

6^e NUMÉRO

Qu'est ce qui mijote?

M A G A Z I N E



Les Cuisines

KRAFT

Bien manger. Bonnes idées.

Qu'est-ce qui mijote?

Recettes des fêtes

COMPLÉMENTS PARFAITS DE RÉCEPTION

Plateaux de fromage de bon ton :

Brunch tropical avec fruits et fromages • Assiette des bavards gourmands • Bouchées au coin du feu

2

CANNEBERGES JOYEUSES

Gâteries épatantes aux canneberges :

Pain garni aux canneberges • Chutney rubis • Croustillant aux pommes et canneberges • Tartinade au fromage et canneberges • Punch vermillon

4

CRÊPES DE CRÉATION

Les crêpes et leurs secrets :

Crêpes bretonnes • Crêpes velours • Gâteau de crêpes • Cornets sucrés

6

BRUNCH DES FÊTES

Brunch familial des fêtes préparé à l'avance :

Lait de poule international • Salade de fruits des fêtes • Pâtes de la mer • Strata de Noël • Crème céleste • Café

8

CADEAUX DU COEUR

Des cadeaux qui valent mille mots :

Fudge double épaisseur • Gelée aux piments forts • Gelée au vin rouge • Écorce aux abricots • Sauce au chocolat et aux noix de l'amitié • Cafés aux épices

10

DOUBLE CHOCOLAT DOUBLE DÉLICE

Deux fois plus de chocolat et deux fois plus de plaisir :

Bombe aux deux chocolats • Gâteau au fromage doublement tentant • Duos chocolatés • Fudge double épaisseur

12

MAISONNETTE BELLE À CROQUER

Une partie de plaisir :

Construction d'une maisonnette pour les pâtisseries en herbe

14

ÉCONOMISEZ!

Des bons-rabais pour vous.

15

L'ÉQUIPE -QU'EST-CE QUI MIJOTE- DES CUISINES KRAFT : Susan Cox, France Lamonde, Elizabeth Linton, Marian MacDonald, Jennifer McLagan, Karen Massari, Lorna Roberts, Marilyn Small, Judy Welden. BAKER'S, CAFÉS INTERNATIONAUX GENERAL FOODS, CERTO, CERTO LÉGER, CHEEZ WHIZ, COOL WHIP, CRACKER BARREL, CRISTAL LÉGER, DREAM WHIP, JELL-O, KRAFT, LES CUISINES KRAFT, MARQUE PHILADELPHIA, MAXWELL HOUSE, MCLAREN'S IMPERIAL, MIRACLE WHIP, PARKAY, VELVEETA et QU'EST-CE QUI MIJOTE? sont des marques de commerce de Kraft General Foods Canada Inc. NABISCO 100% BRAN est une marque déposée de Nabisco Brands Ltée, usager inscrit.

★ = Se congèle bien



Chère Cécile,
Je suis une mère de famille qui travaille à l'extérieur et j'aimerais avoir des recettes pour préparer vite de bons petits plats. J'ai utilisé avec succès plusieurs des idées de Qu'est-ce qui mijote. Merci!
G.M. Montréal

Trempelette grande allure

Chère G. M.: Voici une petite recette vraiment rapide que la famille et les amis adoreront durant les fêtes, la Trempelette pizza VELVEETA. Chauffer au micro-ondes 250 g (½ lb) de VELVEETA en cubes avec 1 tasse (250 mL) de sauce à pizza, à HAUTE intensité, pendant 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Remuer jusqu'à homogénéité et mélanger à ½ tasse (125 mL) de pepperoni en dés. C'est une trempelette sensationnelle avec les légumes, les nachos, les bâtonnets de pain ou les croustilles.

Assiette des bavards gourmands



Chère Cécile,
J'ai l'intention d'organiser quelques réceptions durant les fêtes et j'aimerais avoir des idées de plateaux de fromage intéressants pour une vingtaine de personnes.
C.M. Dartmouth

Plateaux de fromage

Chère C.M.: Ajoutez de la variété en taillant différents fromages Kraft en pointes, en triangles, en bâtonnets et en tranches. Ajoutez ensuite une trempelette ou deux de MARQUE PHILADELPHIA – mexicaine douce, aux herbes et ail ou à l'aneth. La section Compléments parfaits de réception à la page 2 vous suggère une foule d'idées intéressantes pour les occasions spéciales.



BIEN MANGER. BONNES IDÉES.
Les Cuisines
KRAFT

Lettres aux Cuisines Kraft

Chère Cécile,
Dans votre dernier numéro, l'article Ce n'est pas sorcier a fait fureur chez nous. Avez-vous d'autres activités amusantes dans la cuisine pour occuper mes trois enfants?
J.N. Ottawa

Construction d'une maisonnette

Chère J.N.: Allez vite à la page 14 de ce numéro. La construction de la maisonnette belle à croquer est une activité culinaire que vos enfants ne voudront pas manquer. C'est notre version miniature et simplifiée, mais grandement délicieuse, de la traditionnelle maison en pain d'épice.

