

Les Recettes De la Ferme Tome II (Pot au Feu)



Table des matières

<u>PÂTÉ VIKING</u>	<u>11</u>
<u>PÉTONCLES DÉLICIEUX</u>	<u>12</u>
<u>ŒUFS FARCIS AUX CREVETTES</u>	<u>13</u>
<u>BOULES D'AVOCAT JAMAICAINE.....</u>	<u>14</u>
<u>ARTICHAUTS AU FROMAGE.....</u>	<u>15</u>
<u>CHAMPIGNONS FARCIS.....</u>	<u>16</u>
<u>BROCOLI MARINÉ.....</u>	<u>17</u>
<u>CHAMPIGNONS MARINÉS.....</u>	<u>18</u>
<u>BANANE EN BÂTONNETS.....</u>	<u>19</u>
<u>CAROTTE EN RUBANS.....</u>	<u>20</u>
<u>CAROTTE EN FLEUR.....</u>	<u>20</u>
<u>CAROTTE EN FLEUR II</u>	<u>20</u>
<u>CÉLERI FRISÉ.....</u>	<u>20</u>
<u>CÉLERI & CAROTTES EN FANTASIE.....</u>	<u>21</u>
<u>CONCOMBRE EN LYS</u>	<u>21</u>
<u>RADIS EN ROSE</u>	<u>21</u>
<u>RADIS EN TULIPE</u>	<u>21</u>
<u>RADIS EN ACCORDÉON.....</u>	<u>22</u>
<u>CÉLERI FARCI.....</u>	<u>22</u>
<u>LES PETITS CRETONS DU MATIN.....</u>	<u>23</u>
<u>CRETONS DE GRAND-MÈRE</u>	<u>24</u>
<u>PÂTÉ DE FOIE.....</u>	<u>25</u>
<u>PÂTÉ DE FOIE À LE BACON.....</u>	<u>26</u>
<u>TÊTE FROMAGÉE DE GRAND-PÈRE.....</u>	<u>27</u>
<u>GRAISSE DE RÔTI.....</u>	<u>28</u>
<u>CONSOMMÉ AUX CROUTONS.....</u>	<u>29</u>
<u>BOUILLON DU JOUR DE L'AN.....</u>	<u>30</u>
<u>SOUPE JARDINIÈRE.....</u>	<u>31</u>
<u>POTAGE AUX LÉGUMES.....</u>	<u>32</u>
<u>SOUPE DE MAMAN.....</u>	<u>33</u>
<u>SOUPE AUX POIS.....</u>	<u>34</u>
<u>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE.....</u>	<u>35</u>
<u>SOUPE TOMATES ET VERMICELLES.....</u>	<u>36</u>
<u>SOUPE AU CÉLERI.....</u>	<u>37</u>

CRÈME DE CHAMPIGNONS.....	38
CRÈME D'AIL	39
SOUPE AU POISSON.....	40
SOUPE AUX CREVETTES.....	41
BŒUF BRAISÉ.....	42
BŒUF BRAISÉ AUX TOMATES.....	43
BŒUF À LA BIÈRE.....	44
ROULEAUX DE BŒUF.....	45
ROGNONS DE BŒUF.....	46
PÂTÉ DE BŒUF.....	47
BŒUF EN PAPILOTTE.....	48
BŒUF AUX CHOUX.....	49
BOUILLI CANADIEN AU LARD SALÉ.....	50
POULET À L'ESTRAGON.....	51
POULET INDIEN.....	52
BLANQUETTE AU POULET DE MÉMÉ.....	53
FOIES DE VOLAILLE EN SAUCE.....	54
OIE RÔTIE AUX CERISES.....	55
DINDE RÔTIE.....	56
RÔTI DE PORC ET PATATES JAUNES.....	57
RÔTI DE PORC À L'ÉRABLE.....	58
OREILLES DE CRISSE.....	59
RAGOUT DE BOULETTES.....	60
RAGOUT DE PATTES ET BOULETTES.....	61
BOULETTES DE PORC ET JAMBON.....	62
CHAUDRONNÉE DE JAMBON.....	63
CÔTELETTE DE PORC CANADIENNE.....	64
RÔTI DE VEAU AU LARD.....	65
CÔTELETTES DE PORC, SAUCE AUX CHAMPIGNONS.....	66
FOIE DE VEAU BRAISÉ.....	67
CIPAILLE DE GRAND-MAMAN SIMONNE.....	68
COCKTAIL DE PETITES SAUCISSES.....	69
SOUPE CHINOISE	70
EGG ROLLS	71

<u>"SPARE RIBS" (sucrés)</u>	<u>72</u>
<u>RIZ FRIT AUX LÉGUMES</u>	<u>73</u>
<u>CHOW MEIN » AU POULET.....</u>	<u>74</u>
<u>GRATIN D'ORIGNAL ET DE LÉGUMES</u>	<u>75</u>
<u>GIGOT DE CHEVREUIL.....</u>	<u>76</u>
<u>LAPIN DÉLICIEUX</u>	<u>78</u>
<u>FRICASSÉE DE LIÈVRE.....</u>	<u>79</u>
<u>PERDRIX AU CHOU</u>	<u>80</u>
<u>CASSEROLE DE FAISAN AUX CHAMPIGNONS</u>	<u>81</u>
<u>CANARD À L'ÉRABLE</u>	<u>82</u>
<u>FARCE TOUTE SIMPLE</u>	<u>83</u>
<u>FARCE AU JAMBON & ABATS (dinde).....</u>	<u>84</u>
<u>FARCE AUX POMMES (OIE)</u>	<u>85</u>
<u>FARCE POUR POISSON (Morue & brochet)</u>	<u>86</u>
<u>FARCE POUR POISSON (Sole & aiglefin)</u>	<u>87</u>
<u>BON PÂTÉ QUÉBÉCOIS</u>	<u>88</u>
<u>PÂTÉ ÉCONOMIQUE</u>	<u>89</u>
<u>PÂTÉ DU BON VIEUX TEMPS.....</u>	<u>90</u>
<u>PÂTÉ AU JAMBON.....</u>	<u>91</u>
<u>POISSON ROYAL</u>	<u>92</u>
<u>POISSON BOUQUETIÈRE</u>	<u>93</u>
<u>FILET DE SOLE, SAUCE AU VIN</u>	<u>94</u>
<u>POISSON EN SAUCE DÉLICIEUSE</u>	<u>95</u>
<u>POISSON ET SAUCE TARTARE</u>	<u>96</u>
<u>POISSON ET SAUCE AU YOGOURT</u>	<u>97</u>
<u>SAUMON EN SAUCE DORÉE</u>	<u>98</u>
<u>BOULETTES AU SAUMON (délicieuse).....</u>	<u>100</u>
<u>MORUE EN BOULETTES</u>	<u>101</u>
<u>GIBELLOTTE DE BARBOTTES</u>	<u>102</u>
<u>SAUCE TARTARE (pour poissons).....</u>	<u>103</u>
<u>Sauce dorée pour saumon :</u>	<u>104</u>
<u>SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER</u>	<u>105</u>
<u>SAUCE À CREVETTES</u>	<u>106</u>
<u>TREMPETTE (à la crème sure et ciboulette).....</u>	<u>107</u>
<u>TREMPETTE AU CARI</u>	<u>108</u>

SAUCE-TREMPETTE AU PÂTÉ DE FOIE	109
LA TREMPETTE OKA	110
GARNITURE AUX ŒUFS.....	111
GARNITURE AU JAMBON.....	112
GARNITURE À LA LANGUE.....	113
GARNITURE AU SAUMON.....	114
GARNITURE AU THON.....	115
GARNITURE AUX CREVETTES.....	116
GARNITURE AU HOMARD.....	117
SANDWICHS » PITA » AU POULET.....	118
BEIGNES DU TEMPS DES FÊTES.....	119
BEIGNES DE MAMAN.....	120
CROQUIGNOLES.....	121
BEIGNETS AUX POMMES.....	122
GRAND PÈRE DE MÉMÉ.....	123
GRAND-PÈRE AUX FRAMBOISES.....	124
PETS DE SŒUR.....	125
PETITS BISCUITS DÉLICIEUX.....	126
BISCUITS À LA MÉLASSE.....	127
BISCUITS GRUAU-COCO.....	128
BISCUITS GRUAU AUX CAROTTES.....	129
BISCUITS AUX RAISINS.....	130
BISCUITS À L'ANANAS	131
BISCUITS AUX POMMES.....	132
BISCUITS DÉLICIEUX AUX BANANES.....	133
BISCUITS ROULÉS À L'ÉRABLE.....	134
GALETTES ROULÉES AUX DATTES.....	135
GALETTES À LA GELÉE.....	136
GALETTES À LA MÉLASSE.....	137
POUDING AU PAIN.....	138
POUDING AU RIZ.....	139
POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE.....	140
POUDING AUX POMMES.....	141
POUDING AUX FRUITS MÉLANGÉS.....	142
MOUSSE AU SIROP D'ÉRABLE.....	143

MOUSSE AUX FRAISES	144
MOUSSE AU CHOCOLAT.....	145
GÂTEAU ROYAL.....	146
GÂTEAU DÉLICIEUX DU PRINTEMPS.....	147
GÂTEAU LÉGER À LA CRÈME.....	148
GÂTEAU AUX CAROTTES.....	149
GÂTEAU-PAIN AUX NOIX.....	150
GÂTEAU CHOCOLAT AUX BANANES.....	151
GÂTEAU « SHORTCAKE » AUX FRAISES.....	152
GÂTEAU CHOCO-FRAISES.....	153
GÂTEAU RENVERSÉ AUX BLEUETS.....	154
GÂTEAU AUX RAISINS.....	155
GÂTEAU AUX DÉLICES DE FRUITS.....	156
GÂTEAU FORÊT-NOIRE.....	157
TARTE AUX FRAISES.....	158
TARTE À LA RHUBARBE.....	159
TARTE AUX POMMES ET FROMAGE.....	160
TARTE AUX BLEUETS.....	161
TARTE AUX RAISINS.....	162
TARTE AU SUCRE.....	163
TARTE AU SIROP D'ÉRABLE.....	164
TARTE À LA CRÈME.....	165
TARTE AU COCONUT.....	166
TARTE AU CITRON	167
TARTE DIGESTIVE.....	168
PAIN DORÉ AU SIROP D'ÉRABLE.....	169
OEUFS AU SIROP D'ÉRABLE (de la cabane à sucre)	170
SUCRE À LA CRÈME.....	171
FUDGE.....	172
BONBONS AUX PATATES.....	173
BOUCHÉES AUX DATTES	174
BAGATELLE.....	175
PÊCHES MELBA AUX FRAMBOISES.....	176
Merci de votre encouragement.....	177

« Comme si Grand mère était encore là, pour nous faire ses bons petits plats »

Cette collection de recettes est une continuité du « Tome I » à la différence que celles-ci sont plus émancipées et la préparation nécessite plus de temps, mais le résultat en vaut la peine :

- Pour recevoir vos amis pour déguster des goûts du bon vieux temps.
- Pour apprécier la bonne cuisine québécoise à l'accent français.
- Et surtout pour conserver un grand nombre de ces recettes, jusqu'ici perdues, à la façon de nos grand-mères.

Sur la ferme comme pour les travailleurs de la ville, l'énergie est nécessaire pour exécuter les travaux d'une longue journée de labeur, et les recettes du tome I, et du tome. II, sauront bien garantir cette énergie.

La bonne cuisine du bon vieux temps, a donné des souvenirs inoubliables aux dégustateurs citadins, mais a surtout contribué à garder une santé de fer à nos travailleurs acharnés de fermiers et même des citadins...

Cette collection de recettes représente un trésor pour le palais, et il est facile de s'en rendre compte, qu'en furetant son index !

Les Recettes de la Ferme Tome II (Pot au feu)

ISBN : 978-0-97-83875-8-7

Ce livre de recettes est une copie originale de la première édition de 1986

Du même auteur

Terre des Femmes, publiée en : 2007, 2009.

Version imprimée, ISBN : 978-0-9783875-0-1 Version numérique,
ISBN : 978-0-9783875-5-6

Un Monde à Revers, publié en 2010.

Version imprimée, ISBN : 978-0-9783875-2-5 Version numérique,
ISBN : 978-0-9783875-6-3

Section : livres de recettes

Les Recettes de la Ferme:

Tome ! (4 saisons) publié en : 1985, 1988, 2007. 2010

Version imprimée, ISBN : 978-0-9783875-3-2 Version numérique,
ISBN : 978-0-9783875-7-0

Les Recettes de la Ferme. Tome11 (Pot au feu) publié en 1986,
2007, 2010

Version imprimée ISBN : 978-0-9783875-4-9 Version numérique,
ISBN : 978-0-9783875-8-7

Jasselin.com

Les Recettes de la Ferme
Tome11 (Pot au Feu)

Tous droits réservés Jasselin.com

Couverture et designs : maison

Dépôt légal :
Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec
Troisième trimestre 2010

Reproduction interdite sans autorisation de l'éditeur
Droits d'auteur © copyrights 2010, jasselin.com

Les Recettes de la Ferme Tome 11
(Pot au Feu)
Imprimé au CANADA

Version imprimée ISBN : **978-0-97-83875-4-9**

Copie électronique disponible sur l'Internet
Version numérique, ISBN : **978-0-97-83875-8-7**

Les recettes de la Ferme Tome 1

(4 saisons)

Si vous n'avez pas déjà en main ce livre de recettes, procurez-vous-le !

Ce livre de recettes a été un succès inattendu, pendant bientôt 25 ans (en juin 2010), Encore aujourd'hui, il est populaire, dans sa vieille édition, avec sa typographie originale, son montage à la main avec d'anciennes machines (Singer) de photocomposition sur ruban perforé.

Ces livres de recettes (tome 1) et (tome II), ont été le résultat de nombreuses recettes reçues de milliers de fermières, présentant leurs recettes favorites. Cette affluence de recettes a fait suite à de nombreux articles publiés dans nos publications agricoles de cette époque, les encourageant à partager leurs secrets de santé sur la ferme, ainsi que leurs comportements de socialisation, avec leur famille et leurs amis.

Pour vous procurer nos publications ou pour y fureter les différentes lectures :

Entrées

PÂTÉ VIKING

1 lb de pâté de foie (450 g)

1/2 t. de beurre ou margarine ramollis (125 ml)

1/4 t. d'Irish Mist (50 ml)

2 c. à table d'échalotes râpées (25 ml)

3 1/4 on d'olives noires dénoyautées et tranchées (110 g)

Poivre frais moulu.

Bien mélanger ensemble le pâté de foie et le beurre.

Ajouter les ingrédients et bien mélanger.

Déposer dans un petit moule à terrine et réfrigérer.

En tartiner des tranches de pain croûté et grillé ou des craquelins.

On peut aussi démouler le pâté et le garnir de lisières de poivron rouge et de touffes de persil.

PÉTONCLES DÉLICIEUX

Servir avec l'apéritif de votre choix, des pétoncles croustillants que vous aurez préparés comme suit :

Mêler :

Une pincée de sel

Une pincée de poivre

Un soupçon de Cayenne à 1/3 t. de chapelure (75 ml)

Battre un œuf avec un peu d'eau.

Passer chaque pétoncle (environ 10 onces) dans la chapelure, puis dans l'œuf et à nouveau dans la chapelure.

Durcir environ 30 minutes.

Fondre 2 c. à table de beurre (25 ml), en arroser les pétoncles.

Cuire à 450 F (225 C) de 20 à 25 minutes jusque doré et croustillant.

ŒUFS FARCIS AUX CREVETTES

6 œufs.

1 boîte de crevettes ou l'équivalent de crevettes fraîches décortiquées et cuites.

1 noix de beurre.

Sel et poivre au goût.

Quelques crevettes entières.

Faire bouillir les œufs, écaler et couper en deux dans le sens de la longueur.

Retirer les jaunes, les écraser.

Mêler avec le beurre, les crevettes hachées.

Saler, poivrer et remplir les cavités des œufs avec cette préparation.

Décorer de crevettes entières et déposer sur une feuille de laitue.

Accompagner d'un peu de mayonnaise, quelques olives noires et une petite touffe de persil frais.

BOULES D'AVOCAT JAMAICAINE

2 gros avocats mûris à point.

1/2 t. d'huile d'olive (125 ml)

3 c. à table de vinaigre de cidre (40 ml)

3 c. à table de rhum blanc (40 ml)

1 grosse gousse d'ail écrasée.

Sel et poivre.

Couper les avocats en deux, enlever les noyaux.

Enlever la chair au moyen d'une cuillère à melon.

Placer les boules dans un bol et ajouter le reste des ingrédients.

Couvrir et réfrigérer 2 heures.

Égoutter les boules d'avocats et piquer de cure-dents.

Placer les boules sur un plat de service et accompagner de votre cocktail au rhum préféré.

ARTICHAUTS AU FROMAGE

Autant de tranches de pain blanc au lait que d'invités.

1 boîte de morceaux d'artichauts

(une pour 6 personnes).

1 tranche de mozzarella par personne

(tranchée mince).

1 noix de beurre et de l'ail émincé séché par tranche.

Placer la tranche de pain, une tranche de mozzarella par-dessus, les morceaux d'artichauts avec une noisette de beurre.

Saupoudrer d'ail émincé et recouvert de la deuxième moitié de la tranche de mozzarella.

Faire chauffer au four à 400 F (200 C) pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde bien sûr les artichauts.

Garnir de persil frais et servir chaud.

CHAMPIGNONS FARCIS

8 gros champignons frais.

1 c. à thé d'huile (5 ml)

2 c. à table d'oignons hachés (25 ml)

1/4 t. de céleri haché (50 ml)

2 c. à table de persil frais haché (25 ml)

1 pincée de sel.

1 pincée de poivre

4 feuilles de laitue

Laver et assécher les champignons.

Enlever les queues délicatement ; hacher.

Déposer les têtes de champignon dans un poêlon.

Ajouter de l'eau jusqu'à la moitié des champignons.

Cuire à feu doux. 5 minutes.

Chauffer l'huile dans un poêlon.

Ajouter les queues de champignons hachées, les autres légumes et les assaisonnements.

Cuire à feu doux. 4 minutes.

Farcir les têtes de ce mélange.

Servir sur une feuille de laitue.

BROCOLI MARINÉ

1 t d'huile végétale (250 ml)

2/3 t. de Ketchup (150 ml)

1 c. à thé de sauce Worcestershire (5 ml)

1/3 t. de sucre (75 ml)

1/4 t. de jus de citron ou de vinaigre (50 ml)

1 oignon moyen râpé finement.

1 paquet de brocoli.

