
$\frac{1}{4}$ c. à t. de soda	1 c. à t. de sel
$\frac{1}{3}$ tasse de beurre	

Procédé

- 1° Chauffer le lait et l'oignon, enlever l'oignon et épaissir le lait avec la farine délayée à l'eau froide
 - 2° Cuire 20 minutes au bain-marie en brassant continuellement
 - 3° Cuire les tomates avec le sucre, 15 minutes, ajouter le soda et passer au tamis
 - 4° Ajouter les tomates au lait, le beurre, le sel et le poivre.
-

CHAPITRE VII

ENTRÉES

Les entrées sont des plats substantiels servis en petites quantités entre le potage et le plat principal.

On sert comme entrées :

Timbales (p. 78)
Cervelles de veau (p. 46)
Ris de veau (p. 46)
Rognons sautés (pp. 39-43)
Huîtres frites (p. 34)
Huîtres au Gratin (p. 35)
Croquettes aux huîtres (p. 34)
Homard à la Newberg (p. 35)

Pâté de Foie Gras

Ingrédients

2 livres de foie de veau	Quelques feuilles de laurier
1 livre de porc frais	Sel
1 gousse d'ail coupée finement	Poivre

Procédé

- 1° Passer trois fois au petit moulin le lard et le foie
- 2° Manier avec la cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse
- 3° Ajouter l'ail, le sel et le poivre
- 4° Verser dans un moule ou bol allant au four et couvrir avec deux ou trois feuilles de laurier
- 5° Cuire couvert à four modéré pendant trois ou quatre heures.

Service: — Servir froid avec tartines de pain beurré.

Pain de Veau

Ingrédients

3 livres de veau maigre cru	4 c. à soupe de crème
½ livre de lard salé	1 c. à thé de jus d'oignon
2 oeufs battus	Sel
1 tasse de chapelure	Poivre

Procédé

- 1° Passer le veau et le lard salé au petit moulin
- 2° Ajouter les oeufs, la chapelure, la crème, le jus d'oignon, le sel et le poivre
- 3° Bien mêler et cuire dans un moule à gratin, à four modéré, pendant trois heures
- 4° Laisser refroidir et trancher mince.

Bouchée*Procédé*

Remplir des vol-au-vent (petits moules de pâte feuilletée) avec les garnitures suivantes:

Poulet en sauce blanche (p. 56)

Homard à la Newberg (p. 35)

Huitres et sauce Béchamelle (p. 64)

Service: — Servir chaud, une par personne.

Pâte à Frire I*Ingrédients*

1 tasse de farine à pain

Quelques grains de poivre

$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel

$\frac{2}{3}$ tasse de lait

2 oeufs bien battus

Procédé

1° Mélanger la farine, le sel et le poivre

2° Ajouter graduellement le lait et les oeufs.

Pâte à Frire II*Ingrédients*

1 tasse de farine

$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel

$1\frac{1}{2}$ c. à t. de poudre à pâte

$\frac{1}{3}$ tasse de lait

3 c. à s. de sucre en poudre

1 oeuf bien battu

Procédé

Tamiser les ingrédients secs, ajouter graduellement le lait et l'oeuf.

Beignets aux Fruits*Procédé I*

Couper en tranches ou en quartiers des fruits frais ou en conserves, tels que pêches, apricots, poires, pommes, bananes, etc. Les tremper dans la pâte à frire I, et les cuire à grande friture 3 à 5 minutes. Si on emploie des fruits en conserve, les égoutter avant de s'en servir.

Procédé II

Couper en morceaux des fruits frais ou en conserves et les mélanger à la pâte à frire II. Verser doucement par cuillerée dans la grande friture en ayant soin, au préalable, de tremper la cuillère dans la friture chaude afin d'empêcher la préparation de s'y attacher.

CHAPITRE VIII

POISSONS — CRUSTACÉS

Choix — Le poisson frais dégage une odeur franche de marée, il a les écailles brillantes, l'oeil vif et plein, non enfoncé dans l'orbite, les ouies rouge écarlate vif, la chair ferme; il enfonce en le plongeant dans l'eau.

Préparation — Laver, écailler, vider, essuyer et envelopper le poisson avec un linge sec et le placer dans une glacière ou en lieu frais. On laisse parfois la tête et la queue aux petits poissons.

Modes de Cuisson

Bouilli — Plonger le poisson dans le court-bouillon (p. 29) ou l'eau en ébullition additionnée de sel et de vinaigre ou de jus de citron. Après 5 minutes, ajouter de l'eau froide pour réduire la température et laisser mijoter 6 à 10 minutes par livre.

A la vapeur — Saupoudrer le poisson de sel et le cuire au-dessus de l'eau bouillante ou du court-bouillon (p. 29). Si le morceau de poisson est gros et épais, le retourner une fois. Le poisson cuit à la vapeur perd moins de sa saveur que le poisson bouilli.

Au Four — (Méthode rapide). Couper le poisson en morceaux, le tremper dans du lait salé (1 c. à s. par tasse de lait), le rouler dans la chapelure, l'arroser de beurre fondu et le cuire 10 minutes, à four très chaud, dans une casserole beurrée.

Au Four — (En entier, farci ou non) Saupoudrer le poisson de sel, l'arroser de beurre fondu, et cuire 10 à 15 minutes à four très chaud, dans une casserole beurrée. Réduire la température du fourneau et cuire encore 35 à 45 minutes, suivant la grosseur du poisson.

Frit Sauté — Rouler le poisson dans la farine et frire dans la poêle avec 2 ou 3 c. à s. d'huile, de beurre ou de saindoux. Laisser brunir d'un côté, retourner et laisser brunir de l'autre côté.

Frit en grande Friture — Bien essuyer le poisson, le saupoudrer de sel, le rouler dans la farine, un oeuf battu et la chapelure. Frire en grande friture.

Court-Bouillon

Ingrédients

$\frac{1}{3}$ tasse de carottes hachées	6 poivres ronds
$\frac{1}{3}$ tasse d'oignon haché	2 clous de girofle
$\frac{1}{3}$ tasse de céleri haché	$\frac{1}{2}$ feuille de laurier
2 branches de persil	1 c. à s. de sel
2 c. à s. de beurre	2 c. à s. de vinaigre
2 pintes d'eau	

Procédé

- 1° Cuire les carottes, l'oignon, le céleri, le persil et le beurre, 3 minutes
 2° Ajouter le reste des ingrédients et porter au point d'ébullition.

Aiglefin (*Haddock*)

L'aiglefin se sert :

Bouilli, (p. 29)

À la vapeur (p. 29)

Au four, (méthode rapide et en entier, farci ou non) (p. 29)

Frit sauté (p. 29)

Aiglefin Fumé**Ingrédients**

Aiglefin (filet)

Lait

Beurre

Poivre

Procédé

- 1° Couvrir le poisson de lait, ajouter un morceau de beurre et le poivre
 2° Cuire au four ou sur un feu doux, 20 minutes.

Remarque: — On peut faire une sauce en épaississant le lait avec 1 c. à s. de farine et 1 c. à s. de beurre.

Aiglefin au Bacon**Ingrédients**

2 tranches de bacon

Panure

Aiglefin

Procédé

- 1° Déposer le poisson sur le bacon, dans une lèchefrite et saupoudrer de panure
 2° Cuire au four pendant une demi-heure.

Service: — Servir décoré de persil et de cornichons tranchés.

Anguille

L'anguille se sert :

Cuite au four, (méthode rapide) (p. 29)

Frite sautée (p. 29)

Doré

Le doré se sert frit sauté (p. 29)

Eperlan

L'éperlan se sert :

Cuit au four, (méthode rapide) (p. 29)

Frit sauté (p. 29)

Frit en grande friture (p. 29)

Esturgeon en Ragoût*Ingrédients*

Esturgeon	Clou de girofle moulu
Oignon	Farine
Thym	Sel et poivre
Persil	Eau

Procédé

- 1° Ecorcher l'esturgeon et le couper en morceaux
- 2° Rouler dans la farine mélangée avec le sel, le poivre et le clou
- 3° Rôtir dans le beurre et ajouter assez d'eau pour couvrir les morceaux de poisson
- 4° Assaisonner de thym, de persil et d'oignon et cuire à feu doux 1 heure.

Flétan

Le flétan se sert :

- Bouilli (p. 29)
- Cuit à la vapeur (p. 29)
- Cuit au four (méthode rapide) (p. 29)
- Frit sauté (p. 29)
- Frit en grande friture (p. 29)

Flétan à la Sauce Tomates*Ingrédients*

2 livres de flétan	2 tasses de sauce tomates (p. 70)
--------------------	-----------------------------------

Procédé

- 1° Verser sur le poisson 1 tasse de sauce et cuire 35 minutes dans un four modérément chaud et arroser souvent
- 2° Retirer le poisson, ajouter le reste de la sauce chauffée et garnir de persil.

Hareng

Le hareng se sert :

- Cuit au four (méthode rapide) (p. 29)
- Frit sauté (p. 29)

Hareng à la Sauce Robert*Procédé*

Servir le hareng cuit au four (méthode rapide) (p. 29) avec une sauce Robert (p. 69)

Maskinongé

Le maskinongé se sert :

- Bouilli (p. 29)
- Frit sauté (p. 29)

Maskinongé à la Crème

Procédé

Servir le maskinongé bouilli (p. 29) avec une sauce béchamelle (p. 64) et saupoudrer de persil.

Morue

La morue se sert :

Bouillie (p. 29)
Cuite à la vapeur (p. 29)
Cuite au four (méthode rapide) (p. 29)
Cuite au four (en entier) (p. 29)
Frite sautée (p. 29)

Tranches de Morue aux Oignons

Ingrédients

2 tranches de morue salée	1 c. à s. de beurre ou sa.
1 gros oignon tranché	Une pincée de sucre
	Poivre

Procédé

- 1° Dessaler la morue à l'eau fraîche
- 2° La faire cuire dans un poêlon avec du beurre ou du saindoux
- 3° Couper l'oignon en tranches minces, et brunir au four avec le beurre ou le saindoux, le poivre et le sucre
- 4° Servir le poisson avec l'oignon frit.

Morue au Four avec Bacon

Ingrédients

1 tranche de morue salée	Oeuf
(¾ livre)	Bacon
Mie de pain	Beurre
Persil	Sel et poivre

Procédé

- 1° Dessaler la morue à l'eau fraîche
- 2° Mettre dans un plat beurré allant au four, et couvrir d'un mélange fait avec la mie de pain, le persil haché, le sel, le poivre et l'oeuf
- 3° Garnir de quelques tranches de bacon
- 4° Cuire au four pendant 20 minutes.

Fricassée de Morue Salée

Ingrédients

Restes de morue	3 tasses de lait chaud
1 tasse de pommes de terre cuites,	Poivre
coupées en dés, par tasse de morue	Sel
Persil	3 c. à soupe de beurre
	3 c. à soupe de farine

Procédé

- 1° Enlever la peau et les arêtes de la morue et ajouter les pommes de terre
- 2° Ajouter une sauce blanche faite avec le beurre, la farine, le lait chaud, et assaisonner.

Service: — Servir le poisson avec la sauce, et saupoudrer le tout de persil haché.

Saumon

Le saumon se sert :

- Bouilli (p. 29)
- Cuit à la vapeur (p. 29)
- Cuit au four (méthode rapide) (p. 29)
- Frit sauté (p. 29)

Saumon à la Crème*Ingédients*

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| 1 boîte de saumon (conserves) ou | 2 c. à s. de beurre |
| saumon bouilli (p. 29) | 2 c. à s. de farine |
| 1 tasse de lait chaud | Persil |

Procédé

- 1° Faire une sauce béchamelle avec le beurre, la farine et le lait
- 2° Ajouter le saumon, le persil, et chauffer.

Service: — Servir sur des tranches de pain rôti.

Saumon en Barbèque*Ingédients*

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 boîte de saumon, (conserves) | 1 boîte de petits pois verts |
| ou saumon bouilli (p. 29) | 1 c. à s. d'oignon haché |
| 1 c. à s. de vinaigre | 1 c. à s. de sauce piquante |
| 1 c. à s. d'huile d'olive | $\frac{1}{4}$ c. à s. de sauce tomates (p. 70) |
| 3 cornichons hachés | 1 c. à s. de beurre |

Procédé

- 1° Faire chauffer la sauce tomates et les cornichons dans le beurre fondu
- 2° Ajouter les pois et le saumon mélangé avec le vinaigre, l'huile d'olive, l'oignon et la sauce piquante
- 3° Laisser jeter un bouillon.

Truite

La truite se sert :

- Frite sautée (p. 29)
- Cuite au four (en entier) (p. 29)

Crème de Poisson au Gratin*Ingédients*

- | | |
|--|------------------------------------|
| 4 tasses de restes de poisson déchiqueté | $1\frac{1}{2}$ tasse de lait chaud |
| 4 c. à s. de beurre | 3 c. à s. de farine |

Procédé

- 1° Faire un roux blond avec le beurre et la farine
- 2° Ajouter le lait et laisser cuire 5 minutes
- 3° Ajouter le poisson et assaisonner.

Service: — Servir chaud.

Remarque: — On peut employer des restes de truite, saumon, morue, etc.

Boulettes de Poisson (*A base de sauce blanche*)*Ingrédients*

4 tasses de restes de poisson	2 oeufs
6 c. à s. de beurre	Chapelure
6 c. à s. de farine	Friture
2 tasses de lait chaud	Assaisonnements

Procédé

- 1° Faire une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait chaud
- 2° Ajouter le poisson déchiqueté, et assaisonner
- 3° Refroidir la préparation, et façonner en boulettes
- 4° Les fariner légèrement, les passer dans les oeufs battus avec 2 c. à soupe d'eau froide, puis dans la panure
- 5° Cuire en grande friture.

Filets de Poisson aux Tomates*Ingrédients*

2 livres de poisson	4 pommes de terre tranchées
2 c. à s. de beurre	1½ tasse de tomates
2 c. à s. d'oignon haché	½ tasse d'eau
Poivre et sel	

Procédé

- 1° Faire revenir l'oignon dans le beurre
- 2° Ajouter la moitié du poisson, les pommes de terre et les tomates
- 3° Sur le dessus, mettre le reste du poisson, et assaisonner
- 4° Cuire à four modéré pendant 1 ½ heure.

Croquettes aux Huîtres*Ingrédients*

1 chopine d'huîtres	1 c. à s. de beurre
1 chopine de purée de pommes de terre	1 c. à t. de sel
	¼ tasse de crème

Procédé

- 1° Hacher les huîtres et les faire chauffer au bain-marie
- 2° Mêler aux pommes de terre
- 3° Ajouter le beurre, le sel et la crème, et façonner en croquettes
- 4° Cuire en grande friture.

Huîtres Frites*Ingrédients*

Huîtres (grosses)	Un oeuf
Sel et poivre	Biscuits au soda écrasés bien fin
	Friture

Procédé

- 1° Assécher les huîtres
- 2° Les passer dans les bécuits au soda, à l'oeuf battu salé et poivré
- 3° Passer de nouveau dans les biscuits au soda.
- 4° Dorer dans la friture bien chaude
- 5° Retirer et égoutter sur un papier brun.

Service: — Servir chaudes, décorées de persil et de quartiers de citron.

Huîtres au Gratin*Ingrédients*

Huîtres	Sel
Chapelure	Poivre
Beurre	Sauce piquante

Procédé

- 1° Couvrir le fond d'un plat avec de la chapelure
- 2° Ajouter un rang d'huîtres, et assaisonner de sel, de poivre et de sauce piquante
- 3° Répéter les rangs d'huîtres et de chapelure jusqu'à ce que le plat soit rempli
- 4° Finir en mettant de la chapelure dessus et un peu de beurre fondu
- 5° Cuire au four modéré jusqu'à ce que le tout soit d'un beau brun.

Cuisson du Homard

Faire cuire le homard à l'eau de mer ou à l'eau bouillante salée et bouillir à gros bouillons pendant 5 minutes, laisser mijoter 25 à 30 minutes. Ne pas cuire plus longtemps car la chair deviendrait dure. Le plonger ensuite dans l'eau froide.

Homard à la Newberg*Ingrédients*

1 c. à s. de farine	1 c. à s. de vin Sherry
1 c. à s. de beurre	1 c. à s. de sauce Worcester-
2 jaunes d'oeufs	shire ou autre
1 tasse de crème chaude	¼ c. à t. de moutarde
1 tasse de homard cuit	Sel et poivre

Procédé

- 1° Faire une sauce avec le beurre, la farine et la crème
- 2° Brasser jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse
- 3° Ajouter le homard coupé en petits morceaux et laisser jeter un bouillon
- 4° Ajouter les jaunes d'oeufs battus, le sel, le poivre, la moutarde, le vin et la sauce piquante
- 5° Quand le tout est bien cuit, verser sur des biscuits au soda ou sur des tranches de pain rôti.

Service: — On peut aussi servir le homard, comme entrée, avec une sauce au beurre, de la mayonnaise, en salade, ou avec des petits pois verts. Dans ce cas, mettre sur des feuilles de laitue ou en coquilles.

Moules Bouillies (*Clams*)*Ingredients*

$\frac{1}{4}$ livre de lard salé	1 chopine de moules en boîte ou bouillies
5 pommes de terre moyennes	1 $\frac{1}{2}$ chopine de lait
2 oignons hachés	Liquide des moules
3 biscuits au soda	Sel et poivre
Eau bouillante	

Procédé

- 1° Faire frire le lard coupé en petits morceaux
- 2° Enlever le lard, et faire revenir dans la graisse, les oignons, les pommes de terre et les moules
- 3° Assaisonner et couvrir d'eau bouillante
- 4° Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- 5° Ajouter le lait chaud et le liquide des moules
- 6° Laisser cuire quelques minutes
- 7° Au moment de servir, ajouter les biscuits au soda coupés en morceaux.

Sauces pour servir avec poisson

Sauce béchamelle, (p. 64)
Sauce à la crème, (p. 66)
Sauce aux oeufs, (p. 67)
Sauce aux oignons, (p. 68)
Sauce au beurre, (p. 64)
Sauce aux tomates, (p. 70)

CHAPITRE IX

BOEUF

L'aloyau, le filet, le faux-filet, la culotte, la tranche maigre, le romsteck, le gîte à la noix, la tranche grasse conviennent pour les rôtis et les biftecks.

Les côtes couvertes, les côtes plates, la bavette, la boîte à moëlle, le surlonge, le paleron conviennent pour grillades, pot au feu et bouillis.

Le collier, la poitrine, les côtes plates, le flancher, le gîte, servent à faire des mets substantiels et du bouillon de première qualité, des farces, des boulettes, etc.

Les joues, la tête, la queue, la crosse, le jarret, le pied, font de bons bouillons.

Procédé pour fondre la graisse de rognon de boeuf

Couper la graisse en petits carrés, la mettre dans une casserole ou marmite, avec le tiers de sa hauteur d'eau, laisser cuire sur un feu modéré, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'eau et toute l'humidité soit évaporée et que la graisse devienne claire, en évitant qu'elle prenne couleur; à ce point, elle peut être employée dans la confection de bien des mets. Quand la graisse est destinée à être employée pour grande friture, on doit la laisser cuire à quelques degrés de plus, car s'il reste la moindre humidité, la friture n'a plus l'action de frire. Par précaution, voici un moyen bien simple de s'assurer que la graisse est suffisamment clarifiée pour frire: mettre un petit morceau de mie de pain frais dans la graisse, quand on la juge à point, si le pain devient croquant, la graisse est prête à frire; si le pain reste mou et humide, continuer la clarification. Quand la friture a atteint son plus haut degré de chaleur, il se forme une légère vapeur à la surface.

La graisse ayant servi à une grande friture ne doit être employée qu'à cet usage; chaque fois qu'on s'en est servi, on la passe à travers une passoire fine, dans un pot réservé à cet usage; de cette manière elle sera toujours propre et prête à resservir. Après un usage prolongé, alors que la friture a pris une couleur trop foncée et brûlée, elle n'est plus bonne.

Bifteck (*Steak*)

Ingrédients

Tranche de boeuf

Beurre

Sel et poivre

Procédé

- 1° Brunir le beurre dans la poêle bien chaude
- 2° Y faire rôtir la viande d'un côté, retourner et rôtir de l'autre
- 3° Retirer la viande, l'arroser d'un morceau de beurre fondu et assaisonner.

Remarque: — Un steak de 1½ pouce d'épaisseur requiert 12 minutes de cuisson pour être saignant et de 20 à 30 minutes pour être medium et bien cuit.

Hamburger Steak (*A la mode de Hambourg*)*Ingrédients*

1 livre boeuf cru maigre haché
 Quelques gouttes de jus d'oignon
 ou un petit oignon haché fin
 Sel et poivre

$\frac{3}{4}$ tasse de lait
 1 oeuf
 Beurre ou suif

Procédé

- 1° Bien mêler le tout avec une fourchette et former en petites galettes plates
- 2° Faire frire dans le beurre ou le suif fondu
- 3° Retirer la viande, arroser d'un morceau de beurre fondu et assaisonner.

Rosbif*Ingrédients*

Boeuf
 Beurre ou suif de boeuf

Sel et poivre
 Eau

Procédé

- 1° Essuyer la viande, la saler et la poivrer
- 2° Cuire à four très chaud avec le beurre ou le suif et arroser souvent
- 3° Allouer 16 minutes de cuisson par livre pour un rosbif saignant, 22 minutes par livre pour un rosbif medium et 30 minutes par livre pour un rosbif bien cuit
- 4° Retirer la viande; ajouter un peu d'eau à la sauce et laisser mijoter 5 minutes.

Boeuf bouilli aux légumes*Ingrédients*

5 livres de boeuf pas trop gras
 3 livres de lard salé
 3 oignons hachés
 4 navets coupés en morceau

8 carottes coupées
 2 choux coupés (s'ils sont gros enlever les côtes)
 Quelques branches de céleri

Poivre et sel

Procédé

- 1° Mettre le boeuf à l'eau bouillante avec les oignons et le lard
- 2° Une heure avant la fin de la cuisson ajouter les légumes et assaisonner.

Remarques: — 1° Enlever le lard quand il est cuit; 2° A la saison des pois verts, on peut en ajouter ainsi que des haricots verts ou blancs, attachés en petits paquets.

Boeuf à la ménagère*Ingrédients*

5 livres de restes de boeuf
 10 pommes de terre coupées en dés
 1 gros oignon
 3 branches de céleri

Sel
 Poivre
 2 ou 3 tasses bouillon chaud
 Roux brun (p. 64)

Procédé

- 1° Mouiller le roux avec 2 ou 3 tasses de bouillon chaud
- 2° Ajouter les pommes de terre crues, l'oignon, le céleri, le sel et le poivre
- 3° Cuire pendant 10 à 15 minutes
- 4° Ajouter les restes de boeuf tranchés
- 5° Cuire pendant $\frac{1}{2}$ heure.

Service: — Servir avec cornichons ou betteraves marinées ou tout autres condiments.

Hachis de boeuf*Ingrédients*

Restes de boeuf
Oignon haché finement
Beurre

Farine
eau ou
Bouillon

Procédé

- 1° Hacher la viande
- 2° Couper l'oignon très fin et le faire revenir dans le beurre
- 3° Ajouter la viande, saupoudrer de farine et mettre l'eau ou le bouillon.

Croquettes de boeuf*Ingrédients*

2 tasses de viande crue hachée
 $\frac{1}{4}$ tasse de mie de pain
1 oeuf battu

$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
1 oignon râpé
Poivre

Procédé

- 1° Bien mélanger l'oignon et la viande et assaisonner
- 2° Façonner en croquettes
- 3° Passer à l'oeuf battu et à la chapelure
- 4° Frire en grande friture ou dans le beurre.

Rognons de boeuf sautés*Ingrédients*

2 rognons de boeuf
2 c. à s. de beurre

2 c. à s. de farine
Eau ou bouillon

Sel et poivre

Procédé

- 1° Dégorgier les rognons à l'eau vinaigrée
- 2° Les ébouillanter, enlever la peau et faire tremper 30 minutes dans l'eau froide et les fendre en deux
- 3° Enlever la graisse qui se trouve au milieu, et couper en petits carrés
- 4° Faire prendre couleur dans le beurre très chaud
- 5° Retourner et saupoudrer avec la farine
- 6° Retourner de nouveau, ajouter un peu d'eau ou de bouillon et assaisonner.

Langue de boeuf braisée*Ingédients*

1 langue de boeuf	4 c. à s. de beurre
$\frac{1}{3}$ tasse de carottes coupées en dés	4 c. à s. de farine
$\frac{1}{3}$ tasse de céleri coupé en dés	Sel et poivre
$\frac{1}{3}$ tasse d'oignon coupé en dés	Worcestershire sauce
1 bouquet de persil	

Procédé

- 1° Cuire la langue à l'eau bouillante, 2 heures
- 2° La retirer de l'eau et enlever la peau
- 3° Faire un roux brun avec le beurre et la farine et ajouter 4 tasses de l'eau de cuisson de la langue
- 4° Assaisonner de sel, de poivre et de sauce Worcestershire
- 5° Verser sur la langue et les légumes, couvrir et cuire à four lent, 2 heures
- 6° Retourner la langue après la première heure de cuisson au four.

Langue de boeuf à la sauce tomates*Ingédients*

Langue de boeuf fraîche	Eau
Sauce tomates (p. 70)	

Procédé

- 1° Laver et grater la langue
- 2° Cuire à l'eau bouillante salée, durant 3 heures
- 3° Enlever la peau et tenir chaude au-dessus de l'eau bouillante
- 4° Servir avec la sauce tomates.

Coeur de boeuf farci*Ingédients*

1 coeur de boeuf	3 c. à s. de farine
Quelques tranches de lard salé	
$\frac{1}{2}$ tasse de porc frais haché	Farce :
1 oignon haché	$\frac{1}{4}$ tasse de mie de pain
1 branche de céleri coupé	3 c. à s. de beurre
Eau ou bouillon	$\frac{3}{4}$ tasse de bouillon
	Sel et poivre

Procédé

- 1° Laver le coeur et enlever les membranes à l'intérieur
- 2° Faire mijoter pendant 10 minutes, avec le porc frais, l'oignon et le céleri
- 3° Faire une farce avec la mie de pain, le beurre, le bouillon, le sel et le poivre et en remplir le coeur
- 4° Coudre l'ouverture, saler, poivrer et saupoudrer de farine
- 5° Déposer dans une casserole avec quelques tranches de lard et faire dorer
- 6° Couvrir d'eau ou de bouillon, et cuire sur un feu doux pendant 2 ou 3 heures sans laisser bouillir, ce qui durcirait l'enveloppe corticale.

Service: — Servir très chaud avec la sauce de la marmite.

Quelques légumes à servir avec le boeuf

Pommes de terre (p. 83)
Tomates farcies (p. 86)
Betteraves au beurre (p. 74)

Oignons bouillis (p. 81)
Navets à la crème (p. 81)
Epinards (p. 79)

Sauces

Bonne-femme (p. 65)

A la Maître d'Hôtel (p. 67)
Aux champignons (p. 66)

CHAPITRE X

MOUTON ET AGNEAU

Le mouton, pour être bon, doit avoir la chair bien colorée et la graisse fine et blanche.

On appelle agneau le mouton âgé de moins d'un an.

Le mouton plus que toute autre viande doit être servi chaud et sur assiette chaude. La graisse se fige facilement et est difficile à digérer lorsqu'elle est froide.

Les parties du mouton et de l'agneau qui s'emploient comme rôtis sont : la longe, le gigot, les carrés ou côtelettes. L'épaule farcie cuite aux légumes fait un bon plat. La poitrine et le collet font d'excellents ragoûts.

Agneau Rôti

Ingédients

Gigot d'agneau	Eau
Beurre	Sel et poivre
Farine	

Procédé

- 1° Saupoudrer le gigot de farine et assaisonner
- 2° Mettre à feu vif avec le beurre, pendant un quart d'heure
- 3° Après ce temps, réduire la chaleur
- 4° Cuire de 15 à 20 minutes par livre, en arrosant souvent.

Agneau aux Légumes (Navarin)

Ingédients

Epaule d'agneau coupée en morceaux	1 boîte de pois en conserve ou
Beurre	2 tasses de pois frais
2 oignons tranchés	2 navets crus coupés
Sel	Quelques branches de céleri
Poivre	2 clous de girofle
4 carottes crues, coupées	Eau ou bouillon pour couvrir

Procédé

- 1° Rouler les morceaux d'agneau dans la farine et les faire revenir dans le beurre
- 2° Ajouter le sel et le poivre
- 3° Quand la viande est rôtie, ajouter les pois, les carottes, les navets, le céleri et les clous de girofle, couvrir d'eau ou de bouillon et cuire dans une marmite couverte.

Service: — Servir très chaud.

Remarque: — Si l'on emploie des pois en conserve, il ne faut les ajouter qu'à la fin de la cuisson.

Côtelettes d'Agneau

Ingédients

Côtelettes d'agneau	Sel et poivre
Beurre	

Procédé

- 1° Brunir le beurre dans la poêle bien chaude
- 2° Y faire rôtir les côtelettes d'un côté, retourner et rôtir de l'autre
- 3° Assaisonner.

Service: — Servir avec le jus de la poêle.

Mouton Rôti

Le mouton rôti se prépare de la même manière que l'agneau. Il doit cuire de 20 à 25 minutes par livre.