Faire cuire le brocoli jusqu'à ce qu'il soit croquant.

Laisser refroidir 1/2 heure à la température de la pièce.

Mettre les 2/3 des ingrédients sur le brocoli refroidi.

Mariner au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures avant de servir.

Verser le reste du liquide avant de servir.

CHAMPIGNONS MARINÉS

- 1 boîte de champignons entiers égouttés**
- 2 c. à table de sucre (25 ml)**
- 1 c. à thé de sel (5 ml)**
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche (2 ml)**
- 1/2 c. à thé de paprika (2 ml)**
- 1/2 c. à thé d'orégano (2 ml)**
- 1/2 c. à thé de marjolaine (2 ml)**
- 1 gousse d'ail hachée**
- 1/4 t. d'oignons hachés (50 ml)**
- 1/2 t. de vinaigre de vin (125 ml)**
- 1/2 t. de (catsup) ou chutney (125 ml)**
- 1/2 t. d'huile (125 ml)**

Mariner le tout durant 24 heures à la température de la pièce.
Servir comme hors-d'œuvre.

BANANE EN BÂTONNETS

Couper la banane dans le sens de la longueur et sectionner en bâtonnets de

2 pouces.

Enrober chaque morceau de mayonnaise.

Rouler dans la noix de coco ou des noix hachées.

CAROTTE EN RUBANS

Préparer des tranches minces en glissant un couteau-éplucheur le long de la carotte.

Enrouler chaque tranche à l'aide de l'index et piquer chaque rouleau d'un cure-dent.

Laisser reposer quelques heures dans de l'eau glacée.

CAROTTE EN FLEUR

Préparer des tranches minces en glissant un couteau-éplucheur le long de la carotte.

Plier 5 tranches en deux et arranger comme les pétales d'une fleur. Attacher avec un cure-dent.

Laisser quelques heures dans de l'eau glacée.

Décorer au centre avec une petite olive farcie.

CAROTTE EN FLEUR II

Préparer des rondelles minces avec un couteau-éplucheur.

Arranger les 3 rondelles comme les pétales d'une fleur.

Attacher avec un cure-dent.

Laisser reposer quelques heures dans de l'eau glacée.

Décorer au centre avec un petit carré de piment vert.

CÉLERI FRISÉ

Couper les branches en morceaux de 2 pouces de longueur. Aux deux bouts, couper de fines entailles parallèles presque jusqu'au centre.

Déposer dans l'eau glacée jusqu'à ce que les bouts frisent

CÉLERI & CAROTTES EN FANTASIE

Trancher une grosse carotte en rondelles de 1 pouce.

Enlever le centre de la carotte.

Placer une tige de céleri dans le trou.

Couper de fines entailles parallèles aux deux bouts de la tige de céleri.

Déposer dans l'eau glacée jusqu'à ce que les bouts frisent.

CONCOMBRE EN LYS

Couper un concombre en très minces tranches.

Disposer 2 rondelles de concombre et 1 petit bâtonnet de carotte de façon à former un lys.

Attacher avec un cure-dent.

RADIS EN ROSE

Faire plusieurs rangées de petites entailles obliques et horizontales en commençant près de la racine.

Les entailles du 2e rang sont faites entre les entailles du 1er rang de manière à répartir les pétales pour former une rose.

Déposer dans l'eau glacée pour permettre aux pétales de s'ouvrir.

RADIS EN TULIPE

Choisir des radis de forme ovale.

Tracer 5 à 6 entailles de la racine à la tige.

Détacher le pétale en glissant la lame du couteau entre la chair et la pelure en commençant près de la racine.

Déposer dans l'eau glacée pour permettre aux pétales de se recourber.

RADIS EN ACCORDÉON

Choisir des radis de forme ovale ou allongée.

Tailler sur un côté du radis des demi-tranches très minces d'un bout à l'autre.

Déposer dans l'eau glacée pour entrouvrir les entailles.

CÉLERI FARCI

Couper les branches en bâtonnets de 2 pouces de longueur.

Déposer dans l'eau glacée pour quelques heures.

Farcir avec une garniture au fromage.

LES PETITS CRETONS DU MATIN

4 livres de porc (2 kg)
1 1/2 lb de panne (680 g)
5 oignons moyens
2 gousses d'ail
Sel et poivre

Couper le porc en morceaux.

Cuire dans l'eau tiède à feu doux.

Retirer la peau de la panne, la couper en petits morceaux.

Faire fondre sur un feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

Passer le porc, les résidus de la panne et les oignons au hache-viande.

Ajouter la graisse de la panne, l'ail, le sel et le poivre et mélanger.

Cuire à feu doux pendant 3 heures et demie.

Quand tout est cuit, verser dans de petits moules rincés à l'eau froide (ils se démouleront plus facilement).

CRETONS DE GRAND-MÈRE

2 livres de panne de porc (1 kg)

2 petits oignons

4 rognons de porc eau

clou, cannelle, fines herbes

Sel et poivre

Retirer la peau de la panne.

Passer au hache-viande la panne, les rognons et les oignons.

Ajouter les assaisonnements désirés, le sel et le poivre.

Couvrir d'eau et faire cuire lentement au bain-marie.

Laisser mijoter durant 5 à 6 heures.

Verser dans de petits moules rincés à l'eau froide.

PÂTÉ DE FOIE

2 lb de foie de poulet (1 kg)

3 branches de persil

1 feuille de laurier

thym

1 tasse de beurre fondu (250 ml)

Sel

1 1/2 c. à thé de moutarde préparée (7 ml)

1/4 c. à thé de clou (1.5 ml)

Cayenne

Muscade

Cognac au goût

Placer les foies dans une casserole ; couvrir d'eau, ajouter le persil, la feuille de laurier, le thym.

Couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes. Égoutter, couper et passer au hache-viande.

Mélanger le foie avec le beurre, le sel, la moutarde, le clou, le Cayenne et la muscade.

Ajouter le Cognac Battrre vigoureusement.

Presser dans un moule et refroidir.

Servir sur croûtons.

PÂTÉ DE FOIE À LE BACON

1 lb de foie de veau ou de porc (450 g)

1/2 lb de porc haché (227 g)

Sel, poivre

Thym, laurier, marjolaine

1 gousse d'ail émincé

Muscade

Cayenne

1/4 t. de vin blanc (50 ml)

5 à 6 tranches de bacon

1 lb de porc coupé en bâtonnets de 1/2 po (450 g)

Passer le foie au hache-viande.

Ajouter le porc haché, le sel, le poivre, le thym, le laurier, la marjolaine, l'ail, la muscade, le Cayenne, le vin ; mélanger parfaitement.

Placer des tranches de bacon au fond et sur les côtés d'un moule de 8 x 5 x 3.

Mettre un rang de préparation du mélange foie et porc.

Placer des morceaux de foie en bâtonnets.

Répéter un rang de foie de porc.

Couvrir d'un papier d'aluminium. Placer le moule dans un plat d'eau.

Faire cuire au four à 350 F. (180 C), 2 heures. Enlever du four.

Placer sur une grille.

Refroidir et placer au réfrigérateur au moins 12 heures.

Démouler et couper en tranches.

TÊTE FROMAGÉE DE GRAND-PÈRE

2 pattes de porc

1 livre de porc dans l'épaule (450 g)

1/4 t. de vin rouge (50 ml)

Clou et cannelle

Sel et poivre

Déposer dans une marmite les pattes de porc (bien lavées), la viande et couvrir d'eau.

Ajouter le clou et la cannelle et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande se détache des os.

Séparer la viande et la couper en petits morceaux.

Couler le bouillon, le remettre au feu avec la viande et le vin rouge.

Verser dans des petits plats rincés à l'eau froide et faire prendre au froid.

GRAISSE DE RÔTI

Une fois le rôti de porc cuit (4 à 5 lb) (2 à 2.5 kg), enlever le rôti du chaudron.

Reprendre le même chaudron et cuire sur un feu moyen, afin de réduire le liquide.

Ajouter la partie grasse du rôti et la faire fondre.

Verser 1 t d'eau froide (250 ml) à votre chaudron et faire mijoter environ 10 minutes en grattant et brassant bien le fond.

Couler puis verser dans un récipient de porcelaine ou de grès.

CONSOMMÉ AUX CROUTONS

2 c. à table de gras (25 ml)
1 lb de jarret de veau (450 g)
4 oignons
3 clous de girofle entiers
1/2 C. à thé de moutarde sèche (2 ml)
Feuilles de céleri
2 lb. de poitrine de bœuf (1 kg)
3 pintes d'eau froide (3 litres 3/8)
2 carottes
1 C. à table de gros sel (10 ml)
1/2 C. à thé de thym (2 ml)

Fondre le gras, y dorer légèrement le bœuf. Ajouter le reste des ingrédients.

Porter à ébullition. Écumer.

Couvrir et mijoter 2 heures.

Pour passer le consommé, lorsque cuit, étendre un linge mouillé dans une grande passoire, y verser le contenu de la soupière.

Laisser égoutter sans brasser.

Verser dans des bouteilles, couvrir et réfrigérer.

Le consommé peut être conservé de 2 à 3 semaines.

CROUTONS

Couper en petits dés les tranches de pain.

Faire fondre un bon morceau de beurre.

Ajouter les dés de pain.

Cuire à feu lent jusqu'à ce que les croûtons soient bien dorés.

BOUILLON DU JOUR DE L'AN

1 poulet de 2 livres (1 kg)

3 gros oignons

1 pied de céleri

Persil, sel et poivre

Couper grossièrement les oignons et le céleri.

Déposer dans un chaudron, le poulet, les légumes coupés, le persil, le sel et le poivre.

Couvrir d'eau à égalité et faire bouillir environ 45 min.

Désosser le poulet et couper en morceaux.

Remettre le poulet dans le bouillon et servir chaud.

SOUPE JARDINIÈRE

1 pinte de bœuf ou poulet (1 litre 1/8)

1 petit piment vert

1 t asperges fraîches (250 ml)

1 t de feuilles de céleri (250 ml)

1 tasse de brocoli (250 ml)

1 poignée d'épinards

2 carottes râpées

3 échalotes entières coupées en pièces moyennes.

6 champignons frais, coupés sur la hauteur.

Verser le bouillon de bœuf ou de poulet dans une casserole.

Faire chauffer vivement.

Ajouter le reste des légumes.

Laisser bouillir 8 minutes.

Pour obtenir une savoureuse soupe végétarienne.

Servir très chaud, immédiatement.

POTAGE AUX LÉGUMES

1 os à soupe

2 tranches de bacon

2 carottes

Navet

Chou

2 branches de céleri

Ciboulette

Poivre et sel

Nouilles aux œufs

Passer à la râpe les carottes, le navet, le chou et le céleri.

Couper le bacon en petits morceaux.

Faire bouillir l'os à soupe avec le bacon.

Ajouter les autres ingrédients.

Bouillir jusqu'à cuisson désirée.

SOUPE DE MAMAN

1 os avec viande et moelle

1 navet

4 branches de céleri

4 carottes

1 oignon haché

1 gousse d'ail

1 feuille de laurier

4 pintes d'eau froide (4 L) Sel, poivre

Mettre l'os, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre dans l'eau.

Faire bouillir au moins une heure.

Couper les légumes en petits cubes et les incorporer au bouillon avec la feuille de laurier.

Bouillir lentement jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajouter des nouilles, 10 minutes avant la fin de la cuisson, si désiré.

SOUPE AUX POIS

1 livre de gros pois (450 GR)

1/4 livre de lard salé (110 GR)

1 oignon

1/4 t. de haricots verts coupés en dés (50 ml)

2 c. à thé de riz (10 ml)

Sel et poivre

Faire tremper les pois une nuit.

Égoutter, ajouter de l'eau fraîche, le lard et l'oignon.

Faire tremper les pois une nuit.

Égoutter, ajouter de l'eau fraîche, le lard et l'oignon.

Laisser mijoter 20 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients et mijoter encore deux heures et demie.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Pour chaque personne :

1 gros oignon en rondelles

1 t de consommé de bœuf (250 ml)

1 t d'eau (250 ml)

Un peu de beurre

Croûtons

Fromage de votre goût

Faire revenir l'oignon dans le beurre.

Ajouter le consommé.

Laisser cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Verser dans votre plat allant au four.

Ajouter le croûton et le fromage râpé.

Faire griller et servir.

SOUPE TOMATES ET VERMICELLES

- 2 c. à table de beurre (25 ml)**
- 1/2 t. d'oignons hachés (125 ml)**
- 1/2 t. de céleri haché (125 ml)**
- 3 tasses de bouillon de poulet (700 ml)**
- 3 tasses de tomates pelées (700 ml)**
- 1 c. à thé de sel (5 ml)**
- 1/2 c. à thé de poivre (2 ml)**
- 1 feuille de laurier**
- 1/3 de tasse de vermicelle coupé (75 ml)**
- 1 c. à thé de persil frais haché (5 ml)**

Faire revenir l'oignon et le céleri dans le beurre.

Verser le bouillon de poulet et porter à ébullition.

Ajouter le vermicelle, la feuille de laurier et les tomates pelées, coupées en gros morceaux.

Assaisonner de sel et de poivre.

Mijoter 30 minutes.

Parsemer de persil avant de servir.

SOUPE AU CÉLERI

3 t de céleri (700 ml)

2 pommes de terre pelées

4 t d'eau ou de consommé (950 ml)

1/2 c. à thé de poivre (2 ml)

1/2 c. à thé d'anis (2 ml)

1/4 t. de persil haché fin (50 ml)

Tailler le céleri en petits dés. Râper les pommes de terre.

Porter à ébullition, l'eau ou le consommé.

Ajouter le céleri, les pommes de terre et le reste des ingrédients.

Couvrir et laisser mijoter 1 heure à feu moyen.

Au moment de servir, ajouter 1 t de lait chaud (250 ml)

On peut passer cette soupe au tamis ou au « blender » pour en faire une crème.

CRÈME DE CHAMPIGNONS

1 oignon finement haché

8 oz de champignons tranchés (250 GR)

3 t de bouillon de poulet (700 ml)

1 t de crème à fouetter (250 ml)

1 c. à table de farine (10 ml)

1/4 c. à thé d'origan sec (2 ml)

Sel et poivre

1 c. à table de beurre (10 ml)

Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen et y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent.

Retirer la casserole du feu et ajouter la farine, l'origan, le sel et le poivre, et bien mélanger.

Verser le bouillon peu à peu en remuant continuellement, remettre la casserole sur le feu.

Ajouter les champignons, porter à ébullition.

Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter 30-45 min. Au choix, passer la préparation au robot culinaire.

Ajouter la crème, réchauffer et servir.

CRÈME D'AIL

3 pommes de terre moyennes

1 tête d'ail

2 carottes

Beurre, huile

4 tasses d'eau ou de bouillon (950 ml)

Sel, poivre, thym, laurier

1 tasse de crème 15 % (250 ml)

Couper les légumes finement ; les mettre dans une marmite avec le beurre, l'huile, faire revenir sans laisser roussir.

Mouiller avec 4 tasses d'eau ou de bouillon ; saler et poivrer.

Ajouter le thym, le laurier.

Laisser mijoter 1 heure à 1 1/2 heure.

Passer au blender.

Au moment de servir, ajouter 1 tasse de crème 15 %.

SOUPE AU POISSON

1 oignon moyen

2 c. à table de beurre ou margarine (25 ml)

1 boîte de tomates en morceaux

1 lb de poisson (450 g)

1 pincée de safran

3 à 4 gouttes de Tabasco

Sel, poivre.

1/2 t. de crème ou de lait évaporé (125 ml)

1 tasse de lait (250 ml)

Blondir l'oignon, tranché mince, dans le beurre.

Ajouter le poisson coupé en bouchées.

Cuire lentement au maximum 10 minutes.

Mettre le reste des ingrédients et laisser mijoter quelques minutes de plus.

Au moment de servir, y verser la crème et le lait et ne jamais laisser bouillir.

Ajouter les assaisonnements et servir avec des croûtons à l'ail.

SOUPE AUX CREVETTES

1 t de petites crevettes cuites (250 ml)

3 oignons moyens

4 t de lait (950 ml)

1 c. à table de sauce Worcestershire (10 ml)

Sel, poivre.

Sel d'ail.

Beurre manié

Fondre le beurre dans un poêlon.

Ajouter les crevettes et les oignons en tranches minces.

Cuire à feu lent jusqu'à ce que les oignons soient tendres et transparents, mais non brunis.

Dans une casserole, mettre le lait à chauffer lentement et épaissir légèrement avec un peu de beurre manié.

Ajouter les assaisonnements et le mélange de « crevettes oignons ».

Cette soupe est plus savoureuse si elle est préparée 30 minutes avant de la servir.

BŒUF BRAISÉ

1 pièce de boeuf de 2 lb (ronde, rôti palette) (1 kg)

2 c. table d'huile (25 ml)

1/2 t. d'oignons hachés (125 ml)

] 1/2 t. de carottes hachées (125 ml)

1/4 t. de céleri haché (50 ml)

2 c. table de farine (25 ml)

1/2 c. thé de moutarde en poudre (2 ml)

4 1/2 t. de consommé de bœuf (1 l)

2/3 t. de tomates (150 ml)

1 gousse d'ail

1 feuille de laurier, sel et poivre

Saisir le bœuf dans l'huile.

Ajouter les oignons, les carottes et le céleri jusqu'à légèrement brunis. Mélanger la farine et la moutarde et saupoudrer sur le bœuf et les légumes.

Arroser avec le consommé de bœuf.

Ajouter les tomates et les assaisonnements.

Cuire au four à 350 F (180C.) pendant environ trois heures.

Arroser quelques fois avec le jus de cuisson.

BŒUF BRAISÉ AUX TOMATES

- 2 c. à table de persil haché (25 ml)
- 2 c. à table d'échalotes hachées (25 ml)
- 1/2 c. à thé de marjolaine hachée (2 ml)
- 2 1/2 lb de rôti de palette de bœuf (1127 g)
- 4 tranches de bacon
- 4 c. à table d'huile (60 ml)
- 1 t d'oignons hachés (250 ml)
- 2 gousses d'ail hachées
- 1/4 c. à thé de clou de girofle en poudre (1.5 ml)
- 2 feuilles de laurier
- 1/4 c. à thé de thym (1.5 ml)
- 2 c. à thé de sel (10 ml)
- 1/2 c. à thé de poivre (2 ml)
- 8 onces de vin rouge sec (226 g)
- 1 boîte de 28 onces de tomates en conserve

Mélanger ensemble le persil, les échalotes et la marjolaine.

Étendre ce mélange sur la viande.

Entourer la pièce de viande avec les tranches de bacon et bien ficeler.

Chauffer l'huile et saisir la viande chaque côté.

Enlever la viande et faire sauter les oignons dans le gras.

Remettre la viande.

Ajouter l'ail, le clou de girofle, les feuilles de laurier, le thym, le sel et le poivre.

Arroser de vin rouge et ajouter les tomates.

Porter à ébullition.

Couvrir et porter au four à 350 degrés F. (180 C) pendant 2 h 30.

Dégraissier la sauce et servir.

BŒUF À LA BIÈRE

2 lb de bœuf en cubes (1 kg)
6 c. table d'huile (90 ml)
1/2 t. d'oignons hachés (125 ml)
1/2 t. de céleri haché (125 ml)
1/2 t. de carottes hachées (125 ml)
1/2 t. de pâte de tomates (125 ml)
1 feuille de laurier
1/4 c. thé de clou de girofle (1 ml)
1/4 c. thé de poudre de Chili (1 ml)
1 1/2 t. de bière blonde (350 ml)
1 c. thé de sucre en poudre (5 ml)
Sel et poivre.

Chauffer l'huile et faire revenir la viande.

Ajouter tous les légumes, la pâte de tomates, les assaisonnements et continuer de cuire avec le bœuf.

Arroser de bière et ajouter le sucre en poudre.

Faire cuire au four à chaleur moyenne environ 2 hrs.

Vérifier l'assaisonnement avant de servir.

ROULEAUX DE BŒUF

1/2 t. de mie de pain (125 ml)

1/4 t. de lait (50 ml)

Beurre et huile

1 oignon haché

1/4 lb de veau haché (110 g)

1/4 lb de porc haché (110 g)

Fines herbes

6 tranches de bœuf farine

Bouillon

Bouquet garni

2 clous de girofle

Faire tremper la mie de pain dans le lait.

Chauffer le beurre, l'huile. Faire revenir l'oignon.

Mélanger le veau, le porc, l'oignon et le pain. Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.

Étendre une bonne cuillerée de cette farce sur chaque tranche de bœuf taillée mince, rouler et ficeler.

Passer les rouleaux dans la farine. Les faire revenir dans le beurre et l'huile. Les placer dans un plat allant au four et ajouter le bouillon, le bouquet garni et les clous de girofle.

Couvrir et faire cuire au four à 350 F. (180 C.) environ 1 heure.

GARNITURE :

1 lb de champignons (450 g)

2 piments rouges, doux coupés en cubes.

Beurre et huile, 1 gousse d'ail, sel, poivre, persil

Nettoyer les champignons. Les couper en lamelles.

Couper les piments en deux et les épépiner.

Chauffer le beurre et l'huile, faire revenir les champignons et les piments coupés.

Saupoudrer d'ail haché, saler et poivrer.

Couvrir et faire cuire 10 à 15 minutes.

ROGNONS DE BŒUF

2 rognons de bœuf

1/4 lb lard salé tranché (110 g)

Huile

3 c. table de farine (40 ml)

1 branche de céleri haché

2 c. table de persil (25 ml)

1 citron

Sel et poivre

Bouillon ou eau.

Faire fondre le lard légèrement.

Faire revenir les rognons coupés en petits morceaux.

Saupoudrer de farine et faire prendre couleur.

Couvrir de bouillon ou d'eau.

Ajouter le céleri haché et le persil.

Laisser mijoter 2 heures.

Une fois la cuisson finie, arroser de jus de citron, bien mélanger et servir.

PÂTÉ DE BŒUF

2 lb de bœuf en cubes (1 kg)

1/4 t. de beurre (50 ml)

2 c. table d'huile (25 ml)

3/4 t. de consommé de bœuf (225 ml)

3/4 t. de jus de tomate (225 ml)

1/4 c. thé de basilic (1 ml)

1 feuille de laurier

Sel et poivre

2 t de carottes en petits morceaux (250 ml)

1 t de céleri coupé en morceaux (250 ml)

1 t de navet coupé en morceaux (250 ml)

1 t champignons coupés en morceaux (250 ml)

Enfariner les cubes de bœuf. Les faire revenir dans l'huile et le beurre.

Ajouter le consommé, le jus de tomates et les assaisonnements.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux 1 h 30

Ajouter les carottes, le céleri, le navet et les champignons et continuer à cuire environ 20 minutes.

Laisser refroidir.

Verser le tout dans une cocotte allant au four.

Recouvrir d'une pâte en ayant soin de faire des incisions au centre.

Cuire au four à 350 F. (180 C.) environ 25 minutes.

BŒUF EN PAPILLOTTE

- 2 lb de bœuf (ronde) tranché (1 kg)**
- 1 3/4 t. de tomates en boîte (400 ml)**
- 1 t d'oignons émincés (250 ml)**
- 1/4 t. de piments verts en tranches (50 ml)**
- 1 t de champignons émincés (250 ml)**
- 2 c. table de fécule de, mais (25 ml)**
- 2 c. table de sauce anglaise (25 ml)**
- 1 c. thé de sel (5 ml)**
- 1/2 c. thé de poivre (2 ml)**
- 1 c. table de beurre (15 ml)**

Déposer les tranches de bœuf sur une feuille de papier d'aluminium, dans le fond d'une rôtissoire.

Égoutter les tomates et garder le jus.

Faire revenir l'oignon dans le beurre.

Déposer sur les tranches de bœuf les tomates égouttées, l'oignon, le piment vert en tranches et les champignons émincés.

Délayer la fécule de maïs avec le jus de tomate et la sauce anglaise.

Verser sur le bœuf.

Assaisonner de sel et de poivre.

Replier le papier d'aluminium et cuire au four à 350 F. (180 C) pendant 2 1/2 heures.

BŒUF AUX CHOUX

2 lb de bœuf (côte croisée ou palette) (1 kg)

1 c. table de beurre (15 ml)

1 t de tomates fraîches coupées en dés (250 ml)

1 c. table de gras (15 ml)

2 t de bouillon (500 ml)

4 1/4 t. de choux en cubes (1 litre)

1 c. thé de sel (5 ml)

1/2 c. thé de poivre (2 ml)

Saisir le bœuf dans le beurre et le gras fondus.

Ajouter le chou, les tomates et le bouillon.

Assaisonner de sel et de poivre.

Porter à ébullition.

Couvrir et cuire au four à 350 F (180 C) pendant deux heures.

BOUILLI CANADIEN AU LARD SALÉ

2 lb de bœuf (rôti, côtes croisées ou Palette) (1 kg)

1/2 lb de lard salé (227 g)

4 pommes de terre

5 carottes

1 navet coupé en gros morceaux

1 chou coupé en quatre

1 oignon

1 lb de fèves jaunes (454 g)

Sel et poivre

Dans une grande marmite, mettre le bœuf, le lard salé, les carottes, le navet, le chou, l'oignon, le sel et le poivre.

Couvrir d'eau et laisser mijoter lentement pendant deux heures.

Ajouter les pommes de terre et les fèves.

Cuire environ 45 minutes

POULET À L'ESTRAGON

3 poitrines de poulet

6 c. à table de beurre (85 ml)

1 1/2 t. de vin blanc sec (350 ml)

1/2 c. à thé d'estragon (2 ml)

1 feuille de laurier.

2 jaunes d'œufs.

3 c. à table de crème sure (40 ml)

2 c. à table de moutarde de Dijon (25 ml)

Quelques grains de Cayenne.

Sel et poivre

Couper les poitrines en deux. Faire revenir dans le beurre.

Cuire de 20 à 25 minutes sur feu moyen (ou dans le four à 400 F. (200 C.).

Mettre dans un plat, garder au chaud.

Déglacer le poêlon au vin blanc sec. Ajouter l'estragon et la feuille de laurier.

Laisser mijoter jusqu'à ce qu'il reste une tasse de liquide (250 ml).

Ajouter le sel et le poivre au goût.

Mélanger les jaunes d'œufs, la crème sure, la moutarde et la Cayenne, et lier la sauce avec ce mélange.

Enlever la feuille de laurier.

Verser sur le poulet. Servir avec riz au goût.

POULET INDIEN

2 poulets à griller dépecés, coupés en morceaux.

4 gros oignons hachés

4 c. table d'huile (60 ml)

1/2 c. thé de turmeric (2 ml)

1 c. à table de sel (15 ml)

1 c. à thé de « allspices » (5 ml)

2 c. à thé de cumin (10 ml)

3 c. à thé de curry (15 ml)

4 gousses d'ail finement hachées.

1 morceau de gingembre frais haché finement ou

1/2 c. à thé de gingembre en poudre (2 ml)

2 c. à thé rases de Cayenne ou moins si désiré (10 ml)

1 petite boîte de tomates.

2 c. à thé de coriandre en poudre (10 ml)

1/2 t. de crème sure ou de yogourt (125 ml)

Dans un grand chaudron, faire revenir les oignons hachés dans l'huile.

Ajouter le turmeric, brasser et cuire à feu doux jusqu'à doré.

Ajouter les morceaux de poulets.

Ajouter le sel, les épices et tous les autres ingrédients.

Bien mêler le tout et cuire couvert à feu moyen en brassant de temps à autre environ 1 1/2 à 2 heures.

Découvrir et mijoter 1/2 heure pour permettre au bouillon d'épaissir.

Servir avec du riz blanc, accompagné d'une bière froide légère.

BLANQUETTE AU POULET DE MÉMÉ

2 t de viande blanche de poulet ou de dinde (454 g)

1/2 c. à thé de soda (2 ml)

1 t de crème ou de lait (250 ml)

2 œufs

Sel et poivre

Mélanger le soda dans la crème.

Faire chauffer.

Ajouter le blanc de poulet coupé en morceaux.

Laisser bouillir 5 minutes. Retirer du feu.

Quand tout est refroidi, ajouter les jaunes d'œufs battus.

Assaisonner avec le poivre et le sel.

Ajouter les blancs battus en neige, battre légèrement.

Mettre dans de petits moules beurrés.

Faire cuire au four à 375 degrés F. (190 C.).

Servir immédiatement.

FOIES DE VOLAILLE EN SAUCE

- 1 3/4 lb de foies de volaille**
- 1/4 t. d'huile de maïs (50 ml)**
- 2 branches de céleri tranchées en minces biseaux.**
- 2 carottes moyennes coupées en bâtonnets de 6 cm.**
- 1 oignon moyen coupé grossièrement.**
- 3/4 lb de champignons coupés en deux (250 g)**
- 1/2 c. à thé de thym (2 ml)**
- 1 1/2 c. à thé d'estragon (7 ml)**
- 1/2 c. à thé de sel (2 ml)**
- 1/4 c. à thé de poivre (1 ml)**
- 2 c. à table de farine tout usage (30 ml)**
- 2 t de consommé de bœuf chaud (500 ml)**

Enlever le gras des foies et les couper en morceaux.

Chauffer l'huile dans une sauteuse à feu vif.

Ajouter les foies à l'huile très chaude et faire brunir de 4 à 7 minutes.

Retirer les foies et mettre de côté.

Chauffer le reste de l'huile dans la sauteuse.

Ajouter le céleri et les carottes et cuire à feu moyen environ 4 min.

Ajouter les oignons et les cuire à 2 minutes.

Ajouter les champignons et cuire à 2 minutes

Ajouter les herbes, le sel et le poivre et bien mélanger.

Ajouter la farine et faire brunir pendant 1 minute. Ajouter le consommé chaud et mélanger le tout.

Cuire jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croustillants (environ 10 minutes)

Ajouter les foies.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Retirer du feu et servir sur un nid de riz.

OIE RÔTIE AUX CERISES

1 Oie de 6 lb (3 kg)

1 1/4 C. à thé de sel (6 ml)

1/2 C. à thé de poivre (2 ml)

1 t de cassonade (250 ml)

1 C. à table de moutarde sèche (15 ml)

1 c. table de vinaigre (15 ml)

3/4 t. de cerises noires en conserves (400 ml)

2 t de bouillon de poulet (500 ml)

5 C. à thé de fécule de maïs (25 ml)

5 C. à thé d'eau froide (25 ml)

Vider et essuyer l'oie. La saler et la poivrer

Piquer les côtés et les cuisses avec la pointe d'un couteau pour permettre à la graisse de s'écouler durant la cuisson.

Rôtir au four à 350 F. (180 C.) pendant une heure. Vider le surplus de gras de la plaque de cuisson.

Bien mélanger la cassonade, la moutarde et le vinaigre, et badigeonner l'oie de ce mélange.

Remettre l'oie au four et cuire pendant environ 1 1/2 heure en arrosant souvent.

Retirer l'oie de la plaque et la garder au chaud dans un plat de service.

Vider le surplus de gras de la plaque de cuisson et y verser le jus des cerises et le bouillon de poulet.

Faire réduire du tiers (10 à 15 minutes)

Diluer la fécule de maïs dans l'eau froide et verser en filet dans le liquide bouillant.

Laisser épaissir la sauce de 2 à 3 minutes et la passer au tamis.

Ajouter les cerises à la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

Faire mijoter de 2 à 3 minutes.

Verser la sauce sur l'oie ou la servir en saucière.

DINDE RÔTIE

1 dinde de 10 à 15 lb (6 à 8 kg)
3 c. à table de beurre (40 ml)
1 oignon haché finement
1 lb de porc maigre haché (450 g)
abattis
1 t de bouillon (250 ml)
Sel, poivre, thym, feuille de laurier et marjolaine
1/2 t. de céleri en dés (125 ml)
1 1/2 t de riz cuit (350 ml)
1 t de chapelure de biscuits soda (250 ml)
1/2 t de noix de Grenoble (125 ml)
2 œufs
1/3 de tasse de beurre (75 ml)
2 c. à table de moutarde sèche (25 ml)
1/4 t. de farine (50 ml)

Parer la dinde, la laver, l'éponger parfaitement.
Préparer une bonne farce et chauffer le beurre.
Faire revenir les oignons hachés finement. Ajouter le porc, les abattis, et laisser saisir quelques minutes.
Ajouter le bouillon, saler et poivrer. Ajouter le thym, la feuille de laurier et la marjolaine. Faire cuire 1/2 heure.
Ajouter le céleri, le riz, la chapelure de biscuits soda et les noix.
Mêler bien et lier avec les œufs légèrement battus.

Vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.
Saler, poivrer la dinde à l'intérieur, la farcir, la coudre et la brider.
Placer la dinde sur la grille beurrée de la lèchefrite.
Badigeonner la dinde avec le mélange de beurre, moutarde, farine.
Arroser souvent durant la dernière heure de la cuisson.
Saupoudrer le fond de la lèchefrite de farine.
Placer au four à 325 F. (170C),
5 heures pour une dinde de 15 à 20 lb (8 à 10 kg)

RÔTI DE PORC ET PATATES JAUNES

3 à 4 lb de rôti de porc (épaule ou la fesse) (2 kg)

3 ou 4 gousses d'ail

2 tasses d'eau (500 ml)

Sel et poivre.

Pommes de terre

Étendre au fond d'un chaudron épais la couenne du rôti.

Ajouter quelques gouttes d'eau seulement et faire brunir le rôti de tous les côtés.

Ajouter l'ail, le sel, le poivre et le reste de l'eau.

Couvrir et cuire de 30 à 40 minutes par livre, à feu médium doux et vérifier pour ne pas que ça colle.

Une vingtaine de minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les pommes de terre.

On peut aussi ajouter de l'eau au besoin.

RÔTI DE PORC À L'ÉRABLE

4 lb de porc (2 kg)

1 c. à thé de moutarde sèche (5 ml)

1 c. à thé de sel d'ail (5 ml)

1 c. à thé de sarriette (5 ml)

1 oignon tranché

1/2 t. de sirop d'érable (125 ml)

Enlever le surplus de gras du rôti.

Mélanger les trois assaisonnements et étendre sur la viande.

Couvrir avec l'oignon.

Cuire 2 heures à 325 F. (160 C).

Arroser de sirop d'érable et continuer la cuisson 30 minutes en arrosant à quelques reprises.

OREILLES DE CRISSE

4 1/2 tasses d'eau (1 L)

1 1/2 lb de lard salé (680 g)

Couper le lard salé en tranches minces (1.5 cm) faire blanchir dans l'eau 5 minutes.

Retirer les tranches et bien les égoutter.

Étendre sur une plaque et cuire au four à 350 F. (180 C)

Retourner les tranches souvent durant la cuisson.

Quand elles sont bien dorées, égoutter soigneusement.

Éponger à l'aide d'un papier absorbant et servir.

RAGOUT DE BOULETTES

1 lb de porc haché (450 g)
1 lb de veau haché (450 g)
1 oignon haché fin
1/2 gousse d'ail
Un peu de farine grillée
2 t d'eau (500 ml)
1/2 t. de bouillon de poulet (125 ml)
1/2 t. de chapelure (125 ml)
Sel et poivre

Mélanger le porc et le veau, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre et la chapelure.

Faire des boulettes et rouler dans la farine grillée.

Cuire dans l'eau et le bouillon de poulet, à feu doux, pendant 30 minutes.

Ajouter un peu de farine grillée délayée dans de l'eau et laisser mijoter encore 20 minutes.

RAGOUT DE PATTES ET BOULETTES

2 1/2 lb de porc maigre haché (1 1/4 kg)

2 pattes de porc avec viande.

1 oignon moyen

1 gousse d'ail

Cannelle

Clou de girofle

Muscade au goût

Sel et poivre

2 c. à table de beurre (25 ml)

2 c. à table d'huile (25 ml)

Farine blanche

1 c. à table de farine grillée (15 ml)

Faire rôtir les pattes dans le beurre et l'huile jusqu'à couleur brun foncé et recouvrir d'eau.

Laisser mijoter environ deux heures.

Pendant ce temps, préparer de petites boulettes fermes avec le porc haché, l'oignon, l'ail et les épices.

Enfariner les boulettes et les faire revenir dans le beurre et l'huile.

Quand les pattes sont cuites, ajouter les boulettes et laisser mijoter encore une heure.

Délayer la farine grillée et ajouter à la sauce.

Au besoin, ajouter de la farine blanche délayée pour épaissir.

BOULETTES DE PORC ET JAMBON

1 lb de jambon haché (450 g)

1 lb de porc haché (450 g)

2 t de chapelure (500 ml)

1 t de lait (250 ml)

2 œufs battus

Sel

Sauce

1 1/2 t. de cassonade (350 ml)

3/4 t. de vinaigre (225 ml)

3/4 t. d'eau (225 ml)

1 c. à table de moutarde en poudre (15 ml)

Mélanger la viande, la chapelure, le lait, les œufs et le sel.