Ragoût à l'Irlandaise*Ingrédients*

5 livres de mouton (poitrine ou collier)	Eau chaude
Saindoux ou petits morceaux de lard frais	Carottes
2 oignons coupés fin	Clous de girofle ou épices au goût
	6 pommes de terre crues tranchées
	Poivre et sel

Procédé

- 1° Couper la viande en morceaux
- 2° Passer à la farine et faire revenir dans le saindoux ou avec les morceaux de lard frais
- 3° Ajouter les oignons, l'eau chaude, les clous de girofle ou les épices, les pommes de terre, les carottes, le sel et le poivre
- 4° Couvrir et laisser cuire doucement au moins deux heures
- 5° Dégraisser.

Service: — Servir très chaud.

Rognons de Mouton*Ingrédients*

Rognons	Sel et poivre
Beurre	Eau

Procédé

- 1° Ebouillanter les rognons, enlever la peau et les faire tremper 30 minutes à l'eau froide
- 2° Ouvrir et tenir ouvert avec une brochette de fer
- 3° Rôtir dans le beurre
- 4° Assaisonner.

Service: — Servir chaud avec une sauce brune, (p. 65).

Sang de Mouton à la Sauce Blanche*Ingrédients*

Sang de mouton	Sauce béchamelle (p. 64)
Beurre ou saindoux	Sel
Oignons coupés fin	Poivre

Procédé

- 1° Faire cuire le sang à l'eau bouillante
- 2° Le couper en petits morceaux
- 3° Faire revenir dans le beurre ou le saindoux avec l'oignon
- 4° Assaisonner et ajouter à la sauce.

Service: — Servir chaud.

Restes de Mouton

Le mouton cuit se mange très bien froid accompagné de pommes de terre chaudes, de sauce aux tomates vertes ou rouges, de salade aux choux rouges ou verts, de cornichons, de mayonnaise ou de sauces piquantes.

Légumes à servir avec l'agneau et le mouton

Navets à la crème (p. 81)
Epinards (p. 79)
Pois verts (p. 82)

Carottes (p. 75)
Choux-fleurs (p. 78)
Pommes de terre en purée (p. 83)

Sauces

A la menthe (p. 67)
Aux capucines (p. 65)
Aux pommes (p. 69)

Gelée de groseille, de raisin sauvage, de pimblina ou autres gelées acidulées

CHAPITRE XI

VEAU

Lorsque le veau est tué à point, sa chair est d'un gris-rosé, très pâle, et ferme. Les parties dont on se sert pour les rôtis sont la longe et le quasi. Pour les escalopes, on choisit la noix, la rouelle et le talon. Le jarret de veau se prend pour faire les jus et les gelées de viande; la poitrine, pour les ragoûts.

Longe de Veau Rôtie

Ingédients

Longe de veau
Lard salé

Beurre
Sel et poivre

Procédé

- 1° Saupoudrer la viande de sel, de poivre et de farine
- 2° L'entourer de petits morceaux de lard salé et la mettre à four très chaud avec un morceau de beurre
- 3° Après 15 minutes, réduire la chaleur, couvrir et cuire 21 minutes par livre.

Epaule de Veau Farcie

Ingédients

Epaule de veau désossée
1 livre de porc haché
 $\frac{1}{2}$ tasse de mie de pain
Oignon haché

1 pincée de sarriette
1 c. à s. de beurre
 $\frac{1}{3}$ tasse de lait
Sel et poivre

Procédé

- 1° Préparer une farce avec le porc haché, la mie de pain, l'oignon, la sarriette, le sel, le poivre, le lait et faire revenir dans le beurre
- 2° Remplir l'ouverture de l'épaule avec cette farce
- 3° Cuire à four chaud, 15 à 20 minutes par livre de viande.

Service: — Servir très chaud avec la sauce de la lèchefrite.

Côtelettes de Veau

Ingédients

Côtelettes de veau

Beurre

Sel et poivre

Procédé

- 1° Brunir le beurre dans la poêle bien chaude
- 2° Y faire rôtir les côtelettes d'un côté, retourner et rôtir de l'autre
- 3° Assaisonner.

Service: — Servir avec le jus de la poêle auquel on ajoute un peu d'eau.

Foie de Veau au Bacon*Ingrédients*

Foie de veau
Bacon
1 c. à s. de farine

Lait
Eau ou bouillon
Sel et poivre

Procédé

- 1° Faire dégorger le foie dans de l'eau tiède et du lait
- 2° Egoutter et essuyer avec un linge sec
- 3° Couper par tranches et rouler dans la farine
- 4° Faire frire dans une poêle, quelques tranches de bacon
- 5° Quand elles sont croustillantes, les retirer et faire rôtir les tranches de foie dans la graisse
- 6° Après la cuisson, enlever le foie et mouiller avec le bouillon ou l'eau
- 7° Assaisonner
- 8° Laisser bouillir quelques minutes et couler.

Service: — Servir les tranches de foie sur le bacon avec la sauce de la poêle.

Cervelles de Veau*Ingrédients*

Cervelles de veau
Eau chaude
Jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre
2 ou 3 clous de girofle

Une feuille de laurier
Oignons
Carottes coupées en rondelles
Céleri
Persil

Procédé

- 1° Tremper les cervelles à l'eau froide et enlever la peau
- 2° Blanchir, ajouter le jus de citron ou le filet de vinaigre, le sel, le poivre, les clous de girofle, les feuilles de laurier, les oignons, les carottes, le céleri et le persil, et couvrir d'eau chaude
- 3° Après cuisson, retirer les cervelles, les égoutter, ajouter une sauce béchamelle, (p. 64) une sauce Robert, (p. 69) ou une sauce aux tomates, (p. 70). On peut aussi rouler les cervelles quand elles ont bouilli, dans des oeufs battus et dans la chapelure, et les faire frire dans le beurre.

Service: — Servir avec tranches de citron ou cornichons, catsup aux tomates vertes, etc.

Ris de Veau*Ingrédients*

Ris de veau

Eau

Lard salé

Procédé

- 1° Faire tremper le ris de veau une heure dans l'eau tiède ou l'eau vinaigrée
- 2° Enlever la peau et blanchir
- 3° Le piquer de lard salé et faire cuire une heure dans une marmite couverte.

Service: — Servir avec la sauce de la marmite à laquelle on aura ajouté un peu de beurre et de farine et un peu d'eau bouillante pour augmenter la quantité.

Langue de Veau Braisée

Procéder de la même manière que pour la langue de boeuf braisée (p. 40).

Gelée de Pieds de Veau

Ingrédients

Pieds de veau

Eau bouillante

Sel

Procédé

- 1° Couvrir les pieds de veau d'eau bouillante et laisser cuire
- 2° Retirer du feu et enlever la viande de sur les os
- 3° Remettre les os dans le bouillon, sur le feu, et laisser réduire de moitié
- 4° Couler, assaisonner, et déposer dans un endroit frais.

Remarque: — La gelée obtenue peut s'employer pour les sauces, les aspics, etc. La viande que l'on a enlevée des os peut être roulée dans la farine, passée à l'oeuf battu et roulée dans la chapelure, puis cuite à grande friture et servie avec une sauce piquante (p. 68).

Restes de Veau

Si on veut faire réchauffer un rôti de veau, on l'enveloppe dans un papier beurré et on le met au four avec un peu de graisse. Si c'est du veau braisé, il suffit de le faire réchauffer dans la sauce de la cuisson.

On peut faire, avec des restes de veau et une égale quantité de champignons coupés en dés auxquels on ajoute une sauce béchamelle, (p. 64) la garniture de petits pâtés qui peuvent se servir comme entrée.

Restes de Veau en Blanquette

Couvrir d'une sauce blanquette (p. 64) des restes de veau coupés en morceaux.

Hachis de Veau

Le hachis de veau se fait de la même manière que le hachis de boeuf (p. 39).

Pâté de Foie de Veau

Ingrédients

Restes de foie de veau cuit
Lard frais
Feuille de laurier

Sel et poivre
Gousse d'ail
Langue de veau cuite

Procédé

- 1° Faire frire le foie de veau et le lard coupé en petits dés
- 2° Assaisonner de sel, de poivre, d'ail et d'une feuille de laurier et piler le tout avec un pilon de bois
- 3° Travailler avec une cuillère de bois et ajouter un peu de langue de veau cuite
- 4° Presser la purée dans une terrine à pâté, de préférence en terre cuite ou grès
- 5° Chauffer au bain-marie pendant une heure et demie
- 6° Retirer et refroidir.

Service: — Servir froid coupé en tranches.

CHAPITRE XII

PORC

La viande de porc est d'un goût agréable, très nourrissante, mais se digère difficilement. Elle est plus digestible lorsqu'elle provient d'un animal de moins d'un an, qu'elle est ferme et d'un gris-rose pâle. Elle doit être toujours bien cuite pour la consommation.

Les parties employées sont, pour les rôtis : le filet, la fesse, les côtelettes, l'épaule, le collier, la poitrine. On fait des jambons avec l'épaule. Les jambonneaux et les pieds font d'excellents ragoûts.

Procédé pour fondre la graisse de porc

Procéder de la même manière que pour la graisse de rognon de boeuf (p. 37).

Rôti de Porc Frais

Ingrédients

Porc frais
Ail ou oignons tranchés

Sel et poivre
Eau

Procédé

- 1° Essuyer la viande et enlever la couenne
- 2° Déposer le porc et la couenne dans un chaudron de fer
- 3° Piquer d'ail ou ajouter des oignons tranchés
- 4° Saler et poivrer, ajouter de l'eau
- 5° Laisser diminuer un peu sur le poêle, puis mettre au four pour finir.

Remarque: — Il faut une demi-heure et quelquefois plus par livre de viande. Quand elle sera bien cuite, retirer. Passer le jus dans une passoire fine, le mettre dans des petits bols. Faire prendre au froid et servir avec le rôti. On peut cuire les pommes de terre dans ce jus. Dans ce cas, on n'obtient pas de graisse de rôti.

Porc Frais Farci

Ingrédients

Fesse ou épaule de porc frais
Mie de pain
Beurre

Oignons
Epices au goût
Farine et eau

Procédé

- 1° Désosser une fesse ou une épaule de porc
- 2° L'essuyer avec un linge humide
- 3° Remplir avec une farce faite avec la mie de pain, les oignons frits dans le beurre, les épices, le sel et le poivre

- 4° Mettre dans une lèchefrite saupoudrée de farine
- 5° Rôtir trois heures ou plus
- 6° Arroser toutes les quinze minutes avec le jus de la lèchefrite.

Service: — Servir très chaud.

Côtelettes de Porc

Ingédients

Côtelettes
Saindoux

Sel et poivre
Farine

Procédé

- 1° Passer les côtelettes à l'eau bouillante
- 2° Bien égoutter
- 3° Faire chauffer le saindoux et faire rôtir les côtelettes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Service: — Servir avec le jus de la poêle.

Ragoût de Pattes

Ingédients

2 pattes de porc
2 livres lard haché (pas trop gras)
2 tasses de farine grillée

2 oignons
2 pintes d'eau froide
Sel et poivre

Procédé

- 1° Gratter les pattes et griller les poils au-dessus de la flamme
- 2° Placer dans l'eau, ajouter l'oignon et bouillir jusqu'à ce que la viande soit bien tendre
- 3° Mélanger un oignon haché, poivre et sel au lard haché, et façonner en boulettes
- 4° Enlever les pattes de l'eau, placer les boules et mijoter pendant environ $\frac{1}{2}$ heure
- 5° Délayer la farine grillée passée au tamis, à l'eau froide et l'ajouter aux boulettes
- 6° Laisser cuire 15 minutes en brassant
- 7° Ajouter les pattes et conserver chaud jusqu'au moment de servir.

Cochon de Lait

Ingédients

1 cochon de lait
Mie de pain
Oignons

Sarriette
Thym
Sel et poivre

Procédé

- 1° En préparant le cochon de lait, lui laisser la tête
- 2° Faire une farce avec la mie de pain, l'oignon que l'on fait revenir dans le beurre, les rognons, le coeur et le foie coupés fin, la sarriette, le thym, le sel et le poivre
- 3° Remplir le cochon avec cette farce, et coudre l'ouverture
- 4° Placer dans une lèchefrite, assaisonner et cuire au four de $2\frac{1}{2}$ à 3 heures
- 5° Arroser souvent.

Service: — Servir avec le jus de la lèchefrite.

Tourtières

Ingrédients

6 livres de viande de porc hachée
(pas trop maigre)
4 oignons moyens hachés

Sel et poivre
Epices au goût
Pâte brisée (p. 111)

Procédé

- 1° Mélanger la viande, les oignons, les assaisonnements et couvrir d'eau
- 2° Cuire doucement et brasser souvent
- 3° Mettre dans une pâte brisée et cuire à four chaud.

Remarque: — Il faut que la préparation de viande soit un peu liquide.

Tête en Fromage

Ingrédients

1 tête de cochon
Eau
Epices mélangées

Clou
Cannelle
Poivre

Procédé

- 1° Couper en quatre une tête de cochon, enlever les dents, les yeux, les oreilles, le museau et tout ce qui resterait dans les cavités du nez
- 2° Laver et bien broser à l'eau froide
- 3° Faire tremper toute une nuit dans de l'eau salée de manière à ce que la tête soit entièrement couverte
- 4° Cuire à l'eau bouillante, l'eau couvrant la viande
- 5° Quand elle sera cuite la retirer du bouillon et, à l'aide d'un couteau et d'une fourchette, la déchiqueter, enlever les nerfs et tout superflu
- 6° Couler le bouillon et assaisonner
- 7° Remettre la viande dans le bouillon avec les épices
- 8° Remettre sur le feu, et laisser diminuer
- 9° Mettre en moules.

Service: — Servir froid.

Remarque: — Si le cochon est vieux et que les bajoues sont trop grosses, il vaut mieux les enlever.

Cretons Français

Ingrédients

2 livres de viande de porc hachée
(pas trop maigre)
2 oignons moyens hachés

Sel et poivre
Epices mélangées
Eau

Procédé

- 1° Mélanger la viande, les oignons, les assaisonnements et couvrir d'eau
- 2° Cuire doucement et brasser souvent
- 3° Verser dans des moules et refroidir.

Service: — Servir froid.

Légumes et Condiments à Servir avec le Porc

Epinards (p. 79)
Salade aux pommes de terre (p. 92)
Tomates farcies (p. 86)
Betteraves (p. 74)

Salade aux choux (p. 91)
Salsifis (p. 85)
Cornichons sucrés
Cornichons vinaigrés

Comment Désosser un Jambon

Un jambon se désosse quand il est chaud. On le coupe en longueur, du côté opposé à la couenne, jusqu'à l'os que l'on détache de la viande en se servant du couteau. Une fois l'os enlevé, ramener les deux côtés et ficeler à la façon des charcutiers.

Jambon Bouilli

Ingédients

Jambon	Eau	1 tasse de vinaigre
--------	-----	---------------------

Procédé

- 1° Couvrir le jambon d'eau bouillante
- 2° Ajouter le vinaigre, et faire mijoter une heure par livre
- 3° Désosser et enlever la couenne
- 4° Remettre dans l'eau et laisser refroidir.

Jambon en Casserole

Ingédients

1 tranche de jambon cru	Pommes de terre crues
	Lait

Procédé

- 1° Essuyer le jambon
- 2° Enlever le gras
- 3° Placer dans une casserole avec deux tasses de pommes de terre crues tranchées très mince
- 4° Recouvrir de lait et faire cuire doucement de 1 1/2 heure à 2 heures.

Service: — Servir chaud.

Remarque: — Tenir la casserole couverte.

Soufflé au Jambon

Ingédients

2 tasses jambon cuit haché	Lait
avec un peu de gras	Beurre
1 tasse de pommes de terre	2 ou 3 jaunes d'oeufs battus
Chapelure	

Procédé

- 1° Faire une purée avec les pommes de terre, le lait et le beurre
- 2° Ajouter le jambon et les jaunes d'oeufs
- 3° Couvrir de chapelure et cuire au four.

Service: — Servir chaud, accompagné de sauce aux tomates vertes ou rouges (p. 136), cornichons ou salades (chap. XVI).

Légumes et condiments à servir avec le porc

Jambon cuit au four — Olives — Pommes de terre frites (p. 84) — Choux-fleur au beurre (p. 78).

Jambon bouilli — Cornichons à la moutarde — Purée de pommes de terre (p. 83) — Chou à la crème (p. 77).

Jambon froid tranché — Radis — Purée de pommes de terre (p. 83) — Carottes à la Vichy (p. 75).

Steak de jambon — Salade aux choux (pp. 90-91) — Epinards (p. 79).

Tranche de jambon cuite au four — Céleri — Pommes de terre au gratin (p. 85) — Pointes d'asperges (p. 74).

CHAPITRE XIII

VOLAILLES — GIBIERS — FARCES

Sous la désignation de volaille sont compris: les chapons, les poulets, les poules, les oies, les pigeons, les dindes, les canards, etc.

Les jeunes poulets ont les pattes et les genoux très gros; les vieux poulets, au contraire, ont les pattes et les genoux beaucoup moins développés. Il faut que la volaille soit tendre à moins que l'on s'en serve pour bouillon; dans ce cas, on peut employer une vieille poule. De préférence pour rôtir, prendre une volaille à la peau fine et blanche et qui a de la chair. Il faut la tuer au moins deux jours avant qu'elle soit mangée; dans le cas où l'on n'aurait pu le faire, donner à la bête avant de la tuer, une cuillerée à table de vinaigre, puis la déposer dans un endroit tiède. Il faut plumer la volaille aussitôt tuée, et la vider pour éviter que les intestins donnent mauvais goût. Après qu'elle est vidée, la flamber pour faire disparaître tous les poils et les petites plumes qui restent et on passe les pattes sur des charbons rouges, pour enlever la première peau qui est dure et sale.

Comment vider une volaille — Couper la partie supérieure du cou dans toute sa longueur et enlever le jabot. Retourner la volaille et couper le dessous du croupion; enlever les intestins et autres viscères. Il faut ôter le fiel, qui tient au foie et qu'il faut se garder de percer, car le foie ne serait plus mangeable. Si en vidant vous percez le fiel, il faudrait de suite laver l'intérieur à l'eau tiède. Après avoir séparé le gésier des intestins, le fendre dans la partie la plus grosse, jusqu'à la membrane dure, puis l'ouvrir et enlever la poche qui se trouve au milieu.

Comment découper une volaille crue — Coucher la volaille sur le côté gauche, enlever la cuisse droite et l'aile droite. Après les mêmes opérations du côté gauche détacher les filets. Enfin couper la carcasse en deux.

Poulets Frits (*Style Maryland*)

Ingrédients

2 poulets détaillés
Tranches de bacon

Chapelure
Oeufs battus

Procédé

- 1° Rouler les morceaux de poulets dans les oeufs puis dans la chapelure
- 2° Faire rôtir le bacon jusqu'à ce qu'il soit d'un brun doré
- 3° Retirer les tranches de bacon et faire frire les morceaux de poulets dans la graisse.

Service: — Servir avec une cuillerée de sauce de la poêle et une tranche de bacon.

Poulet Rôti

Ingrédients

Poulet

Lard salé

Procédé

- 1° Laisser une partie des pattes en ayant soin de bien les allonger
- 2° Brider et barder la volaille
- 3° Mettre à four très chaud
- 4° Après cinq minutes réduire la chaleur
- 5° Arroser souvent.

Service: — Servir avec la sauce de la lèchefrite.

Remarque: — Toutes les volailles rôties, poulets, chapons, dindes, oies se font cuire de la même manière.

Poulets à la Crapaudine*Ingrédients*

Poulets
Beurre

Poivre

Farine
Sel

Procédé

- 1° Fendre les poulets sur le dos
- 2° Les aplatir avec une batte
- 3° Tenir plat pendant quelques heures en mettant dessus, un poids lourd
- 4° Rouler les poulets dans la farine et assaisonner
- 5° Les faire rôtir dans le beurre.

Service: — Servir avec le jus de la poêle, auquel on ajoute un peu d'eau.

Poulet Farci*Ingrédients*

Poulet
Farce (pp. 61-62-63)

Lard salé
Sel et poivre

Procédé

- 1° Remplir le poulet avec la farce et coudre les ouvertures
- 2° Garnir de petites bardes de lard, assaisonner et cuire au four.

Croquettes de Poulet*Ingrédients*

4 tasses de poulet cuit haché
2 tasses de purée de pommes de terre
Piments verts hachés
1 c. à soupe de beurre

Sauce à la crème (p. 66)

Champignons hachés
Oignons hachés
Sel
Poivre

Procédé

- 1° Faire sauter l'oignon dans le beurre et ajouter le reste des ingrédients
- 2° Lier le tout avec une épaisse sauce à la crème
- 3° Façonner en croquettes et frire dans le beurre.

Service: — Servir chaud avec des pois verts.

Croquettes de Poulet Exquises*Ingrédients*

2 tasses de poulet	Chapelure
1 tasse de jambon ou langue salée	Sel
1 tasse crème, bouillon, ou jus	Poivre
2 jaunes d'oeufs	Friture

Procédé

- 1° Hacher finement le poulet, le jambon ou la langue
- 2° Ajouter une tasse de crème épaisse, de bouillon, ou de jus
- 3° Assaisonner
- 4° Faire chauffer et lier avec deux jaunes d'oeufs
- 5° Façonner en croquettes
- 6° Rouler dans la chapelure, passer à l'oeuf battu et rouler de nouveau dans la chapelure
- 7° Cuire à grande friture jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Service: — Servir avec sauce aux tomates (p. 70).

Poulet en Sauce Blanche*Ingrédients*

Poulet	Sel et poivre
Eau bouillante	1 tasse de lait
2 oignons moyens	2 jaunes d'oeufs

Procédé

- 1° Dépecer un poulet
- 2° Le cuire à l'eau bouillante avec les oignons
- 3° Quand la viande est cuite, enlever une tasse de bouillon et la remplacer par une tasse de lait chaud
- 4° Dans la tasse de bouillon refroidi, délayer deux jaunes d'oeufs
- 5° Retirer la lèchefrite du feu, et ajouter les oeufs délayés
- 6° Remuer vivement
- 7° Tenir chaud sans laisser bouillir.

Poulet à la Casserole*Ingrédients*

Poulet	Sel
Beurre	Poivre

Procédé

- 1° Mettre le poulet dans le beurre chaud
- 2° Saler, poivrer et couvrir
- 3° Faire cuire à feu doux pendant 1 ¼ heure à peu près
- 4° Retourner de temps en temps, tout en laissant reposer sur les cuisses, car c'est la partie la plus longue à cuire.

Service: — Dégraisser le jus et servir avec le poulet.

Fricassée de Poulet*Ingrédients*

Poulet	Sel et poivre rond
Beurre	Thym, laurier, persil
1 c. à s. de farine	2 jaunes d'oeufs
2 tasses d'eau chaude	Jus de ½ citron

Procédé

- 1° Découper le poulet
- 2° Laisser tremper tous les morceaux dans l'eau tiède pendant une heure pour blanchir
- 3° Faire une sauce avec le beurre, la farine et l'eau chaude
- 4° Remuer jusqu'à ce que la sauce soit bien liée
- 5° Ajouter les arômes, le sel et le poivre
- 6° Faire cuire les morceaux de poulet dans cette sauce, sur un feu doux pendant 1 heure
- 7° Eclaircir la sauce avec de l'eau bouillante
- 8° Délayer les jaunes d'œufs avec 3 c. à soupe de sauce refroidie
- 9° Lier la sauce avec cette préparation et ajouter le jus de citron.

Pâté au Poulet*Ingrédients*

Poulet cuit	Restes de sauce
Roux brun (p. 64)	Lait
Pâte brisée (p. 111)	

Procédé

- 1° Désosser le poulet
- 2° Faire une sauce avec le roux brun, le lait et les restes de sauce de poulet rôti
- 3° Ajouter la viande coupée en morceaux
- 4° Couvrir le fond d'une lèchefrite avec la pâte
- 5° Ajouter le poulet en sauce
- 6° Recouvrir avec la pâte et cuire à four chaud.

Remarque: — On peut ajouter des champignons et des olives à la sauce.

Poulet à la Mayonnaise*Ingrédients*

Morceaux de poulet cuit	Sauce mayonnaise (pp. 71-72)
-------------------------	------------------------------

Procédé

- 1° Enlever les membres d'une volaille cuite
- 2° Les couper en plusieurs morceaux.
- 3° Servir avec une sauce mayonnaise.

Bouilli de Lard Salé avec Poule et Légumes*Ingrédients*

Eau	Carottes
Lard salé	Pommes de terre
Poule	Céleri
Oignons	Sel et poivre

Procédé

- 1° Faire cuire le lard, la poule et l'oignon à l'eau bouillante
- 2° Une demi-heure avant de retirer du feu, ajouter les légumes, le sel et le poivre

Service: — Servir avec une sauce béchamelle (p. 64) dans laquelle on peut mettre des câpres ou des cornichons hachés très fin.

Dindes — Oies — Canards — Pigeons

Ces volailles se préparent et se cuisent de la même manière que le poulet.

Restes de Canard Rôti (*Salmis*)*Ingédients*

Restes de canard	Oignon, ciboule, bouillon
Gros comme un oeuf de beurre	Sel et poivre
1 c. à s. de farine	Zeste de citron
Persil, thym, laurier	

Procédé

- 1° Faire une sauce brune avec le beurre, la farine et le bouillon
- 2° Ajouter l'oignon et la ciboule hachés et assaisonner
- 3° Mettre les restes de canard dans la sauce
- 4° Ajouter le zeste de citron, un bouquet de persil, de thym et de laurier
- 5° Laisser mijoter 5 minutes sur un feu doux
- 6° Enlever les herbes.

Service: — Servir sur des petites tartines de pain grillé.

Pigeons Rôtis*Ingédients*

Pigeons	Bardes de lard salé
---------	---------------------

Procédé

- 1° Barder le pigeon
- 2° Cuire à feu vif dans une casserole sur le poêle, une demi-heure.

Service: — Servir avec le jus de la cuisson, auquel on a ajouté une cuillerée d'eau ou de bouillon, une pincée de sel.

Remarque: — Il faut moins de temps pour les pigeonceaux.

Gibiers — Les gibiers peuvent être rôtis, mais la plupart ont besoin au préalable d'être marinés.

Perdrix au Chou*Ingédients*

2 perdrix	Sel et poivre
1 oignon	2 petits choux
Eau chaude ou bouillon	6 bardes de lard salé

Procédé

- 1° Barder les perdrix
- 2° Les rôtir de tous côtés dans du beurre pendant 10 minutes
- 3° Ajouter les choux coupés en quartiers, l'oignon, le sel et le poivre
- 4° Couvrir d'eau chaude ou de bouillon
- 5° Faire cuire lentement jusqu'à parfaite cuisson.

Perdrix au Chou (*Au four*)*Ingrédients*

2 perdrix	4 tranches de lard salé
2 choux	1 oignon
4 c. à soupe de beurre	Eau chaude

Procédé

- 1° Barder les perdrix
- 2° Les rôtir dans le beurre
- 3° Ajouter le chou, l'oignon et l'eau
- 4° Cuire deux heures au four et arroser souvent.

Service: — Servir entourées de choux, arroser avec le bouillon de la lèchefrite.

Canard Sauvage aux Légumes*Ingrédients*

Canards sauvages découpés	1 chou
2 livres lard salé	Farine
6 carottes	Poivre rond
2 navets	Eau ou bouillon
4 oignons moyens	Une boîte de pois verts

Procédé

- 1° Faire roussir le lard coupé en carrés
- 2° Passer à la farine les morceaux de canard et faire prendre couleur dans la graisse du lard
- 3° Couvrir d'eau ou de bouillon et ajouter les légumes coupés finement
- 4° Laisser mijoter au moins 2 ½ heures.

Remarque: — Pour enlever le goût de poisson de certaine catégorie de canards sauvages, mettre à l'eau froide, ajouter ½ c. a thé de potasse (soda à laver). mettre sur le feu, laisser bouillir 2 minutes, enlever le canard et rincer à l'eau tiède, ou bien; après avoir nettoyé le canard, on met pendant la nuit qui précède la cuisson, un gros oignon à l'intérieur, et on l'enlève avant de faire cuire. On peut faire bouillir le canard dans du lait écrémé. On le prépare ensuite comme le canard domestique.

Lièvre ou Lapin St-Hubert*Ingrédients*

1 lièvre ou un lapin	3 tasses de bouillon ou vin blanc
1 livre de lard salé	Un morceau de beurre
2 gros oignons	Farine
	Epices au goût

Procédé

- 1° Dépouiller le lièvre pendant qu'il est chaud, garder le sang si on le peut
- 2° Couper en morceaux
- 3° Faire rôtir avec le lard coupé en tranches
- 4° Ajouter l'oignon, les épices, le vin ou le bouillon
- 5° Epaissir la sauce avec le beurre manié avec de la farine.

Service: — Servir entouré de croûtons frits.

Lièvre ou Lapin Rôti*Ingédients*

1 lièvre ou lapin	1 c. à s. de farine
2 c. à s. de saindoux	½ livre lard salé
Persil	1 oignon
1 verre de vin rouge ou bouillon	2 c. à s. de vinaigre
Thym ou sauge	2 clous de girofle

Sel et poivre

Procédé

- 1° Détailler le lièvre, garder le foie et le sang si on le peut
- 2° Larder le râble (partie qui s'étend des épaules à la queue) et le rôtir au four
- 3° Faire revenir dans la graisse le foie, l'oignon et le persil hachés
- 4° Incorporer la farine
- 5° Ajouter le vin rouge, ou le bouillon chaud, le vinaigre, les épices, le sel et le poivre
- 6° Faire mijoter cette sauce pendant quelques minutes
- 7° Au moment de servir, ajouter dans la sauce, le sang du lièvre.