Façonner des boulettes d'un pouce environ.

Déposer dans un plat allant au four, peu profond.

Mélanger les ingrédients dans la sauce et verser sur les boulettes.

Cuire au four 40 minutes à 350 F. (180 C).

Arroser souvent avec la sauce.

Servir avec du riz.

CHAUDRONNÉE DE JAMBON

1 3/4 t. de pomme de terre (750 ml)
2 c. à table de beurre (25 ml)
1 t d'oignons émincés (250 ml)

Sauce blanche :

3 c. table de beurre (40 ml)
1/3 t. de farine (75 ml)
2 t lait tiède (500 ml)
1/4 c. thé de muscade (1 ml)
Sel et poivre
1 c. table de ciboulette hachée (15 ml)
1 1/2 lb de jambon (500 g)

Blanchir les pommes de terre.

Blondir les oignons dans le beurre.

Préparer la sauce : fondre le beurre, ajouter la farine peu à peu graduellement, ajouter le lait en brassant continuellement.

Assaisonner et ajouter la muscade.

Cuire environ 5 minutes et ajouter la ciboulette.

Étendre la moitié des pommes de terre dans une casserole.

Recouvrir d'oignons, puis une rangée de jambon et finir avec les pommes de terre.

Recouvrir de sauce blanche et cuire au four 45 min 400 F. (200 C).

CÔTELETTE DE PORC CANADIENNE

8 côtelettes de porc
1 t de piment (250 ml)
1 t de céleri (250 ml)
1 boîte de champignons
1 boîte de tomates
Sel, poivre et poudre d'oignon

Placer les côtelettes de porc dans le chaudron.
Badigeonner chaque côtelette de miel.
Ajouter les autres ingrédients.
Faire de petites fissures sur le dessus
Cuire au four à 350 F. (180 C) pendant 1 heure.

RÔTI DE VEAU AU LARD

2 lb de foie de veau tranché mince (900 g)

1/4 lb lard salé en dés (110 g)

2/3 t. d'oignons tranchés (165 ml)

1 citron

Sel et poivre

1 3/4 t. de consommé de bœuf (375 ml)

Couper le lard salé en tranches minces.

Étendre les tranches au fond d'une rôtissoire.

Déposer la longe sur le lard.

Couvrir le morceau de veau de tranches d'oignons et de citron.

Assaisonner. Rôtir au four à 400 F. (200 C) pendant 15 minutes.

Verser le consommé.

Réduire la température du four à 325 F. (170 C) et laisser cuire 2 heures en arrosant fréquemment.

Filter la sauce à la passoire et servir.

CÔTELETTES DE PORC, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

6 côtelettes de porc

Ail haché (bouteille d'épices)

6 carottes moyennes en rondelles

4 pommes de terre moyennes tranchées minces

1 boîte de crème de champignons de 10 on (284 ml)

Sel et poivre

Retirer le gras autour des côtelettes.

Mettre un peu de beurre dans une poêle.

Faire saisir les côtelettes de chaque côté.

Assaisonner au goût : sel, poivre et ail haché.

Déposer dans un récipient avec couvercle (10 1/2 po X 10 1/2 po X 6 po d'épaisseur)

Étendre sur les côtelettes les carottes en rondelles.

Recouvrir de pommes de terre tranchées minces.

Assaisonner de nouveau au goût : sel, poivre et ail.

Préparer la sauce :

Mélanger ensemble la soupe aux champignons et 1/2 bte d'eau.

Verser uniformément sur les pommes de terre.

Poser le couvercle et cuire au four à 350 degrés F. (180 C) pendant une heure.

20 minutes avant la fin de cuisson, retirer le couvercle pour faire brunir les pommes de terre.

FOIE DE VEAU BRAISÉ

3/4 lb de lard salé entrelardé (250 g)

1/2 t. farine tout usage (125 ml)

Sel et poivre

2 lb de longe de veau (désossée) (1 kg)

1/2 t. de carottes tranchées minces (125 ml)

1/2 t. d'oignons coupés en dés (125 ml)

1/2 t. de céleri coupé en dés (125 ml)

3 c. à table de beurre (40 ml)

1/3 t. de farine (75 ml)

1/4 t. purée de tomate (50 ml)

1 t de tomates (250 ml)

4 1/2 t. de consommé (1 L)

1 c. thé d'ail haché (5 ml)

1/4 c. thé de thym (1 ml)

1/4 c. thé de sarriette (1 ml)

Sel et poivre

Couper le lard en tranches minces et les blanchir 5 min.

Égoutter le lard et les faire rôtir à feu doux.

Retirer le lard de la poêle.

Mélanger la farine avec le sel et le poivre et enfariner les tranches de foie de veau.

Les faire dorer dans le gras du lard, mettre de côté.

Faire fondre le beurre dans une autre poêle et faire revenir les légumes.

Saupoudrer de farine et ajouter la purée de tomates et les tomates.

Verser doucement le consommé en brassant.

Ajouter l'ail, le thym, la sarriette, le sel et le poivre.

Amener à ébullition.

Remettre les tranches de foie dans la sauce.

Couvrir et cuire au four à 350 F. (180 C) durant 1 heure.

Servir accompagné des grillades de lard.

CIPAILLE DE GRAND-MAMAN SIMONNE

6 à 8 côtelettes de porc
2 lb bœuf surlonge (1 kg)
2 lièvres ou 2 poitrines de poulet ou 1 lapin.
2 gros oignons
Pommes de terre en cubes
2 c. à thé de cannelle (10 ml)
1 pincée d'accent
1 pincée de poudre d'ail
Sel et poivre

Couper les viandes crues en cubes.

Ajouter une même quantité de pommes de terre en cubes.

Assaisonner avec le sel, le poivre, la cannelle, l'ail, l'accent et bien mélanger le tout.

Graisser l'intérieur du couvercle et la casserole (chaudron profond).

Préparer la pâte et couvrir le fond de la casserole.

Déposer un gros oignon sur la pâte.

Remplir avec la préparation de viande et enfoncer l'autre oignon dans la viande.

Ajouter de l'eau jusqu'à ce que la viande soit bien humectée.

Couvrir le dessus d'une abaisse de pâte épaisse, en laissant une bonne ouverture sur le dessus et poser le couvercle.

Début de cuisson : 450 F. (225 C) de 30 à 45 minutes (jusqu'à ébullition).

Baisser le feu à 250 F. (140C.) et cuire environ 5 heures.

Deux heures avant la fin de cuisson, enlever le couvercle.

Au moment de servir, enlever les gros oignons, si désiré.

COCKTAIL DE PETITES SAUCISSES

3/4 t. de sauce pour spareribs (Dry garlic) (225 ml)

1 lb de saucisses cocktail (454 g)

1 c. à table de miel (15 ml)

1/2 t. de piment vert coupés en dés (125 ml)

Chauffer la sauce pour spareribs.

Ajouter le piment vert et amener à ébullition.

Bouillir 2 minutes.

Ajouter le miel et les saucisses et continuer à bouillir de 4 à 5 min.

Verser dans un bol.

Pour servir, piquer les saucisses avec des cure-dents.

SOUPE CHINOISE

6 tasses de consommé ou bouillon de poulet (1400 ml)

1 œuf battu

1/2 c. à thé de sucre (2 ml)

1/2 c. à thé d'accent (2 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

Une pincée de poivre

1 1/2 c. à thé de fécule de maïs (7 ml)

1/2 t. de céleri haché fin (125 ml)

Une pincée de gingembre

4 échalotes hachées

Dans une casserole, mêler le consommé ou le bouillon de poulet, le sucre, l'accent, le sel, le poivre, le céleri et le gingembre.

Amener à l'ébullition. Mijoter 7 minutes.

Mélanger la fécule de maïs à 1/4 t. d'eau froide (50 ml)

Ajouter lentement à la soupe.

Ramener à l'ébullition, en brassant sans arrêt. Enlever du feu.

Ajouter l'œuf battu en brassant fortement avec une fourchette jusqu'à ce que l'œuf cuise et se sépare en filaments.

Ajouter les échalotes et servir immédiatement.

EGG ROLLS

Remplissage :

1 t. de poulet cuit, coupé en petits cubes (250 ml)

1/2 t. d'oignons émincés (125 ml)

1/2 t. de céleri coupé en petits morceaux (125 ml)

1/2 c. à thé d'accent (2 ml)

1 c. à table d'huile végétale (15 ml)

2 c. à thé de sel (10 ml)

1/2 c. à thé de poivre (2 ml)

1 c. à table de sauce soya (15 ml)

4 t de chou cru émincé (950 ml)

Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients excepté le chou. Ajouter le chou et mélanger.

Pâte :

2 t de farine tout-usage (500 ml)

1 œuf battu

1 c. à thé de sel (5 ml)

1/2 t. d'eau froide (125 ml)

Mélanger la farine et le sel. Ajouter l'œuf battu.

Incorporer l'eau et brasser jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Laisser reposer 2 heures à la température de la pièce.

Étendre la pâte mince comme une feuille de papier.

Couper en carrés de 4 pouces.

Manière de remplir : plier et cuire les » egg rolls « : Placer 2 c. à table de remplissage (25 ml) au centre de chaque carré.

Badigeonner légèrement les bords de la pâte avec un œuf battu.

Plier en rectangle, recouvrant le remplissage en pressant fermement les 3 côtés. Frire peu à la fois dans 2 à 3 po d'huile d'arachide dans un poêlon ou un "Wok".

Égoutter sur du papier absorbant.

Servir avec de la sauce aux prunes.

“SPARE RIBS” (sucrés)

3 lb. de côtes levées de porc 1 po de longueur (1360 g)

3 c. à table d'huile d'arachide (40 ml)

1 pot de 12 on de sauce à l'ail (Dry garlic) médium.

Chauffer l'huile à feu vif dans un grand poêlon.

Sauter les côtes levées une demi-quantité à la fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Déposer toutes les côtes levées dans le poêlon.

Couvrir et cuire sur feu doux pendant 10 minutes en brassant de temps en temps.

Enlever le gras du poêlon.

Verser la sauce à l'ail sur les côtes.

Cuire à feu moyen en brassant jusqu'à épaissement.

RIZ FRIT AUX LÉGUMES

- 2 c. à table d'huile de maïs (25 ml)**
- 1/2 t. de céleri coupé en petits cubes (125 ml)**
- 1/2 t. d'oignons ou échalotes émincés (125 ml)**
- 1/2 t. de piment vert coupé en filets (125 ml)**
- 1/2 t. de champignons (125 ml)**
- 1/2 c. à thé d'accent (2 ml)**
- Sel et poivre au goût**
- 1/2 c. à thé de sucre (2 ml)**
- 4 t de riz cuit (950 ml)**
- 3 c. à thé de sauce soya (15 ml)**
- 1 tomate coupée en petits cubes**

Chauffer l'huile dans un grand poêlon.

Ajouter le céleri, les oignons, le piment vert, les champignons, l'accent, le sel, le poivre et le sucre.

Faire revenir sur feu vif pendant 3 minutes.

Ajouter le riz refroidi et faire cuire en remuant avec une fourchette pendant 2 minutes.

Ajouter les petits cubes de tomates et bien mélanger.

Servir avec la sauce soya.

CHOW MEIN » AU POULET

- 2 c. à table d'huile végétale (25 ml)**
- 1 oignon haché**
- 1 t de céleri (250 ml)**
- 1 piment vert en lanières**
- 1 t de céleri coupé en diagonale (250 ml)**
- 1 t de brocoli (facultatif) (250 ml)**
- 2 t de poulet (500 ml)**
- 1/2 t. de consommé au poulet (125 ml)**
- 2 c. à table de sauce soya (25 ml)**
- 1 c. à table de sucre (15 ml)**
- 1 c. à table de fécule de maïs (15 ml)**
- 1/4 l. d'eau froide (50 ml)**

Chauffer l'huile et le sel dans une poêle.

Sauter les légumes.

Ajouter la sauce soya et le sucre au bouillon de poulet.

Verser sur les légumes en brassant.

Ajouter le poulet et porter à ébullition.

Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide.

Ajouter au « chow mein » en remuant jusqu'à épaississement.

Et servir.

GRATIN D'ORIGNAL ET DE LÉGUMES

2 t de pommes de terre tranchées mince (500 ml)

2 t de céleri tranché mince (500 ml)

1 lb d'orignal haché (450 g) mélangé à

1/4 lb de porc haché (125 g)

1 t d'oignons tranchés (250 ml)

1 t de piment vert doux tranché mince (250 ml)

2 t de tomates en conserve (500 ml)

Sel et poivre

4 c. à table de chapelure (60 ml)

4 c. à table de beurre en noisettes (60 ml)

Graisser un plat à gratin de 10 tasses (2.5 L).

Déposer dans l'ordre les ingrédients par couches.

Saler et poivrer chacune.

Couvrir le tout de chapelure et parsemer de noisettes de beurre.

Cuire au four à 350 F. (180 C) 2 heures.

GIGOT DE CHEVREUIL

Sauce vigneronne :

3 gousses d'ail hachées
3 échalotes hachées
2 petits oignons hachés
thym, laurier, persil, poivre
(pas de sel qui durcirait la viande)
2 verres de bon vin rouge
3 c. thé d'huile d'olive (12 ml)
1 c. à thé de vinaigre de vin (5 ml)
1 petit verre de Cognac

Parer et piquer de lardons la pièce de viande.
Placer dans un récipient profond.
Mettre tous les ingrédients ci-dessus dans le récipient.

Laisser mariner une journée en retournant la viande de temps en temps. Retirer la viande, l'égoutter et l'éponger.
Mettre à four vif pour la saisir.
Avec moitié beurre et moitié huile, l'arroser fréquemment.
Cuire saignant.
Pendant ce temps, mettre à feu doux la marinade et faire réduire de moitié.
Passer au mélangeur pour obtenir une sauce onctueuse.

Remettre sur le feu (doux) et ajouter
1 c. table de gelée de groseille (15 ml).
Découper le rôti en tranches et servir la sauce à part.

Garnitures suggérées :

marmelade de pommes ou bananes cuites au beurre.
Purée de pommes de terre, petites poires cuites au vin rouge.
Cerises sautées, céleris braisés.
Vins : Barolo. Côte Rôti, Château-neuf-du-Pape.

Et comme dessert :

Des Fruits au Cognac.

Un verre à liqueur de Cognac 2 pommes.

2 poires

3 pêches

2 bananes

1 grappe de raisins sans pépins

1/2 t. de sucre (125 ml)

Peler tous les fruits et les couper en morceaux, les bananes en rondelles et les raisins en deux, s'ils sont gros.

Saupoudrer de sucre.

Recouvrir de Cognac et d'un petit verre d'eau.

Bien mélanger.

Laisser macérer plusieurs heures au frais.

LAPIN DÉLICIEUX

2 lb. de Lapin en morceaux (1.2 kg)

1 c. à table de beurre (15 ml)

1 piment vert en rondelles

1 oignon en rondelles

1 1/3 t. de sauce chili (325 ml)

1 t de mélasse (250 ml)

1 c. thé de sauce Worcestershire (5 ml)

Sel et poivre

2 t d'eau (500 ml)

Dans un chaudron épais beurré, mettre les morceaux de lapin. Couvrir les morceaux de lapin avec les rondelles d'oignons et de piment.

Paire une sauce avec le reste des ingrédients et verser dans le chaudron.

Cuire au four à 325 F. (170 C) pendant 1 heure.

FRICASSÉE DE LIÈVRE

4 lb de lièvre en morceaux (2 kg)

1/2 t. d'oignons émincés (125 ml)

1/2 t. d'huile (125 ml)

Sel et poivre

4 1/2 t. de bouillon de volaille (1 L.)

1 t de carottes en dés (250 ml)

2 t de pommes de terre (500 ml)

1 t de navet en dés (250 ml) Croûton et persil

Chauffer l'huile et faire dorer les morceaux de lièvre.

Ajouter et faire cuire les oignons.

Assaisonner.

Enlever le surplus de graisse et verser le bouillon de volaille.

Poser un couvercle et cuire au four à 325 F. (170 C) pendant 1 h

Ajouter les légumes, sauf les patates et continuer la cuisson pendant 30 minutes.

Ajouter les pommes de terre et cuire 20 minutes.

Au moment de servir, parsemer de croûtons et de Persil.

PERDRIX AU CHOU

2 lb. de lard salé (1 kg)

6 perdrix

1/2 t. de farine (125 ml)

1 gros chou coupé

1 gros oignon émincé

2 t. d'eau (500 ml)

sel et poivre

1/2 c. thé de thym (2 ml)

2/3 t. de vin blanc sec (150 ml)

Faire fondre le lard dans un chaudron.

Rouler les perdrix dans la farine et les faire dorer à feu doux de tous les côtés pendant 25 minutes.

Enlever les perdrix et y mettre le chou (coupé en 6 morceaux) et les oignons.

Ajouter l'eau, couvrir et laisser mijoter 15 minutes.

Remettre les perdrix avec les légumes.

Assaisonner et arroser de vin blanc.

Couvrir et continuer la cuisson à feu très doux environ 3 heures, jusqu'à tendre.

CASSEROLE DE FAISAN AUX CHAMPIGNONS

2 Faisans (2 lb chacun (1 kg) en portions individuelles
1/4 t. de beurre (50 ml)
2 t de champignons tranchés (500 ml)
2 c. à table d'oignon haché (25 ml)
2 c. à table de farine (25 ml)
2 t de bouillon de poulet (500 ml)
1/4 c. à thé de poivre (1 ml)

Dorer les faisans au beurre et mettre de côté.

Sauter, oignons et champignons jusqu'à ce que l'oignon soit transparent.

Ajouter en remuant la farine, le bouillon et le poivre et replacer les morceaux dans le poêlon.

Couvrir et cuire jusqu'à tendre (2 heures environ).

Sauce au vin :

3/4 t. de gras de cuisson du faisan (225 ml)
1 c. à table de farine (15 ml)
1/4 c. à thé de sel (1 ml)
1/4 t. de vin blanc, demi-sec (50 ml)

Mélanger la farine, le sel et le vin.

Ajouter au gras de cuisson.

Cuire en remuant jusqu'à ce que lisse et épais.

Servir chaud.

CANARD À L'ÉRABLE

Faire rôtir un canard à 350 F. (180C) pendant 90 min.

Dégraissier complètement.

Arroser le canard de

2 t consommé de bœuf (500 ml). Remettre au four 30 minutes.

Puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner le canard d'une tasse de sirop d'érable (250 ml).

Laisser brunir 15 minutes et retirer du four.