Remarque: — La sauce ne doit pas bouillir après qu'on a mis le sang, mais elle doit être tenue bien chaude.

Civet de Lièvre*Ingédients*

MARINADE :

- ½ tasse de vinaigre
- 1 tasse d'eau
- 1 carotte
- 1 oignon rond
- 3 clous de girofle
- Feuilles de céleri

CIVET :

- 2 lièvres ou lapins
- 2 tranches de lard salé coupé en dés
- 2 c. à s. de beurre fondu
- 6 petits oignons
- Farine

Procédé

- 1° Détailler le lièvre
- 2° Faire tremper les morceaux dans la marinade pendant une nuit, les égoutter et les rouler dans la farine
- 3° Faire fondre le beurre, ajouter le lard et y faire brunir les morceaux de lièvre
- 4° Ajouter la marinade et les légumes
- 5° Ajouter une pinte d'eau chaude, et cuire à feu modéré pendant 1 ½ heure
- 6° Trois quarts d'heure avant de servir, ajouter les petits oignons et le foie hachés bien fin
- 7° Epaissir le bouillon avec de la farine.

Bifteck de Chevreuil ou d'Original*Ingrédients*

Tranches de viande (filet ou ronde)
Beurre

Sel
Poivre

Procédé

- 1° Couper la viande un pouce d'épaisseur
- 2° Faire saisir la viande dans le beurre très chaud
- 3° Retourner, et cuire au goût
- 4° Assaisonner.

Service: — Servir avec le jus de la poêle auquel on ajoute un peu d'eau.

Remarque: — Ne pas piquer la viande pendant la cuisson afin d'en conserver le jus.

Rôti de Chevreuil ou d'Original*Ingrédients*

Chevreuil ou original
1 oignon
1 c. à s. de beurre
1 c. à s. de farine
Assaisonnements

MARINADE :
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre
1 tasse d'eau
3 clous de girofle
2 oignons tranchés
1 c. à s. de sel

Procédé

- 1° Essuyer la viande et mariner 4 heures
- 2° Enduire de beurre
- 3° Faire saisir à four très chaud
- 4° Assaisonner
- 5° Ajouter l'oignon tranché et un peu d'eau
- 6° Arroser fréquemment pendant la cuisson
- 7° Faire cuire pour que la viande présente un aspect rosé au découpage
- 8° Enlever la viande
- 9° Ajouter la farine au jus de la lèchefrite pour obtenir une sauce épaisse
- 10° Cuire quelques minutes, et passer au tamis.

Farce de Mie de Pain*Ingrédients*

$\frac{1}{2}$ tasse de biscuits soda écrasés
 $\frac{1}{2}$ tasse de miettes de pain sec
 $\frac{1}{4}$ tasse de beurre

Sel et poivre
Quelques gouttes de jus d'oignon
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude

Procédé

Bien mélanger les ingrédients avec une fourchette et assaisonner au goût.

Farce aux Biscuits Soda I*Ingrédients*

1 tasse de biscuits soda écrasés	$\frac{1}{8}$ c. à t. de poivre
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre fondu	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sauge
$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau bouillante

Procédé

Bien mélanger les ingrédients avec une fourchette et assaisonner au goût.

Farce aux Biscuits Soda II*Ingrédients*

1 tasse de biscuits soda écrasés	$\frac{1}{8}$ c. à t. poivre
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre fondu	1 c. à t. de câpres
$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel	1 c. à t. de persil haché finement
Quelques gouttes de jus d'oignon	1 c. à t. de cornichons hachés

Procédé

Bien mélanger le tout avec une fourchette et assaisonner.

Farce au Céleri*Ingrédients*

$3\frac{1}{2}$ tasses de pain sec	Sel et poivre
1 tasse d'eau bouillante	$\frac{3}{4}$ tasse de céleri haché finement
1 c. à t. de sauge	$\frac{1}{2}$ tasse de beurre fondu

Procédé

- 1° Verser l'eau sur le pain et laisser reposer 20 minutes
- 2° Egoutter et ajouter le reste des ingrédients
- 3° Bien mélanger.

Farce aux Huîtres*Ingrédients*

1 tasse de biscuits soda écrasés	$1\frac{1}{2}$ c. à t. de jus de citron
$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre fondu	$1\frac{1}{2}$ c. à s. de persil
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	finement haché
$\frac{1}{8}$ c. à t. de poivre	1 tasse d'huîtres fraîches

Procédé

- 1° Ajouter les assaisonnements et le beurre aux biscuits soda
- 2° Ajouter les huîtres et mouiller avec 2 c. à s. du jus des huîtres.

Farce aux Patates*Ingédients*

2 tasses de purée de pommes de terre
Abatis hachés (gésier, coeur, foie) de
volaille
Oignons hachés fin
Sariette

Sauge ou marjolaine
1 c. à s. de beurre
Thym
Sel
Poivre

Procédé

- 1° Faire bouillir les abatis à l'eau salée
 - 2° Les couper et les mélanger aux pommes de terre
 - 3° Assaisonner de sariette, de thym, de sauge et de marjolaine, de sel et poivre
 - 4° Faire revenir l'oignon dans le beurre et l'ajouter à la farce.
-

CHAPITRE XIV

SAUCES POUR POISSONS, VIANDES ET LÉGUMES

- Roux Blanc — Fondre le beurre et incorporer la farine tamisée
Roux Blond — Laisser roussir le beurre et incorporer la farine tamisée
Roux Brun — Laisser brunir le beurre et incorporer la farine tamisée

Procédé pour faire la sauce : — Ajouter graduellement le liquide chaud au roux en brassant constamment pour éviter les grumeaux. Laisser sur un feu doux quelques minutes pour que la farine cuise et que le mélange épaississe.

Sauce Blanche ou Sauce Béchamelle

Ingédients

2 c. à s. de beurre 2 c. à s. de farine
1 tasse de lait chaud

Procédé

- 1° Faire un roux blanc avec le beurre et la farine
- 2° Ajouter lentement le lait chaud, en brassant pour éviter les grumeaux
- 3° Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Remarque: — Pour varier le goût, on peut se servir de farine légèrement grillée, ou ajouter du jus d'oignon, ou faire revenir de l'oignon dans le beurre avant d'ajouter la farine.

Sauce Blanquette

Ingédients

1 c. à s. de beurre	Sel
2 c. à s. de farine	Poivre
Lait ou crème	Ciboule, échalottes ou
Persil	queues d'oignons

Procédé

- 1° Faire une sauce béchamelle avec le beurre, la farine, le lait ou la crème
- 2° Assaisonner et ajouter la ciboule, les échalottes ou les queues d'oignons
- 3° Tourner sur le feu jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Sauce au Beurre

Ingédients

2 c. à s. de beurre	1 tasse d'eau de cuisson chaude
2 c. à s. de farine blanche ou grillée	Sel et poivre

Procédé

- 1° Brunir le beurre
- 2° Incorporer la farine, ajouter l'eau et laisser cuire 5 minutes
- 3° A la fin de la cuisson, ajouter quelques petits morceaux de beurre et assaisonner.

Sauce Bonne-Femme (*Pour viande*)*Ingrédients*

7 ou 8 petits oignons	1 c. à s. de farine
1 c. à s. de beurre	1 tasse d'eau chaude
1 c. à s. de saindoux	Sel et poivre

Procédé

- 1° Faire jaunir, dans le beurre et le saindoux, les oignons tranchés minces
- 2° Saupoudrer de farine
- 3° Remuer avec une mouvette pour lier farine et oignons
- 4° Ajouter l'eau chaude, le sel et le poivre
- 5° Laisser cuire 20 minutes.

Sauce Brune*Ingrédients*

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	1 branche de persil
1 tranche de carotte	6 poivres ronds
1 tranche d'oignon	5 c. à s. de farine
1 morceau de feuille de laurier	2 tasses de bouillon
Thym	Sel et poivre

Procédé

- 1° Cuire le beurre avec les carottes, l'oignon, le laurier, le thym, le persil et les poivres ronds, en brassant continuellement, évitant de faire brûler le beurre
- 2° Incorporer la farine et lorsqu'elle est brunie, ajouter graduellement le bouillon
- 3° Porter au point d'ébullition, couler et assaisonner.

Sauce aux Capucines*Ingrédients*

Sauce brune (p. 65)	Vinaigre
Cornichons hachés	Persil haché
Capucines hachées	Poivre de Cayenne
Moutarde en poudre	Sel

Procédé

- 1° Ajouter à la sauce brune, les cornichons, les capucines, la moutarde, le vinaigre, le persil et le poivre de Cayenne
- 2° Bien mélanger.

Remarque: — Si on a des capucines dans son jardin, il faut les cueillir à l'automne pas trop mûres, les mettre dans le sel pour 4 ou 5 jours. Enlever le liquide, couvrir de vinaigre, embouteiller et bien boucher. Elles donnent bon goût aux sauces blanches que l'on sert avec l'agneau et la volaille bouillie.

Sauce aux Champignons

Ingédients

1 boîte de champignons	Sauce veloutée (p. 70)
Liquide des champignons	Beurre
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Egoutter les champignons, les couper en tranches et les sauter dans le beurre
- 2° Réduire le liquide de moitié
- 3° Ajouter les champignons et le liquide à la sauce veloutée
- 4° Assaisonner.

Sauce à la Crème

Procéder de la même manière que pour la sauce Béchamelle (p. 64) et remplacer le lait par de la crème.

Sauce Créole

Ingédients

1 tasse de carottes cuites	2 c. à t. de jus d'oignon
1 boîte de tomates	2 c. à s. de farine
2 c. à s. de beurre	1 piment vert haché

Procédé

- 1° Faire un roux brun avec le beurre et la farine
- 2° Mouiller avec les tomates passées au tamis, ajouter les carottes écrasées, et cuire jusqu'à consistance crémeuse
- 3° Ajouter le jus d'oignon, ou un oignon haché très fin, et le piment.

Sauce Espagnole

Ingédients

2 c. à s. de bacon haché	2 c. à s. de beurre
2 c. à s. de carottes crues hachées	4 c. à s. de farine
2 c. à s. de céleri haché	1 $\frac{1}{4}$ tasse de bouillon
1 c. à s. oignon haché	$\frac{3}{4}$ tasse de tomates coulées

Procédé

- 1° Faire cuire le bacon et les légumes dans le beurre, jusqu'à ce que le beurre soit bruni
- 2° Incorporer la farine, et ajouter graduellement le bouillon et les tomates
- 3° Laisser cuire 5 minutes et assaisonner
- 4° Couler si on le désire.

Sauce au Fromage

Ingédients

2 c. à s. de beurre	1 tasse de lait chaud
2 c. à s. de farine	$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel
4 c. à s. de fromage râpé	1 pincée de poivre

Procédé

- 1° Faire une sauce béchamelle avec le beurre, la farine et le lait
- 2° Ajouter le fromage râpé
- 3° Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Sauce Gaspésienne (*Pour poisson*) :*Ingrédients*

3 c. à s. de beurre

Sel

1 jus de citron

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème
- 2° Ajouter en brassant continuellement le jus de citron et le sel.

Sauce Maître d'Hôtel*Ingrédients* $\frac{1}{4}$ tasse de beurre

Quelques branches de céleri haché

Ciboule ou têtes d'oignons hachées

Poivre et sel

Un jus de citron

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème
- 2° Ajouter le reste des ingrédients
- 3° Former en boules
- 4° Déposer sur viande ou légumes chauds.

Sauce à la Menthe*Ingrédients* $\frac{1}{2}$ tasse de feuilles de menthe hachées

1 c. à s. de sucre

 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre chaud*Procédé*

- 1° Ajouter le vinaigre chaud et le sucre aux feuilles de menthe
- 2° Laisser reposer pendant une heure bien couvert.

Service: — Servir froid ou chaud avec agneau ou mouton.

Sauce aux Oeufs I

Ajouter un jaune d'oeuf battu à une sauce béchamelle (p. 64), au moment de servir.

Sauce aux Oeufs II

Ajouter un oeuf cuit dur haché à une sauce béchamelle (p. 64).

Sauce aux Oignons

Faire revenir deux tranches d'oignon dans du beurre, ajouter à une sauce béchamelle (p. 64) et couler avant de servir.

Sauce aux Olives

Ajouter des olives hachées à une sauce brune (p. 65).

Sauce au Pain (*Mode Anglaise*)

Ingrédients

1 tasse de lait chaud	Sel
$\frac{1}{2}$ tasse de miettes de pain	Poivre
1 oignon moyen haché	Une noisette de beurre

Procédé

- 1° Faire revenir l'oignon dans le beurre
- 2° Ajouter les miettes de pain, le lait chaud, le sel et le poivre
- 3° Laisser chauffer

Service: — Servir chaud avec volaille ou dinde rôtie.

Sauce aux Pamplemousses (*Pour poisson*)

Ingrédients

$\frac{1}{3}$ de tasse de miettes de pain grillé	4 c. à s. de sauce tomates (catsup)
2 c. à s. de beurre	1 tasse jus de pamplemousses
	1 oeuf battu

Procédé

- 1° Faire fondre le beurre, ajouter les miettes de pain, la sauce tomates, le jus de pamplemousses et l'oeuf
- 2° Laisser cuire doucement jusqu'à consistance crémeuse.

Remarques: — On peut à volonté ajouter au moment de servir, $\frac{1}{4}$ de tasse de gelée de raisins.

Cette sauce accompagne avantageusement le poisson et le gibier à chair grasse.

Sauce Piquante (*Pour poisson*)

Ingrédients

2 c. à s. de beurre	2 c. à s. de cornichons hachés
2 c. à s. de farine	1 c. à s. de jus de citron
$1\frac{1}{2}$ tasse court-bouillon (p. 29)	ou de vinaigre

Procédé

- 1° Faire un roux brun avec le beurre et la farine
- 2° Verser peu à peu le court-bouillon chaud et laisser cuire 10 minutes
- 3° Assaisonner et ajouter les cornichons, le vinaigre ou le jus de citron.

Sauce aux Pommes*Ingrédients*

12 pommes acides	2 tranches de citron
1 tasse de sirop d'érable	$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel
1 grain de muscade	

Procédé

- 1° Cuire les pommes à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres
- 2° Passer à la passoire
- 3° Ajouter le sirop, le citron, le sel et la muscade.

Service: — Servir cette sauce chaude, avec le porc-frais rôti.

Sauce Ravigotte Froide*Ingrédients*

3 jaunes d'oeufs cuits dur	Sel et poivre
Quelques branches de persil	1 c. à s. de vinaigre
Feuilles de laurier	2 c. à s. d'huile
Piments verts	1 pincée de moutarde en poudre

Procédé

- 1° Hacher finement les jaunes d'oeufs, le persil, les feuilles de laurier, les piments verts et bien mélanger
- 2° Ajouter le sel, le poivre, l'huile, le vinaigre et la moutarde.

Service: — Servir avec saumon frais, tranches d'agneau, ou mouton froid.

Sauce du Revenu (*Pour tomates tranchées*)*Ingrédients*

2 oeufs cuits dur	1 c. à s. de vinaigre
2 c. à s. d'huile d'olive	Sel et poivre
Persil et ciboule hachés	

Procédé

- 1° Ecraser les jaunes d'oeufs avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre
- 2° Ajouter le persil et la ciboule
- 3° Bien mêler le tout et servir sur des tranches de tomates.

Service: — Décorer avec les blancs d'oeufs coupés finement.

Sauce Robert*Ingrédients*

Gros comme un oeuf de beurre	2 oignons hachés
1 c. à s. de farine	1 tasse d'eau ou de bouillon chaud
1 c. à t. de moutarde	Un filet de vinaigre

Procédé

- 1° Faire roussir les oignons dans le beurre chaud
- 2° Incorporer la farine et ajouter le bouillon ou l'eau
- 3° Assaisonner et laisser cuire $\frac{1}{4}$ d'heure
- 4° Au moment de servir ajouter la moutarde et le vinaigre.

Remarque: — Cette sauce convient aux restes de volaille et aux restes de porc frais rôti que l'on coupe en tranches, ou pour accompagner les côtelettes de mouton. Elle doit être chaude, lorsque la viande que l'on y met est froide et déjà cuite. Cette viande doit être réchauffée par la sauce et non recuite dans la sauce, ce qui aurait pour effet de la durcir.

Sauce Tartare (*Pour poisson*)*Ingrédients*

- | | |
|--|--|
| 1 tasse de mayonnaise froide (pp. 71-72) | $\frac{1}{2}$ c. à s. d'olives hachées |
| 1 c. à t. de persil | $\frac{1}{2}$ c. à s. de concombres marinés hachés |
| 1 c. à s. d'oignon haché | 1 c. à s. de vinaigre |
| $\frac{1}{2}$ c. à s. de capucines hachées | |

Procédé

Bien mélanger le tout.

Sauce aux Tomates (*Pour viande*)*Ingrédients*

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 oignon tranché | 1 pois de soda |
| 4 c. à s. de beurre | Sel de céleri |
| 2 c. à s. de farine | $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon |
| $\frac{1}{2}$ tasse de tomates coulées | ou eau |

Procédé

- 1° Faire revenir l'oignon dans le beurre
- 2° Ajouter la farine tamisée, les tomates, le soda, sel et poivre, l'eau ou le bouillon
- 3° Laisser cuire quelques minutes.

Service: — Servir avec croquettes, hachis, viandes froides.

Sauce Tyrolienne (*Pour poisson*)*Ingrédients*

- | | |
|---|---------------------------------------|
| $\frac{3}{4}$ tasse mayonnaise froide (pp. 71-72) | $\frac{1}{2}$ c. à s. de persil haché |
| $\frac{1}{2}$ c. à s. de cornichons hachés fin | 2 c. à s. de tomates coulées |

Procédé

A la mayonnaise, ajouter les cornichons, le persil et les tomates.

Sauce Veloutée

Procéder de la même manière que pour la sauce Béchamelle (p. 64) et remplacer le lait par du bouillon.

Mayonnaise à la Crème Sure I*Ingrédients*

2 c. à s. de beurre	$\frac{1}{3}$ tasse de vinaigre
3 c. à s. de farine	1 tasse de crème sûre
2 c. à s. de sucre	2 jaunes d'oeufs battus
1 c. à t. de sel	2 blancs d'oeufs battus
1 tasse de crème fouettée	

Procédé

- 1° Faire fondre le beurre au bain-marie
- 2° Tamiser la farine, le sel, le sucre et incorporer au beurre
- 3° Ajouter le vinaigre et la crème sûre
- 4° Cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 5° Ajouter les jaunes d'oeufs à cette préparation, et laisser cuire quelques minutes
- 6° Ajouter les blancs d'oeufs et la crème fouettée
- 7° Refroidir avant de servir.

Mayonnaise à la Crème Sure II*Ingrédients*

1 tasse de crème sûre ou douce	$\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre ou
2 c. à t. de sucre	un jus de citron
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	

Procédé

- 1° Fouetter un peu la crème
- 2° Ajouter le sucre, le sel et le vinaigre
- 3° Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange se tienne.

Remarque:— Si on emploie la crème douce, cette mayonnaise servira de préférence pour les salades au chou, aux concombres et à la laitue. Si on la sert avec salade aux fruits, il faut employer un jus de citron à la place du vinaigre.

Mayonnaise Hôtelière*Ingrédients*

2 c. à s. de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à t. de moutarde
2 c. à t. de farine	1 tasse de lait
1 c. à t. de sel	2 oeufs battus
2 c. à t. de sucre	$\frac{1}{3}$ tasse de vinaigre

Procédé

- 1° Faire fondre le beurre au bain-marie
- 2° Tamiser la farine, le sel, le sucre, la moutarde et incorporer au beurre
- 3° Ajouter le lait chaud et cuire jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux
- 4° Ajouter les oeufs et le vinaigre en fouettant rapidement et laisser cuire quelques minutes.

Mayonnaise Française*Ingrédients*

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive ou	$\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre
autre huile à salade	1 c. à t. de sel
$\frac{1}{2}$ c. à t. de poivre ou paprika	

Procédé

Mettre les ingrédients dans une jarre ou une bouteille couverte, placer au froid et au moment de servir, agiter vigoureusement pendant 1 ou 2 minutes.

Mayonnaise Spéciale*Ingrédients*

3 c. à s. farine	½ tasse sucre
1 c. à s. moutarde	2 oeufs bien battus
1 c. à t. sel	2 tasses lait
Poivre	1 tasse vinaigre

Procédé

- 1° Mélanger les ingrédients secs
 - 2° Ajouter les oeufs battus, le lait, le vinaigre, et laisser cuire au bain-marie, jusqu'à ce que le tout épaississe
 - 3° Bien fermer et conserver au froid.
-

CHAPITRE XV

LÉGUMES

Les légumes en été, doivent être cuits aussitôt que possible après avoir été cueillis. Si on doit les garder, il faut les mettre à terre dans une cave bien ventilée, ou dans une glacière. En hiver, ils doivent être conservés dans une cave fraîche et sèche. Les betteraves, carottes, navets, patates, etc., doivent être mis dans des barils ou des endroits spéciaux, divisés avec des planches, dans les caves sombres, fraîches et sèches. Exclure l'air autant que possible.

Pour les légumes en conserves, ils doivent être sortis des boîtes dès que ces dernières sont ouvertes. Il faut les laisser à l'air environ une heure afin qu'ils se réoxygènent.

Les fèves, les pois, les asperges en conserves, etc., doivent être mis dans une passoire. On les passe ensuite à l'eau froide pour les rafraîchir.

Les légumes secs peuvent être rafraîchis à l'eau froide, ainsi que ceux qui sont fanés.

Il ne faut pas mettre trop d'eau pour faire cuire les légumes, juste pour les couvrir. Les légumes verts doivent être cuits à découvert.

L'eau de la cuisson des légumes peut se mettre dans les soupes aux légumes comme base ou assaisonnement.

Aubergines Frites

Ingrédients

Aubergine
Oeuf battu

Chapelure
Friture

Sel

Procédé

- 1° Peler les aubergines et les couper en tranches de 1 pouce d'épaisseur
- 2° Les saler et les laisser dégorger pendant une heure
- 3° Les assécher, les passer à l'oeuf battu et les rouler dans la chapelure
- 4° Cuire à grande friture.

Remarque: — On peut aussi les tremper dans la pâte à frire (p. 28) et les cuire à grande friture.

Aubergines Farcies

Ingrédients

Aubergines
Persil haché fin
Ciboule hachée fin
Champignons hachés fin

Chapelure
Huile d'olive ou beurre
fondu
Sel et poivre

Procédé

- 1° Peler les aubergines et les couper en deux dans la longueur

- 2° Enlever la moitié de la pulpe intérieure, saupoudrer de sel et de poivre et dégorger 1 heure
- 3° Sécher et les remplir avec une farce faite avec la pulpe qu'on a retirée des aubergines, le persil, la ciboule, les champignons, le tout bien mélangé
- 4° Saupoudrer de chapelure, arroser d'huile ou de beurre fondu et cuire à four doux, 20 minutes.

Asperges

Préparation. — Les asperges doivent être employées fraîchement récoltées, pelées avec soin et non seulement ratissées. Elles doivent être lavées, attachées en bottes et cuites à l'eau salée en pleine ébullition. Le temps de la cuisson varie de 10 à 15 minutes au plus, suivant la grosseur des asperges.

Asperges à la Béchamelle

Après la cuisson des asperges, les égoutter et les servir avec une sauce béchamelle (p. 64).

Asperges au Beurre

Après la cuisson des asperges, les égoutter et les arroser de beurre fondu.

Betteraves

Préparation. — Couper les feuilles des betteraves à 1 pouce du légume, les laver et les nettoyer en ayant soin de ne pas les couper ni les gratter, les cuire à l'eau salée additionnée d'un peu de vinaigre, de 1 heure à 4 heures, suivant la grosseur et l'âge des betteraves. La cuisson est parfaite lorsque la pointe d'un couteau pénètre facilement. Les retirer, les passer à l'eau froide et les peler.

Betteraves au Beurre

Trancher des betteraves bouillies $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur, assaisonner de sel et poivre et arroser de beurre fondu.

Betteraves Farcies

Ingrédients

Betteraves bouillies
Pois verts cuits

Persil haché
Sel et poivre

Procédé

- 1° Creuser les betteraves en forme de puits
- 2° Assaisonner de sel et de poivre et remplir de pois verts
- 3° Saupoudrer de persil.

Betteraves Frites*Ingrédients*

Betteraves cuites
Beurre
Oignon tranché

Sel et poivre
Persil
Un filet de vinaigre

Procédé

- 1° Faire revenir l'oignon dans le beurre, sur feu doux
- 2° Ajouter les betteraves coupées en tranches, assaisonner de sel et de poivre, et cuire 10 minutes en sautant
- 3° Saupoudrer de persil haché et finir avec un filet de vinaigre.

Blé d'Inde en Epis*Ingrédients*

Blé d'Inde

Eau salée

Procédé

Eplucher le blé d'Inde et le faire cuire à l'eau bouillante salée de 15 à 20 minutes.

Service: — Servir avec du beurre et du sel.

Blé d'Inde au Gratin*Ingrédients*

1 boîte de blé d'Inde (conserves)
1 pinte de lait
2 oeufs

1 c. à t. de sel
Poivre
1 c. à s. de beurre

Fromage râpé

Procédé

- 1° Battre les oeufs avec le lait et ajouter le blé d'Inde, le sel et le poivre
- 2° Verser dans un plat beurré et saupoudrer de fromage
- 3° Cuire à four modéré.

Blé d'Inde à la Crème*Ingrédients*

1 boîte de blé d'Inde (conserves)
 $\frac{1}{2}$ tasse de crème chaude

Beurre
Sel et poivre

Procédé

Mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter quelques instants.

Carottes

Préparation. — Laver et ratisser les carottes et les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter.

Carottes à la Vichy*Ingrédients*

Carottes cuites

Sucre

Beurre

Procédé

Faire frire les carottes dans le beurre, ajouter le sucre et laisser brunir.

Carottes à la Crème

Couper des carottes bouillies en tranches ou en dés et les servir avec une sauce béchamelle (p. 64).

Carottes Maître d'Hôtel

Couper des carottes bouillies en rondelles ou en dés, les arroser de beurre fondu et assaisonner.

Soufflé de Carottes (Entrée)*Ingrédients*

3 c. à s. de beurre	2 tasses de carottes cuites
3 c. à s. de farine	3 jaunes d'œufs
$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel	3 blancs d'œufs battus en neige
$\frac{1}{4}$ c. à t. de paprika	$\frac{1}{2}$ tasse de panure
1 tasse de lait	2 c. à s. de beurre

Procédé

- 1° Faire brunir 3 c. à soupe de beurre
- 2° Ajouter la farine, le sel, le paprika, le lait et laisser épaissir
- 3° Ajouter les carottes passées au tamis, les jaunes d'œufs et les blancs
- 4° Verser dans un plat beurré et couvrir avec la panure et le beurre fondu
- 5° Cuire au bain-marie, à four modéré, 25 minutes.

Céleri

Préparation. — Laver et éplucher le céleri. Couper le cœur en quatre et mettre à l'eau glacée jusqu'au moment de servir. Conserver les premières branches pour assaisonner les bouillons, sauces, etc.

Céleri à la Crème*Ingrédients*

Céleri	Eau bouillante salée	Sauce Béchamelle (p. 64)
--------	----------------------	--------------------------

Procédé

- 1° Couper les branches de céleri en morceaux de 1 pouce de longueur
- 2° Cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- 3° Arroser avec la sauce béchamelle.

Céleri Farci*Ingrédients*

Céleri	Noix hachées
Fromage à la crème	Crème ou mayonnaise (pp. 71-72)
Sel	

Procédé

- 1° Mélanger le fromage, le sel et les noix
- 2° Humecter avec mayonnaise ou crème
- 3° Remplir la partie creuse du céleri avec ce mélange.

Champignons

Préparation. — Les champignons doivent être préparés aussitôt que possible après la récolte. Les brosser, enlever la tige, les éplucher, les laver et les faire tremper pendant $\frac{1}{4}$ d'heure dans l'eau froide additionnée d'un jus de citron. Egoutter et essuyer avec un linge doux.

Champignons à la Crème*Ingrédients*

Champignons	Sauce Béchamelle (p. 64)
Eau	1 branche de persil
Jus de citron	Poivre rond

Procédé

- 1° Hacher les champignons, les couvrir avec l'eau, ajouter le jus de citron, le persil et le poivre rond
- 2° Cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que l'eau se soit évaporée de moitié
- 3° Egoutter et arroser avec la sauce Béchamelle.

Champignons aux Fines Herbes*Ingrédients*

Champignons frais ou en conserves	Beurre
Ciboulette ou	Persil
Queues d'oignons	Sel et poivre

Procédé

- 1° Sauter les champignons dans le beurre
- 2° Après 10 minutes de cuisson, ajouter les oignons et le persil haché
- 3° Cuire encore 5 minutes et assaisonner.

Choux

Préparation. — Enlever les premières feuilles, couper en quatre, enlever le coeur, laver, blanchir, passer à l'eau froide et cuire à l'eau bouillante salée.