La sauce :

Dans une casserole, déposer :

2 t de fond brun (500 ml)

1 t de sirop d'érable (250 ml)

1 oz de rhum brun (30 ml)

1 oz de cacao (30 ml)

1 c. à thé de zeste de citron blanchi (5 ml)

sel et poivre au goût

Mélanger avec le fond de cuisson.

Faire réduire pendant environ 45 à 60 minutes.

Napper le canard de cette sauce.

Servir très chaud sur un lit de riz.

FARCE TOUTE SIMPLE

1 lb de viande hachée (bœuf, veau ou porc)

(454 g)

2 t de mie de pain frais (500 ml)

1 t de céleri (250 ml)

1 oignon haché

3 c. à table de beurre fondu (40 ml)

1/2 c. à table de sel (10 ml)

1/2 c. à thé de poivre (2 ml)

Assaisonnements selon la viande employée :

bœuf :

thym, marjolaine, sarriette, poudre de céleri, persil, Digon, ail.

Veau :

thym, ciboulette, persil, estragon, feuille de laurier, sarriette , ail, poudre de céleri.

Porc :

ail, sauge, clous de girofle moulus, feuille de laurier marjolaine, persil, sarriette, paprika.

Faire brunir la viande hachée.

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

FARCE AU JAMBON & ABATS (dinde)

1 lb jambon cru (450 g)

abats de la dinde.

4 œufs battus,

sel, poivre,

muscade.

1 gros oignon émincé.

1 gousse d'ail émincée.

1/2 C. à thé d'estragon (2 ml)

1/4 t. persil (50 ml)

6 tasses de mie de pain (1400 ml)

1/2 t. de crème chaude (125 ml)

Couper finement le jambon et les abats.

Ajouter la muscade aux œufs battus et assaisonner au goût.

Mélanger ensemble l'ail, le persil, l'estragon et l'oignon.

Verser la crème chaude sur la mie de pain et laisser tremper environ 10 minutes.

Ajouter les viandes, le mélange des œufs et de l'oignon.

Pétrir le tout.

Farcir une dinde de 12 à 16 lb (6 à 8 kg).

FARCE AUX POMMES (OIE)

- 3/4 t. de céleri haché (225 ml)**
- 1/3 t. d'oignons hachés (75 ml)**
- 1/4 t. de persil haché (50 ml)**
- 8 pommes coupées en gros cubes.**
- 1/4 t. de cube de lard salé (50 ml)**
- 1/3 t. de sucre (75 ml)**
- 1 t de pruneaux (250 ml)**
- 1 t de cubes de pain rôti (250 ml)**

Frir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Retirer les cubes rôtis.

Faire revenir l'oignon et le céleri dans le même gras restant dans le poêlon.

Ajouter les pommes et les pruneaux.

Cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Ajouter les cubes de pain, le persil, le sucre et les cubes de lard salé.

Assaisonner et laisser refroidir avant de l'introduire dans la volaille.

FARCE POUR POISSON (Morue & brochet)

2 t de pain (500 ml)

1 oignon haché

1 jaune d'œuf

1 c. à table de beurre (15 ml)

sel, poivre

Sarriette

un peu d'eau froide

Ramollir le pain dans l'eau froide.

Égoutter et pétrir.

Ajouter un oignon frit, le sel, le poivre, la sarriette et le jaune d'œuf.

Farcir le poisson.

FARCE POUR POISSON (Sole & aiglefin)

1/2 lb de crevettes (227 g)
2 tranches d'oignon
2 c. à table de persil haché (25 ml)
1 œuf moyen
sel et poivre

Hacher très finement les crevettes et l'oignon.
Ajouter l'œuf et battre pour obtenir une pâte lisse.
Saler et poivrer.
Farcir le poisson.

BON PÂTÉ QUÉBÉCOIS

- 1 lb de porc en cubes (454 g)**
- 1 lb de bœuf en cubes (454 g)**
- 1 lb de poulet désossé (454 g)**
- 1 oignon moyen.**
- Sel et poivre.**
- Fines herbes.**
- De l'eau bouillante**
- 2 abaisse non cuites**

Couper la viande en petits cubes.

Mélanger et assaisonner avec du sel, du poivre, des fines herbes et l'oignon tranché mince.

Déposer la moitié de la préparation dans le fond d'un chaudron épais.

Étendre un rang de pâte et faire une incision au centre.

Déposer le reste de la viande et un autre rang de pâte.

Faire une autre incision au centre de la pâte.

Verser de l'eau bouillante jusqu'à la surface.

Cuire au four à 400 degrés F. (205 C) jusqu'à ébullition de l'eau.

Réduire la température à 200 degrés F. (1105 C).

Continuer de cuire environ 5 heures.

PÂTÉ ÉCONOMIQUE

1 t de restes de rôti de bœuf (250 ml)

4 grosses pommes de terre

1 oignon haché fin

1/4 t. de gras (50 ml)

sel et poivre

1 t. de consommé au bœuf (250 ml)

eau pour recouvrir

2 abaissees non cuites

Faire revenir l'oignon dans le gras.

Ajouter les pommes de terre coupées en dés, la viande coupée en cubes, le sel et le poivre.

Recouvrir d'eau.

Faire bouillir dans une marmite recouverte.

Quand les pommes de terre sont cuites, verser la préparation dans une croûte de tarte et recouvrir d'une autre abaisse.

Cuire au four à 350 degrés F (180 C) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

PÂTÉ DU BON VIEUX TEMPS

1/2 lb de porc (227 g)

1/2 lb de veau (227 g)

1/4 c. à thé de muscade (1 ml)

1/4 c. à thé de cannelle (1 ml)

1/4 c. à thé de sel (1 ml)

1/4 c. à thé de clou de girofle (1 ml)

1 c. à table d'eau froide (15 ml)

Pâte à tarte

Déposer une abaisse dans une assiette à tarte.

Remplir du mélange de porc et de veau bien assaisonné des épices indiquées, auquel on a ajouté l'eau froide.

Rouler la croûte de dessus et faire des incisions.

Cuire 30 minutes au four à 325 degrés F. (160 C).

PÂTÉ AU JAMBON

1 oignon haché

2 c. à table de margarine (25 ml)

1 t de jambon coupé en petits dés (250 ml)

2 œufs légèrement battus

3/4 t. de lait (225 ml)

1/4 t. de mayonnaise (50 ml)

1/2 t. de fromage râpé Velveta (125 ml)

1/2 t. de chapelure ou miettes de biscuits soda (125 ml)

1 croûte de tarte non cuite.

Faire revenir l'oignon dans la margarine.

Ajouter le jambon, les œufs, le lait, la mayonnaise, le fromage et la chapelure.

Verser dans une croûte à tarte non cuite et saupoudrer de chapelure.

Cuire environ 20 minutes au four à 350 F. (180 C).

POISSON ROYAL

2 lb de poisson (filet de morue, sole ou darnes de flétan (1 kg).

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

1/2 c. à thé de paprika (2 ml)

Un peu de Cayenne

Jus de 1 citron

1/2 t. ou plus d'oignons en rondelles (125 ml)

2 c. à table de beurre (25 ml)

Rondelles de piments verts

Mettre les filets dans un plat graissé peu profond.

Mélanger sel, poivre, paprika, Cayenne et jus de citron.

Verser sur le poisson.

Faire attendrir oignons et piments dans le beurre fondu, puis disposer sur le poisson en alternant rondelles d'oignon et de piment et y verser le reste du beurre.

Cuire au four très chaud de 10 à 20 minutes.

POISSON BOUQUETIÈRE

3/4 t. de pois verts congelés (225 ml)
3/4 t. de carottes en dés (225 ml)
3/4 t. de pommes de terre en dés (225 ml)
1/3 t. de beurre (75 ml)
1/3 t. de farine (75 ml)
1 3/4 t. de lait chaud (400 ml)
1 3/4 t. de bouillon de légumes chaud (400 ml)
1 c. thé de sel (5 ml)
1/2 c. thé de poivre (2 ml)
1 3/4 t. de poisson cuit émietté (400 ml)
3/4 t. de champignons émincés (225 ml)
Beurre
Riz cuit
Persil

Faire cuire carottes et pommes de terre et garder l'eau.

Fondre le beurre et ajouter la farine.

Ajouter peu à peu le lait et l'eau des légumes.

Assaisonner.

Cuire à feu doux 15 à 20 minutes.

Ajouter le poisson cuit.

Prendre une autre casserole et faire revenir les pois, les pommes de terre et les carottes dans du beurre.

Ajouter la sauce au poisson et bien mélanger.

Servir sur un lit de riz et parsemer de persil.

FILET DE SOLE, SAUCE AU VIN

- 1 lb de filet de sole (450 g)**
- 2 échalotes émincées**
- 3 c. à table de persil haché (40 ml)**
- 1 t de champignons blancs frais (250 ml)**
- 1 t de vin blanc très sec (250 ml)**
- 1/2 t. de crème 15 % (225 ml)**

Beurrer généreusement un poêlon.

Étendre les filets et recouvrir avec les champignons coupés en tranches minces.

Parsemer de persil et d'échalotes.

Saler et poivrer au goût.

Ajouter le vin blanc.

Porter à ébullition et cuire 4 à 5 minutes.

Vérifier si le poisson est bien cuit et retirer les filets dans un plat à service, et laisser à four très doux, pour les garder chaud.

Réduire le liquide à feu vif, goûter et ajouter la crème légère.

Napper le poisson de cette sauce et garnir de tranches de citron.

On peut aussi servir ce met comme entrée.

POISSON EN SAUCE DÉLICIEUSE

1 1/2 lb doré, sole, flétan, etc. (680 g)

4 C. à table de beurre (60 ml)

1 C. à table de jus de citron (15 ml)

1 tranche d'oignon

sel et poivre

3 C. à table de farine (40 ml)

1 œuf

2 C. à table de beurre (25 ml)

2 C. à table de farine (25 ml)

1 1/2 t. de lait (350 ml) persil

citron

Couper le poisson en 8 filets.

Faire fondre le beurre.

Ajouter le poivre et le sel, le jus de citron, l'oignon haché fin.

Tremper les filets dans cette préparation

Rôtir au four dans une petite lèchefrite après les avoir saupoudrés de farine.

Lorsque cuits, les déposer dans un plat et verser autour une sauce blanche aux œufs, faite avec 2 c. à table de farine (25 ml), le lait puis le blanc de l'œuf cuit dur.

Et couper ensuite en filet.

Décorer avec le jaune d'œuf passé au tamis, persil et citron.

POISSON ET SAUCE TARTARE

Filet de morue ou autre poisson.

1 c. à thé se sel (5 ml)

1/3 t. de lait (75 ml)

Séparer en services individuels

filets de morue ou autre poisson.

Passer dans le lait fortement salé.

Passer ensuite dans la chapelure fine.

Faire chauffer de l'huile ou un autre corps gras au goût

Faire rôtir le poisson jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Le poisson est cuit quand la chair est d'un blanc laiteux.

Il n'est pas suffisamment cuit si la chair est transparente.

Servir sur plat chaud avec tranches de citron et une sauce tartare chaude.

SAUCE TARTARE (pour poissons)

2 c. table de beurre (25 ml)

2 c. table de farine (25 ml)

1 t de lait (250 ml)

1 t de mayonnaise (250 ml)

1 c. table de cornichons hachés finement (15 ml)

1 c. table d'échalotes hachées finement (15 ml)

1 c. table d'olives farcies hachées finement (15 ml)

1 c. table de câpres hachés (15 ml)

1 c. table de persil frais haché finement (15 ml)

Mettre dans une casserole le beurre et la farine.

Laisser cuire en brassant et délayer avec le lait.

Quand la sauce à jeté quelques bouillons et qu'elle est bien lisse, ajouter la mayonnaise et les autres ingrédients.

POISSON ET SAUCE AU YOGOURT

2 lb de filet de poisson (1 kg)
2 c. table de jus de citron (25 ml)
4 tomates pelées et tranchées
sel et poivre
1 tranche de bacon en cubes
1 oignon haché sauté

Sauce :

1/2 t. de yogourt nature (125 ml)
1 c. table de farine (15 ml)
1 c. table d'oignons hachés (15 ml)
1 c. table de persil haché (15 ml)
1 c. thé de graines de fenouil (5 ml)
1/2 c. thé de cerfeuil (2 ml)
1/2 c. thé d'estragon (2 ml)
1 c. table de panure (15 ml)

Arroser le filet de poisson de jus de citron et mettre de côté.

Beurrer un plat à four.

Déposer les tranches de tomates assaisonnées.

Étendre les filets de poisson sur les tomates.

Préparer la sauce en mélangeant bien tous les ingrédients, sauf la panure.

Saler et poivrer au goût.

Verser la sauce au yogourt sur les filets.

Parsemer de bacon et oignons sautés.

Saupoudrer de panure.

Couvrir et cuire 20 minutes au four, à 350 F (180 C)

SAUMON EN SAUCE DORÉE

4 (1 pouce) (2 cm) d'épaisseur de darnes de saumon
1 c. table de beurre fondu (15 ml)

Mettre les darnes de saumon sur la plaque de la lèchefrite graissée.
Badigeonner avec la moitié du beurre fondu.

Faire griller 5 minutes de 2 à 3 pouces (4 à 8 cm) de la source de chaleur.

Retourner et badigeonner avec le beurre qui reste.

Faire griller encore 5 minutes.

Servir sur un plat chaud

Sauce dorée :

3 c. table de beurre (40 ml)

3 c. table de farine tout_usage (40 ml)

1/2 c. à thé de poudre de cari (2 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

1/4 c. à thé de moutarde en poudre (1 ml)

1/8 c. à thé de poivre (0.5 ml)

1 1/2 tasse de lait (375 ml)

1 c. à thé de sauce Worcestershire (5 ml)

1 1/2 tasse de fromage Édam ou Gouda grossièrement râpé (375 ml)

1 c. à table de persil ou d'aneth frais, haché (15 ml)

Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais,
Incorporer la farine, la poudre de cari, le sel, la moutarde en poudre
et le poivre.

Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange
bouillonne.

Incorporer le lait et la sauce Worcestershire.

(suite)

(suite sauce dorée)

Continuer à faire cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition.

Remuer encore pendant une minute.

Retirer du feu.

Incorporer immédiatement le fromage.

Continuer à remuer jusqu'à ce que le fromage fonde et que la sauce soit bien lisse.

Incorporer le persil ou l'aneth haché.

Verser la sauce sur le saumon grillé.

Servir immédiatement.

Cette sauce au fromage, riche et onctueuse, peut être servie avec toute une variété d'aliments. Essayez-la avec des poitrines de poulet, du brocoli, des asperges, du chou-fleur ou des pointes de rôties.

BOULETTES AU SAUMON (délicieuse)

- 1 t de farine (375 ml)**
- 1 c. à table de poudre à pâte (15 ml)**
- 1/2 c. à thé de sel (2 ml)**
- 1/4 t. de graisse végétale (50 ml)**
- 1 œuf**
- 1 boîte de saumon (440 g)**
- 1/4 t. de lait (50 ml)**
- 1 c. table de jus de citron (15 ml)**
- 1 c. table d'oignons hachés (15 ml)**
- 1 c. table de persil haché (15 ml)**
- 1 recette de sauce blanche aux œufs.**

Préparer la pâte :

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel.
Couper la graisse en petits morceaux dans vos ingrédients secs.
Battre l'œuf et le lait et l'ajouter à la préparation.
Former une pâte.
Abaisser la pâte environ de 36 X 25 cm.

Préparer le saumon :

Enlever les arrêtes du saumon et garder le jus.
Ajouter le lait, le jus de citron, l'oignon et le persil.
Étendre cette préparation sur la pâte et rouler comme pour un gâteau roulé.
Couper en tranches environ 3 cm d'épaisseur.
Préparer une plaque beurrée et cuire 20 minutes au four à 350 degrés F. (180 C).
Servir avec une sauce blanche aux œufs.

MORUE EN BOULETTES

1 tasse de morue cuite (250 ml)

2 œufs

1 t de pommes de terre en purée (250 ml)

1 t. de biscuits soda écrasé (250 ml)

huile

farine pour rouler

persil

Mélanger les pommes de terre avec la morue déparée en morceaux et y mélanger l'œuf bien battu.

Faire de petites boulettes, les rouler dans la farine et dans l'autre œuf battu avant de les enrober de biscuits soda écrasés.

Frire dans l'huile chaude.

Parsemer de persil et servir.

GIBELOTTE DE BARBOTTES

- 2 lb de barbotes (1 kg)**
- 1 lb de lard salé en dés (454 g)**
- 1 oignon haché**
- 1 lb de champignons frais tranchés (454 g)**
- 4 tasses de pommes de terre tranchées (1 kg)**
- 2 tasses de carottes tranchées (500 ml)**
- 1 branche de céleri**
- 1 tasse de maïs en grains (250 ml)**
- 1 tasse de pois verts (250 ml)**
- 1 tasse de tomates en conserves (250 ml)**
- 1 1/2 c. à thé de sel (7 ml)**
- poivre**

Nettoyer et vider les barbotes.

Frir le lard salé dans la poêle jusqu'à croustillant.

Retirer le lard et dorer les oignons et les champignons dans la graisse chaude.

Prendre un chaudron et mélanger ensemble les légumes frits et les autres légumes.

Ajouter le sel.

Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ une heure).

Ajouter le poisson et les grillades de lard.

Vérifier la consistance et ajouter de l'eau bouillante si nécessaire.

Couvrir et cuire à feu doux 15 minutes.

SAUCE TARTARE (pour poissons)

2 c. table de beurre (25 ml)

2 c. table de farine (25 ml)

1 t de lait (250 ml)

1 t de mayonnaise (250 ml)

1 c. table de cornichons hachés finement (15 ml)

1 c. table d'échalotes hachées finement (15 ml)

1 c. table d'olives farcies hachées finement (15 ml)

1 c. table de câpres hachés (15 ml)

1 c. table de persil frais haché finement (15 ml)

Mettre dans une casserole le beurre et la farine

Laisser cuire en brassant et délayer avec le lait.

Quand la sauce a jeté quelques bouillons et qu'elle est bien lisse, ajouter la mayonnaise et les autres ingrédients.

Sauce dorée pour saumon :

3 c. table de beurre (40 ml)

3 c. table de farine tout-usage (40 ml)

1/2 c. à thé de poudre de cari (2 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

1/4 c. à thé de moutarde en poudre (1 ml)

1/8 c. à thé de poivre (0.5 ml)

1 1/2 tasse de lait (375 ml)

1 c. à thé de sauce Worcestershire (5 ml)

1 1/2 tasse de fromage Édam ou Gouda grossièrement râpé (375 ml)

1 c. à table de persil ou d'aneth frais, haché (15 ml)

Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais, Incorporer la farine, la poudre de cari, le sel, la moutarde en poudre et le poivre.

Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouillonne.

Incorporer le lait et la sauce Worcestershire.

Continuer à faire cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition.

Remuer encore pendant une minute.

Retirer du feu.

Incorporer immédiatement le fromage.

Continuer à remuer jusqu'à ce que le fromage fonde et que la sauce soit bien lisse.

Incorporer le persil ou l'aneth haché.

Verser la sauce sur le saumon grillé.

Servir immédiatement.

Cette sauce au fromage, riche et onctueuse, peut être servie avec toute une variété d'aliments.

Essayez-la avec des poitrines de poulet, du brocoli, des asperges, du chou-fleur ou des pointes de rôties.

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

1/4 lb de spaghetti (125 g)

1 t de crevettes fraîches ou en boîte (250 ml)

1 t de pétoncles (250 ml)

1 t de saumon frais ou en boîte (250 ml)

jus d'un citron

1/2 t. de crème 35 % (125 ml)

1/2 t. de crème de tomate (125 ml)

ciboulette

sel et poivre

Cuire le spaghetti à l'eau bouillante salée.

Cuire les pétoncles, les crevettes et le saumon.

Chauffer la crème et la crème de tomate.

Ajouter les fruits de mer, le jus de citron, le sel et le poivre.

Lorsque le spaghetti est cuit, l'égoutter, le rincer à l'eau chaude, bien égoutter.

Déposer dans un plat creux et verser la sauce.

Saupoudrer de ciboulette.

SAUCE À CREVETTES

1/2 t. de ketchup (125 ml)

1/2 t. de sauce chili (125 ml)

2 c. à table de citron (25 ml)

1/4 c. à thé de sel (1.5 ml)

Quelques gouttes de Tabasco

2 c. à thé de raifort (10 ml)

1/4 c. à thé de sauce Worcestershire (1.5 ml)

2 c. à table de céleri haché (25 ml)

1 1/2 t. de crevettes (350 ml)

Mélanger tous les ingrédients.

Placer au réfrigérateur et servir avec des crevettes.

TREMPETTE (à la crème sure et ciboulette)

1 t de crème sure commerciale (250 ml)

1/3 t. de ciboulette hachée fin (75 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

Mêler tous les ingrédients.

Donne 1 tasse de sauce (250 ml)

N.B. Cette sauce est excellente pour accompagner la pomme de terre au four.

TREMPETTE AU CARI

2 œufs cuits durs

1/4 t. d'oignons hachés fin (50 ml)

1/4 t. d'olives farcies hachées finement (50 ml)

1/2 c. à thé de poudre de cari (2 ml)

4 c. à table de mayonnaise (60 ml)

Écraser les œufs cuits durs avec une fourchette jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.

Servir comme trempette de légumes ou autres.

Donne environ 1 tasse de sauce (250 ml).

SAUCE-TREMPETTE AU PÂTÉ DE FOIE

1 boîte de 7 oz de pâté de foie et bacon.

1/4 t. de crème ou de lait évaporé (50 ml)

1 c. à table de raifort (15 ml)

1/2 c. à thé de sauce Worcestershire (2 ml).

Quelques gouttes de sauce Tabasco.

2 c. à table de cornichons sucrés, hachés fin (25 ml)

Défaire en crème le pâté de foie et bacon.

Délayer de la consistance d'une sauce avec les ingrédients liquides ajoutés tout à la fois.

Incorporer les cornichons hachés.

Servir comme trempette de légumes.

Donne environ 1 1/2 tasse de sauce (350 ml)

LA TREMPETTE OKA

- 1/2 lb de fromage Oka (227 g)**
- 1/2 t. d'oignons finement hachés (125 ml)**
- 1/2 t. de céleri finement haché (125 ml)**
- 1/4 t. de cornichons sucrés finement hachés (50 ml)**
- 4 gouttes de sauce Tabasco**
- 1/4 c. à thé de sauce Worcestershire (1.5 ml)**
- 1 c. à thé de moutarde préparée (2 ml)**
- 2 c. à thé de raifort préparé (10 ml)**
- 1/4 c. à thé de sel (1.5 ml)**
- 1/4 t. de 7UP (50 ml)**

Ramollir le fromage à l'aide d'une fourchette.

Ajouter les autres ingrédients.

Servir comme trempette avec des croustilles et des biscuits soda,

GARNITURE AUX ŒUFS

12 œufs cuits durs.

1/4 t. de persil haché (50 ml)

1/4 t. de piment rouge haché (50 ml)

1/4 t. d'oignons hachés (50 ml) mayonnaise

sel

poivre.

Piler les œufs.

Mêler ensemble les œufs, le persil, le piment rouge et l'oignon.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

Assaisonner au goût avec du sel et du poivre.

GARNITURE AU JAMBON

2 t de jambon haché (500 ml)

1/3 t. de marinades hachées (75 ml)

mayonnaise

Sel et poivre

Moutarde

Sauce Worcestershire

Mêler ensemble le jambon et les marinades.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

Assaisonner au goût avec le sel et le poivre, la moutarde et la sauce Worcestershire.

GARNITURE À LA LANGUE

1 t de langue cuite en conserve, hachée (250 ml)

1/2 t. d'olives farcies hachées (125 ml)

2 c. à thé de jus de citron (10 ml)

mayonnaise

sel

sauce Worcestershire

Mêler la langue, les olives et le jus de citron.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

Assaisonner au goût avec le sel et la sauce Worcestershire.

GARNITURE AU SAUMON

1 t de saumon (250 ml)

1/4 t. de piment vert, haché (50 ml)

1/4 t. de céleri, haché (50 ml)

1 c. à table de jus de citron (15 ml)

Mayonnaise

Sel

Mêler le saumon, le piment vert et le céleri.

Mouiller le tout avec le jus de citron.

Laisser reposer 10 minutes.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

Assaisonner au goût avec le sel.

GARNITURE AU THON

3 t de thon émietté (700 ml)

2 c. à thé de sel d'oignon (10 ml)

2 c. à thé de poudre de cari (10 ml) mayonnaise

Mêler ensemble le thon, le sel d'oignon et la poudre de cari.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

GARNITURE AUX CREVETTES

1 t de crevettes hachées (250 ml)

1/4 t. de piment vert haché (50 ml)

1/4 t. de céleri haché (50 ml)

1 c. à table de jus de citron (15 ml) mayonnaise

sel

sauce Worcestershire

Mêler les crevettes, le piment vert, le céleri et le jus de citron.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

Assaisonner au goût avec le sel et la sauce Worcestershire.

GARNITURE AU HOMARD

1 tasse de homard (250 ml)

1/4 t. de piment vert haché (50 ml)

1/4 t. de céleri haché (50 ml)

2 c. à table de jus de citron (25 ml)

mayonnaise ,sel

Mêler le homard, le piment vert, le céleri et le jus de citron.

Ajouter suffisamment de mayonnaise pour que le mélange se tienne bien.

Assaisonner au goût avec du sel.

SANDWICHS » PITA » AU POULET

- 1/2 t. de mayonnaise (125 ml)**
- 1/4 t. de yogourt ordinaire (50 ml)**
- 3/4 c. à thé de sel d'ail (3 ml)**
- 3/4 c. à thé de gingembre moulu (3 ml)**
- 1/2 c. à thé de cumin moulu (2 ml)**
- 1/8 c. à thé de sauce piquante (1 ml)**
- 2 1/2 t. de poulet cuit, coupé en petites bandes (625 ml)**
- 1 t de céleri en dés (250 ml)**
- 1 t de piment vert en dés (250 ml)**
- 4 petits pains « pita » coupés en deux**

Mêler la mayonnaise, le yogourt, le sel d'ail, le gingembre, le cumin et la sauce piquante.

Ajouter le poulet, le céleri et le piment vert.

Mélanger pour enrober également.

Mettre 1/3 de tasse du mélange (75 ml) sur chaque moitié de pain « pita ».

On peut ajouter de la laitue hachée et des morceaux de tomates. au goût.

BEIGNES DU TEMPS DES FÊTES

- 3/4 t. de sucre (225 ml)**
- 3 c. à thé de beurre fondu (40 ml)**
- 3 œufs battus**
- 1 3/4 t. de farine (750 ml)**
- 1 c. à thé de poudre à pâte (15 ml)**
- 1/2 c. à thé de sel (2 ml)**
- 2/3 t. de lait (150 ml)**
- 3/4 c. à thé de vanille (4 ml)**
- 1 c. à thé de muscade (5 ml)**

Ajouter alternativement au beurre fondu le sucre et les œufs battus.
Tamiser ensemble les ingrédients secs et incorporer au mélange en alternant avec le mélange de lait, vanille et muscade.

La pâte doit rester assez molle.

Placer au réfrigérateur 4 heures.

Étendre la pâte (1 cm d'épaisseur) et découper les beignes .

Cuire dans l'huile à 350 degrés F. (180 C).

Bien égoutter et saupoudrer de sucre en poudre.

BEIGNES DE MAMAN

3 c. à table de beurre (40 ml)

1 t de sucre (250 ml)

2 œufs

1 c. à thé de bicarbonate de soude (5 ml)

1 t de lait (250 ml)

2 t de farine (500 ml)

2 c. à thé de crème de tartre (10 ml)

1/2 c. à thé de muscade (2 ml)

1 c. à thé d'essence de vanille (5 ml)

Défaire le beurre en crème.

Ajouter le sucre et les œufs.

Dissoudre le bicarbonate dans le lait et l'ajouter au mélange.

Tamiser la farine et la crème de tartre, l'incorporer à la préparation avec la muscade et l'essence de vanille.

Laisser refroidir la pâte toute la nuit.

Le lendemain, abaisser et tailler.

Cuire dans la graisse ou de l'huile bien chaude.

CROQUIGNOLES

3 œufs

2/3 t. de sucre (150 ml)

2 c. à table de beurre (25 ml)

3/4 c. à thé de vanille (3 ml)

3 1/2 t. de farine (825 ml)

3/4 c. à thé de poudre à pâte (3 ml)

1 pincée de sel

1/2 t. de lait (125 ml)

Battre les œufs et le sucre en crème.

Incorporer le beurre et la vanille.

Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et l'ajouter au mélange en alternant avec le lait.

La pâte doit ressembler à la pâte à beignes.

Placer la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures.

Abaisser la pâte.

Couper en rectangles (3.5 cm à 8 cm).

Faire des lanières à chaque rectangle sans les séparer à l'extrémité.

Tresser les lanières.

Presser chaque extrémité de la croquignole.

Frire dans l'huile à 375 degrés F. (190 C).

BEIGNETS AUX POMMES

2 t de farine (500 ml)
2 c. à table de poudre à pâte (25 ml)
1/2 c. à thé de sel (2 ml)
1/2 c. à thé de cannelle (2 ml)
1/4 c. à thé de muscade (1 ml)
1/2 t. de sucre (125 ml)
2 œufs
1 1/2 t. de lait (375 ml)
2 c. à thé de graisse fondue (10 ml)
4 pommes

Mélanger ensemble les ingrédients secs : farine, poudre à pâte, sel, cannelle et muscade.

Ajouter le sucre, les œufs, le lait et la graisse fondue.

Mélanger le tout.

Peler les pommes, enlever le cœur et les couper en tranches (6mm)

Tremper les tranches de pomme dans la pâte .

Frire les beignets à 350 degrés F. (180 C).

Bien frire chaque côté jusqu'à couleur d'un beau brun doré.

GRAND PÈRE DE MÉMÉ

2 t de sirop d'érable (500 ml)

2 t d'eau (500 ml)

2 t de farine tout-usage (500 ml)

2 c. à table de poudre à pâte (25 ml)

1 c. à thé de sel (5 ml)

2 c. à table de beurre (25 ml)

1 t de lait (250 ml)

Crème

Dans un chaudron, mélanger l'eau et le sirop d'érable.

Couvrir et porter à ébullition.

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et le beurre.

Délayer les ingrédients dans le lait.

Laisser tomber par cuillerées dans le sirop bouillant et cuire avec couvercle.

Retourner les grands-pères de temps en temps pendant la cuisson.

GRAND-PÈRE AUX FRAMBOISES

- 1 3/4 t de framboises (400 ml)
- 2 t de sucre (500 ml)
- 1/4 t. d'eau (50 ml)
- 1 t de farine tout-usage (250 ml)
- 2 c. à thé de poudre à pâte (10 ml)
- 1 œuf
- 1/2 t. de lait (125 ml)

Préparer le sirop :

Dans un chaudron épais, mélanger les framboises, le sucre et l'eau. Porter à ébullition, baisser le feu et mijoter environ 7 à 8 minutes.

Préparer la pâte :

Tamiser la farine avec la poudre à pâte.
Incorporer les œufs puis le lait.
Laisser tomber par cuillerées dans le sirop bouillant.
Mettre un couvercle et cuire pendant 10 minutes.
Retourner délicatement les grand-père de temps en temps.

PETS DE SŒUR

3 t de farine (700 ml)

6 c. à thé de poudre à pâte (30 ml)

1 c. à thé de sel (5 ml)

1 c. à thé de sucre (5 ml)

1/2 t. de saindoux (125 ml)

1 t de lait (250 ml)

Beurre

Cassonade

1c. à thé de cannelle (5 ml)

Mélanger les ingrédients secs.

Ajouter le saindoux, le lait et mélanger.

Étendre la pâte à 1/4 de pouce d'épaisseur.

Beurrer la pâte de beurre mou.

Couvrir de cassonade et cannelle.

Rouler comme pour un gâteau roulé.

Mettre au four à 375 degrés F. (190 C) 30 minutes.

PETITS BISCUITS DÉLICIEUX

3/4 t. de beurre (225 ml)

1/3 t. de cassonade (75 ml)

2 jaunes d'œufs

1 1/2 t. de farine tamisée (350 ml)

2 blancs d'œufs

1 1/4 t. de noix hachées (200 ml)

1/4 t. de gelée de fraise (50 ml)

Bien battre le beurre et la cassonade en crème.

Ajouter les jaunes d'œufs et la farine et bien mélanger.

Former des petites boules de 15 ml chacune.

Monter les blancs d'œufs en neige et rouler chaque boule dans le blanc d'œuf.

Rouler à nouveau dans les noix hachées.

Préparer une plaque à biscuits graissée et déposer les boules et avec le doigt presser le centre de chaque boule.

Cuire au four à 350 degrés F. (180 C), 5 minutes.

Sortir du four et refaire de nouveau la cavité avec le doigt.

Reporter au four à 350 degrés F. (180 C), 10 minutes.

Lorsque les biscuits sont refroidis, remplir le centre avec 1 c. à thé de gelée de fraise (2 ml).

BISCUITS À LA MÉLASSE

- 1 t de graisse végétale (250 ml)**
- 1 œuf battu**
- 1 t de mélasse (250 ml)**
- 1 t de sucre (250 ml)**
- 1/2 t. de thé fort (125 ml)**
- 1 c. à thé de gingembre (5 ml)**
- 1 1/2 c. à thé de cannelle (7 ml)**
- 2 c. à thé de poudre à pâte (10 ml)**
- 1 c. à table de bicarbonate de soude (15 ml)**
- 5 t de farine (1,175 ml)**

Défaire la graisse en crème.

Ajouter chacun des ingrédients en ayant soin de bien mélanger après chaque addition.

Réfrigérer 2 heures.

Préparer une plaque à biscuits graissée et déposer votre mélange par cuillerée.

Cuire au four à 400 degrés F. (205 C), 8 à 10 minutes.

BISCUITS GRUAU-COCO

1 t de beurre mou (250 ml)

3 t de cassonade (700 ml)

2 oeufs

1 c. à thé de vanille (5 ml)

2 t de farine tamisée (500 ml)

1 c. à thé de poudre à pâte (5 ml)

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (2 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

1 t de noix de coco (250 ml)

2 t de gruau (500 ml)

Battre le beurre en crème.

Ajouter la cassonade, les œufs et la vanille.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.

Incorporer aux ingrédients secs la noix de coco et le gruau.

Mélanger le tout.

Préparer une plaque à biscuits, beurrée.

Déposer la préparation par grosses cuillerées à table et aplanir à la fourchette chaque biscuit.

Cuire au four à 375 degrés F. (190C), pendant 10 minutes.

Quantité : 3 douzaines.

BISCUITS GRUAU AUX CAROTTES

6c. à table de graisse (90 ml)

6 c. à table de sucre (90 ml)

1 œuf

1/2 t. de mélasse (125 ml)

1 t de farine tout-usage (250 ml)

1/2 c. à thé d'épices mélangées (2 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

1/4 c. à thé de muscade (1 ml)

1/4 c. à thé de clou de girofle (1 ml)

1/4 c. à thé de bicarbonate de soude (1 ml)

1 c. à thé de poudre à pâte (5 ml)

1 1/2 t. de farine d'avoine (375 ml)

1 t de carottes râpées (250 ml)

1 c. à thé de zeste d'orange (5 ml)

1/2 t. de raisins secs (125 ml)

Battre la graisse et le sucre en crème.

Incorporer l'œuf et la mélasse.

Tamiser ensemble : farine, épices mélangées, sel, muscade, clou de girofle, bicarbonate, poudre à pâte.

Ajouter aux ingrédients secs, la farine d'avoine.

Au premier mélange, ajouter les carottes râpées, le zeste d'orange et les raisins.

Incorporer les ingrédients secs.

Sur une plaque à biscuits graissée, laisser tomber par cuillerée de 25 ml.

Cuire au four à 350 degrés F. (180C) de 12 à 15 minutes.

BISCUITS AUX RAISINS

1 œuf

1/3 t. de beurre fondu (75 ml)

1 t de cassonade (250 ml)

2 c. à table de lait (25 ml)

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (2 ml)

4 à 5 gouttes de vinaigre

1 pincée de clou de girofle moulu (facultatif)

1c. à thé de cannelle (5 ml)

1 t de raisins secs (250 ml)

1 1/2 t. de farine (375 ml)

Mélanger bien tous les ingrédients.

Déposer à la cuillère sur une plaque à biscuits beurrée.

Cuire au four à 350 degrés F. (180 C), 15 minutes.

BISCUITS À L'ANANAS

1/3 t. de beurre (75 ml)

1 œuf

1/3 t. de noix hachées (75 ml)

1/4 c. à thé de bicarbonate de soude (1.5 ml)

1/2 t. de sucre (125 ml)

1/2 t. d'ananas écrasés (125 ml)

1 1/4 t. de farine (300 ml)

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Jeter à la cuillère sur une tôle graissée.