Chou au Beurre

Servir le chou bouilli arrosé de beurre fondu.

Chou à la Crème

Servir le chou bouilli arrosé d'une sauce Béchamelle (p. 64).

Timbales de Choux au Fromage (*Entrée*)*Ingrédients*

Sauce au fromage (p. 66)
Choux cuits hachés

Miettes de pain
Sel et poivre

Procédé

- 1° Couvrir de choux le fond d'un plat beurré
- 2° Arroser avec la sauce au fromage
- 3° Répéter jusqu'à ce que le plat soit rempli
- 4° Recouvrir de miettes de pain beurré et cuire à four modéré 30 minutes.

Choux de Bruxelles

Préparation. — Enlever les feuilles extérieures, laver à l'eau froide et cuire à l'eau bouillante additionnée d'une pincée de soda ou de sel. Egoutter, passer à l'eau froide et assécher avec une serviette propre.

Choux de Bruxelles au Beurre

Servir les choux de Bruxelles bouillis arrosés de beurre fondu et saupoudrer de persil haché.

Choux de Bruxelles Sautés

Faire sauter dans du beurre des choux de Bruxelles bouillis, pendant 5 minutes, assaisonner de sel et de poivre et d'un peu de jus de citron.

Choux de Bruxelles à la Crème

Servir les choux de Bruxelles bouillis avec une sauce Béchamelle (p. 64).

Choux-Fleurs

Préparation. — Enlever les feuilles extérieures, laver et tremper le chou-fleur à l'eau froide salée, la tête en bas, durant 2 heures. Egoutter, essuyer, couper un citron en deux et en frotter la tête afin qu'elle reste blanche. Séparer les bouquets et cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le chou-fleur doit rester dans l'eau de la cuisson jusqu'à ce qu'on le serve.

Choux-Fleurs au Beurre

Servir le chou-fleur bouilli arrosé de beurre fondu.

Choux-Fleurs à la Crème

Servir les choux-fleurs bouillis avec une sauce Béchamelle (p. 64).

Choux-Fleurs au Gratin*Ingédients*

Choux-fleurs bouillis
Sauce Béchamelle (p. 64)

Beurre

Fromage
Sel et poivre

Procédé

- 1° Mettre le chou-fleur dans un plat beurré
- 2° Couvrir de sauce Béchamelle et saupoudrer de fromage râpé
- 3° Dorer au four.

Concombres

Préparation. — Couper les deux extrémités des concombres, les peler, les couper dans le sens de la longueur ou en rondelles. Saupoudrer de sel et mettre à la fraîche jusqu'au moment de servir.

Concombres Cuits*Ingédients*

Concombres ½ tasse de vinaigre
Eau bouillante Un peu de sel
Sauce Béchamelle (p. 64) ou Maître d'hôtel (p. 67)

Procédé

- 1° Peler et couper les concombres en quatre, et enlever les graines
- 2° Cuire à l'eau bouillante salée et vinaigrée 10 minutes
- 3° Egoutter
- 4° Arroser avec une sauce béchamelle ou Maître d'Hotel.

Epinards

Préparation. — Laver les épinards après les avoir triés et avoir enlevé les grosses queues; les laisser tremper dans une deuxième eau et les égoutter. Cuire à grande eau salée, de 10 à 12 minutes. Pendant la cuisson, retirer l'écume s'il s'en produit. Egoutter les épinards et les presser entre les mains afin qu'il ne reste pas d'eau de cuisson, mais ne les rafraîchissez pas, ce qui leur retirerait le goût. Hacher sur une planche vaut mieux que de les passer au tamis.

Epinards au Beurre

Servir des épinards cuits hachés arrosés de beurre fondu.

Epinards à la Crème

Servir des épinards cuits hachés avec une sauce béchamelle (p. 64) ou de la crème douce.

Fèves au Lard*Ingédients*

4 tasses de fèves
¾ livre lard salé coupé en tranches
2 petits oignons

1 c. à t. de moutarde
2 c. à s. de mélasse
Eau salée

Procédé

- 1° Tremper les fèves à l'eau froide salée pendant toute la nuit
- 2° Egoutter, couvrir d'eau froide et cuire sur le feu jusqu'à ce que l'enveloppe s'enlève
- 3° Egoutter et mettre dans un pot de grès couvert, avec le lard, les oignons, la moutarde et la melasse
- 4° Recouvrir d'eau
- 5° Cuire au four pendant 10 à 12 heures.

Service: — Servir chaud.

Haricots (*Fèves en gousses*)

Préparation. — Casser les bouts des haricots, enlever les fils, les laver les cuire à l'eau bouillante salée additionnée d'une pincée de soda et égoutter.

Haricots au Beurre

Servir des haricots bouillis arrosés de beurre fondu et assaisonnés.

Haricots à la Crème

Couper des haricots bouillis en morceaux de 1 pouce et servir arrosés d'une sauce Béchamelle (p. 64).

Haricots aux Fines Herbes*Ingédients*

Haricots bouillis	Beurre
Champignons hachés finement	Sel et poivre
Echalottes hachées finement	1 jus de citron
Persil haché	

Procédé

- 1° Faire sauter dans le beurre les champignons et les échalottes
- 2° Ajouter les haricots en remuant doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds
- 3° Assaisonner de sel et poivre, de jus de citron et saupoudrer de persil.

Navets

Préparation. — Peler les navets, les plonger dans l'eau froide quelques minutes, les retirer, les couper en quartiers, les cuire à l'eau bouillante salée et égoutter.

Navets au Beurre

Servir des navets bouillis, coupés en dés, arrosés de beurre fondu et assaisonnés.

Navets à la Crème

Servir des navets bouillis, coupés en dés, arrosés d'une sauce Béchamelle (p. 64).

Navets en Purée

Ingrédients

Navets bouillis	Beurre
Crème chaude	Sel et poivre
1 jaune d'oeuf battu	

Procédé

- 1° Piler les navets quand ils sont chauds
- 2° Fondre le beurre dans la crème et ajouter aux navets
- 3° Battre vigoureusement, assaisonner et ajouter le jaune d'oeuf.

Oignons Bouillis

Procédé

Faire bouillir les oignons à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres et égoutter.

Oignons au Beurre

Servir des oignons bouillis arrosés de beurre fondu, et assaisonnés.

Oignons à la Crème

Servir des oignons bouillis arrosés d'une sauce Béchamelle (p. 64).

Oignons Frits

Ingrédients

Oignons	Friture
Lait	Sel
Farine	Poivre

Procédé

- 1° Peler des oignons et les couper en rondelles, $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur
- 2° Tremper dans le lait, rouler dans la farine et assaisonner
- 3° Cuire en grande friture et égoutter.

Panais

Préparation. — Ratisser les panais, les laver, les couper en tranches et les faire tremper pendant 1 heure dans l'eau salée. Les égoutter et les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres dans l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron.

Panais Sautés*Ingrédients*

Panais cuits

Beurre

Sel et poivre

Procédé

Sauter les panais dans le beurre et assaisonner.

Panais Frits*Ingrédients*

Panais cuits

2 oeufs battus

Chapelure

Beurre

Jus de citron

Sel

Procédé

- 1° Couper les panais en rondelles
- 2° Les passer dans les oeufs battus et les rouler dans la chapelure
- 3° Frire dans le beurre et assaisonner de sel et de jus de citron.

Panais en Purée*Ingrédients*

Panais cuits

Crème chaude

Beurre

Sel et poivre

Procédé

- 1° Passer les panais au presse-purée ou les écraser avec un pilon quand ils sont chauds
- 2° Ajouter la crème, le beurre, le sel et le poivre
- 3° Battre vigoureusement.

Poireaux

Préparation. — Enlever les feuilles extérieures, couper les racines, laver et couper les poireaux 2 pouces de longueur. Les blanchir, les cuire à l'eau bouillante salée et égoutter.

Poireaux Sautés

Sauter dans le beurre des poireaux bouillis et assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron.

Poireaux à la Crème

Servir des poireaux bouillis arrosés d'une sauce Béchamelle (p. 64).

Pois Verts

Préparation. — Ecosser les pois et les passer à l'eau froide et les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pois au Beurre

Egoutter des pois frais cuits ou des pois en conserves et les servir arrosés de beurre fondu et assaisonnés.

Pois à la Crème

Egoutter des pois frais cuits ou des pois en conserves et les servir avec une sauce Béchamelle (p. 64).

Petits Pois à la Paysanne

Ingrédients

Petites carottes
1 petit chou
Laitue
Beurre

Pois frais crus
Bouillon
Sel et poivre
Persil

Procédé

- 1° Couper les carottes, le chou et la laitue en dés
- 2° Les faire revenir dans le beurre pendant 15 minutes sans brunir
- 3° Ajouter les pois et mouiller d'un peu de bouillon
- 4° Couvrir la marmite et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en ayant soin de brasser de temps à autre
- 5° Assaisonner de sel et de poivre et servir saupoudré de persil.

Pommes de Terre Bouillies

Peler très mince les pommes de terre, les laver et les cuire à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les tenir au-dessus de l'eau bouillante jusqu'au moment de servir.

Pommes de Terre Paysanne

Laver les pommes de terre et les cuire, sans les peler, à l'eau bouillante salée.

Pommes de Terre en Robe de Chambre

Laver les pommes de terre, et les cuire au four, sans les peler, environ 40 minutes.

Pommes de Terre en Purée

Ingrédients

Pommes de terre non pelées
Lait bouillant

Beurre
Sel et poivre

Procédé

- 1° Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée
- 2° Les peler et les écraser avec un pilon
- 3° Ajouter le beurre, le lait, le sel et le poivre et battre vigoureusement.

Soufflé de Pommes de Terre

Ingrédients

2 tasses de purée de pommes de terre

1 blanc d'oeuf battu en neige

1 jaune d'oeuf battu

Procédé

- 1° Bien mêler le jaune d'oeuf à la purée
- 2° Incorporer légèrement le blanc
- 3° Dorer au four.

Pommes de Terre Sautées*Ingrédients*

Pommes de terre paysanne (p. 83)
Beurre

Sel et poivre
Persil haché

Procédé

- 1° Peler les pommes de terre et les couper en rondelles
- 2° Les sauter dans le beurre
- 3° Assaisonner et saupoudrer de persil.

Pommes de Terre Frites*Ingrédients*

Pommes de terre

Friture

Sel

Procédé

- 1° Peler les pommes de terre et les couper en forme de quartier de lune
- 2° Essuyer les tranches et les plonger dans la friture bien chaude
- 3° Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles surnagent et soient bien dorées
- 4° Egoutter et saler.

Service: — Servir avec bifteck, côtelettes, viandes froides, etc.

Pommes de Terre Frites dans le Beurre*Ingrédients*

Pommes de terre

Beurre

Sel

Procédé

- 1° Gratter des petites pommes de terre nouvelles
- 2° Les faire frire dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'elles soient cuites
- 3° Saler.

Pommes de Terre Lyonnaises*Ingrédients*

Pommes de terre cuites, tranchées
Oignons hachés

Beurre ou saindoux
Bouillon

Procédé

- 1° Faire revenir les oignons dans le beurre
- 2° Ajouter les pommes de terre et assaisonner
- 3° Ajouter un peu de bouillon, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient brunes.

Service: — Servir saupoudrées de persil haché finement.

Pommes de Terre au Gratin

Dresser dans un plat à gratin beurré une purée de pommes de terre (p. 83), saupoudrer de chapelure, parsemer de petits morceaux de beurre et gratiner au four.

Pommes de Terre Delmonico

Alterner les rangs de pommes de terre en purée (p. 83) et de fromage doux râpé, dans un plat à gratin beurré, saupoudrer de chapelure, parsemer de petits morceaux de beurre et faire gratiner au four.

Croquettes de Pommes de Terre

Ingédients

2 tasses de pommes de terre chaudes, pilées	$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel de céleri
2 c. à s. de beurre	Quelques grains de cayenne
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	Quelques gouttes de jus de citron
1 pincée de poivre	1 jaune d'oeuf
	1 c. à t. de persil haché fin

Procédé

- 1° Bien mélanger tous les ingrédients et battre vigoureusement
- 2° Façonner en boulettes, rouler dans la chapelure et cuire en grande friture.

Restes de Pommes de Terre

1° *Sautées au Beurre* — On les coupe en tranches épaisses, on les met dans une poêle avec du beurre, du sel, du poivre, et on les fait sauter jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

2° *En Salade* — Si les pommes de terre ne sont pas très farineuses, on peut les mettre en salade. On les coupe en dés et on les assaisonne de sel, poivre, huile, vinaigre et herbes aromatiques.

3° *En Beignets* — Si les pommes de terre sont grosses, on les coupe à l'emporte-pièce de la forme d'un beignet ordinaire; on les trempe dans la pâte à frire (p. 28) on les fait brunir à grande friture, on les égoutte et on les saupoudre légèrement de sel avant de servir.

4° *Purée de Pommes de Terre (Au Gratin)* — Beurrer un plat allant au four, ajouter la purée de pommes de terre, quelques noisettes de beurre et du fromage râpé. Faire gratiner dans un four modéré à peu près 20 minutes.

Salsifis

Le salsifis se prépare et s'apprête de la même manière que le panais (p. 81).

Tomates Sautées

Ingédients

Tomates	Beurre
Poivre et sel	Oignons

Procédé

- 1° Blanchir, peler et couper les tomates en quartiers
- 2° Assaisonner et cuire à feu vif, dans le beurre avec les oignons hachés.

Service: — Servir saupoudrées de fines herbes hachées finement.

Tomates au Gratin*Ingrédients*

Tomates
Beurre
Sel et poivre

Persil
Oignons
Chapelure

Procédé

- 1° Couper les tomates en deux en travers et retirer les graines
- 2° Faire fondre le beurre dans un plat à gratin, y ranger les tomates, assaisonner de sel, de poivre, de persil et d'oignons hachés finement
- 3° Saupoudrer de chapelure, parsemer chaque moitié de tomates de noisettes de beurre et gratiner 20 à 25 minutes.

Tomates Farcies*Ingrédients*

Tomates
Viande hachée (volaille,
veau ou boeuf)
Mie de pain trempée
dans un bouillon

Oignon haché
Persil haché
Beurre
Sel et poivre
Oeuf battu

Procédé

- 1° Couper une petite rondelle sur les dessus des tomates et par cette ouverture retirer les graines et une partie de la pulpe
- 2° Les retourner sur un linge pour qu'elles s'égouttent
- 3° Préparer une farce avec la viande hachée, la mie de pain, l'oignon, le persil, le beurre fondu et la pulpe que l'on a retirée des tomates
- 4° Faire cuire cette farce pendant 10 minutes, saler, poivrer, ajouter l'oeuf et en remplir les tomates
- 5° Cuire au four 1/2 heure.

Macédoine de Légumes au Beurre*Ingrédients*

2 carottes coupées en dés
1 navet coupé en dés
1 livre de haricots coupés
1 livre de petits pois

Eau bouillante
Sel
Poivre
Beurre

Procédé

- 1° Cuire les légumes séparément, à l'eau bouillante salée
- 2° Les égoutter et les sauter sur le feu, dans le beurre
- 3° Assaisonner.

Macédoine de Légumes à la Béchamelle

Servir une macédoine de légumes au beurre liée avec une sauce Béchamelle (p. 64).

CHAPITRE XVI

SALADES

Les légumes doivent être bien lavés, et mis à l'eau froide avant la préparation des salades. Ils ne doivent être lavés qu'au moment de s'en servir.

Service: — Les salades se servent dans des assiettes individuelles, sur feuilles de laitue. Au moment de servir, on ajoute de la mayonnaise, et on décore d'olives, de pois verts, de betteraves, d'œufs cuits dur, etc.

Salade de Poulet I

Ingrédients

2 tasses de poulet cuit haché	6 olives hachées
1 petit oignon haché	Mayonnaise (pp. 71-72)
6 branches de céleri haché	Sel

Procédé

Mélanger tous les ingrédients.

Salade de Poulet II

Ingrédients

1½ tasse de poulet cuit haché	½ tasse d'ananas haché
1 tasse de céleri haché	8 olives
Mayonnaise (pp. 71-72)	

Procédé

- 1° Mélanger le poulet, le céleri et les ananas
- 2° Au moment de servir, ajouter la mayonnaise et décorer d'olives.

Salade de Poulet et de Veau

Ingrédients

1 tasse de poulet cuit haché	2 c. à s. de capucines ou cornichons hachés
1 tasse de veau cuit haché	2 feuilles de laitue hachée
6 branches de céleri haché	Mayonnaise (pp. 71-72)
2 branches de persil haché	Sel

Procédé

- 1° Mélanger le poulet, le veau, le céleri, le persil et la laitue
- 2° Ajouter les capucines ou les cornichons et quelques cuillerées de mayonnaise
- 3° Assaisonner et mettre au froid pendant une heure.

Salade au Jambon et au Céleri*Ingrédients*

1 tasse de céleri coupé en dés	Laitue
1 tasse de jambon coupé en dés	1 tasse de mayonnaise (pp. 71-72)
1 piment vert haché	Sel et poivre

Procédé

- 1° Combiner le céleri, le jambon, le piment, le sel et le poivre
- 2° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade au Homard*Ingrédients*

1 boîte homard	1 c. à s. de cornichons hachés
6 branches de céleri haché	12 olives hachées
2 ou 3 feuilles de laitue hachée	Mayonnaise (pp. 71-72) ou crème épaisse

Procédé

- 1° Couper le homard par morceaux
- 2° Ajouter le céleri, la laitue, les olives et les cornichons
- 3° Assaisonner et mouiller avec quelques cuillerées de crème très épaisse, ou de mayonnaise
- 4° Mettre au froid pendant une heure.

Remarque: — Si on emploie du homard en boîte il faut le laisser à l'air pendant une heure avant de s'en servir.

Salade Martin*Ingrédients*

1 tasse saumon cuit ou en conserves	1/2 c. à t. de sucre
2 tasses de pommes de terre froides coupées en dés	2 c. à s. de vin ou vinaigre
1 c. à t. de moutarde	1 c. à s. de beurre fondu ou d'huile d'olive
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Laisser macérer le saumon et les pommes de terre une heure avec les ingrédients suivants: moutarde, sucre, sel, poivre, vinaigre ou vin, et huile ou beurre.
- 2° Au moment de servir, arroser de mayonnaise.

Salade au Saumon I*Ingrédients*

1 tasse de saumon cuit	1/2 tasse de céleri
1 tasse de pommes de terre cuites coupées en dés	Sel
	Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Hacher le saumon et le céleri
- 2° Ajouter les pommes de terre et bien mélanger
- 3° Assaisonner
- 4° Arroser de mayonnaise au moment de servir.

Salade au Saumon II*Ingrédients*

1 tasse de saumon cuit
Un oeuf cuit dur
½ tasse de chou cru

1 pomme
Sel
Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Hacher le tout et bien mélanger
- 2° Assaisonner
- 3° Arroser de mayonnaise au moment de servir.

Salade de Saumon en Moule*Ingrédients*

4 c. à s. de gélatine
2 c. à s. d'eau froide
1 c. à s. de farine
½ c. à s. de moutarde
¼ tasse de vinaigre ou vin

1 boîte de saumon
Oeuf
Sel
¾ tasse de lait
Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Faire tremper la gélatine à l'eau froide 5 minutes et la faire dissoudre au-dessus de l'eau chaude
- 2° Mélanger le sel, la moutarde et la farine avec l'oeuf battu
- 3° Ajouter le lait et cuire au bain-marie
- 4° Quand le mélange épaissit ajouter le vinaigre ou le vin, la gélatine fondue et le saumon
- 5° Faire prendre dans des moules individuels
- 6° Au moment de servir, arroser de mayonnaise.

Salade au Poisson*Ingrédients*

1 tasse de pommes crues coupées
en dés
1 tasse de restes de poisson froid

Mayonnaise (pp. 71-72)
Un peu de ciboulette ou de queues
d'oignons

Sel

Procédé

Mélanger le tout avec la mayonnaise.

Salade de Betteraves I*Ingrédients*

1 tasse de betteraves cuites coupées
en dés
Sel et poivre

1 tasse de fromage cottage
1 tasse de céleri coupé
Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Mélanger les ingrédients et assaisonner
- 2° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade aux Betteraves II*Ingrédients*

3 betteraves cuites	1 pied de céleri cru
2 pommes	Mayonnaise (pp. 71-72)
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Couper les betteraves, les pommes et le céleri en dés
- 2° Assaisonner et ajouter la mayonnaise au moment de servir.

Salade aux Betteraves III*Ingrédients*

3 betteraves cuites coupées en dés	2 pommes crues coupées en dés
½ chou cru haché	Mayonnaise (pp. 71-72)
Sel et poivre	

Procédé

- 1° Mélanger les betteraves, le chou et les pommes
- 2° Assaisonner et arroser de mayonnaise au moment de servir.

Salade aux Betteraves et Fèves à Beurre*Ingrédients*

1 tasse de fèves à beurre cuites, coupées	Mayonnaise (pp. 71-72)
1 tasse de betteraves coupées en dés	Sel et poivre

Procédé

- 1° Mélanger les fèves et les betteraves et assaisonner
- 2° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade au Céleri*Ingrédients*

1 tasse de céleri haché	1 c. à s. d'oignon haché
½ tasse de radis hachés	Laitue
Mayonnaise (pp. 71-72)	

Procédé

- 1° Bien mélanger les légumes
- 2° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade au Chou*Ingrédients*

1 tasse de carottes crues râpées	¼ c. à t. de moutarde
2 tasses de chou cru haché	¼ c. à t. de poivre
½ c. à t. de sel	4 c. à s. d'huile à salade
2 c. à s. jus de citron	

Procédé

- 1° Mélanger le chou, le sel, la moutarde, le poivre, l'huile et le jus de citron
- 2° Saupoudrer de carottes.

Salade au Chou à la Mayonnaise*Ingrédients*

1 chou	Sel
Mayonnaise (pp. 71-72)	Poivre

Procédé

- 1° Couper le chou en fines lanières
- 2° Assaisonner de sel et poivre
- 3° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade au Chou et aux Betteraves*Ingrédients*

2 tasses de chou haché	Jus de citron
2 tasses de crème sûre	Sel et poivre
Tranches de betteraves	Persil

Procédé

- 1° Mélanger le chou avec la crème
- 2° Assaisonner de sel, jus de citron et de poivre
- 3° Saupoudrer de persil haché et garnir de betteraves coupées en rondelles.

Salade de Chou-Fleur*Ingrédients*

1 chou-fleur	Sel
Mayonnaise (pp. 71-72)	

Procédé

- 1° Faire cuire le chou-fleur à l'eau salée
- 2° Le passer à l'eau froide, le laisser égoutter et le séparer
- 3° Assaisonner et ajouter la mayonnaise au moment de servir.

Fèves Blanches Bouillies en Salade*Ingrédients*

Fèves blanches	Vinaigre
Huile à salade	Sel et poivre
Ciboule ou persil	

Procédé

- 1° Faire tremper les fèves pendant 4 ou 5 heures dans l'eau salée
- 2° Cuire à l'eau froide, les égoutter, et accommoder en salade avec huile, vinaigre, sel et poivre, ciboule ou persil.

Service: — Servir chaude ou froide.

Salade de Navets Farcis*Ingrédients*

Navets cuits	Betteraves
Petits pois (conserves)	Mayonnaise (pp. 71-72)
Fèves jaunes ou	Beurre ou huile d'olive
Pointes d'asperges	Vinaigre
Persil	Sel

Procédé

- 1° Creuser les navets
- 2° Les arroser de deux cuillerées à table de beurre fondu ou d'huile d'olive et de vinaigre, et assaisonner
- 3° Au moment de servir, remplir avec des petits pois, auxquels on peut ajouter quelques pointes d'asperges, ou des fèves jaunes coupées en dés, le tout arrosé de mayonnaise
- 4° Saupoudrer de persil haché, et décorer avec des betteraves coupées en trèfles.

Salade aux Pois et Céleri*Ingrédients*

1 tasse de pois (conserves)	1 tasse de céleri
Mayonnaise (pp. 71-72)	

Procédé

- 1° Bien égoutter les pois
- 2° Les mélanger au céleri haché et à la mayonnaise.

Salade aux Pommes de Terre I*Ingrédients*

1 pinte pommes de terre coupées en dés	½ tasse de vinaigre
1 chopine crème douce	1 oignon haché
	Sel, poivre rouge

Procédé

- 1° Mélanger les pommes de terre, le vinaigre, le poivre rouge, le sel et l'oignon
- 2° Faire chauffer un peu la crème
- 3° L'ajouter à la première préparation
- 4° Laisser refroidir pendant une heure.

Remarque: — Il faut, de préférence, se servir de pommes de terre un peu tièdes pour préparer les salades. Si elles sont déjà cuites, et refroidies, on doit les mettre au-dessus de l'eau bouillante quelques minutes.

Salade aux Pommes de Terre II*Ingrédients*

3 tasses de pommes de terre coupées en dés	1 c. à s. de persil haché
5 c. à s. d'huile d'olive ou beurre fondu	2 c. à s. de vinaigre
	3 c. à s. d'oignon râpé
	Sel et poivre

Procédé

- 1° Couper les pommes de terre quand elles sont encore tièdes
- 2° Ajouter l'huile ou le beurre fondu, le vinaigre, le persil et l'oignon
- 3° Mettre au frais
- 4° Avant de servir assaisonner.

Salade de Pommes de Terre en Purée*Ingrédients*

Pommes de terre en purée
Vinaigre
Jus d'oignon
Fines herbes

Huile d'olive au goût
Crème
Sel
Jaunes d'oeufs cuits dur

Procédé

- 1° Préparer un mélange avec les ingrédients ci-dessus, moins les jaunes d'oeufs
- 2° Façonner en boulettes
- 3° Saupoudrer de jaunes d'oeufs passés au tamis.

Salade de Tomates et de Chou-Fleur*Ingrédients*

Tomates moyennes
Laitue

Bouquets de choux-fleurs cuits
Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Mettre les tomates dans l'eau bouillante 2 à 3 minutes, les passer à l'eau froide, enlever la pelure et les séparer en deux
- 2° Placer chaque moitié dans une assiette sur une feuille de laitue
- 3° Au centre, placer un bouquet de chou-fleur
- 4° Assaisonner et arroser de mayonnaise au moment de servir.

Salade Canadienne*Ingrédients*

2½ tasses de betteraves cuites	1 tasse noix hachées
coupées en dés	1 c. à s. de farine
2 tasses de pommes hachées	1 c. à s. de moutarde
1 tasse de crème	½ tasse de vinaigre
2 c. à s. de beurre	Poivre rouge
1 c. à s. de sucre	Sel

1½ tasse de céleri haché

Procédé

- 1° Délayer la farine et la moutarde avec une partie de la crème
- 2° Ajouter le reste de la crème
- 3° Cuire lentement au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 4° Ajouter le beurre, le sucre, le vinaigre, le sel et le poivre rouge
- 5° Refroidir et mélanger avec les pommes, les betteraves, le céleri et les noix.

Salade d'Eté*Ingrédients*

1 tasse de navet
1 tasse de carottes
1 tasse de pommes de terre

1 c. à s. d'oignon
Mayonnaise (pp. 71-72)
Laitue

Procédé

- 1° Cuire les légumes à l'eau chaude salée
- 2° Les couper en cubes
- 3° Ajouter l'oignon coupé fin
- 4° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade à la Frontenac*Ingrédients*

1 pied de céleri
4 à 6 pommes
4 à 6 olives

1 pied de laitue
Sel
Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Hacher finement le céleri, les pommes, les olives, la laitue et réserver quelques feuilles de laitue pour la décoration
- 2° Assaisonner
- 3° Lier avec de la mayonnaise.

Salade Jardinière*Ingrédients*

6 radis
3 betteraves cuites
3 carottes cuites
½ chou tranché

1 tasse pois cuits
1 tasse fèves cuites
3 c. à soupe de vinaigre
Mayonnaise (pp. 71-72)

Sel et poivre

Procédé

- 1° Trancher les légumes
- 2° Mouiller de vinaigre
- 3° Assaisonner
- 4° Arroser de mayonnaise et décorer de radis.

Salade aux Légumes*Ingrédients*

1 tasse de carottes cuites
½ tasse de chou de Siam cuit
1 tasse de betteraves cuites
1 tasse de chou cru

2 pommes crues
Un peu d'oignon
Sel
Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Hacher tous les légumes et les pommes
- 2° Bien mélanger et assaisonner
- 3° Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Salade Mont-Royal*Ingrédients*

Une enveloppe de gélatine	1 tasse de chou haché fin
½ tasse d'eau froide	1 tasse de céleri haché fin
½ tasse de vinaigre	½ tasse de carottes râpées
½ tasse d'eau bouillante	2 c. à s. de jus de citron
½ tasse de sucre	1 c. à t. de sel

Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Tremper la gélatine à l'eau froide pendant 5 minutes
- 2° Ajouter le vinaigre, le jus de citron et l'eau bouillante
- 3° Agiter jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute
- 4° Ajouter le sucre et le sel
- 5° Quand le sucre est fondu ajouter le reste des ingrédients
- 6° Faire prendre dans des moules individuels et arroser de mayonnaise.

Salade de Fromage et d'Olives*Ingrédients*

½ livre de fromage doux	Poivre
1 c. à s. de crème	12 olives hachées
1 pincée de sel	Quelques branches de persil

Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Faire passer le fromage au hache-viande, ou le râper finement
- 2° Le mélanger avec la crème et assaisonner
- 3° Ajouter les olives et façonner en boulettes ou rouleaux
- 4° Arroser de mayonnaise et saupoudrer de persil.

Salade d'Ananas et de Fromage*Ingrédients*

Tranches d'ananas	Noix hachées ou
Feuilles de laitue	Olives hachées
Fromage doux	Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Mettre les tranches d'ananas sur des feuilles de laitue
- 2° Décorer avec un petit pain de fromage au centre
- 3° Garnir de noix ou d'olives hachées
- 4° Arroser de mayonnaise.

Salade aux Oranges et aux Oignons*Ingrédients*

Oranges tranchées minces	Tranches d'oignon blanc
Pommes coupées en dés	Laitue

Mayonnaise (pp. 71-72)

Procédé

- 1° Placer les oranges sur des feuilles de laitue dans des assiettes individuelles
- 2° Garnir de quelques rondelles d'oignons et de pommes
- 3° Arroser de mayonnaise.

CHAPITRE XVII

DESSERTS CHAUDS — FROIDS — GLACÉS

Liaisons — Dans les crèmes, les proportions suivantes sont observées:

Oeufs	{	1 chop. liquide se lie légèrement avec 2 oeufs.
	{	1 chop. liquide se lie demi-solide avec 4 oeufs.
	{	1 chop. liquide se lie solide avec 6 oeufs.
Gélatine	{	1 chop. liquide se lie légèrement avec 1 c. à thé de gélatine granulée.
	{	1 chop. liquide se lie demi-solide avec 1 c. à s. de gélatine granulée.
	{	1 chop. liquide se lie solide avec 1/2 once de gélatine en feuilles.
Farine	{	1 chop. liquide se lie légèrement avec 2 c. à soupe de farine.
	{	1 chop. liquide se lie demi-solide avec 4 c. à soupe de farine.
	{	1 chop. liquide se lie solide avec 8 c. à soupe de farine.
Fécule de toutes sortes	{	1 chop. liquide se lie légèrement avec 1 c. à soupe de fécule.
	{	1 chop. liquide se lie demi-solide avec 3 c. à soupe de fécule.
	{	1 chop. liquide se lie solide avec 6 c. à soupe de fécule.

Les liaisons aux oeufs sont les plus dispendieuses mais les meilleures.

Les liaisons à la gélatine sont les moins succulentes.

Les liaisons aux féculents sont les moins coûteuses.

Les liaisons avec oeufs, féculents et gélatine à la fois, réussissent bien, pourvu qu'on reste approximativement dans les proportions recommandées.

Pouding aux Bananes

Ingédients

2 tasses de lait	1/2 tasse de coco râpé
1 tasse de gâteau rassis ou biscuits sucrés	1 c. à s. de fécule de maïs
1 c. à thé de vanille	1/4 c. à t. de sel
2 c. à thé de jus de citron	3 bananes tranchées
	1/2 tasse de sucre
	3 oeufs

Procédé

- 1° Faire chauffer le lait
- 2° Ajouter la fécule délayée à l'eau froide
- 3° Incorporer les jaunes d'oeufs battus avec le sucre, le jus de citron et le sel
- 4° Ajouter les bananes tranchées, le coco et l'essence
- 5° Retirer et verser sur les morceaux de gâteaux ou biscuits
- 6° Couvrir d'une meringue faite avec les blancs d'oeufs battus en neige
- 7° Dorer au four.

Pouding Cottage*Ingrédients*

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	1 tasse de lait
$\frac{2}{3}$ tasse de sucre	$2\frac{1}{4}$ tasses de farine
1 oeuf bien battu	4 c. à t. de poudre à pâte
	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel

Procédé

- 1° Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre et l'oeuf
- 3° Bien mélanger et faire la détrempe en alternant la farine et le lait
- 4° Verser dans un moule à gâteau beurré et cuire 35 minutes à four modéré.

Service: — Servir avec une sauce sucrée (pp. 120-1-2-3-4).

Pouding à l'Orange

Faire un pouding Cottage et servir avec une sauce à l'orange (p. 123).

Pouding au Pain*Ingrédients*

4 tasses de lait	4 tasses de pain
2 oeufs	1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de vanille	1 tasse de sucre
1 pincée de sel	1 c. à t. de zeste d'orange

Procédé

- 1° Verser le lait chaud sur le pain et couvrir pendant quelques minutes
- 2° Ajouter les oeufs battus avec le sucre, le sel et l'essence.
- 3° Verser dans un plat beurré et garnir de noisettes de beurre
- 4° Cuire une demi-heure à four modéré.

Service: — Servir avec sirop d'érable ou sauce pour poudings.

Remarque: — On peut ajouter du raisin à volonté.

Plum Pudding*Ingrédients*

1 tasse de mie de pain	2 c. à t. de poudre à pâte
1 tasse de farine	1 c. à t. d'épices mélangées
1 tasse de cassonade brune	3 oeufs
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	1 tasse de lait
$\frac{1}{2}$ tasse de raisins épépinés	$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées
$\frac{1}{2}$ tasse de citron confit haché	1 tasse de raisins de Corinthe

Procédé

- 1° Tamiser la farine avec la poudre à pâte et la mélanger avec la mie de pain émiettée fin

- 2° Ajouter le beurre défait en crème, la cassonade, les épices, les noix hachés et les fruits, puis le lait peu à peu et les oeufs bien battus
- 3° Mettre dans un moule largement beurré, couvrir d'un papier graissé et cuire à la vapeur 4 heures.

Pouding aux Pruneaux

Ingrédients

$\frac{1}{2}$ livre de pruneaux	1 tasse de jus de pruneaux
1 tasse de miettes de pain	$\frac{1}{2}$ c. à t. de canelle moulue
2 c. à t. de sucre	1 c. à s. de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées	

Procédé

- 1° Faire cuire les pruneaux dans une petite quantité d'eau
- 2° Enlever les noyaux et les couper en morceaux
- 3° Mettre dans un plat beurré, en alternant les rangs de fruits et les rangs de pain, finissant par le pain et couvrir chaque rang de deux cuillérées à soupe de sucre et d'un peu de canelle
- 4° Ajouter le beurre fondu, saupoudrer de noix hachées, et cuire au four chaud pendant une heure
- 5° Couvrir pour la première demi-heure.

Service: — Servir avec crème fouettée (p. 104) ou sauce dure (p. 121).

Pouding aux Raisins à la Vapeur

Ingrédients

2 tasses de farine	2 jaunes d'oeufs battus
3 c. à t. de poudre à pâte	2 blancs d'oeufs battus
$\frac{1}{3}$ tasse de beurre	1 tasse de raisin
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 tasse de lait
1 pincée de sel	

Procédé

- 1° Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre et les jaunes d'oeufs
- 3° Faire la détrempe en alternant la farine et le lait
- 4° Ajouter les raisins saupoudrés de farine et les blancs d'oeufs
- 5° Verser dans un moule à pouding beurré, couvrir et cuire à la vapeur, 2 heures.

Service: — Servir avec sauce sucrée.

Pouding à la Reine Marie

Ingrédients

2 c. à s. de cacao	$\frac{1}{3}$ c. à t. de canelle
4 tasses de lait	$\frac{3}{4}$ tasse de sucre
2 tasses de pain émietté	2 oeufs
1 pincée de sel	

Procédé

- 1° Dissoudre le cacao et la canelle dans une tasse de lait bouillant
- 2° Ajouter le reste du lait et verser sur le pain
- 3° Cuire $\frac{3}{4}$ d'heure au four dans un plat beurré.

Service: — Servir avec crème fouettée (p. 104).

Pouding au Riz I*Ingrédients*

1 tasse de riz	3 oeufs
1 tasse de sucre	2 tasses d'eau bouillante
1 tasse de lait froid	Essence au goût
1 c. à s. de beurre	Pincée de sel
2 tasses de lait chaud	Zeste d'orange ou muscade

Procédé

- 1° Cuire le riz à l'eau bouillante salée
- 2° Après 20 minutes ajouter le lait chaud et laisser cuire 15 minutes
- 3° Ajouter le zeste d'orange ou la muscade, les oeufs battus avec le sucre et le lait froid
- 4° Verser dans un plat beurré, parsemer le dessus de quelques noisettes de beurre et cuire à four chaud $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 heure.

Service: — Servir avec sauce au jus de fruits (p. 123).

Pouding au Riz II*Ingrédients*

4 tasses de lait	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de riz	$\frac{2}{3}$ tasse de sucre
$\frac{1}{2}$ citron râpé ou une pincée de muscade	

Procédé

- 1° Bien mélanger tous les ingrédients
- 2° Verser dans un plat beurré et cuire à four lent, 3 heures
- 3° Avoir soin de brasser trois fois le mélange pendant la première heure de cuisson.

Pouding au Suif*Ingrédients*

3 tasses de farine	1 tasse de mélasse
1 tasse de lait	1 oeuf
1 tasse de raisins	2 c. à t. de soda à pâte
1 tasse de suif haché	Muscade au goût
Une pincée de sel	

Procédé

- 1° Faire dissoudre le soda dans la mélasse
- 2° Ajouter le suif haché, l'oeuf battu et la muscade râpée
- 3° Tamiser la farine et le sel et faire la détrempe en alternant la farine avec le lait
- 4° Ajouter les raisins saupoudrés de farine
- 5° Verser le tout dans un moule beurré et fariné
- 6° Cuire à la vapeur pendant deux heures.

Service: — Servir avec sauce dorée (p. 121).

Pouding au Tapioca

Ingrédients

1 tasse de tapioca	Muscade au goût
1 tasse de sucre	3 oeufs
3 tasses d'eau bouillante salée	1 c. à s. de beurre
2 tasses de lait	1 jus de citron

1 jus d'orange

Procédé

- 1° Faire tremper le tapioca à l'eau froide pendant une couple d'heures
- 2° Egoutter et cuire au bain-marie à l'eau bouillante salée
- 3° Vers la fin de la cuisson, ajouter le lait chaud
- 4° Lorsque le tapioca est transparent ajouter les jaunes d'oeufs battus avec un blanc d'oeuf et le sucre, le jus d'orange et de citron
- 5° Verser dans un plat beurré, arroser d'un peu de beurre fondu, saupoudrer de muscade râpée et cuire à four chaud durant $\frac{3}{4}$ d'heure
- 6° Décorer avec la meringue faite avec les deux blancs d'oeufs qui restent
- 7° Dorer au four.

Tapioca à la Rhubarbe

Ingrédients

4 tasses de confiture à la rhubarbe	$\frac{3}{4}$ tasse de tapioca
Eau froide	

Procédé

- 1° Faire chauffer la confiture à la rhubarbe au bain-marie
- 2° Ajouter le tapioca après l'avoir trempé dans l'eau froide pendant deux heures
- 3° Cuire jusqu'à ce que le tapioca soit transparent,
- 4° Verser la préparation dans un moule passé à l'eau froide, refroidir.

Service: — Servir avec de la crème douce.

Remarque: — Tous les jus de fruits peuvent être employés avec le tapioca ou le sagou.

Pommes au Tapioca

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse de tapioca	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
Eau froide	Sucre granulé fin
$2\frac{1}{2}$ tasses d'eau bouillante	Pommes
Clous de girofle	

Procédé

- 1° Couvrir le tapioca avec l'eau froide et laisser tremper 1 heure
- 2° Cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce que le tapioca soit transparent
- 3° Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et laisser cuire quelques minutes
- 4° Vider, peler les pommes, et les remplir de sucre et d'un clou de girofle
- 5° Placer dans un plat beurré et recouvrir avec le tapioca
- 6° Cuire à four doux jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres.

Service: — Servir avec de la crème.

Betty aux Pommes*Ingédients*

2 tasses de miettes de pain	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre blanc ou brun
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre fondu	$\frac{1}{4}$ c. à t. de muscade râpée
4 tasses de pommes tranchées	Jus de $\frac{1}{2}$ citron
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude	Ecorce râpée de $\frac{1}{2}$ citron

Procédé

- 1° Mélanger les miettes de pain et le beurre avec une fourchette, et en couvrir le fond d'un plat à pouding beurré
- 2° Ajouter un rang de pommes, saupoudrer avec la moitié du sucre, la muscade et le jus de citron mélangé avec l'écorce râpée
- 3° Répéter et finir par un rang de miettes de pain
- 4° Ajouter l'eau
- 5° Cuire à four modéré, 40 minutes.

Service: — Servir avec du sucre et de la crème.

Remarque: — On peut remplacer les pommes par tout autre fruit tranché, dans ce cas, on omet le citron et la muscade. Si on emploie des fruits en conserves, on peut se servir du liquide des fruits au lieu de l'eau.

Bagatelle*Ingédients*

Biscuits ou gâteaux	2 jaunes d'oeufs
2 tasses de lait chaud	Confiture
2 c. à s. de fécule de maïs	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
Essence	

Procédé

- 1° Placer dans le fond d'un plat une couche de biscuits ou de gâteaux coupés en carrés
- 2° Etendre de la confiture sur le gâteau
- 3° Alternner un rang de confiture avec un rang de gâteau
- 4° Epaissir le lait avec la fécule délayée et laisser cuire 8 à 10 minutes
- 5° Incorporer les jaunes d'oeufs battus avec le sucre et ajouter l'essence
- 6° Verser sur les gâteaux et refroidir.

Service: — Servir décorer avec une meringue.

Blanc-Manger*Ingédients*

4 tasses de lait chaud	$\frac{3}{4}$ tasse de sucre
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	$\frac{1}{2}$ tasse de fécule de maïs
Lait froid	(Cornstarch)
1 c. à t. de vanille	

Procédé

- 1° Ajouter le sucre et le sel au lait chaud
- 2° Epaissir avec la fécule délayée dans le lait froid en brassant continuellement
- 3° Couvrir et laisser cuire 5 à 10 minutes au bain-marie
- 4° Ajouter l'essence et verser dans un moule passé à l'eau froide
- 5° Refroidir et démouler.

Blanc-Manger (3 couleurs)

Préparer le blanc-manger comme ci-dessus, le séparer en trois parties égales. Rincer le moule à l'eau froide. Déposer la partie blanche au fond, mettre de la cochenille dans la deuxième partie et la verser délicatement sur la partie blanche. Pour la troisième partie, faire dissoudre un quart de tasse de cacao avec deux cuillérées à table d'eau bouillante; laisser bouillir deux ou trois minutes, le mêler à la troisième partie; verser dans le moule; faire prendre au frais; démouler.

Blanc-Manger au Chocolat

Au blanc-manger (p. 101), ajouter 6 cuillérées de cacao dissous dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau bouillante, laisser mijoter 2 ou 3 minutes et verser dans la crème.

Blanc-Manger au Caramel

Au blanc-manger (p. 101), ajouter le caramel suivant:
 $\frac{3}{4}$ tasse sucre caramélisé.

Charlotte Russe*Ingrédients*

Gelée aux fraises ou aux framboises
 Doigts de dames ou morceaux de gâteaux
 2 c. à s. de gélatine

Crème fouettée
 Sucre
 Essence de vanille

Procédé

- 1° Faire prendre la gelée de fraises ou de framboises dans une lèchefrite peu profonde
- 2° Ajouter le sucre et l'essence de vanille à la crème fouettée, ajouter la gélatine dissoute dans l'eau froide.

Service: — Placer un morceau de gelée dans une assiette, couvrir de morceaux de gâteau ou de deux ou trois doigts de dames. Recouvrir le tout avec la crème fouettée.

Remarque: — Outre la Charlotte Russe, cette recette peut servir à trois autres genres de desserts. De la gelée avec de la crème fouettée, de la crème fouettée avec du gâteau ou l'un des trois ingrédients séparément.

"Custard" Simple*Ingrédients*

4 jaunes d'oeufs
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 4 tasses de lait chaud

1 c. à t. de vanille ou autre essence
 Un peu de sel

Procédé

- 1° Battre les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien légers
- 2° Ajouter en brassant le lait, le sucre, le sel et l'essence
- 3° Verser dans un moule ou dans des moules individuels
- 4° Cuire au bain-marie dans un fourneau doux.

Remarque: — Pour savoir si les "custards" sont à point, piquer avec un couteau, si il n'y a pas de liquide qui adhère, les "custards" sont cuites. L'eau dans laquelle on fait cuire toute préparation où il entre des oeufs, ne doit jamais bouillir.

"Custard" aux Ananas

A la "custard" ordinaire ajouter 1½ tasse d'ananas égouttés et hachés.

"Custard" aux Caramels

Dans la "custard" ordinaire, remplacer le sucre blanc par 1½ tasse de sucre caramélisé dissous dans le lait chaud, et ajouter de l'essence aux amandes ou ratafia.

"Custard" au Chocolat

A la "custard" ordinaire, ajouter deux carrés de chocolat ou une demi tasse de cacao délayé avec le lait chaud.

"Custard" au Sucre d'Erable

Dans la "custard" ordinaire, remplacer le sucre blanc et l'essence par du sucre d'érable.

Pommes au Sirop d'Erable

Ingrédients

1 tasse de sirop d'érable	1½ tasse d'eau
8 pommes	2 c. à s. de beurre

Procédé

- 1° Couper les pommes en deux
- 2° Enlever les coeurs
- 3° Les cuire avec le sirop, l'eau et le beurre jusqu'à ce que le sirop épaississe.

Pommes Cuites au Four

Ingrédients

Pommes	Eau bouillante
Sucre ou cassonade	Cannelle ou muscade et jus de citron.

Procédé

- 1° Laver les pommes, enlever les coeurs et remplir avec du sucre blanc ou de la cassonade
- 2° Saupoudrer de cannelle ou de muscade et de jus de citron
- 3° Couvrir le fond de la casserole d'eau bouillante et cuire à four chaud jusqu'à ce que les pommes soient tendres, en arrosant souvent.

Salade aux Fruits

Mélanger divers fruits coupés ou tranchés: bananes, ananas, oranges, poires, pêches, pommes, cerises, etc. Sucrer au goût et décorer avec crème fouettée (p. 104).

Crème Fouettée

Ingrédients

1 tasse de crème à fouetter $\frac{1}{3}$ tasse de sucre en poudre
 $\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Battre la crème légèrement dans un endroit frais
- 2° Ajouter graduellement le sucre en continuant de battre
- 3° Ajouter la vanille et quelques grains de sel.

Crème aux Bananes

Ingrédients

1 enveloppe gélatine 3 bananes mûres râpées
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide 1 c. à t. de couleur jaune
 2 tasses de lait chaud 1 tasse de sucre
 1 jus de citron

Procédé

- 1° Dissoudre la gélatine dans l'eau froide
- 2° Ajouter le lait chaud, les bananes, le jus de citron, le sucre et la couleur
- 3° Battre jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu
- 4° Refroidir.

Service: — Servir avec de la crème.

Crème Bavaroise

Ingrédients

Jus de $\frac{1}{2}$ citron 2 oeufs
 $\frac{1}{2}$ tasse jus d'orange 1 c. à s. gélatine
 $\frac{1}{3}$ tasse de sucre Doigts de dames ou tran-
 1 c. à s. d'eau froide ches de gâteau

Procédé

- 1° Battre les jaunes d'oeufs; le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux
- 2° Ajouter le jus d'orange
- 3° Faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que les oeufs soient bien liés
- 4° Ajouter la gélatine trempée à l'eau froide
- 5° Verser cette préparation sur les blancs d'oeufs battus en neige
- 6° Battre la crème jusqu'à ce qu'elle garde forme
- 7° Faire prendre au froid.

Service: — Servir sur plats individuels. Placer trois doigts de dames ou un bon morceau de gâteau dans une assiette à dessert et recouvrir de crème bavaroise, on peut aussi l'accompagner d'un petit pot de crème douce.

Crème Brûlée*Ingrédients*

1 tasse de mélasse	1 tasse de lait froid
1 pinte de lait bouillant	4 c. à s. de farine
1 pincée de sel	Amandes râpées
Essence de ratafia	

Procédé

- 1° Faire cuire la mélasse jusqu'à ce qu'elle commence à brûler
- 2° Ajouter le lait bouillant et le sel
- 3° Mélanger la farine au lait froid et l'ajouter au premier mélange en brassant continuellement
- 4° Laisser bouillir quelques minutes pour épaissir
- 5° Ajouter quelques gouttes d'essence de ratafia et déposer au frais dans des moules
- 6° Saupoudrer de noix hachées.

Crème Espagnole*Ingrédients*

1 c. à s. de gélatine granulée	½ tasse de sucre
3 tasses de lait	¼ c. à t. de sel
3 blancs d'oeufs battus en neige	1 c. à t. de vanille ou
3 jaunes d'oeufs battus légèrement	3 c. à s. de vin

Procédé

- 1° Chauffer le lait avec la gélatine
- 2° Ajouter le sucre et verser doucement sur les jaunes d'oeufs
- 3° Cuire au bain-marie, en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 4° Retirer du feu, ajouter le sel, l'essence et les blancs d'oeufs
- 5° Verser dans des moules individuels passés à l'eau froide
- 6° Refroidir.

Service: — Servir avec de la crème douce.

Crème aux Jaunes d'Oeufs*Ingrédients*

1 tasse de lait	1 c. à t. de fécule de maïs
¼ tasse de sucre	2 jaunes d'oeufs

Essence

Procédé

- 1° Faire chauffer le lait et le sucre
- 2° Ajouter la fécule délayée à l'eau froide
- 3° Lier avec les jaunes d'oeufs battus, laisser mijoter, et quand la crème s'attache à la cuillère, retirer et ajouter l'essence
- 4° Refroidir.

Crème aux Pommes*Ingrédients*

1 tasse de pommes	½ tasse de sucre
Zeste d'orange ou de citron	2 blancs d'oeufs battus
Essence au goût	

Mousse à la Vanille*Ingrédients*

1 tasse de crème fouettée	$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre en poudre	1 blanc d'oeuf battu ferme

Procédé

- 1° Ajouter le sucre et la vanille à la crème fouettée
- 2° Incorporer le blanc d'oeuf
- 3° Congeler.

Mousse au Chocolat*Ingrédients*

2 carrés de chocolat	3 c. à s. d'eau froide
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre	$\frac{3}{4}$ tasse de sucre granulé
1 tasse de lait	1 c. à t. de vanille
$\frac{3}{4}$ c. à t. de gélatine granulée	2 tasses de crème fouettée

Procédé

- 1° Faire fondre le chocolat
- 2° Ajouter graduellement le sucre en poudre et le lait
- 3° Chauffer jusqu'au point d'ébullition en brassant continuellement
- 4° Ajouter la gélatine dissoute à l'eau froide, le sucre granulé et la vanille
- 5° Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange épaisse, battre vigoureusement et incorporer la crème fouettée
- 6° Congeler.

Mousse au Café*Ingrédients*

1 tasse de café bouillant	2 c. à s. d'eau froide
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	3 c. à s. d'eau bouillante
$\frac{1}{2}$ c. à t. de gélatine	2 tasses de crème fouettée

Procédé

- 1° Tremper la gélatine dans l'eau froide, la dissoudre dans l'eau chaude et l'ajouter au café et au sucre
- 2° Finir comme pour la Mousse au Chocolat (p. 107).

Mousse aux Fruits*Ingrédients*

2 tasses de crème fouettée	1 c. à t. de gélatine
1 tasse de fruits râpés	2 c. à s. d'eau froide
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	3 c. à s. d'eau bouillante

Procédé

- 1° Passer les fruits râpés au tamis
- 2° Ajouter la gélatine trempée à l'eau froide et dissoute à l'eau chaude
- 3° Finir comme pour la Mousse au Chocolat (p. 107).

Parfait à l'Erable*Ingrédients*

4 oeufs 2/3 tasse de sirop d'érable chaud
2 tasses crème fouettée

Procédé

- 1° Battre les oeufs légèrement et verser dessus le sirop chaud
- 2° Brasser et cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 3° Refroidir et ajouter la crème fouettée
- 4° Congeler.

Parfait aux Fraises*Ingrédients*

4 tasses de fraises fraîches 1/2 tasse d'eau
2 tasses de sucre 3 blancs d'oeufs battus en neige
2 tasses de crème fouettée

Procédé

- 1° Ecraser les fraises, les couvrir avec 1 tasse de sucre et laisser reposer quelques heures
- 2° Passer au tamis et congeler à demi
- 3° Faire bouillir le reste du sucre avec l'eau jusqu'à ce que le sirop fasse des fils
- 4° Verser graduellement le sirop sur les blancs d'oeufs en battant constamment
- 5° Refroidir, ajouter à la crème fouettée et verser ce mélange dans les fraises
- 6° Continuer la congélation.

Crème Glacée à la Vanille*Ingrédients*

4 tasses de crème 3/4 tasse de sucre
1 1/2 c. à s. de vanille Pincée de sel

Procédé

- 1° Mélanger tous les ingrédients
- 2° Verser dans la sorbetière, laisser reposer 5 minutes, puis tourner doucement et régulièrement pendant une dizaine de minutes
- 3° Continuer à tourner, plus rapidement, jusqu'à parfaite congélation.

Crème Glacée au Chocolat*Ingrédients*

2 tasses de crème 4 c. à s. d'eau bouillante
2 tablettes de chocolat pur 1 c. à s. de vanille
1/2 tasse de sucre 1 pincée de sel

Procédé

- 1° Faire fondre le chocolat dans l'eau chaude
- 2° Ajouter le sucre et la crème chauffée
- 3° Laisser refroidir
- 4° Ajouter l'essence et le sel
- 5° Verser dans la sorbière et procéder de la même manière que pour la Crème Glacée à la Vanille (p. 108).

Crème glacée au jus de raisins*Ingrédients*

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 tasse de crème. | 3 c. à s. de jus de citron |
| 1 tasse de jus de raisins | $\frac{1}{2}$ tasse de sucre |
| Une pincée de sel | |

Procédé

- 1° Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné
- 2° Mettre dans la sorbetière et procéder de la même manière que pour la Crème glacée à la vanille (p. 108).

Crème Glacée aux Pêches*Ingrédients*

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 pinte de crème bouillie et refroidie | $\frac{1}{2}$ tasse de sucre |
| 10 pêches fraîches ou en conserves | 1 c. à t. de jus de citron |

Procédé

- 1° Ecraser les pêches et passer au tamis
- 2° Ajouter le sucre et brasser jusqu'à ce qu'il soit fondu
- 3° Ajouter la crème et le jus de citron
- 4° Mettre dans la sorbetière et procéder de la même manière que pour la Crème glacée à la vanille (p. 108).

Remarque: — Si l'on emploie les pêches conservées dans le sirop, il vaut mieux employer le sirop à la place du sucre.

Sorbet à l'Ananas*Ingrédients*

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 boîte d'ananas ou un ananas | $2\frac{1}{2}$ tasses de sucre |
| frais coupé ou haché fin | 2 tasses d'eau |
| Le jus de 2 citrons | 3 blancs d'oeufs battus |

Procédé

- 1° Faire bouillir l'eau et 2 tasses de sucre pendant 15 minutes
- 2° Ajouter l'ananas et le jus des citrons
- 3° Laisser refroidir et couler
- 4° Congeler
- 5° Quand la préparation commence à prendre, ajouter les blancs d'oeufs et le reste du sucre
- 6° Congeler.

Sorbet aux Fraises ou aux Framboises I*Ingrédients*

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 tasse d'eau | 1 tasse de jus de fraises ou |
| $\frac{1}{4}$ tasse de sucre | framboises |

Procédé

- 1° Bien mêler les ingrédients
- 2° Congeler.

Sorbet aux Fraises ou aux Framboises II*Ingrédients*

1 tasse d'eau
2 tasses de sucre
2 tasses de fraises ou de framboises écrasées

1 c. à t. de vanille
Jus de 2 citrons
Jus de 2 oranges

Procédé

- 1° Faire bouillir l'eau et le sucre pendant 5 minutes
- 2° Verser sur les fruits écrasés
- 3° Ajouter la vanille et laisser reposer pendant une heure
- 4° Passer au tamis et ajouter le jus de citron et d'orange
- 5° Congeler.

Sorbet au Jus de Raisins*Ingrédients*

4 tasses d'eau
1 tasse de jus de raisins
1 boîte d'ananas coupés
2 tasses de sucre
1 c. à s. de gélatine

Procédé

- 1° Laisser bouillir l'eau et le sucre pendant 15 minutes
- 2° Retirer du feu
- 3° Ajouter la gélatine trempée à l'eau froide et laisser refroidir
- 4° Ajouter le jus de raisins et l'ananas
- 5° Couler et congeler.