Cuire au four à 375 degrés F(190C) entre 10 et 15 minutes.

BISCUITS AUX POMMES

1/3 t. de graisse (75 ml)

2/3 t. de sucre (150 ml)

2/3 t. de compote de pommes (150 ml)

1 1/2 t. de farine tamisée (350 ml)

3/4 c. à thé de bicarbonate de soude (3 ml)

3/4 c. à thé de cannelle en poudre (3 ml)

1/2 c. à thé de clou de girofle en poudre (2 ml)

1/2 c. à thé de sel (2 ml)

1/3 t. de noix de Grenoble hachées (75 ml)

1/3 t. de raisins secs (75 ml)

Battre la graisse et le sucre en crème.

Incorporer la compote de pommes.

Mélanger les ingrédients secs : farine, bicarbonate de soude, cannelle, clou de girofle et le sel.

Ajouter au mélange.

Incorporer les noix de Grenoble et le raisin sec.

Préparer une plaque à biscuits graissée et déposer le mélange par cuillerée.

Porter au four à 375 degrés F.(190C), environ 15 minutes.

Quantité : 2 douzaines.

BISCUITS DÉLICIEUX AUX BANANES

1 t de beurre mou (250 ml)
3/4 t. de sucre (225 ml)
2 œufs
2 bananes
1/2 t. de lait carnation (125 ml)
1 c. à table de vinaigre (15 ml)
1 c. à thé de vanille (5 ml)
2 2/3 t. de farine (650 ml)
1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (7 ml)
1/2 c. à thé de sel (2 ml)
1/2 t. de noix hachées (125 ml)

Bien mélanger tous les ingrédients et réfrigérer 1 heure.
Déposer à la cuillère sur une plaque à biscuits graissée.
Cuire à 375 degrés F. (190C), 15 minutes.

Glaçage :

6 c. à table de beurre (90 ml)
1/2 t. de cassonade (125 ml)
3 c. à table de lait carnation (40 ml)
1/2 t. de sucre à glacer (125 ml)

Mélanger dans un chaudron, le beurre et la cassonade.
Faire bouillir 1 minute.
Ajouter le lait carnation et le sucre.
Étendre sur les biscuits refroidis.

BISCUITS ROULÉS À L'ÉRABLE

2 t de farine (500 ml)

1/4 t. de poudre à pâte (50 ml)

3/4 c. à thé de sel (3 ml)

1/4 t. de beurre (50 ml)

2/3 t. de lait (150 ml)

1/2 t. de sucre d'érable (125 ml)

1/2 t. d'amandes (125 ml)

beurre mou

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel

Ajouter le beurre et à l'aide de 2 couteaux, couper le beurre en petits morceaux.

Ajouter le lait et mélanger pour obtenir une pâte molle.

Former en boules.

Sur une plaque enfarinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

Badigeonner la pâte de beurre ramolli.

Saupoudrer de sucre d'érable et d'amandes.

Rouler comme pour un gâteau roulé.

Couper en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Préparer une plaque à biscuits, beurrée et placer les tranches.

Badigeonner chaque roulé de beurre ramolli.

Cuire à 425 degrés F. (215 C), 20 minutes.

GALETTES ROULÉES AUX DATTES

Glaçage :

1 t de dattes hachées (250 ml)

1/2 t, de sucre (125 ml)

6 c. à table de beurre (90 ml)

1/2 t. d'eau (125 ml)

1 c. à thé de vanille (5 ml)

Pâte :

1 t de beurre (250 ml)

1/2 t. de sucre (125 ml)

1/2 t. de cassonade (125 ml)

1 œuf

3/4 c. à thé de vanille (3 ml)

2 t de farine (500 ml)

3/4 c. à thé de bicarbonate de soude (3 ml)

1/4 c. à thé de sel (1 ml)

2 c. à table d'eau (25 ml)

Glaçage :

Bien mélanger tous les ingrédients. Cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit en crème. Laisser refroidir.

Pâte :

Battre le beurre, le sucre et la cassonade en crème.

Ajouter l'œuf et la vanille.

Incorporer les ingrédients secs en alternant avec l'eau.

Bien mélanger.

Abaisser la pâte en un carré de 36 cm de côtés.

Étendre le glaçage aux dattes sur la pâte et rouler comme pour un gâteau roulé.

Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Couper en rondelles de 1.5 cm d'épaisseur.

Placer sur une tôle à biscuits graissée.

Cuire au four à 400 degrés F. (205 C), pendant 10 à 15 minutes.

GALETTES À LA GELÉE

1 t de sucre (250 ml)

1 œuf

1/2 t. de beurre fondu (125 ml)

1/2 t. de graisse fondue (125 ml)

2 1/2 t. de farine (600 ml)

2 c. à thé de crème de tartre (10 ml)

1 c. à thé de bicarbonate de soude (5 ml)

1/2 t. de lait (125 ml)

1 c. à thé d'essence de vanille (5 ml) gelée

Mélanger le sucre et l'œuf.

Ajouter le beurre et la graisse.

Incorporer la farine, la crème de tartre et le bicarbonate de soude en alternant avec le lait.

Incorporer l'essence de vanille.

Abaisser la pâte et couper en rondelles la moitié de la pâte.

Étendre de la gelée sur chaque galette.

Recouvrir d'une autre rondelle ayant un trou au milieu.

Cuire au four à 350 degrés F. (180C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

GALETTES À LA MÉLASSE

1 t de beurre (250 ml)

1 t de mélasse (250 ml)

1 t de cassonade (250 ml)

1 t de lait (250 ml)

1 œuf battu

2 c. à thé de bicarbonate de soude (10 ml)

4 t de farine (950 ml)

1 c. à table de gingembre (15 ml)

Battre le beurre en crème.

Ajouter la cassonade et l'œuf battu.

Dissoudre le bicarbonate dans la mélasse.

Incorporer au mélange avec le lait, la farine et le gingembre.

Bien mélanger le tout.

Rouler la pâte et découper à l'emporte-pièce.

Déposer sur une tôle graissée.

Cuire au four à 350 degrés F. (180 C).

POUDING AU PAIN

1 1/2 t. de sirop d'érable (350 ml)
8 tranches de pain
4 c. à table de beurre ramolli (60 ml)
3 œufs battus
1 1/2 t. de lait (350 ml)
1 pincée de sel

Faire bouillir le sirop d'érable 5 minutes.

Beurrer les tranches de pain sur un côté et les saucer dans le sirop d'érable.

Préparer un moule à pain beurré et placer les tranches.

Mélanger les œufs, le lait, le sel et le reste du sirop.

Couvrir le pain de ce mélange.

Cuire au four à 325 degrés F. (160C) jusqu'à ce que le pouding soit cuit au centre.

POUDING AU RIZ

1/2t de riz non cuit (125 ml)
2 t de lait (500 ml)
1/2 t. de sirop d'érable (125 ml)
2 jaunes d'œufs battus
2 blancs d'œufs
1/4 t. de sirop d'érable (50 ml)
1 pincée de sel

Faire cuire le riz avec le sel et égoutter le riz.

Ajouter le lait, le sirop d'érable et les jaunes d'œufs battus.

Mélanger le tout et déposer dans un plat beurré.

Monter les blancs d'œufs en neige et ajouter peu à peu le sirop d'érable.

Étendre les blancs d'œufs sur le pouding.

Cuire au four à 350 degrés F (180C) jusqu'à ce que le pouding soit d'un beau doré.

POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE

3 c. à table de beurre (40 ml)
4 c. à table de sucre (60 ml)
2 œufs battus
2 t de farine tout-usage (500 ml)
2 c. à table de poudre à pâte (25 ml)
3/4 c. à thé de sel (3 ml)
2 c. à table de lait (25 ml)
1 1/2 t. de sirop d'érable (375 ml)
1/2 t. d'eau
(125 ml)

Défaire le beurre en crème.

Ajouter le sucre et les œufs battus.

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel.

Mélanger au premier mélange en alternant avec le lait.

Préparer le sirop :

Mélanger le sirop d'érable et l'eau.

Amener à ébullition.

Verser le sirop dans un plat rectangulaire beurré.

Déposer la pâte sur le sirop.

Cuire au four à 375 degrés F. (190C) pendant 30 à 35 minutes.

POUDING AUX POMMES

Pommes tranchées

1/4 t. de graisse végétale (50 ml)

1/2 t. de sucre (125 ml)

1 œuf battu

Cannelle ou muscade au goût

1/2 t. de lait (125 ml)

1 t de farine à pâtisserie (250 ml)

2 c. à thé de poudre à pâte (10 ml)

1/4 c. à thé de sel (1.5 ml)

1/2 c. à thé de vanille (2 ml)

Déposer les pommes dans un plat graissé.

Saupoudrer de cannelle ou muscade.

Battre la graisse en crème.

Incorporer le sucre et l'œuf.

Tamiser ensemble les ingrédients secs : farine, poudre à pâte et sel.

Ajouter les ingrédients secs au premier mélange en alternant avec le lait.

Ajouter la vanille.

Sauce :

1 t de cassonade (250 ml)

1 c. à table de beurre (15 ml)

1 c. à table de farine (15 ml)

1/2 c. à thé de vanille (2 ml)

1 1/2 t. d'eau (375 ml)

Mêler le tout et porter à ébullition 5 minutes.

Verser sur le pouding aux pommes.

Cuire au four à 350 degrés F. (180 C) 35 à 40 minutes.

POUDING AUX FRUITS MÉLANGÉS

2/3 t. de farine tout usage (150 ml)

1/2 t. de sucre (125 ml)

2 c. à thé de poudre à pâte (10 ml)

1 pincée de sel

1 œuf

3 c. à table de graisse végétale fondue (40 ml)

1/2 t. d'eau (125 ml)

1 1/2 t. de fruits mélangés coupés en cubes (égouttés) (350 ml)

2/3 t. de cassonade (150 ml)

Mélanger ensemble les ingrédients secs, farine, sucre, poudre à pâte et sel.

Battre l'œuf.

Ajouter peu à peu la graisse fondue et l'eau.

Ajouter graduellement les ingrédients secs.

Préparer un plat légèrement beurré et verser la salade de fruits.

Parsemer la cassonade dessus les fruits.

Verser la pâte en ayant soin de bien égaliser.

Cuire au four à 325 degrés F. (170 C) pendant 30 à 35 minutes.

MOUSSE AU SIROP D'ÉRABLE

1 1/2 t. de sirop d'érable chaud (350 ml)

2 blancs d'œufs

Battre les blancs d'œufs en neige.

Ajouter lentement le sirop chaud.

Battre jusqu'à liaison totale des deux ingrédients.

MOUSSE AUX FRAISES

1 blanc d'œuf

1 t de sucre (250 ml)

1/4 de gallon de fraises

Battre en neige le blanc d'œuf.

Mélanger avec le sucre.

Ajouter les fraises.

Battre au malaxeur à haute vitesse pendant 1/2 heure.

Mettre au réfrigérateur 2 heures et servir.

MOUSSE AU CHOCOLAT

2 onces de chocolat non sucré (60 ml)

1 c. à table de beurre (15 ml)

3/4 t. de lait (225 ml)

1/4 t. de crème 15 % (50 ml)

4 jaunes d'œufs

1/3 t. de sucre (75 ml)

4 blancs d'œufs montés en neige

1 t de crème à 35 % (250 ml)

2 c. à table de cognac (25 ml)

Crème fouettée, sucrée et vanillée pour la décoration

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Ajouter le lait chaud, la crème et les jaunes d'œufs.

Cuire au bain-marie jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.

Laisser refroidir.

Ajouter le sucre, les blancs d'œufs, la crème fouettée et le cognac.

Verser dans des coupes.

Décorer chaque coupe de 3 rosettes de crème fouettée et vanillée.

GÂTEAU ROYAL

1 t de dattes (250 ml)

1 t d'eau (250 ml)

Mélanger et cuire quelques minutes.

1/4 t. de beurre (50 ml)

1 t de sucre (250 ml)

1 c. à thé de vanille (5 ml)

1 œuf

1 1/2 t. de farine (350 ml)

1 c. à thé de soda (5 ml)

1/2 t. de noix hachées (125 ml)

1 c. à thé de poudre à pâte (5 ml)

Battre le beurre avec le sucre et l'œuf.

Ajouter la farine tamisée avec la poudre à pâte et le soda en alternant avec le mélange de dattes.

Ajouter la vanille et les noix.

Verser dans un moule de 9 X 9 po, graissé.

Cuire à 350 degrés F (180 C) de 40 à 45 minutes.

Glaçage :

1/2 t. de cassonade (125 ml)

2 c. à table de crème à 35 % (25 ml)

3/4 t. de coconut (225 ml)

5 c. à table de beurre (80 ml)

Mélanger et cuire 3 minutes.

Verser sur le gâteau chaud.

Remettre au four à 350 degrés F. (180C) de 5 à 10 minutes.

GÂTEAU DÉLICIEUX DU PRINTEMPS

6 c. à table de beurre (60 ml)

2/3 t. de sucre (150 ml)

1 œuf

3/4 t. de lait (225 ml)

1 t de farine (250 ml)

1 pincée de sel

essence d'érable au goût

3/4 t. de sucre d'érable haché (225 ml)

3/4 t. de crème à 35 % (225 ml)

Défaire le beurre et le sucre en crème.

Ajouter l'œuf et bien fouetter.

Ajouter le lait en alternant avec la farine et le sel.

Ajouter l'essence d'érable.

Beurrer un moule de (20 X 20 cm) et verser le mélange .

Mélanger ensemble le sucre d'érable et la crème.

Verser sur la pâte à gâteau.

Cuire au four à 350 degrés F.(180C) pendant 30 minutes.

GÂTEAU LÉGER À LA CRÈME

3 blancs d'œufs

1 t de crème à fouetter (250 ml)

3 jaunes d'œufs

1 t de sucre (250 ml)

1/2 c. à thé d'essence de vanille (2 ml)

1/2 c. à thé d'essence d'amande (2 ml)

2 t de farine (500 ml)

3 c. à thé de poudre à pâte (15 ml)

Monter les blancs d'œufs en neige et mettre de côté.

Fouetter la crème jusqu'à épaississement.

Continuer à battre en ajoutant les jaunes d'œufs, le sucre et les essences graduellement.

Incorporer la farine et la poudre à pâte.

Quand tout est mélangé, ajouter les blancs d'œufs.

Cuire dans un moule tubulaire au four à 375 degrés F. (190 C) pendant 25 minutes.

GÂTEAU AUX CAROTTES

- 2 1/2 t. de farine tout usage (625 ml)**
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude (10 ml)**
- 2 c. à thé de cannelle (10 ml)**
- 1 c. à thé de sel (5 ml)**
- 1 t d'huile végétale (250 ml)**
- 2 t de sucre (500 ml)**
- 4 œufs**
- 1 c. à thé de vanille (5 ml)**
- 3 t de carottes crues râpées fines (750 ml)**
- 1 t de noix hachées (250 ml)**

Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate, la cannelle et le sel, et mettre de côté.

Dans un grand bol du malaxeur, mettre l'huile, le sucre, les œufs et la vanille, battre jusqu'à ce que ce soit bien mousseux (+- 5min).

Incorporer les carottes et les noix.

Ajouter ensuite la farine en trois fois.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire graissé et enfariné.

Cuire au four à 350 degrés F. (180 C) jusqu'à ce que le dessus ne garde pas l'empreinte du doigt, de 55 à 60 minutes.

Attendre 10 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.

Laisser refroidir complètement.

Glacer si désiré.

Glaçage :

- 8 on de fromage Philadelphia (226 g)**
- 1/8 t. de beurre mou (25 ml)**
- 1 1/2 c. à thé de vanille (7 ml)**
- 1 lb de sucre à glacer tamisé (454 g)**

GÂTEAU-PAIN AUX NOIX

1/2 t. de beurre (125 ml)

1 t de sucre (250 ml)

2 œufs

1 1/2 t. de farine tout usage (375 ml)

1 c. à thé de bicarbonate de soude (5 ml)

2 c. à thé de crème de tartre (10 ml)

1 pincée de sel

1 t de lait (250 ml)

1 t de noix de Grenoble hachées (250 ml)

Défaire le beurre en crème et incorporer le sucre.

Continuer à battre en ajoutant les œufs.

Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate, la crème de tartre et le sel.

Ajouter au mélange en alternant avec le lait.

Enfariner les noix et incorporer au mélange.

Préparer un moule graissé (25 X 15 X 5 cm) et verser le mélange.

Faire cuire à 350 F. (180C) pendant 50 minutes.

GÂTEAU CHOCOLAT AUX BANANES

- 2/3 t. de lait (150 ml)**
- 3/4 t. de beurre (225 ml)**
- 2 œufs**
- 1 c. à thé de vanille (5 ml)**
- 3/4 t. de cacao (225 ml)**
- 1 c. à thé de soda à pâte (5 ml)**
- 1 c. à table de vinaigre (15 ml)**
- 1 2/3 t. de sucre (400 ml)**
- 1 1/4 t. de bananes en purée (300 ml)**
- 2 t de farine (500 ml)**
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte (2 ml)**
- 3/4 c. à thé de sel (3 ml)**

Mélanger le lait au vinaigre, mettre de côté.

Battre le beurre en crème.

Ajouter le sucre et les œufs.

Incorporer les bananes et la vanille.

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le soda.

Ajouter les ingrédients secs au mélange en alternant le lait sur.

Cuire de 40 à 45 minutes dans un four à 350 degrés F. (180 C).

Glaçage :

- 1/4 t. de beurre fondu (50 ml)**
- 1/4 t. de bananes en purée (50 ml)**
- 1/2 c. à thé de vanille (2 ml)**
- 1/3 t. de cacao (75 ml)**
- 2 c. à table de lait (25 ml)**
- 3 t de sucre à glacer (750 ml)**

GÂTEAU « SHORTCAKE » AUX FRAISES

1 gâteau des anges

1 lb de fraises fraîches (454 g)

3 t. de crème 35 % (750 ml)

1/2 t. de sucre à glacer (125 ml)

Couper à la base du gâteau une tranche de 2 cm et mettre de côté la partie du dessus. Creuser la base en gardant 1 cm autour du gâteau.

Fouetter la crème aux trois quarts.

Ajouter le sucre en poudre et fouetter de nouveau.

Utiliser 2 t.1/4 de fraises (½ l) et couper en tranches.

Incorporer les fraises à la moitié de la crème fouettée.

Ajouter les morceaux que vous avez retirés du gâteau.

Remplir la cavité du centre et refermer le gâteau.

Décorer le dessus de l'autre moitié de crème et de fraises entières.