Sorbet à la Rhubarbe*Ingrédients*

2 livres de rhubarbe coupée en
morceaux sans peler
1 tasse d'eau

2 tasses de sucre
1 c. à s. de jus de citron
2 c. à s. de jus d'orange

Procédé

- 1° Faire cuire la rhubarbe avec l'eau et le sucre et couler
 - 2° Ajouter le jus de citron et le jus d'orange
 - 3° Laisser refroidir
 - 4° Congeler.
-

CHAPITRE XVIII

PÂTE

Pâte Feuilletée

Ingrédients

2 tasses de farine tamisée	$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel
1 tasse de beurre	$\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ tasse d'eau glacée

Procédé

- 1° Placer dans un frigidaire ou un endroit frais tous les ustensiles et la farine nécessaire à la fabrication de la pâte
- 2° Mettre le beurre dans un bol d'eau froide et le travailler avec une cuillère de bois ou avec les mains jusqu'à ce qu'il soit malléable
- 3° Le retirer de l'eau, l'envelopper dans un linge humide et enlever toute l'eau pour qu'il ne reste aucune trace d'humidité, et le tenir au frais
- 4° Faire une détrempe avec la farine, le sel et l'eau
- 5° A l'aide d'un couteau réunir la pâte en boule, la travailler sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, environ dix minutes
- 6° Placer au frais cinq minutes
- 7° L'étendre de forme rectangulaire $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur et placer le beurre au milieu
- 8° Replier la pâte pardessus, presser les bords, l'étendre légèrement en la frappant avec le rouleau pour étendre le beurre
- 9° La replier en trois et laisser reposer 10 minutes
- 10° Au bout de ce temps, étendre de nouveau la pâte, la replier, presser les bords, recommencer l'opération dans un autre sens et laisser reposer 10 minutes
- 11° La pâte a alors quatre tours: répéter les mêmes opérations encore une fois et laisser reposer au moins $\frac{1}{2}$ heure
- 12° Étendre la pâte assez mince, la détailler, la placer sur une tôle recouverte d'un gros papier brun et laisser reposer encore $\frac{1}{2}$ heure au moins
- 13° Cuire à four chaud. Quand la pâte est levée et commence à dorer, diminuer la chaleur.

Pâte Brisée

Ingrédients

4 tasses de farine	2 c. à t. de poudre à pâte
1 tasse de beurre ou saindoux	1 c. à t. de sel
Eau glacée	

Procédé

- 1° Sasser la farine et mesurer
- 2° Sasser de nouveau la farine avec la poudre et le sel
- 3° Bien mêler la farine et le saindoux à l'aide de deux couteaux
- 4° La rassembler et faire au milieu une sorte de puits (appelé en pâtisserie: fontaine)
- 5° Ajouter l'eau froide petit à petit pour en faire une pâte qui ne s'attache pas au bol, et laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure et même 1 heure si on en a le temps

- 6° Etendre au rouleau
7° Cuire à four chaud.

Remarque: — Pour les abaisses de tartes que l'on veut faire cuire avant d'y mettre la préparation, il faut placer la pâte sur l'envers de l'assiette, la piquer avec une fourchette et la faire cuire au four au préalable. Ensuite, retourner l'assiette, y mettre l'abaisse cuite, y déposer la préparation et remettre au four pour quelques minutes.

Tarte aux Oeufs

Ingrédients

2 oeufs	Muscade
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{8}$ c. à t. de sel
$1\frac{1}{2}$ tasse de lait	Pâte brisée (p. 111)

Procédé

- 1° Battre les oeufs légèrement, ajouter le sucre et le sel
- 2° Ajouter lentement le lait en battant
- 3° Verser dans une pâte brisée, saupoudrer de muscade et cuire à four chaud pendant 10 minutes, puis réduire la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le "custard" soit pris et légèrement bruni.

Tarte à la Crème

Ingrédients

$\frac{1}{3}$ tasse de farine tamisée	1 c. à t. de vanille
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	Pâte brisée cuite (p. 111)
$\frac{1}{8}$ c. à t. de sel	
2 tasses de lait chaud	2 blancs d'oeufs battus
2 jaunes d'oeufs bien battus	4 c. à s. de sucre
1 tasse de coconut	$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Mélanger la farine, le sucre et le sel
- 2° Ajouter le lait et cuire au bain-marie en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange soit épais
- 3° Verser petit à petit sur les jaunes d'oeufs, en battant vigoureusement
- 4° Continuer la cuisson au bain-marie pendant 10 minutes
- 5° Ajouter le coconut, la vanille, refroidir et verser dans la pâte brisée
- 6° Couvrir d'une meringue faite avec les blancs d'oeufs battus auxquels on incorpore le sucre et la vanille
- 7° Dorer au four, 12 minutes.

Tarte au Citron

Ingrédients

$\frac{1}{2}$ tasse de farine tamisée	2 citrons ($\frac{1}{4}$ tasse jus)
$1\frac{1}{4}$ tasse de sucre	L'écorce râpée de 1 citron
1 tasse d'eau bouillante	Pâte brisée cuite (p. 111)
$\frac{1}{3}$ tasse de lait	
3 jaunes d'oeufs battus avec	4 c. à s. de sucre
1 blanc d'oeuf	$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel
$\frac{1}{2}$ c. à s. de beurre	2 blancs d'oeufs battus ferme

Procédé

- 1° Mélanger la farine et le sucre, ajouter l'eau en brassant continuellement, puis le lait

- 2° Cuire au bain-marie en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 3° Verser petit à petit sur les jaunes d'oeufs, en brassant vigoureusement
- 4° Continuer la cuisson au bain-marie pendant 10 minutes
- 5° Ajouter le beurre, le jus de citron et l'écorce râpée
- 6° Refroidir et verser dans la pâte brisée
- 7° Garnir d'une meringue faite avec les blancs d'oeufs battus auxquels on incorpore le sel et le sucre
- 8° Dorer au four, 12 minutes.

Tarte à la Citrouille

Ingrédients

1½ tasse de purée de citrouille	½ c. à t. de sel
½ tasse de cassonade	2 oeufs
⅓ tasse de sucre blanc	2 tasses de lait
¼ c. à t. de clou	½ c. à t. de muscade râpée
½ c. à t. de gingembre	½ c. à t. de canelle

Pâte brisée (p. 111)

Procédé

- 1° Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné
- 2° Verser dans une pâte brisée et cuire à four chaud 10 minutes, réduire la chaleur pour finir la cuisson.

Tarte au "Butterscotch"

Ingrédients

7 c. à s. de farine tamisée	1 c. à t. de vanille
1 tasse de cassonade	Pâte brisée cuite (p. 111)
¼ c. à t. de sel	
2½ tasses de lait chaud	4 c. à s. de sucre
2 jaunes d'oeufs battus	⅛ c. à t. de sel
3 c. à s. de beurre	2 blancs d'oeufs battus en neige

Procédé

- 1° Mélanger la farine, la cassonade et le sel
- 2° Ajouter graduellement le lait et cuire au bain-marie en brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 3° Verser peu à peu sur les jaunes d'oeufs en battant vigoureusement
- 4° Continuer la cuisson au bain-marie pendant 2 minutes en brassant continuellement, et ajouter le beurre et la vanille
- 5° Refroidir et verser dans la pâte brisée
- 6° Garnir d'une meringue faite avec les blancs d'oeufs battus auxquels on incorpore le sel et le sucre
- 7° Dorer au four 12 minutes.

Tarte au Chocolat

Ingrédients

3 carrés de chocolat coupés	2 c. à s. de beurre
2½ tasses de lait	2 c. à t. de vanille
4 c. à s. de farine	Pâte brisée cuite (p. 111)
1 tasse de sucre	
½ c. à t. de sel	2 blancs d'oeufs battus ferme
2 jaunes d'oeufs battus	8 c. à s. de sucre

Procédé

- 1° Ajouter le chocolat au lait et chauffer au bain-marie
- 2° Quand le chocolat est fondu, battre avec le fouetteur jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse
- 3° Mélanger la farine, le sucre et le sel et ajouter aux jaunes d'oeufs
- 4° Verser peu à peu le premier mélange sur les oeufs en battant vigoureusement
- 5° Continuer la cuisson au bain-marie, en brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 6° Ajouter le beurre, la vanille, refroidir et verser dans la pâte brisée
- 7° Garnir d'une meringue faite avec les blancs d'oeufs battus auxquels on incorpore le sucre
- 8° Dorer au four, 12 minutes.

Tarte aux Pommes*Ingrédients*

5 ou 6 pommes tranchées	1 c. à t. de canelle ou muscade
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	1 c. à s. de beurre
Pâte brisée (p. 111)	

Procédé

- 1° Remplir une pâte brisée de pommes tranchées
- 2° Saupoudrer de sucre, de canelle ou muscade et parsemer de noisettes de beurre
- 3° Recouvrir d'une pâte brisée et cuire à four chaud, 45 minutes.

Tarte aux Fruits Frais (*Bluets, framboises, fraises, etc.*)*Ingrédients*

2 tasses de fruits	3 c. à s. de farine
$\frac{1}{2}$ à 1 tasse de sucre	Pâte brisée (p. 111)

Procédé

- 1° Remplir une pâte brisée avec les fruits
- 2° Saupoudrer avec le sucre et la farine mélangés
- 3° Recouvrir d'une pâte brisée et cuire à four chaud, 45 minutes.

Tarte à la Mélasse et aux Raisins*Ingrédients*

1 tasse de mélasse	1 tasse de raisins
1 tasse de cassonade	8 c. à s. de cornstarch
3 tasses d'eau	Muscade au goût
Pâte brisée (p. 111)	

Procédé

- 1° Faire bouillir, la mélasse, la cassonade, l'eau et les raisins, jusqu'à ce que les fruits soient tendres
- 2° Ajouter le cornstarch délayée avec de l'eau froide et laisser mijoter 8 à 10 minutes
- 3° Verser dans une pâte brisée, recouvrir d'une autre pâte brisée et cuire à four chaud, 45 minutes.

Tarte Mince Meat*Ingrédients*

2 pintes de pommes	$\frac{1}{4}$ livre de suif
1 langue de boeuf cuite	$1\frac{1}{2}$ livre de raisins de Corinthe
2 livres de raisins sans pépins	1 c. à s. de Cognac, de vin ou vinaigre
Un peu de muscade râpée	Pâte brisée (p. 111)
Sucre blanc ou cassonade	

Procédé

- 1° Hacher la langue, le suif et les fruits
- 2° Ajouter le sucre ou la cassonade, le cognac, le vin ou le vinaigre, et la muscade
- 3° Bien mélanger et laisser reposer deux ou trois jours avant de s'en servir
- 4° Cuire à four chaud, 45 minutes dans une pâte brisée recouverte d'une autre pâte brisée.

Panier aux Fruits*Ingrédients*

Pâte feuilletée (p. 111)	Fruits
Sucre	

Procédé

- 1° Garnir de pâte feuilletée des moules à tartelettes
- 2° Piquer la pâte de place en place
- 3° Remplir de fruits frais, pêches, poires, raisins, fraises, etc.
- 4° Poser ensuite une petite bande de pâte de bord en bord
- 5° Saupoudrer de sucre, et cuire à four chaud.

Gâteau Blanc*Ingrédients*

2 tasses de farine tamisée	1 tasse de sucre
2 c. à t. de poudre à pâte	1 oeuf
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	$\frac{3}{4}$ tasse de lait
4 c. à s. de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Tamiser 3 fois la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre
- 3° Ajouter l'oeuf et bien mélanger
- 4° Faire la détrempe en alternant la farine et le lait (bien battre après chaque addition)
- 5° Ajouter la vanille et cuire 30 minutes à four modéré, dans des moules à gâteaux ronds.

Gâteau du Diable*Ingrédients*

$1\frac{1}{2}$ tasse de farine tamisée	2 oeufs bien battus
$1\frac{1}{2}$ c. à t. de poudre à pâte	$\frac{1}{2}$ tasse de lait sûr
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante
4 c. à s. de beurre	2 carrés de chocolat fondu
1 tasse de sucre	1 c. à t. de soda
1 c. à t. de vanille	

Procédé

- 1° Tamiser 3 fois la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre
- 3° Ajouter les oeufs et bien mélanger
- 4° Faire la détrempe en alternant la farine et le lait sûr (bien battre après chaque addition)
- 5° Verser l'eau bouillante sur le chocolat fondu, brasser vivement, ajouter le soda et brasser jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 6° Laisser refroidir un peu avant d'ajouter au gâteau
- 7° Bien mélanger, ajouter la vanille et cuire 30 minutes à four modéré dans des moules à gâteaux ronds.

Gâteau à la Crème d'Orange*Procédé*

Faire un gâteau blanc (p. 115). Mettre une garniture à l'orange (p. 126) entre les deux gâteaux et garnir d'une glace à l'orange (p. 126).

Gâteau Sans Oeuf*Ingrédients*

4 c. à s. de beurre	1 c. à t. de muscade
1 c. à t. de soda	1 tasse de sucre
1 c. à thé de clou moulu	2 tasses de farine
1 c. à t. de canelle	1 tasse de lait sûr
1 tasse de raisins hachés	

Procédé

- 1° Tamiser 3 fois la farine et les épices
- 2° Défaire le beurre en crème
- 3° Ajouter le sucre, et battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux
- 4° Dissoudre le soda dans le lait et faire la détrempe en alternant la farine avec le lait
- 5° Ajouter les raisins et cuire à four chaud.

Gâteau Roulé*Ingrédients*

$\frac{3}{4}$ tasse de farine	4 blancs d'oeufs battus en neige
1 c. à t. de poudre à pâte	4 jaunes d'oeufs battus
$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel	1 c. à t. de vanille
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	Gelée ou confiture

Procédé

- 1° Tamiser 3 fois la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Incorporer doucement le sucre aux blancs d'oeufs battus et ajouter les jaunes d'oeufs et la vanille
- 3° Incorporer graduellement la farine et cuire à four chaud 13 minutes
- 4° Retourner sur un linge couvert de sucre en poudre, couper les bords, étendre une mince couche de gelée ou de confiture et rouler.

Gâteau Eponge*Ingrédients*

1 tasse de farine tamisée	½ jus de citron
¼ c. à t. de sel	Ecorce râpée de ½ citron
5 jaunes d'oeufs battus	5 blancs d'oeufs battus ferme
1 tasse de sucre tamisée	

Procédé

- 1° Tamiser trois fois la farine et le sel
- 2° Ajouter le jus de citron et l'écorce râpée aux jaunes d'oeufs et battre jusqu'à ce qu'il soient légers
- 3° Incorporer graduellement le sucre aux blancs d'oeufs battus et ajouter les jaunes d'oeufs
- 4° Incorporer doucement la farine, verser dans un moule non beurré et cuire à four doux, 1 heure
- 5° Retirer du fourneau, retourner le moule et laisser refroidir
- 6° Démouler.

Gâteau au Café*Ingrédients*

2 oeufs	1 c. à t. de canelle
½ tasse de beurre	1 c. à t. de gingembre
1 tasse de mélasse	1 c. à t. de clou moulu
Muscade au goût	1 c. à t. de soda
½ tasse de graisse	1 tasse de cassonade
1 tasse de raisins	4 tasses de farine
1 pincée de sel	1 tasse de café très fort

Procédé

- 1° Dissoudre le soda dans la mélasse
- 2° Ajouter la cassonade, la graisse, le beurre défait en crème et les oeufs battus
- 3° Tamiser la farine avec le sel et les épices
- 4° Faire la détrempe en alternant la farine et le café
- 5° Ajouter les raisins saupoudrés de farine, lorsque la détrempe est terminée.
- 6° Mettre dans un moule beurré et fariné
- 7° Cuire à four modéré.

Gâteau à la Fécule de Pomme de Terre*Ingrédients*

¾ tasse de fécule de pommes de terre tamisée	4 jaunes d'oeufs battus
1 c. à t. de poudre à pâte	1 tasse de sucre granulé
1 pincée de sel	1 écorce d'orange ou de citron râpée
	4 blancs d'oeufs battus en neige
	½ c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Tamiser la fécule, la poudre à pâte et le sel
- 2° Ajouter graduellement le sucre aux jaunes d'oeufs et battre 10 à 15 minutes
- 3° Ajouter les blancs d'oeufs et incorporer la fécule le plus légèrement possible
- 4° Parfumer avec l'écorce de citron ou d'orange et la vanille
- 5° Cuire à four modéré pour la première partie de la cuisson et augmenter la chaleur pour finir.

Gâteau aux Noix

Ingrédients

2 tasses de farine tamisée	3 jaunes d'oeufs battus jusqu'à ce
2 c. à t. de poudre à pâte	qu'ils soient jaune pâle
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	$\frac{3}{4}$ tasse de noix hachées
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 tasse de sucre	1 c. à t. de vanille
2 blancs d'oeufs battus en neige	

Procédé

- 1° Tamiser trois fois la farine, la poudre à pâte et le sel
- 2° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre en battant vigoureusement
- 3° Ajouter les jaunes d'oeufs et les noix
- 4° Faire la détrempe en alternant la farine et le lait (bien battre après chaque addition)
- 5° Ajouter la vanille et incorporer les blancs d'oeufs
- 6° Verser dans deux moules à gâteaux ronds, beurrés, et cuire à four modéré 30 minutes.

Gâteau aux Fruits

Ingrédients

5 tasses de farine tamisée	1 c. à s. de mélasse
2 c. à t. de poudre à pâte	1 tasse de lait sûr
1 c. à t. de soda	1 tasse de jus de raisins
2 c. à t. de canelle	6 tasses de raisins
2 c. à t. de clou	$1\frac{1}{2}$ tasse de raisins de Corinthe
2 c. à t. de muscade	$1\frac{1}{2}$ tasse de figues hachées
2 tasses de beurre	$1\frac{1}{2}$ tasse de zestes de citron hachés
2 tasses de sucre	3 tasses de pommes hachées
8 jaunes d'oeufs battus	4 tasses de noix hachées
8 blancs d'oeufs battus en neige	

Procédé

- 1° Tamiser trois fois la farine, la poudre à pâte, le soda et les épices
- 2° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre
- 3° Ajouter les jaunes d'oeufs, bien mélanger, puis ajouter la mélasse et le lait
- 4° Ajouter la moitié de la farine et le jus de raisins et battre vigoureusement
- 5° Ajouter le reste de la farine mêlée aux fruits et aux noix
- 6° Incorporer les blancs d'oeufs, verser dans 2 moules à pain de 4 x 8, et cuire à four lent, 4 heures.

Pain d'Epices

Ingrédients

5 tasses de farine	1 pincée de sel
2 c. à t. de canelle	2 tasses de mélasse
2 c. à t. de gingembre	4 c. à t. de soda
2 c. à t. de clou de girofle	1 tasse de saindoux fondu
2 tasses de lait sûr	

Procédé

- 1° Tamiser la farine et les épices
- 2° Dissoudre le soda dans le lait sûr, ajouter la mélasse et la graisse fondue
- 3° Ajouter graduellement la farine
- 4° Verser dans des moules beurrés et cuire à four modéré, 40 minutes.

Gâteau Sablé (*Shortcake*)*Ingrédients*

2½ tasses de farine tamisée	4 c. à s. de beurre
2½ c. à t. de poudre à pâte	⅔ tasse de lait
½ c. à t. de sel	Fruits (fraises, framboises, etc)

Procédé

- 1° Tamiser trois fois la farine, la poudre à pâte et le sel
 - 2° Incorporer le beurre à l'aide de deux couteaux
 - 3° Ajouter graduellement le lait
 - 4° Verser dans deux moules à gâteaux ronds et cuire à four chaud, 15 minutes
 - 5° Beurrer un des gâteaux, étendre des fruits coupés et sucrés, recouvrir avec l'autre gâteau, garnir de fruits entiers et de crème fouettée.
-

CHAPITRE XIX

SAUCES POUR DESSERTS

Sauce "Butterscotch"

Ingrédients

1 $\frac{1}{4}$ de cassonade	4 c. à s. de beurre
$\frac{2}{3}$ tasse de sirop de blé d'Inde	$\frac{3}{8}$ tasse de crème
$\frac{3}{8}$ tasse de lait	

Procédé

- 1° Chauffer la cassonade, le sirop et le beurre jusqu'au point d'ébullition
- 2° Ajouter la crème et le lait.

Sauce au Café

Ingrédients

1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait bouillant	$\frac{1}{3}$ tasse de sucre
$\frac{1}{2}$ tasse de café moulu	1 c. à t. de cornstarch

Procédé

- 1° Verser le lait sur le café, laisser reposer 20 minutes et couler
- 2° Mélanger le sucre et le cornstarch et ajouter graduellement le liquide
- 3° Cuire 5 minutes.

Sauce Caramel

Ingrédients

1 tasse de sucre granulé	$\frac{3}{4}$ tasse d'eau chaude
Un jus de citron	

Procédé

- 1° Caraméliser le sucre
- 2° Ajouter l'eau et cuire 10 minutes à feu doux en remuant de temps à autre
- 3° Ajouter le jus de citron.

Sauce au Chocolat (Pour pouding)

Ingrédients

1 tasse d'eau chaude	4 c. à s. de chocolat râpé
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	1 c. à t. de fécule de maïs
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau froide	$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille
Une pincée de sel	

Procédé

- 1° Faire bouillir l'eau chaude avec le sucre pendant 5 minutes
- 2° Délayer la fécule et le chocolat à l'eau froide
- 3° Ajouter au sirop

- 4° Ajouter le sel et faire cuire 5 minutes
 5° Ajouter l'essence.

Service: — Servir chaud.

Sauce au Citron

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	2 c. à s. de beurre
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau	1 c. à s. de jus de citron
2 c. à s. de sirop de blé d'Inde	

Procédé

- 1° Faire bouillir le sucre, le sirop et l'eau, 5 minutes
 2° Retirer du feu et ajouter le beurre et le jus de citron.

Sauce à la Crème

Ingrédients

1 blanc d'oeuf battu	1 tasse de sucre en poudre
1 jaune d'oeuf battu	$\frac{1}{2}$ tasse de crème fouettée
$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille	

Procédé

- 1° Ajouter au blanc d'oeuf battu, le jaune d'oeuf et le sucre
 2° Ajouter la crème fouettée et l'essence.

Sauce Dorée

Ingrédients

1 tasse de cassonade	1 c. à t. de beurre
2 tasses d'eau bouillante	1 c. à s. de vinaigre
Muscade au goût	1 c. à s. de fécule de maïs (Cornstarch)

Procédé

- 1° Verser l'eau bouillante sur la cassonade, le beurre, le vinaigre et la muscade
 2° Laisser mijoter pendant 10 minutes
 3° Ajouter la fécule de maïs délayée à l'eau froide et continuer la cuisson quelques minutes
 4° Retirer du feu et ajouter la muscade.

Sauce Dure

Ingrédients

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	Essence
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre pulvérisé	

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème
 2° Incorporer graduellement le sucre et l'essence
 3° Quand la sauce est bien lisse, refroidir.

Sauce Dure Spéciale*Ingrédients*

$\frac{1}{3}$ tasse de beurre
1 c. à t. de vanille
1 tasse de cassonade

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème
- 2° Incorporer graduellement la cassonade
- 3° Battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et léger
- 4° Ajouter l'essence, et mettre au frais avant de servir.

Sauce à l'Erable*Ingrédients*

1 tasse de sucre d'érable
4 tasses d'eau chaude
2 c. à s. de farine
2 c. à s. de beurre

Procédé

- 1° Faire fondre le sucre avec l'eau
- 2° Lorsqu'il commence à bouillir, ajouter la farine délayée dans deux cuillères à soupe d'eau froide
- 3° Cuire 8 à 10 minutes et ajouter le beurre.

Sauce aux Fraises*Ingrédients*

1 tasse de sucre en poudre
 $\frac{2}{3}$ tasse de fraises
 $\frac{1}{3}$ tasse de beurre

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre
- 2° Ajouter les fraises une à une en battant vigoureusement après chaque addition.

Sauce aux Fruits*Ingrédients*

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude
 $\frac{1}{4}$ livre de dates
 $\frac{3}{4}$ tasse de cerises Maraschino (conserves)
 $\frac{3}{4}$ tasse de figues vertes (conserves)
 $\frac{1}{4}$ livre d'amandes
1 pincée de sel

Procédé

- 1° Couvrir les dates d'eau bouillante, laisser reposer 3 minutes, couler, dénoyauter et couper en petits morceaux
- 2° Ajouter les cerises et les figues coupées, ainsi que leur sirop
- 3° Laisser reposer pendant plusieurs heures
- 4° Ajouter les amandes blanchies et brunies à four modéré, et le sel
- 5° Faire bouillir le sucre et l'eau 5 minutes et ajouter les fruits.

Sauce Jaune*Ingrédients*

2 jaunes d'oeufs
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 blancs d'oeufs battus
Essence

Procédé

- 1° Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais
- 2° Ajouter les blancs aux jaunes en continuant de battre, jusqu'à ce que la préparation soit légère
- 3° Ajouter l'essence.

Service: — Cette sauce se sert très souvent avec le blanc-manger et les poudings froids.

Sauce au Jus de Fruits*Ingrédients*

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 tasse de jus de fruits | 1 pincée de canelle moulue |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'eau | 1 c. à s. de fécule de maïs |
| 1 tranche de citron | (Cornstarch) |

Procédé

- 1° Bouillir quelques minutes le jus de fruits, l'eau, le citron et la canelle moulue
- 2° Ajouter la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide
- 4° Laisser mijoter cinq minutes
- 4° Couler et refroidir.

Service: — Servir avec pouding au riz.

Sauce à la Mélasse*Ingrédients*

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 tasse de mélasse | 2 c. à s. de jus de citron ou |
| $1\frac{1}{2}$ c. à s. de beurre | 1 c. à s. de vinaigre |

Procédé

- 1° Bouillir la mélasse et le beurre, 5 minutes
- 2° Retirer du feu et ajouter le jus de citron ou le vinaigre.

Sauce au Miel*Ingrédients*

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 2 c. à s. de beurre fondu | 2 c. à t. de cornstarch |
| $\frac{1}{2}$ tasse de miel | |

Procédé

- 1° Ajouter le cornstarch au beurre et brasser jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse
- 2° Ajouter le miel et cuire 5 minutes.

Sauce à l'Orange*Ingrédients*

- | | |
|--|----------------------------|
| 2 blancs d'oeufs | 1 c. à t. de jus de citron |
| $\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre | 6 c. à s. de jus d'orange |

Procédé

- 1° Battre deux blancs d'oeufs en neige
- 2° Ajouter graduellement le sucre en poudre
- 3° Battre constamment
- 4° Ajouter le jus d'orange et le jus de citron.

Sauce Rosée*Ingrédients*

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 blanc d'oeuf battu | 1 tasse de sucre pulvérisé |
| 1 jaune d'oeuf battu | $\frac{3}{4}$ tasse de crème fouettée |
| $\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille | |

Procédé

- 1° Ajouter le jaune d'oeuf au blanc et le sucre en poudre graduellement
- 2° Ajouter la crème fouettée et l'essence.

Sauce à la Vanille*Ingrédients*

- | | |
|--|------------------------------|
| 3 c. à s. de fécule de maïs (cornstarch) | 4 c. à t. de vanille |
| 2 c. à s. d'eau froide | $\frac{1}{2}$ tasse de sucre |
| 1 c. à s. de beurre | 2 tasses d'eau bouillante |

Procédé

- 1° Faire bouillir l'eau avec le sucre
- 2° Ajouter la fécule délayée à l'eau froide
- 3° Laisser bouillir 8 à 10 minutes
- 4° Ajouter le beurre et l'essence.

Service: — Servir chaude.

CHAPITRE XX

GLACES — GARNITURES POUR GÂTEAUX

Glace au Beurre

Ingrédients

4 c. à s. de beurre	1 c. à t. de vanille
2 tasses de sucre en poudre	3 c. à s. de lait ou crème

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème
- 2° Ajouter graduellement le sucre et bien mélanger
- 3° Ajouter la vanille et éclaircir avec le lait qu'on ajoute goutte à goutte jusqu'à ce que la glace ait une consistance crémeuse.

Remarque: — On peut varier en ajoutant du cacao, du coco râpé, etc.

Glace Mocha

Ingrédients

3 c. à s. de beurre	2 c. à s. de café fort
2 tasses de sucre en poudre	1 pincée de sel

Procédé

- 1° Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre et le sel
- 2° Ajouter doucement le café jusqu'à ce que la glace ait une consistance crémeuse.

Glace Neige

Ingrédients

1 blanc d'oeuf	Sucre en poudre
1 pincée de crème de tartre	Essence de ratafia

Procédé

- 1° Battre le blanc d'oeuf, 1 minute, ajouter la crème de tartre et continuer à battre jusqu'à ce qu'il soit ferme
- 2° Ajouter le sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe à la fois, en battant continuellement; jusqu'à ce que la glace ait une consistance crémeuse
- 3° Ajouter l'essence.

Glace Bouillie

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{3}$ tasse d'eau bouillante
$\frac{1}{2}$ c. à s. de sirop de blé d'Inde	1 blanc d'oeuf battu ferme
$\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille	

Procédé

- 1° Faire bouillir le sucre, le sirop et l'eau jusqu'à ce que le mélange fasse des fils
- 2° Verser doucement sur le blanc d'oeuf en battant continuellement
- 3° Ajouter la vanille et continuer de battre jusqu'à ce que la glace ait une consistance crémeuse.

Glace Bouillie à l'Erable

Procéder de la même manière que pour la précédente et remplacer le sucre blanc par 1 tasse de sucre d'érable.

Glace au Chocolat

Ingrédients

2 carrés de chocolat	1 pincée de sel
$\frac{2}{3}$ tasse de lait	2 c. à s. de beurre
2 tasses de sucre	2 c. à s. de sirop de blé d'Inde
	1 c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Faire fondre le chocolat dans le lait, sur un feu doux et cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse
- 2° Ajouter le sucre, le sel et le sirop et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange fasse des fils
- 3° Retirer du feu, ajouter le beurre et la vanille
- 4° Laisser tiédir et battre jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse.

Glace à l'Orange

Ingrédients

L'écorce râpée de 1 orange	1 jaune d'oeuf
L'écorce râpée de $\frac{1}{2}$ citron	$\frac{1}{4}$ c. à t. de sel
$\frac{1}{4}$ tasse de jus d'orange	3 c. à s. de beurre
2 c. à t. de jus de citron	3 tasses de sucre en poudre

Procédé

- 1° Mélanger les écorces râpées d'orange et de citron au jus d'orange et laisser reposer 10 minutes
- 2° Mélanger le jus de citron, le jaune d'oeuf, le sel, le beurre et le sucre en poudre
- 3° Ajouter peu à peu le premier mélange, en battant continuellement, jusqu'à ce que le tout ait une consistance crémeuse.

Garniture à l'Orange

Ingrédients

5 c. à s. de farine	3 c. à s. de jus de citron
1 tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau
L'écorce râpée de 1 orange	1 oeuf ou 2 jaunes battus légèrement
$\frac{1}{2}$ tasse de jus d'orange	2 c. à t. de beurre

Procédé

- 1° Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné et cuire 10 minutes au bain-marie en brassant continuellement
- 2° Refroidir.

Garniture au Chocolat*Ingrédients*

4 c. à s. de farine	3 carrés de chocolat haché
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	2 tasses de lait bouillant
$\frac{1}{2}$ c. à t. de sel	2 jaunes d'oeufs battus légèrement
1 c. à t. de vanille	

Procédé

- 1° Mélanger la farine, le sucre, le sel et le chocolat
- 2° Ajouter graduellement le lait en brassant continuellement
- 3° Cuire au bain-marie, en brassant jusqu'à ce que le mélange épaississe
- 4° Verser petit à petit sur les jaunes d'oeufs en battant vigoureusement
- 5° Cuire encore au bain-marie, 2 ou 3 minutes
- 6° Retirer du feu et ajouter la vanille.

Garniture "Custard"*Ingrédients*

$\frac{1}{3}$ tasse de farine tamisée	2 oeufs
$\frac{7}{8}$ tasse de sucre	2 tasses de lait bouillant
1 pincée de sel	1 c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Mélanger la farine, le sucre et le sel, et ajouter les oeufs
 - 2° Ajouter peu à peu le lait en brassant continuellement
 - 3° Cuire 15 minutes au bain-marie, en brassant continuellement
 - 4° Refroidir et ajouter la vanille.
-

CHAPITRE XXI

BONBONS — AMANDES

Bonbons au Miel

Ingédients

2 c. à s. de miel	2 tasses de sucre granulé
1 tasse d'eau bouillante	2 c. à s. de beurre
2 blancs d'oeufs battus	Essence

Procédé

- 1° Faire bouillir le miel, l'eau bouillante, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange forme des fils
- 2° Ajouter l'essence
- 3° Verser sur les blancs d'oeufs et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien froid
- 4° Verser par cuillerée sur papier paraffiné.

Bonbons aux Pommes de Terre

Ingédients

$\frac{3}{4}$ tasse de pommes de terre cuites	1 c. à t. de vanille
$1\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre	Un peu de jus de citron
1 tasse de noix hachées	Un peu de sel

Procédé

- 1° Presser deux fois les pommes de terre au presse-purée pendant qu'elles sont chaudes
- 2° Incorporer le sucre, les noix, le sel et en dernier lieu, le jus de citron
- 3° Mélanger le tout en pétrissant et verser la préparation dans un plat beurré
- 4° Laisser reposer pendant 24 heures et couper par morceaux.

Caramels à la Vanille

Ingédients

1 tasse de sucre granulé	$1\frac{1}{2}$ tasse de crème
$\frac{2}{3}$ tasse de sirop de blé d'Inde	1 c. à t. de vanille

Procédé

- 1° Mélanger le sucre, le sirop et $\frac{1}{2}$ tasse de crème et brasser jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous
- 2° Bouillir doucement, en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange fasse des boules en l'essayant dans l'eau froide
- 3° Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de crème, laisser bouillir quelques minutes et ajouter le reste de la crème

- 4° Laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange forme des boules fermes en l'essayant dans l'eau froide
- 5° Verser dans un plat beurré, refroidir et couper en carrés.

Remarque: — On peut varier en ajoutant à la fin de la cuisson, 1 tasse de coco râpé, 1 tasse de noix hachées, ou 3 carrés de chocolat râpé.

Carrés à la Vanille

Ingédients

1 tasse de mélasse	1/2 tasse de beurre
1 tasse de sucre	Amandes râpées et vanille

Procédé

- 1° Faire bouillir la mélasse, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange forme des fils
- 2° Ajouter la vanille
- 3° Verser dans un plat beurré
- 4° Saupoudrer d'amandes râpées.

Fudge au Chocolat

Ingédients

1 c. à s. de beurre	3/4 tasse de lait riche
2 tasses de sucre	2 carrés de chocolat
1 c. à t. de vanille	

Procédé

- 1° Faire fondre le beurre, ajouter le sucre, le lait et le chocolat, et brasser doucement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
- 2° Laisser bouillir le mélange jusqu'à ce qu'il forme des boules en l'essayant dans l'eau froide
- 3° Retirer du feu, laisser tiédir, ajouter la vanille et battre jusqu'à ce que le mélange soit épais
- 4° Verser dans un plat beurré et découper en carrés.

Neige aux Noix

Ingédients

1 1/2 tasse de sirop de blé d'Inde	1 tasse d'eau
2 tasses de sucre	1 c. à t. de vanille
1/2 tasse de noix de Grenoble	2 blancs d'oeufs battus

Procédé

- 1° Faire bouillir doucement le sirop de blé d'Inde, le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sirop forme des boules en l'essayant dans l'eau
- 2° Ajouter le sirop aux blancs d'oeufs en fouettant continuellement, puis les noix de Grenoble hachées, et la vanille
- 3° Verser dans un plat beurré et couper en morceaux.

Sucre à la Crème

Ingrédients

2 tasses de sucre d'érable
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de crème

Procédé

- 1° Faire bouillir le sucre d'érable, le sucre granulé et la crème jusqu'à ce que le mélange fasse des boules en l'essayant dans l'eau froide
- 2° Retirer du feu, laisser tiédir et brasser vigoureusement jusqu'à ce que le sucre épaississe
- 3° Verser dans un moule beurré et découper en carrés.

Sucre à la Noix de Coco

Ingrédients

2 tasses de sucre granulé
1 tasse de lait
1 tasse de coco râpé
Vanille au goût

Procédé

- 1° Faire bouillir le sucre et le lait jusqu'à ce que le mélange fasse des fils en l'essayant dans l'eau froide
- 2° Retirer du feu.
- 3° Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à thé de sucre granulé rouge ou quelques gouttes de teinture, le coco râpé et un peu de vanille
- 4° Tourner vivement
- 5° Mettre au frais dans un plat beurré
- 6° Couper en carrés.

Tire Blanche

Ingrédients

3 tasses de sucre blanc
 $\frac{1}{4}$ c. à t. de crème de tartre
2 c. à s. de vinaigre
 $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau
Essence

Procédé

- 1° Faire bouillir le sucre, le vinaigre, la crème de tartre et l'eau, jusqu'à ce que le mélange forme des boules en l'essayant dans l'eau froide
- 2° Ajouter l'essence, verser dans un plat beurré
- 3° Refroidir sans laisser durcir, étirer et couper en morceaux.

Tire Eponge

Ingrédients

3 tasses de cassonade
Soda à pâte
 $\frac{1}{4}$ tasse de beurre

Procédé

- 1° Faire bouillir la cassonade et le beurre sans agiter
- 2° Lorsque le sucre se casse en l'essayant dans l'eau froide, ajouter un peu de soda
- 3° Laisser bouillir pendant deux minutes.
- 4° Verser dans un plat beurré et couper par morceaux.

Tire à la Mélasse

Ingrédients

1 tasse de mélasse	1/2 tasse d'eau
1 tasse de cassonade	1 c. à s. de vinaigre
1 c. à t. de beurre	

Procédé

- 1° Cuire jusqu'à ce que le sirop durcisse en l'essayant dans l'eau froide
- 2° Ajouter le vinaigre et verser dans un plat beurré
- 3° Laisser refroidir sans durcir. Etirer jusqu'à belle couleur
- 4° Couper en boudins ou en croquettes.

Amandes Salées

Ingrédients

Amandes blanchies		Huile d'olive
	Sel	

Procédé

- 1° Arroser les amandes avec l'huile et brunir à four chaud
 - 2° Brasser de temps à autre
 - 3° Retirer du four et saupoudrer de sel.
-

CHAPITRE XXII

SANDWICHES

Préparation. — Préparer les garnitures pour sandwiches avant de trancher le pain

On peut employer du pain blanc, du pain brun ou du pain rôti

Employer du pain frais pour les sandwiches roulés

Défaire le beurre en crème avant de l'étendre sur le pain

Beurrer le pain avant de le trancher, si on veut faire des sandwiches minces

Laver la laitue et l'assécher complètement

Les sandwiches peuvent être préparés à l'avance et gardés au frais, enveloppés dans un linge trempée à l'eau chaude qu'on aura eu soin de bien tordre.

Manière de faire les sandwiches — Beurrer le pain, étendre une feuille de laitue, ajouter la garniture et recouvrir d'une autre tranche de pain.

On peut couper les croûtes et donner aux sandwiches différentes formes.

Garnitures pour Sandwiches

On peut employer pour les sandwiches, les différentes garnitures pour canapés (p. 21).

Fromage râpé, olives hachées, amandes pilées, mouillés avec de la sauce piquante

Fromage râpé avec de l'oignon haché finement et de la mayonnaise

Fromage et mayonnaise

Poulet et olives hachés mouillés avec de la mayonnaise

Poulet et céleri hachés mouillés avec de la mayonnaise

Jambon tranché et mayonnaise

Viandes froides hachées auxquelles on ajoute des cornichons hachés et de la moutarde, de la mayonnaise ou de la sauce piquante

Oeufs frits au miroir

Oeufs cuits dur hachés mouillés avec de la mayonnaise

Tomates, oignons blancs, mayonnaise

Laitue, poisson déchiqueté et mayonnaise

Pommes, céleri, ananas, noix, le tout haché finement et mouillé de mayonnaise

Sardines, olives, oeufs cuits dur, amandes, le tout haché finement et mouillé de mayonnaise.

CHAPITRE XXIII

CONFITURES — GELÉES

Compote de Pommes

Procédé

Peler et vider des pommes et cuire dans une marmite ouverte. Ajouter juste assez d'eau pour ne pas qu'elles brûlent et sucrer au goût tandis qu'elles cuisent.

Cette compote se conservera aussi longtemps que toute autre conserve de fruits si on a soin de la mettre dans des bocaux stérilisés et de bien boucher.

Compote de Citrouilles

Ingrédients

Citrouille coupée en dés
Eau bouillante

Mélasse
Clou de girofle

Procédé

- 1° Cuire la citrouille dans juste assez d'eau bouillante pour ne pas qu'elle brûle
- 2° Lorsqu'elle commence à amollir, ajouter de la mélasse et du clou de girofle au goût
- 3° Bien mélanger et laisser cuire encore à feu très doux.

Confitures (Petits fruits)

Ingrédients

Fruits et sucre en égale quantité

Procédé I

- 1° Alternier, dans une bassine,, les rangs de fruits et les rangs de sucre et laisser reposer toute une nuit
- 2° Faire cuire lentement, 45 minutes, en agitant souvent afin d'empêcher le mélange de prendre au fond. Verser dans des bocaux stérilisés et bien boucher.

Procédé II

- 1° Faire un sirop avec le sucre et de l'eau ($\frac{1}{2}$ tasse d'eau par livre de sucre)
- 2° Jeter les fruits dans le sirop bouillant et laisser cuire doucement 15 minutes
- 3° Verser dans des bocaux stérilisés et bien boucher.

Confitures de Pêches, Poires, Ananas

Ingrédients

Fruits coupés en quartiers et égale quantité de sucre

Procédé

- 1° Faire un sirop avec le sucre et de l'eau ($\frac{1}{2}$ tasse d'eau par livre de sucre)
- 2° Jeter les fruits dans le sirop bouillant et laisser cuire doucement jusqu'à ce que les fruits soient transparents
- 3° Verser dans des bocaux stérilisés et bien boucher.

Confitures de Prunes*Ingrédients*

Fruits et sucre en égale quantité

Procédé

- 1° Mettre les prunes à l'eau bouillante jusqu'à ce que la pelure fendille
- 2° Enlever la pelure
- 3° Faire un sirop avec le sucre et de l'eau ($\frac{1}{2}$ tasse d'eau par livre de sucre)
- 4° Jeter les fruits dans le sirop bouillant et laisser cuire doucement 45 minutes en agitant souvent
- 5° Verser dans des bocaux stérilisés et bien boucher.

Confitures d'Atocas*Ingrédients*

4 tasses d'atocas

2 tasses de sucre

1 tasse d'eau

Procédé

- 1° Faire bouillir les fruits, l'eau et le sucre sur un feu vif, pendant 15 minutes
- 2° Brasser continuellement.

Service: — Servir chaud ou froid.

Confitures de Rhubarbe et d'Ananas*Ingrédients*Rhubarbe
AnanasEgale quantité de sucre blanc
Eau*Procédé*

- 1° Peler la rhubarbe et l'ananas, les couper en morceaux et les peser
- 2° Faire un sirop avec le sucre et l'eau ($\frac{1}{2}$ tasse d'eau par livre de sucre)
- 3° Lorsque le sirop est bien clair, y jeter les fruits et laisser cuire 20 minutes
- 4° Enlever l'écume qui se forme à la surface
- 5° Retirer la confiture et la mettre dans des bocaux stérilisés et chauffés et bien boucher.

Confitures de Melons et de Citrouilles*Ingrédients*Melons
CitrouillesEgale quantité de sucre
Eau

Procédé

- 1° Couper la partie ferme des melons et des citrouilles en petits cubes
- 2° Etendre sur un linge propre pendant une journée ou plus pour faire sécher
- 3° Le lendemain, peser les fruits
- 4° Faire un sirop avec le sucre et l'eau ($\frac{1}{2}$ tasse d'eau par livre de sucre)
- 5° Ajouter les fruits et cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents
- 6° Laisser refroidir, mettre dans des bocaux et bien boucher.

Gelée de Pomme*Procédé*

- 1° Essuyer les pommes, enlever le coeur, la queue et couper en quartiers
- 2° Mettre de l'eau à l'égalité des pommes, cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres, écraser et laisser égoutter à travers un tamis fin
- 3° Eviter de presser les pommes dans le tamis
- 4° Bouillir doucement 20 minutes et ajouter $\frac{3}{4}$ tasse de sucre chauffé par tasse de jus
- 5° Laisser bouillir jusqu'à ce que le jus ait la consistance de la gelée
- 6° Ecumer, verser dans des bocaux stérilisés, refroidir et couvrir de paraffine.

Gelée d'Atoca*Procédé*

Procéder de la même manière que pour la confiture d'atocas, (p. 134) passer dans une passoire fine, verser dans des verres et faire prendre au froid.

CHAPITRE XXIV

MARINADES

Sauce Chili

Ingrédients

12 tomates mûres	1 c. à s. de sel
1 piment haché finement	2 c. à t. de clou
1 oignon haché finement	2 c. à t. de canelle
2 tasses de vinaigre	2 c. à t. d'épices mélangées
3 c. à s. de sucre	2 c. à t. de muscade râpée

Procédé

- 1° Blanchir les tomates, les peler et les trancher
- 2° Ajouter les autres ingrédients, mettre sur un feu doux et bouillir doucement 2 ½ heures.

Sauce aux Tomates Vertes

Ingrédients

3 douzaines de tomates vertes	1 c. à s. moutarde en poudre
4 gros oignons blancs	1 c. à t. de sucre
2 pieds de céleri	Gros sel
Epices mélangées	8 tasses de vinaigre
2 piments verts hachés	

Procédé

- 1° Ebouillanter les tomates, les peler et les trancher
- 2° Ajouter les tranches d'oignons blancs, le céleri, les piments, les épices
- 3° Recouvrir de gros sel
- 4° Laisser reposer pendant 48 heures
- 5° Chauffer le vinaigre, et verser sur les tomates
- 6° Bouillir en tenant la marmite bien couverte
- 7° Ajouter la moutarde et le sucre et lorsque le tout sera cuit, refroidir, mettre en pots et couvrir.

Sauce aux Tomates Rouges

Procédé

Procéder de la même manière que pour la sauce aux tomates vertes et remplacer les tomates vertes par des tomates rouges et les piments verts par des piments rouges.

Oignons Marinés

Procédé

- 1° Peler les oignons et les mettre dans la saumure (2 tasses de gros sel pour 8 tasses d'eau)

- 2° Laisser reposer 2 jours, retirer de la saumure, recouvrir avec de la saumure fraîche et laisser reposer encore 2 jours
- 3° Retirer de la saumure, laver, mettre en bocaux et recouvrir avec du vinaigre chaud auquel on aura ajouté quelques clous de girofle, de la canelle et des épices mélangées.

Betteraves dans le Vinaigre

Ingrédients

Betteraves cuites tranchées (p. 74)

Vinaigre

Procédé

- 1° Mettre les betteraves dans des bocaux et couvrir de vinaigre chaud
 - 2° Refroidir et bien boucher.
-

CHAPITRE XXV

Epices

Les principales épices sont le poivre, la canelle, la muscade, le piment (séché), le clou de girofle, le thym, le laurier, la marjolaine, la sarriette, le cerfeuil, le gingembre, l'ail, le jus d'oignons, la sauge, les épices mélangées, le raifort et la moutarde.

Ces aromates n'ont aucune valeur nutritive, mais servent à donner aux aliments une saveur plus forte qui les rend plus agréables au goût.

On ne doit se servir de ces assaisonnements qu'avec modération.

Ils doivent se trouver dans les garde-manger de tous les hôtels, être achetés en petites quantités parce qu'ils perdent de la qualité avec le temps.

Essences

Les essences employées dans notre cuisine sont: la vanille, le citron, le ratafia, la fleur d'oranger, la framboise, la menthe, l'essence de caramel, etc.

Comme les épices il faut s'en servir avec modération et aussi n'employer qu'une bonne qualité d'essence et les acheter par petites quantités.

La Batterie de Cuisine

Une batterie de cuisine incomplète est souvent la cause qu'un repas est manqué. Voici une liste des ustensiles de cuisine nécessaires à un hôtel moyen :

- 2 marmites (soupières) de fer ou d'aluminium,
- 2 ou 3 chaudrons de fer,
- 2 grandes rôtissoires,
- 2 petites rôtissoires,
- 1 marmite à confiture,
- 2 bains-marie,
- 1 bouilloire,
- 3 ou 4 lèchefrites de dimensions assorties,
- 2 poissonnières,
- 1 fouet à oeufs (batteur Dover),
- 3 ou 4 moules à gâteaux,
- 3 ou 4 moules à gratin,
- 3 plats à poudings,
- 3 moules à gélatine,
- 3 mouvettes (cuillères en bois),
- 1 ridelle à pâte,
- 1 scie à viande,
- 3 couloirs assortis,
- 1 sablier,
- 1 ridelle pour les fruits à pépins,
- 3 cafetières de différentes grandeurs,
- 2 couteaux à pain,
- Tasses à mesurer,
- 1 marmite spéciale pour les pommes de terre,
- Des pots de terre cuite pour les fèves au lard,
- 1 machine à hacher la viande, et les légumes,
- 1 douzaine d'assiettes à tartes ou plus,
- Des moules à poudings de différentes grandeurs,
- 1 rond à crêpes,
- 3 cuillères en fer ou aluminium,
- 3 fourchettes à long manche,
- 1 hache à viande,
- 3 râpes assorties,
- Plusieurs bols à démêler,
- 3 passoires de dimensions différentes,
- 2 ou 3 théières de différentes grandeurs,
- 1 planche à pain,
- Des aiguilles à larder,
- 1 tamis à farine,
- 2 tire-bouchons,
- 1 planche en bois pour couper les légumes,
- 2 cuillères à pots,
- Salières,
- Poivrières,
- 1 pilon à pommes de terre,
- Des poêles à frire de différentes dimensions,
- 2 cuillères pour arroser les rôtis, 12 à 14 pcs. de longueur,

- 1 bouilloire pour friture,
 - 2 couteaux à éplucher (inoxidables),
 - 1 service de cuillères à mesurer,
 - 1 balance contrôlée,
 - 3 entonnoirs (grandeurs différentes),
 - 1 brosse à poils raides pour nettoyer les légumes,
 - 1 rouleau à pâte en bois,
 - 1 pétrin,
 - 1 plat en bois pour hacher les légumes,
 - Plusieurs couteaux bien aiguisés pour couper la viande et dépecer,
 - 1 pic à glace.
-

Termes Culinaires

- Abaisse:** Pâte mince roulée.
Abatis: Tête, cou, pattes, gésier, foie, coeur d'une volaille.
Abattre: Rouler avec le rouleau à pâte.
Assaisonner: Rendre savoureux à l'aide d'ingrédients culinaires.
Badigeonner: Appliquer sur une surface avec un pinceau.
Bardes: Tranches de lard gras taillées minces.
Barder: Envelopper de tranches de lard gras taillées minces.
Batte: Pièce de bois avec un manche dont on se sert pour battre la viande.
Bifteck (steak): Tranche de boeuf cuite à la poêle.
Blanchir: Passer à l'eau bouillante pour en enlever l'âcreté.
Bouquet garni: Branches de persil, une feuille de laurier et une ou deux branches de thym. On met le thym avec la feuille de laurier, on recouvre avec le persil et l'on attache le tout avec du fil; on peut se servir d'herbes salées, et dessalées pour un bouquet.
Braiser: Faire cuire dans une casserole sur laquelle on laisse le couvercle.
Brider: Passer une ficelle pour maintenir les membres d'une volaille.
Caraméliser: Fondre du sucre jusqu'à ce qu'il commence à brûler.
Chapelure: Croûtes de pain séchées et râpées.
Ciseler: Faire des incisions plus ou moins grandes sur les poissons que l'on met sur le gril. On dit aussi ciseler un oignon ou le couper en tranches très minces et régulières.
Cornstarch: Fécule de maïs.
Crever: Terme employé pour la cuisson du riz ou de l'orge; le riz lorsqu'il crève est cuit, sans être déformé.
Croutons: Petits morceaux de pain rôtis que l'on met dans les purées, omelettes, etc.
Débris: Restes de viandes ou poissons.
Déchiqueter: Couper en taillades ou en petites parties.
Dégorger: Tremper dans de l'eau froide une viande pour la débarrasser du sang ou des impuretés quelle contient.
Dépouiller: Enlever la peau d'un animal.
Désosser: Enlever les os.
Détailler le chou: Enlever les feuilles une par une.
Détailler le poulet: Le diviser par morceaux.
Dorer: Brunir au four.
Echauder: Passer à l'eau bouillante.
Ecorcher: Enlever la peau.
Egoutter: Débarrasser du liquide.
Emincer: Couper en tranches minces.
Eponger: Nettoyer avec une éponge ou quelque chose de spongieux.
Faire revenir: Chauffer dans le beurre ou la graisse.
Fariner: Couvrir de farine.
Fécule de maïs: Cornstarch.
Flocons de maïs: Corn Flakes.
Foncer: Couvrir le fond.
Friture: Huile, beurre, graisse servant à frire.
Gousse: Enveloppe des graines d'une plante.
Grande friture: En graisse profonde.
Gratiner: Rôtir au four, de manière à ce que les aliments prennent une couleur dorée.
Grumeaux: Petites portions de matières caillées.
Lardons: Petits morceaux de lard.

Larder: Introduire, avec une aiguille spéciale, des lardons dans une pièce de viande avant de la faire cuire.

Lier: Epaissir au moyen de jaunes d'oeufs ou de farine.

Macérer: Faire tremper à froid dans le vinaigre, le vin ou l'alcool un morceau de viande, des fruits ou des légumes.

Marinade: Sauce composée de vinaigre, sel, poivre et épices qui sert à la préparation de certains mets.

Mariner: Faire tremper la viande dans une marinade pour l'attendrir et lui donner de la saveur.

Mijoter: Bouillir doucement.

Mouiller: Tremper, humecter.

Mouvette: Cuillère en bois.

Noisette: De la grosseur d'une noisette.

Paner: Saupoudrer de mie de pain très fine.

Panure: Miettes de pain séchées.

Parer: Enlever aux viandes la peau, les nerfs ou les graisses superflues.

Pile: Amas de choses les unes sur les autres.

Piler: Broyer avec un pilon.

Piquer: Larder de la viande avec une aiguille spéciale en faisant sortir les deux bouts du lard.

Présure: Substance qui sert à faire cailler le lait.

Quasi: Morceau de la cuisse du boeuf ou du veau, situé au-dessus du gîte à la noix.

Ratisser: Enlever, en grattant, la pelure d'un légume ou fruit.

Ravier: Plat sur lequel on sert les hors-d'oeuvre.

Réduire: Laisser bouillir un liquide jusqu'à ce qu'il ait diminué de quantité.

Roussir: Rendre roux, brûler légèrement.

Roux: Préparation de beurre et de farine qui sert à lier les sauces.

Roux blanc: Farine cuite dans le beurre fondu, sans laisser roussir.

Roux blond: Farine cuite dans le beurre, jusqu'à couleur blonde.

Roux brun: Farine cuite dans le beurre jusqu'à couleur brune.

Saisir: Mettre à feu très chaud.

Saupoudrer: Poudrer de sel, de farine, de chapelure, etc. . .

Sauter: Cuire dans le beurre ou la graisse à feu vif.

Tourner: Terme de pâtisserie qui signifie donner un ou plusieurs tours à la pâte. On appelle donner un tour, plier la pâte en deux ou trois après l'avoir abaissée avec le rouleau. Si on répète cette opération deux fois, on donne deux tours.

Tourner des légumes: Donner avec un couteau une jolie forme.

Tourner des olives: Enlever le noyau en tournant tout autour avec un couteau, de manière à laisser aux olives leur forme première.