GÂTEAU CHOCO-FRAISES

4 œufs

3/4 t. de sucre (225 ml)

1 c. à thé de vanille (5 ml)

1/2 t. de farine tout usage (125 ml)

6 c. à table de cacao en poudre (90 ml)

3/4 c. à thé de poudre à pâte (3 ml)

2 c. à table de lait chaud (30 ml)

1 t. de crème 35 % (250 ml)

1/2 t. de sucre en poudre (125 ml)

1 1/4 t. de fraises fraîches (300 ml)

Bien battre les œufs en mousse.

Ajouter peu à peu le sucre en battant continuellement.

Ajouter la vanille.

Tamiser la farine, le cacao et la poudre à pâte.

Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait sans l'aide du malaxeur (procéder en pliant la pâte).

Préparer 3 moules ronds à gâteaux dont les fonds sont recouverts de papier ciré.

Diviser la préparation dans les trois moules.

Cuire au four à 400 degrés F. (205C) pendant 12 minutes.

Garniture :

Mettre en réserve les 6 plus belles fraises et couper les autres en quatre.

Fouetter la crème.

Ajouter le sucre en poudre.

Glacer le premier gâteau de crème fouettée et la moitié des fraises en quartiers.

Déposer le deuxième gâteau et faire de même que pour le premier gâteau et placer dessus le 3e gâteau.

Glacer de crème fouettée et décorer avec les six plus belles fraises.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX BLEUETS

3 jaunes d'œufs

3/4 t. de sucre (225 ml)

1/4 c. à thé de sel (1 ml)

1/2 t. de beurre fondu (125 ml)

3/4 t. de lait (225 ml)

1 c. à table de jus de citron (15 ml)

1 3/4 t. de farine tout usage (475 ml)

2 1/2 c. à thé de poudre à pâte (12 ml)

2 blancs d'œufs

2 t. de bleuets congelés (500 ml)

1 t. de sucre (250 ml)

Bien battre les jaunes d'œufs.

Ajouter graduellement le sucre et le sel.

Ajouter le beurre fondu.

Tamiser les ingrédients secs, farine et poudre à pâte.

Mélanger le lait et le jus de citron.

Ajouter au mélange les ingrédients secs en alternant avec le lait.

Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement au mélange.

Préparer un moule de (25 X 15 X 5 cm).

Étendre les bleuets au fond du moule.

Saupoudrer de sucre.

Verser la pâte sur le dessus.

Cuire au four à 450 degrés F. (225 C) pendant 30 minutes.

Laisser refroidir et renverser le gâteau.

N.E. Vous pouvez remplacer les bleuets par des framboises.

GÂTEAU AUX RAISINS

- 1 lb de raisins secs (454 g)**
- 2 t d'eau bouillante (500 ml)**
- 2 t de farine (500 ml)**
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte (12 ml)**
- 1/4 c. à thé de sel (1.5 ml)**
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude (1.5 ml)**
- 1/4 c. à thé de cannelle (1.5 ml)**
- 1/4 c. à thé d'épices mélangées (1.5 ml)**
- 1/2 t. de beurre (125 ml)**
- 1 t de cassonade (250 ml)**
- 2 œufs**
- 1 c. à thé d'essence de vanille (5 ml)**
- 1/2 t. de pacanes (125 ml)**

Dans un chaudron recouvert, laisser mijoter les raisins dans l'eau 15 minutes.

Égoutter et garder 1/2 t. du liquide refroidi (125 ml)

Mélanger les ingrédients secs : la farine, la poudre à pâte, le sel, le bicarbonate de soude, la cannelle et les épices.

Défaire le beurre en crème.

Incorporer la cassonade et les œufs.

Ajouter les raisins et l'essence de vanille.

Cuire au four à 350 degrés F.(180C) de 45 à 50 minutes.

GÂTEAU AUX DÉLICES DE FRUITS

2 1/2 t. de farine (625 ml)
2 c. à thé de soda (10 ml)
1 c. à thé de vanille (5 ml)
1 t de sucre (250 ml)
1/2 c. à thé de sel (2 ml)
1 œuf
1 boîte de salade de fruits (19 onces)

Mélanger la farine, le soda, le sucre et le sel.

Ajouter la salade de fruits et l'œuf.

Bien mélanger le tout.

Mettre dans une casserole (9 po X 9 po) graissée.

Préparer 1/2 t. de coconut (125 ml) et 1/2 t. de cassonade (125 ml).

Étendre sur le gâteau.

Cuire 40 à 45 minutes au four à 350 degrés F. (180C).

Garniture :

6 onces de crème 35 % ou lait évaporé (180 ml)

1/2 t. de beurre (125 ml)

1 t de cassonade (250 ml)

Cuire au bain-marie et servir avec le gâteau.

GÂTEAU FORÊT-NOIRE

3 onces de chocolat non sucré (90 ml)

1/2 t. de beurre (125 ml)

2 t de cassonade (500 ml)

2 oeufs

2 t de farine à pâtisserie (500 ml)

1 c. à thé de soda à pâte (5 ml)

1 1/4 t. de lait (300 ml)

1 c. à thé de vanille (5 ml)

Garniture :

1 boîte de 28 onces de cerises noires (sans noyaux)

2 t de crème fouettée (500 ml)

Kirsch (facultatif)

Chocolat râpé

Cerises

Faire fondre le chocolat au bain-marie et mettre de côté.

Crémer le beurre.

Ajouter la cassonade graduellement.

Incorporer les œufs, un à la fois en battant après chaque addition.

Ajouter le chocolat fondu.

Tamiser la farine, mesurer, ajouter le soda.

Incorporer la farine en alternant avec le lait.

Verser dans deux assiettes de 9 po graissées et recouvertes au fond de papier graissé.

Cuire au four à 350 degrés F (180C) pendant environ 30 minutes.

Démouler et refroidir.

Couper les gâteaux en deux.

Recouvrir chaque étage de crème fouettée aromatisée de Kirs.

Recouvrir le gâteau entièrement de crème fouettée.

Garnir de chocolat râpé et de cerises.

TARTE AUX FRAISES

- 1 t d'eau froide (250 ml)**
- 3 c. à table de féculé de mais (40 ml)**
- 1 t de sucre (250 ml)**
- 2 c. à table de sirop de mais (25 ml)**
- 3 c. à table de gelée de fraises (40 ml)**
- 3 t de fraises (750 ml)**
- 1 abaisse de tarte**

Cuire jusqu'à ébullition : eau, la féculé de mais, le sucre et le sirop de mais.

Enlever du feu et ajouter la gelée.

Déposer les fraises dans l'abaisse et verser le liquide.

Faire prendre quelques heures au réfrigérateur.

TARTE À LA RHUBARBE

4 1/2 t. de rhubarbe coupée en dés (1125 ml)

2 c. à table de farine (25 ml)

1 t de sucre (250 ml)

1 c. à table de beurre (15 ml)

1 c. à thé de jus de citron (5 ml)

1/4 c. à thé de muscade (facultatif) (1,5 ml)

2 abaisses non cuites

Mélanger la rhubarbe, la farine et le sucre.

Laisser reposer quelques minutes.

Verser dans une abaisse de tarte non cuite.

Ajouter le beurre, le jus de citron et la muscade.

Recouvrir d'une autre abaisse.

Cuire au four à 450 degrés F. (225C) pendant 15 minutes.

Réduire la température à 350degrés F. (180C) et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

TARTE AUX POMMES ET FROMAGE

Pâte à tarte double

1/4 t. de fromage doux ou fort râpé (50 ml) Pommes

1/2 t. de cassonade (125 ml)

1 c. à thé de cannelle (5 ml)

Abaisser la pâte à tarte à demi.

Parsemer de fromage râpé et continuer d'étendre la pâte afin de bien incorporer le fromage.

Recouvrir le fond d'une assiette à tarte.

Remplir de pommes pelées et coupées en tranches.

Parsemer de cassonade et de cannelle.

Recouvrir avec l'autre pâte au fromage.

Cuire au four à 375 degrés F. (190C) pendant 40 minutes.

TARTE AUX BLEUETS

1 lb de bleuets frais (454 g)
4 c. à table d'eau (60 ml)
2 c. à table de jus de citron (30 ml)
3/4 t. de sucre (225 ml)
2 c. à table de fécule de maïs (30 ml)
1 c. à table de beurre (15 ml)
2 abaisses de pâte.

Porter l'eau à ébullition.

Ajouter les bleuets et laisser mijoter pendant 10 minutes et laisser refroidir.

Mélanger le jus de citron, le sucre et la fécule de maïs avec un peu de préparation aux bleuets et l'ajouter au mélange de bleuets.

Bien mélanger le tout.

Verser dans une abaisse de pâte.

Parsemer de petits morceaux de beurre.

Couvrir d'une autre abaisse en ayant soin de faire des incisions sur la pâte du dessus.

Bien souder les deux abaisses.

Cuire au four à 475 degrés F. (230C) pendant 10 minutes et la baisser à 350 degrés F (180C) et cuire pendant 30 minutes.

TARTE AUX RAISINS

2 c. à table de beurre fondu (25 ml)

1/3 t. de sucre (75 ml)

1 1/2 c. à table de farine (20 ml)

1 pincée de muscade

1 pincée de sel

1 t d'eau (250 ml)

1 t de raisins (250 ml)

2 abaisses non cuites

Mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine, la muscade et le sel.

Ajouter l'eau graduellement en brassant.

Ajouter les raisins et bien brasser.

Cuire quelques minutes.

Refroidir complètement avant de mettre dans une croûte de tarte.

Recouvrir de pâte.

Cuire au four à 375 degrés F. (190 C).

TARTE AU SUCRE

- 1 1/2 t. de cassonade (375 ml)**
- 2 c. à table de féculé de maïs (25 ml)**
- 1/2 t. de crème (125 ml)**
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille (2 ml)**
- 6 à 8 noisettes de beurre**
- 1 abaisse non cuite**

Mélanger ensemble la cassonade et la féculé de maïs.

Ajouter et mélanger la crème et la vanille.

Verser dans une croûte de tarte non cuite.

Recouvrir de noisettes de beurre.

Cuire au four à 400 degrés F (205 C) jusqu'à ce que la tarte soit d'un beau doré.

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

1 1/2 t. de sirop d'érable (375 ml)

1 t de crème à 35 % (250 ml)

3 c. à table de fécule de maïs délayée (40 ml)

Bien délayer la fécule de maïs dans l'eau froide.

Et ensuite bien mélanger les trois ingrédients.

Faire bouillir 2 minutes, tout en brassant.

Refroidir et verser dans une abaisse cuite.

Parsemer de noix au goût.

TARTE À LA CRÈME

1/2 t. de sucre (125 ml)

1 c. à table de farine (15 ml)

1 t. de crème 35 % (250 ml)

1 blanc d'œuf

1/2 c. à thé d'essence de vanille (2 ml)

1 abaisse non cuite

Mélanger le sucre et la farine.

Ajouter la crème.

Battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer au premier mélange.

Ajouter la vanille.

Verser dans une croûte de tarte.

Cuire au four à 400 degrés F.(205 C) jusqu'à ce que la tarte soit d'un beau doré.

TARTE AU COCONUT

1 1/2 t. de lait (375 ml)
2 jaunes d'œufs.
1/2 t. de sucre (125 ml)
3 c. à table de farine (40 ml)
1/2 c. à thé de vanille (2 ml)
1/4 lb de noix de coco sucré (110 g)
1 abaisse creuse

Meringue :

3 blancs d'œufs
1/4 t. de sucre (50 ml)

Faire réchauffer le lait (tiède) au bain-marie et mettre de côté.
Battre les œufs et le sucre en mousse.
Incorporer la farine en mêlant bien.
Ajouter le lait peu à peu en brassant.
Cuire environ 20 minutes sur feu moyen en brassant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe.
Ajouter la vanille et le coconut.
Laisser tiédir et verser dans une croûte à tarte cuite.

Meringue :

Monter les blancs d'œufs en neige.
Ajouter le sucre peu à peu et bien battre.
Garnir la tarte de meringue.
Porter au four à 425 degrés F. (215 C) de 8 à 10 minutes.

TARTE AU CITRON

1 citron râpé
1 t de cassonade (250 ml)
1/2 t. de sucre (125 ml)
2 jaunes d'œufs
1 3/4 t. d'eau (475 ml)
2 c. à table de fécule de maïs (25 ml)
le jus de 1 citron
1 abaisse cuite
3 blancs d'œufs
1/4 t. de sucre (50 ml)

Dans un chaudron, mélanger le citron râpé, la cassonade, le sucre, les jaunes d'œufs et l'eau.

Délayer la fécule de maïs avec le jus de citron et l'ajouter au mélange.

Faire bouillir jusqu'à épaississement.

Verser la préparation dans une croûte à tarte déjà cuite.

Battre les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre graduellement et garnir la tarte.

Faire dorer au four à 450 degrés F. (225 C).

TARTE DIGESTIVE

Fond de tarte :

- 1/4 t. de beurre (50 ml)**
 - 1 t de biscuits Graham au chocolat (250 ml)**
 - 2 c. à thé de sucre (10 ml)**
- Émietter les biscuits.**

Ajouter le sucre et mêler le beurre.
Tapisser une assiette à tarte de 9 po.
Cuire au four à 350 degrés F. (180C) pendant 9 minutes.

Garniture :

- 1 paquet de 10 oz de guimauves**
- 1/2 t. de lait (125 ml)**
- 1 t. de crème 35 % (250 ml)**
- 1/4 t. de crème de menthe verte (50 ml)**
- 2 c. à thé de crème de cacao (10 ml)**

Dans un chaudron, mêler les guimauves et le lait.
Tout en brassant, chauffer jusqu'à ce que les guimauves soient fondues.
Réfrigérer 30 minutes.
Fouetter la crème et ajouter au mélange de guimauves.
Mêler la crème de menthe verte et la crème de cacao.
Verser dans le fond de tarte et parsemer de chocolat râpé.

PAIN DORÉ AU SIROP D'ÉRABLE

4 œufs

1 1/2 t. de lait (375 ml)

4 c. à table de sirop d'érable (60 ml)

2 c. à table de beurre (25 ml)

1 c. à table d'huile (15 ml)

12 tranches de pain

Sirop d'érable

Battre les œufs.

Ajouter le lait et le sirop d'érable et bien mélanger.

Tremper les tranches de pain dans le mélange.

Faire cuire dans une poêle contenant le beurre et l'huile.

Faire cuire des deux côtés à feu médium doux.

Servir accompagné de sirop d'érable.

OEUFS AU SIROP D'ÉRABLE (de la cabane à sucre)

2 t de sirop d'érable (500 ml)

6 œufs battus

Faire bouillir le sirop d'érable 5 minutes.

Ajouter les œufs battus et diminuer la température.

Brasser délicatement à la fourchette pour une cuisson uniforme.

Continuer la cuisson jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

Pour obtenir des œufs pochés, casser les œufs dans le sirop et les pocher.

SUCRE À LA CRÈME

1 t de cassonade pâle (250 ml)

1 t de sucre blanc (250 ml)

1 t. de crème 35 % (250 ml)

Mêler les 3 ingrédients dans une marmite.

Faire mijoter jusqu'à formation d'une boule moyenne dans l'eau froide.

Retirer du feu.

Ajouter un bon morceau de beurre et de l'essence de vanille.

Mettre le chaudron dans l'eau froide et battre au malaxeur électrique jusqu'à ce que le sucre à la crème soit bien blanc et ait perdu son aspect brillant.

FUDGE

- 1 t de cassonade (250 ml)**
- 1 t de sucre (250 ml)**
- 1/4 t. de sirop de maïs (50 ml)**
- 1/2 t. de lait (125 ml)**
- 1/4 t. de beurre fondu (50 ml)**
- 2 c. à thé de cacao (10 ml)**
- 1 c. à thé de vanille (5 ml)**

Mélanger la cassonade, le sucre, le sirop de maïs, le lait et le beurre dans une casserole.

Faire bouillir 2 1/2 minutes.

Retirer du feu et ajouter le cacao.

Bouillir encore 5 minutes.

Retirer du feu et ajouter la vanille.

Brasser jusqu'à ce que la préparation devienne en crème.

Verser dans un plat beurré.

Laisser refroidir et couper en carrés.

BONBONS AUX PATATES

1 pomme de terre chaude

Sucre en poudre

Beurre d'arachides

Écraser la pomme de terre et mêler du sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange ressemble à une pâte.

Abaisser avec le rouleau à pâte.

Étendre du beurre d'arachides sur l'abaisse.

Rouler comme pour un gâteau roulé.

Réfrigérer une heure et couper.

BOUCHÉES AUX DATTES

1/2 t. de beurre (125 ml)

1 t de dattes coupées finement (250 ml)

2 œufs battus à la fourchette

1 t de sucre (250 ml)

1 t. de Rice Krispies (250 ml) coconut au goût

Cuire à feu très doux le beurre, les dattes, les œufs et le sucre en brassant jusqu'à épaissement.

Refroidir une heure et ajouter le Rice Krispies.

À l'aide d'une petite cuillère, former une boule et rouler dans le coconut.

BAGATELLE

Blanc-manger :

2 t de lait (500 ml)

1/4 t. de sucre (50 ml)

3 c. à table de féculé de maïs (40 ml)

1 pincée de sel

1 c. à thé de vanille (5 ml)

Chauffer le lait au bain-marie.

Mélanger le sucre, la féculé de maïs et le sel et l'ajouter au lait.

Cuire en brassant jusqu'à épaississement.

Ajouter l'essence de vanille.

Dans un plat, émietter des biscuits ou du gâteau sec.

Recouvrir de confitures de fraises ou autres.

Remplir le plat avec du blanc-manger.

Garnir de noix de coco râpé et faire prendre au froid.

PÊCHES MELBA AUX FRAMBOISES

3 c. à table de sucre (40 ml)

2 c. à table de fécule de maïs (25 ml)

1 bouteille de 7 onces de 7-UP

10 onces de framboises congelées

Pêches en demie (selon le nombre de personnes)

Crème glacée à la vanille

Mélanger le sucre et la fécule de maïs, délayer avec le 7-up.

Cuire à feu moyen jusqu'à épaississement.

Ajouter les framboises.

Paire cuire jusqu'au point d'ébullition. Refroidir.

Servir dans une coupe le creux de la pêche vers le haut.

Mettre une boule de crème glacée et la sauce aux framboises dessus.

Merci de votre encouragement

Certains termes pourraient être régionaux

Votre gentillesse serait appréciée si vous nous faisiez parvenir vos corrections afin que nous puissions, dans les prochaines rééditions, nous ajuster à des termes internationaux.

Pour vos suggestions

[Cliquez ICI](#)