Equivalences

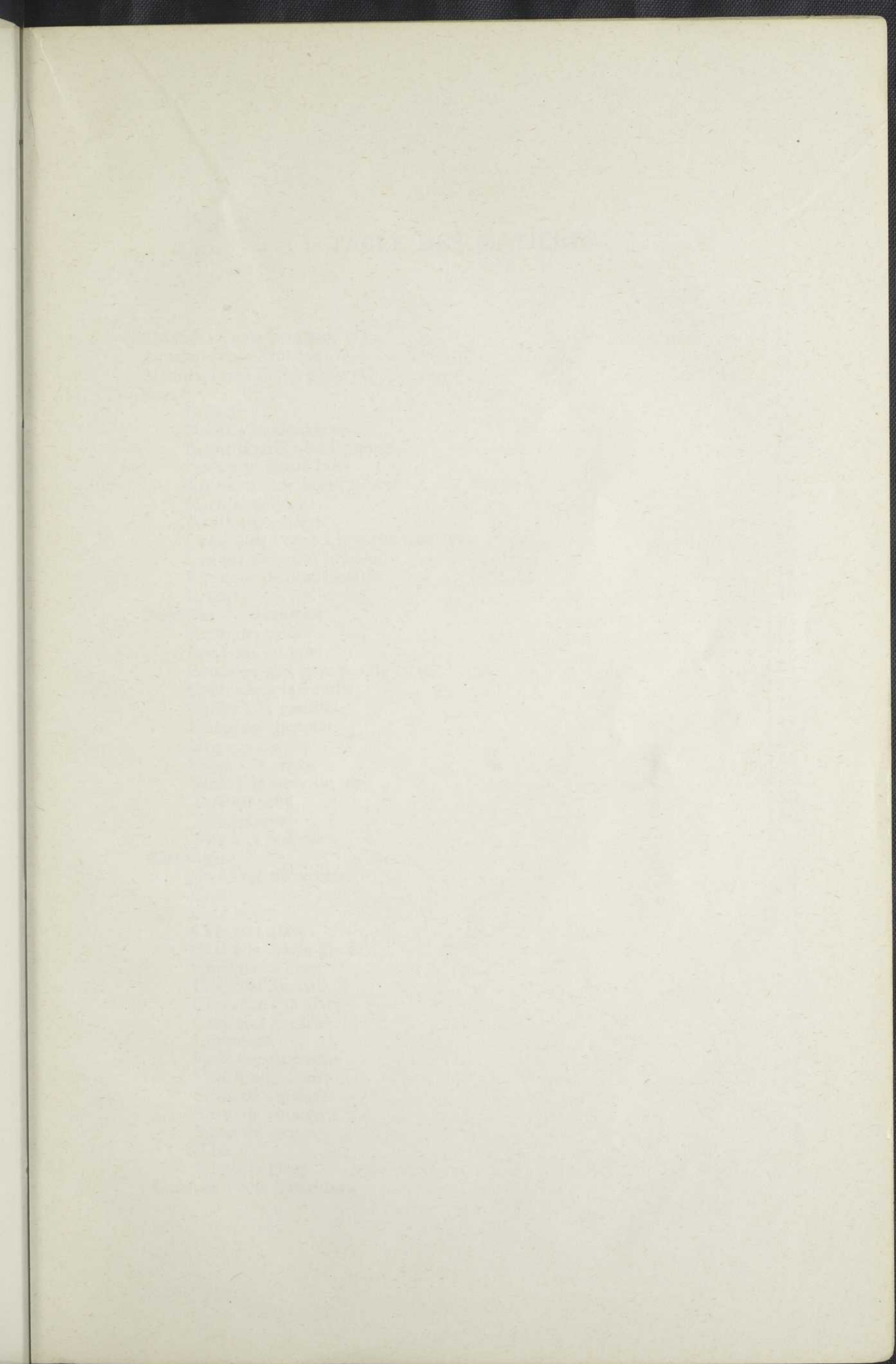
	16 c. à s.	égale	1 tasse	
	2 tasses	"	1 chopine	
	4 "	"	1 pinte	
	4 pintes	"	1 gallon	
Beurre:	1 tasse	égale	$\frac{1}{2}$ livre	
Farine:	4 "	"	1 "	
Farine de blé d'Inde:	1 "	"	5 onces	
Liquide:	1 "	"	8 "	
Liquide:	2 "	"	1 chopine	
Raisins de table:	1 "	"	6 onces	
Raisins de Corinthe nettoyés:	1 "	"	6 "	
Riz:	1 "	"	$\frac{1}{2}$ livre	
Saindoux:	1 "	"	$\frac{1}{2}$ "	
Sucre granulé:	1 "	"	$\frac{1}{2}$ "	
Sucre en poudre:	1 "	"	$\frac{1}{2}$ "	
Viande cuite:	1 "	"	$\frac{1}{2}$ "	
Viande hachée tassée:	1 "	"	$\frac{1}{2}$ "	

Temps pour Rôtir

Oie	20	minutes par livre.
Gigot agneau	20	" " "
Porc	30	" " "
Dinde	20	" " "
Veau	20	" " "
Rosbif saignant	16	" " "
Rosbif medium	22	" " "
Rosbif bien cuit	30	" " "

Temps de Cuisson

Asperges	20 à 25	minutes.
Fèves de Lima	30 à 40	"
Haricots verts	44 à 50	"
Betteraves	45	minutes ou plus.
Choux de Bruxelles	30	minutes.
Choux coupés	25	"
Carottes jeunes	20	"
" vieilles	30 à 40	minutes.
Choux-fleurs	20	minutes.
Blé d'Inde frais	30	"
Panais	40	"
Pois verts	25 à 30	minutes
Pommes de terre	30	minutes.
Oignons	40	"
Epinards	20	"



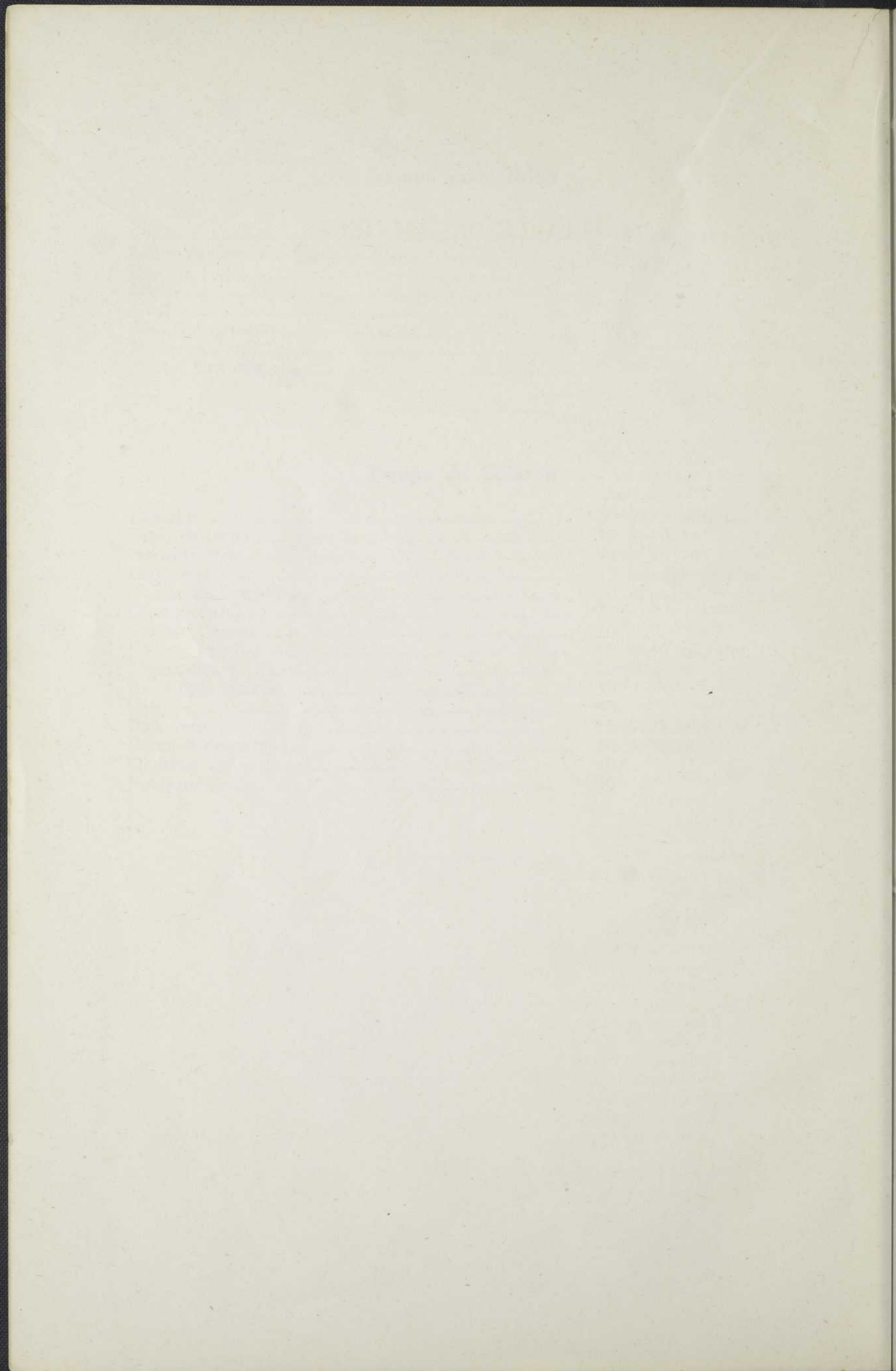


TABLE DES MATIERES

	PAGE
Amandes (voir Bonbons et)	131
Agneau (voir Mouton et)	42
Biscuits (voir Petits pains et)	5
Boeuf	
Bifteck	37
Boeuf à la ménagère	38
Boeuf bouilli aux légumes	38
Coeur de boeuf farci	40
Croquettes de boeuf	39
Hachis de boeuf	39
Hamburger Steak	38
Langue de boeuf à la sauce tomates	40
Langue de boeuf braisée	40
Rognons de boeuf sautés	39
Rosbif	38
Bonbons — Amandes	
Amandes salées	131
Bonbons au miel	128
Bonbons aux pommes de terre	128
Caramels à la vanille	128
Carrés à la vanille	129
Fudge au chocolat	129
Neige aux noix	129
Sucre à la crème	130
Sucre à la noix de coco	130
Tire blanche	130
Tire éponge	130
Tire à la mélasse	131
Breuvages	
Breuvage de récolte	2
Café	1
Café noir	1
Café à la glace	1
Café à la crème glacée	1
Chocolat à l'eau	2
Chocolat au lait	2
Chocolat à la glace	2
Chocolat et cacao	2
Limonade	2
Petit lait au citron	4
Punch aux fruits	2
Sirop de vinaigre	3
Sirop de vinaigre	3
Sirop de cerises	3
Thé	1
Thé à la glace	1
Canards (voir Volailles)	

Cocktails — Canapés — Hors d'oeuvre

Cocktail au jus de raisins	20
Cocktail au jus de tomates	20
Cocktail aux fruits	20
Cocktail aux huitres	20
Garnitures pour canapés	21

Confitures — Gelées

Compote de citrouilles	133
Compote de pommes	133
Confitures (petits fruits)	133
Confitures de pêches, poires, ananas	133
Confitures de prunes	134
Confitures d'atocas	134
Confitures de rhubarbe et d'ananas	134
Confitures de melons et de citrouilles	134
Gelée d'atoca	135
Gelées de pomme	135

Crustacés (voir Poissons et)**Desserts Chauds - Froids - Glacés**

Bagatelle	101
Betty aux pommes	101
Blanc-Manger	101
Blanc-Manger (3 couleurs)	102
Blanc-Manger au chocolat	102
Blanc-Manger au caramel	102
Charlotte Russe	102
Crème aux bananes	104
Crème aux jaunes d'oeufs	105
Crème aux pommes	105
Crème bavaroise	104
Crème brûlée	105
Crème espagnole	105
Crème fouettée	104
Crème glacée à la vanille	108
Crème glacée au chocolat	108
Crème glacée au jus de raisin	109
Crème glacée aux pêches	109
Custard aux ananas	103
Custard aux caramels	103
Custard au chocolat	103
Custard au sucre d'érable	103
Custard simple	102
Meringues	106
Mousse au chocolat	107
Mousse au café	107
Mousse aux fruits	107
Mousse à la vanille	107
Oeufs à la neige	106
Parfait à l'érable	108
Parfait aux fraises	108
Plum Pudding	97
Pommes au sirop d'érable	103
Pommes au tapioca	100
Pommes cuites au four	103

	PAGE
Pouding aux bananes	96
Pouding à l'orange	97
Pouding au pain	97
Pouding cottage	97
Pouding aux pruneaux	98
Pouding aux raisins à la vapeur	98
Pouding à la reine Marie	98
Pouding au riz I	99
Pouding au riz II	99
Pouding au suif	99
Pouding au tapioca	100
Pruneaux à la crème fouettée	106
Salade aux fruits	104
Sorbet à l'ananas	109
Sorbet aux fraises ou aux framboises I	109
Sorbet aux fraises ou aux framboises II	110
Sorbet au jus de raisins	110
Sorbet à la rhubarbe	110
Tapioca à la rhubarbe	100
Dindes (voir Volailles)	
Epices — Essences	138
Gâteaux (voir Pâte)	
Gelées (voir Confitures et)	
Glaces	
Glace à l'orange	126
Glace au beurre	125
Glace au chocolat	126
Glace bouillie	125
Glace bouillie à l'érable	126
Garniture au chocolat	127
Garniture custard	127
Garniture à l'orange	126
Glace Mocha	125
Glace neige	125
Gibiers (voir Volailles et)	
Légumes	
Aubergines frites	73
Aubergines farcies	73
Asperges	74
Asperges à la béchamelle	74
Asperges au beurre	74
Betteraves	74
Betteraves au beurre	74
Betteraves farcies	74
Betteraves frites	75
Blé d'Inde en épis	75
Blé d'Inde au gratin	75
Blé d'Inde à la crème	75
Carottes	75
Carottes à la Vichy	75
Carottes à la crème	75
Carottes Maître d'Hôtel	76
Céleri	76
Céleri à la crème	76

	PAGE
Céleri farci	76
Champignons	77
Champignons à la crème	77
Champignons aux fines herbes	77
Choux	77
Chou au beurre	77
Chou à la crème	77
Choux de Bruxelles	78
Choux de Bruxelles au beurre	78
Choux de Bruxelles sautés	78
Choux de Bruxelles à la crème	78
Choux-fleurs	78
Choux-fleurs au beurre	78
Choux-fleurs à la crème	78
Choux-fleurs au gratin	79
Concombres	79
Concombres cuits	79
Croquettes de pommes de terre	85
Epinards	79
Epinards au beurre	79
Epinards à la crème	79
Fèves au lard	79
Haricots (fèves en gousses)	80
Haricots au beurre	80
Haricots à la crème	80
Haricots aux fines herbes	80
Macédoine de légumes au beurre	86
Macédoine de légumes à la béchamelle	86
Navets	80
Navets au beurre	80
Navets à la crème	81
Navets en purée	81
Oignons bouillis	81
Oignons au beurre	81
Oignons à la crème	81
Oignons frits	81
Panais	81
Panais sautés	82
Panais frits	82
Panais en purée	82
Poireaux	82
Poireaux sautés	82
Poireaux à la crème	82
Pois verts	82
Pois au beurre	82
Pois à la crème	83
Petits pois à la paysanne	83
Pommes de terre bouillies	83
Pommes de terre paysanne	83
Pommes de terre en robe de chambre	83
Pommes de terre en purée	83
Pommes de terre sautées	84
Pommes de terre frites	84
Pommes de terre frites dans le beurre	84

PAGE

Pommes de terre lyonnaise	84
Pommes de terre au gratin	85
Pommes de terre delmonico	85
Restes de pommes de terre	85
Salsifis	83
Soufflé de pommes de terre	83
Soufflé de carottes	76
Timbales de chou au fromage	78
Tomates sautées	85
Tomates au gratin	86
Tomates farcies	86
Marinades	
Betteraves dans le vinaigre	137
Oignons marinés	136
Sauce aux tomates vertes	136
Sauce aux tomates rouges	136
Sauce Chili	136
Mouton et Agneau	
Agneau aux légumes	42
Agneau rôti	42
Côtelettes d'agneau	42
Mouton rôti	43
Ragoût à l'irlandaise	43
Restes de mouton	44
Rognons de mouton	43
Sang de mouton à la sauce blanche	43
Oeufs	
Oeufs à la coque	17
Oeufs à la coque (mollets)	17
Oeufs à la coque (durs)	17
Oeufs pochés	17
Oeufs farcis chauds	17
Oeufs au miroir	18
Oeufs au jambon	18
Oeufs brouillés	18
Omelette au naturel	18
Omelette soufflée	18
Omelette au lard	19
Omelette aux légumes, au jambon etc.	19
Omelette au fromage	19
Oies (voir Volailles)	
Pâtes Alimentaires — Fromage	
Canapés au fromage	15
Croquettes de fromage	14
Croûtes dorées au fromage	16
Fondue au fromage	13
Fromage cottage	13
Macaroni bouilli	12
Macaroni à la sauce blanche	12
Macaroni au fromage	12
Macaroni aux tomates	12
Oeufs gratinés au fromage	15
Oeufs et fromage à la crème	15
Pain de fromage cottage	13

	PAGE
Pouding au fromage	14
Rôties à l'anglaise	14
Rôties à la galloise	15
Spaghetti	12
Vermicelle aux oeufs	12
Pâte	
Beignets aux fruits	28
Gâteau blanc	115
Gâteau du diable	115
Gâteau à la crème d'orange	116
Gâteau sans oeuf	116
Gâteau roulé	116
Gâteau éponge	117
Gâteau au café	117
Gâteau à la fécule de pomme de terre	117
Gâteau aux noix	118
Gâteau aux fruits	118
Gâteau sablé	119
Pain d'épices	118
Panier aux fruits	115
Pâte à frire I	28
Pâte à frire II	28
Pâte brisée	111
Pâte feuilletée	111
Tarte au "butterscotch"	113
Tarte à la citrouille	113
Tarte à la crème	112
Tarte à la melasse et aux raisins	114
Tarte au chocolat	113
Tarte au citron	112
Tarte aux fruits frais	114
Tarte aux oeufs	112
Tarte mince meat	115
Tarte aux pommes	114
Petits pains — Crêpes — Biscuits	
Biscuits à la crème	10
Biscuits au fromage	8
Biscuits au gingembre	11
Biscuits à la melasse I	10
Biscuits à la melasse II	10
Biscuits à la poudre à pâte	6
Biscuits à la vanille	10
Brioche aux raisins	7
Crêpes	9
Crêpes vanillées	9
Croquignoles	9
Gâteau de Blé d'Inde	7
Gaufres	8
Macarons au corn flakes	11
Miettes de pain au beurre	8
Muffins sucrés	7
Muffins à la farine de blé d'Inde	7
Pailles au fromage	8
Pain aux noix	5

PAGE

Pain brun Boston	5
Petits biscuits chauds	6
Petits pains	5
Pop overs	6
Pigeons (voir Volailles)	
Potages	
Bouillon de boeuf	22
Bouillon de veau	22
Bouillon de volaille	22
Crème de tomate	26
Potage crécy perlé	23
Potage au blé d'Inde	25
Potage au céleri	25
Potage aux pois verts	25
Soupe aux choux	23
Soupe aux fèves brunes	24
Soupe aux huîtres	25
Soupe à l'orge	22
Soupe julienne	24
Soupe aux pâtes alimentaires	23
Soupe aux pois	24
Purée de pois	24
Soupe au riz	22
Soupe au tapioca	23
Poissons — Crustacés	
Aiglefin	30
Aiglefin fumé	30
Aiglefin au bacon	30
Anguille	30
Boulettes de poisson	34
Court-bouillon	29
Crème de poisson au gratin	33
Croquettes aux huîtres	34
Cuisson du homard	35
Doré	30
Eperlan	30
Esturgeon en ragoût	31
Filets de poisson aux tomates	34
Flétan	31
Flétan à la sauce tomates	31
Fricassée de morue salée	32
Hareng	31
Hareng à la sauce Robert	31
Homard à la Newberg	35
Huîtres frites	34
Huîtres au gratin	35
Maskinongé	31
Maskinongé à la crème	32
Modes de cuisson	29
Morue	32
Morue au four avec bacon	32
Moules bouillies	36
Saumon	33
Saumon à la crème	33

	PAGE
Saumon en Barbèque	33
Tranches de morue aux oignons	32
Truite	33
Porc	
Cochon de lait	50
Comment désosser un jambon	52
Côtelettes de porc	50
Cretons français	51
Jambon bouilli	52
Jambon en casserole	52
Porc frais farci	49
Procédé pour fondre la graisse de porc	49
Ragoût de pattes	50
Rôti de porc frais	49
Soufflé au jambon	52
Tête en fromage	51
Tourtières	51
Salades	
Fèves blanches bouillies en salade	91
Salade à la Frontenac	94
Salade au céleri	90
Salade au chou	90
Salade au chou à la mayonnaise	91
Salade au chou et aux betteraves	91
Salade au homard	88
Salade au jambon et au céleri	88
Salade au poisson	89
Salade au saumon I	88
Salade au saumon II	89
Salade aux betteraves et fèves à beurre	90
Salades aux légumes	94
Salade aux oranges et aux oignons	95
Salade aux pommes de terre I	92
Salade aux pommes de terre II	92
Salade aux pois et céleri	92
Salade d'ananas et de fromage	95
Salade de betteraves I	89
Salade de betteraves II	90
Salade de betteraves III	90
Salade de chou-fleur	91
Salade de fromage et d'olives	95
Salade de navets farcis	92
Salade de pommes de terre en purée	93
Salade de poulet I	87
Salade de poulet II	87
Salade de poulet et de veau	87
Salade de saumon en moule	89
Salade d'été	94
Salade de tomates et de chou-fleur	93
Salade canadienne	93
Salade jardinière	94
Salade martin	88
Salade Mont-Royal	95
Sandwiches	135

PAGE

Sauces pour poissons, viandes et légumes

Mayonnaise à la crème sure I	71
Mayonnaise à la crème sure II	71
Mayonnaise française	71
Mayonnaise hôtelière	71
Mayonnaise spéciale	72
Procédé pour faire la sauce	64
Roux blanc	64
Roux blond	64
Roux brun	64
Sauce à la crème	66
Sauce à la menthe	67
Sauce au beurre	64
Sauce au fromage	66
Sauce au pain	68
Sauce aux capucines	65
Sauce aux champignons	66
Sauce aux oeufs I	67
Sauce aux oeufs II	67
Sauce aux oignons	68
Sauce aux olives	68
Sauce aux pommes	69
Sauce aux tomates	70
Sauce aux pamplemousses	68
Sauce blanche ou sauce béchamelle	64
Sauce blanquette	64
Sauce bonne-femme	65
Sauce brune	65
Sauce créole	66
Sauce du revenu	69
Sauce espagnole	66
Sauce gaspésienne	67
Sauce maître d'hôtel	67
Sauce piquante	68
Sauce ravigotte froide	69
Sauce Robert	69
Sauce tartare	70
Sauce tyrolienne	70
Sauce veloutée	70

Sauces pour desserts

Sauce à la crème	124
Sauce à l'érable	125
Sauce à l'orange	127
Sauce à la melasse	126
Sauce à la vanille	127
Sauce au café	123
Sauce au caramel	123
Sauce au chocolat	123
Sauce au citron	124
Sauce au jus de fruits	126
Sauce au miel	126
Sauce aux fraises	125
Sauce aux fruits	125
Sauce "butterscotch"	123
Sauce dorée	124

	PAGE
Sauce dure	124
Sauce dure spéciale	125
Sauce jaune	126
Sauce rosée	127
Tartes (voir Pâte)	
Veau	
Cervelles de veau	46
Côtelettes de veau	45
Epaule de veau farcie	45
Foie de veau au bacon	46
Gelée de pied de veau	47
Hachis de veau	47
Langue de veau braisée	47
Longe de veau rôtie	45
Pain de veau	27
Pâte de foie gras	27
Pâté de foie de veau	47
Restes de veau	47
Restes de veau en blanquette	47
Ris de veau	46
Volailles — Gibiers — Farces	
Bifteck de chevreuil ou d'original	61
Bouilli de lard salé avec poule et légumes	57
Canards	58
Canard sauvage aux légumes	59
Civet de lièvre	60
Comment découper une volaille crue	54
Comment vider une volaille	54
Croquettes de poulet	55
Croquettes de poulet exquis	56
Dindes	58
Farce au céleri	62
Farce aux biscuits soda I	62
Farce aux biscuits soda II	62
Farce aux huîtres	62
Farce aux patates	63
Farce de mie de pain	61
Fricassée de poulet	56
Lièvre ou lapin St-Hubert	59
Lièvre ou lapin rôti	60
Oies	58
Pâté au poulet	57
Perdrix au chou	58
Perdrix au chou	59
Pigeons	58
Pigeons rôtis	58
Poulet à la casserole	56
Poulets à la crapaudine	55
Poulet à la mayonnaise	57
Poulet en sauce blanche	56
Poulet farci	55
Poulets frits	54
Poulets rôtis	54
Restes de canards rôtis	58
Rôti de chevreuil ou d'original	61

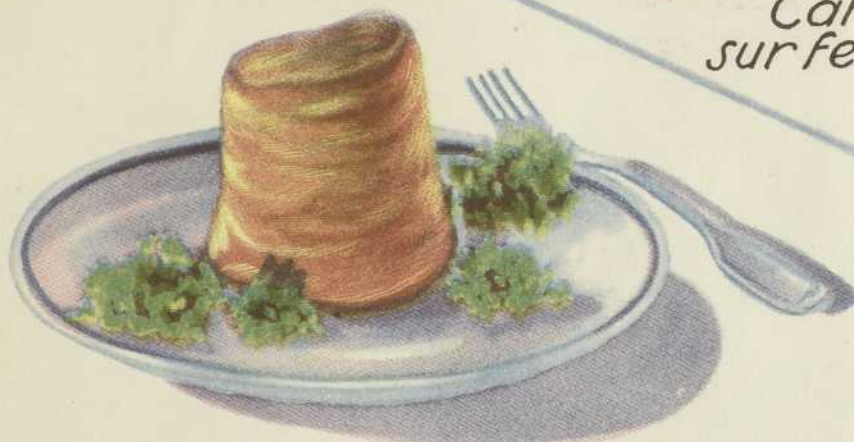
1
2
2
3
1
5
0
0
3
7
8
9
8
8
6
5
7
6
5
4
4
8
61



Pain-Beurre



*Hors d'œuvre:
Canapé d'Anchois
sur feuille de laitue*



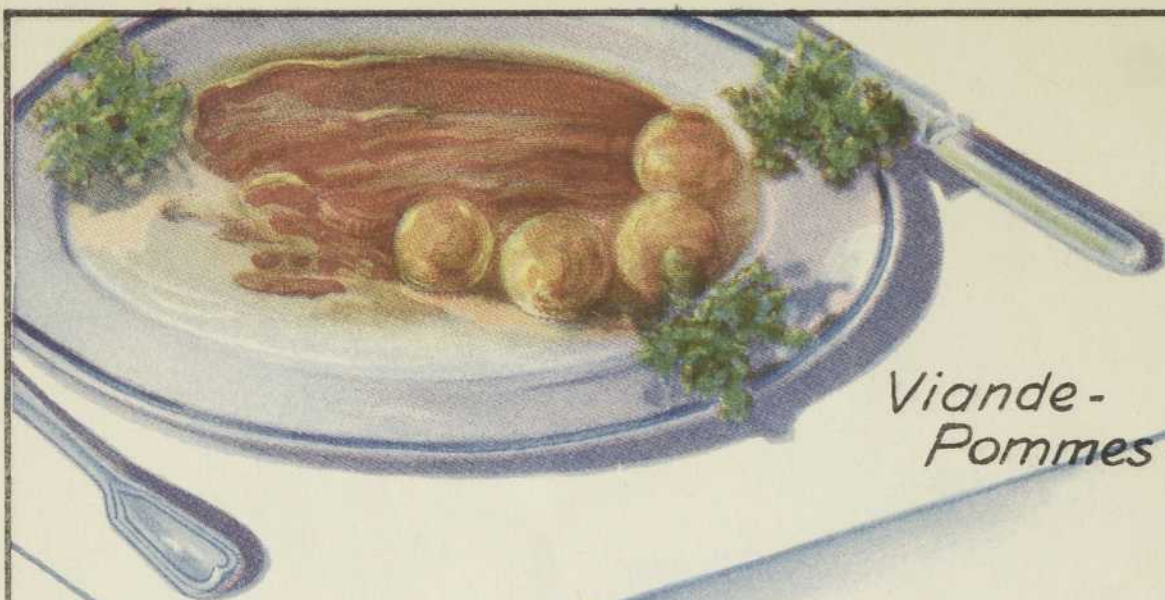
Bouchée



Potage



Poisson



*Viande -
Pommes de terre*

*Epinards
aux œufs*



Salade



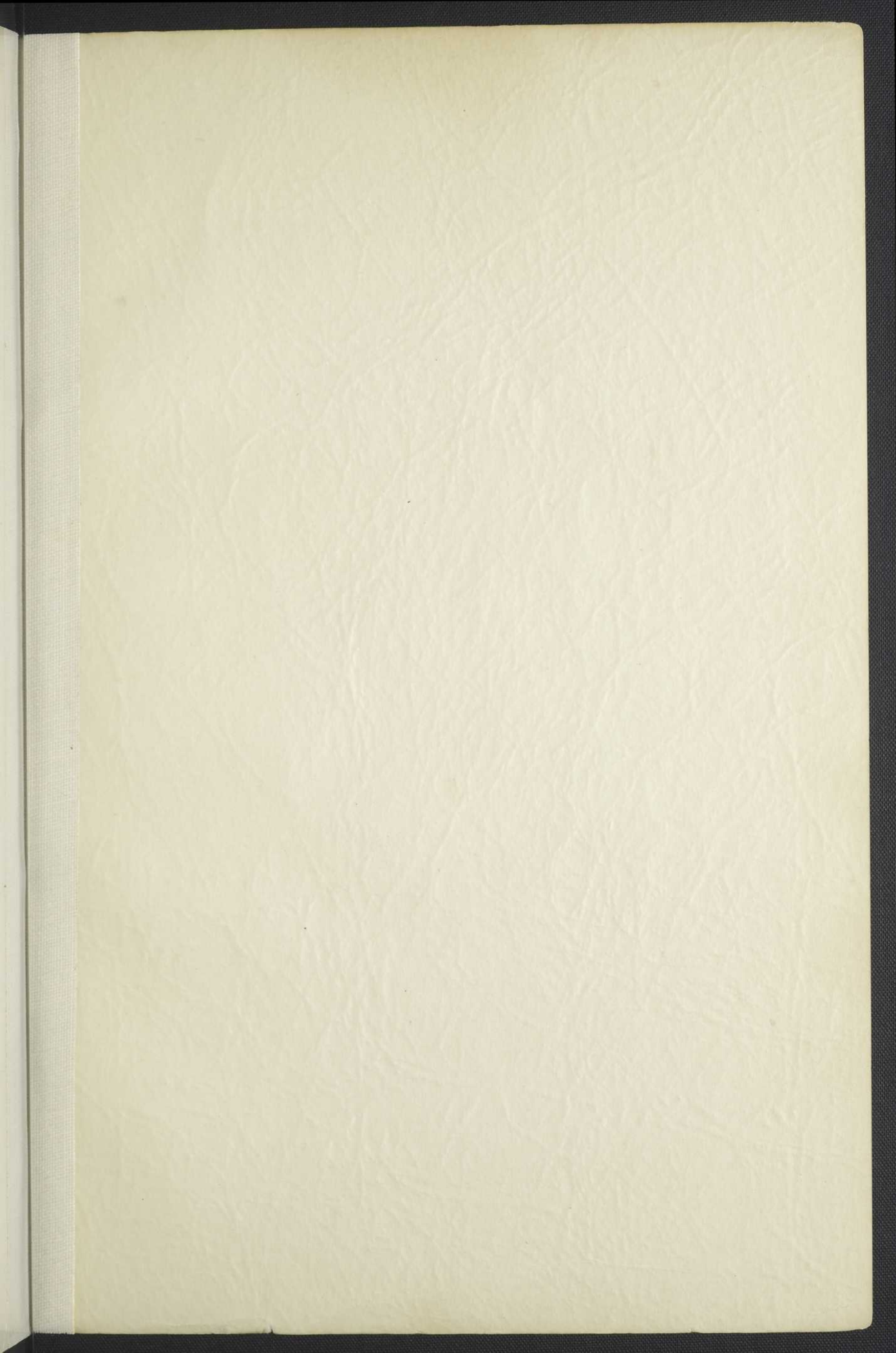
*Crème à la glace -
Biscuits*



*Centre :
Fruits assortis*

e

ice-
ts



BAnQ



000 637 901