Vos lettres ont inspiré toutes les idées de ce numéro spécial des fêtes de Qu'est-ce qui mijote. Nous avons constaté que ce que vous recherchez avant tout, ce sont des suggestions pour mieux organiser vos activités des fêtes. C'est pourquoi vous trouverez dans ce numéro comment : planifier vos menus avec des plats préparés à l'avance; ajouter une touche festive aux plats de tous les jours; créer en un rien de temps des décorations et des cadeaux simples et peu coûteux.

Lorna, Judy, Karen et moi-même avons pris grand plaisir à imaginer et à trouver des manières de profiter au maximum de chaque instant des fêtes. Nous vous souhaitons bonne chère, bonne bouffe et surtout...

Amusez-vous bien!

Cécile Girard-Hicks

Cécile Girard-Hicks
Directrice des Cuisines Kraft

KRAFT

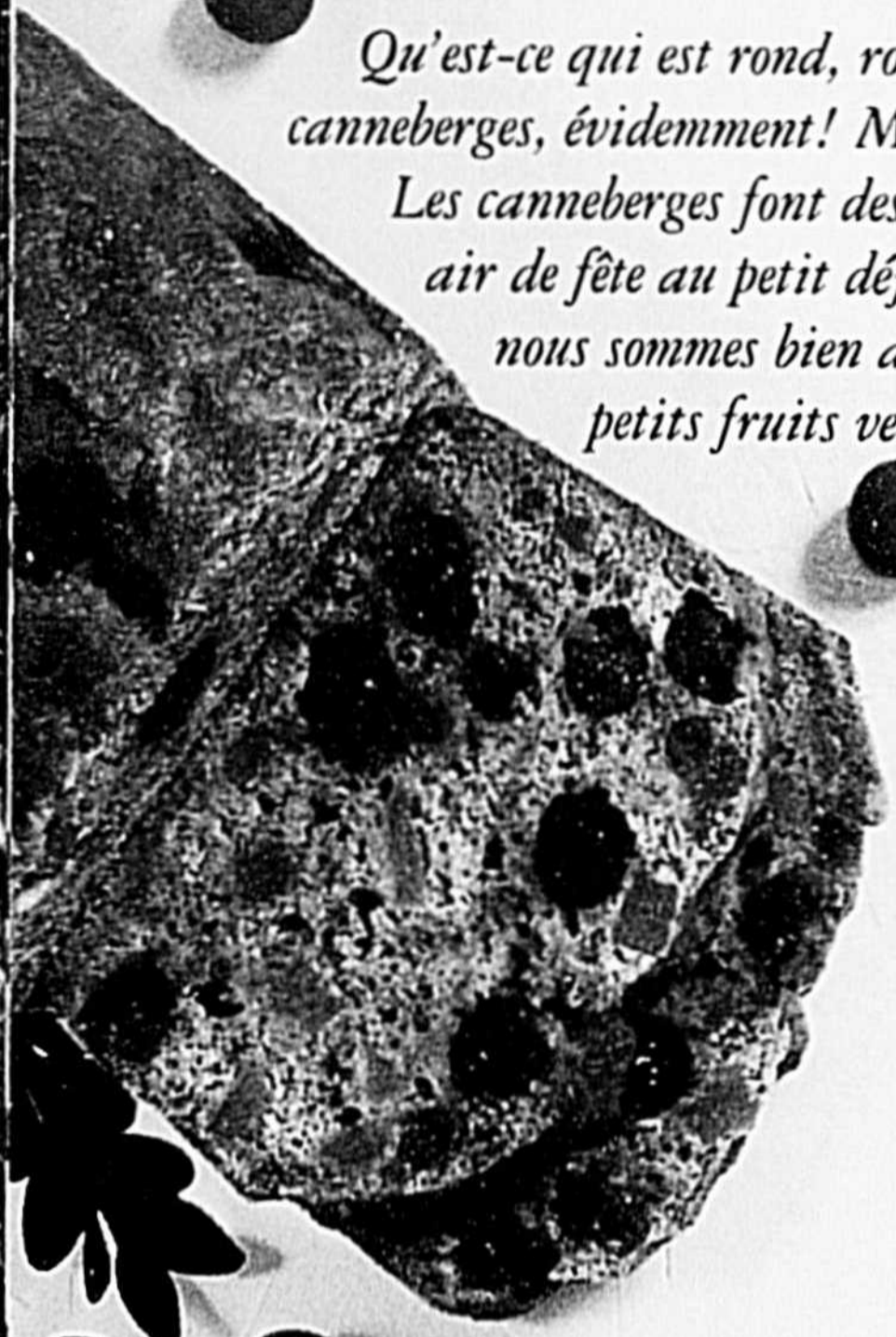
Écrivez-nous à :
Qu'est-ce qui mijote
a/s Les Cuisines
Kraft
C.P. 1200
Don Mills, Ontario
M3C 3J5



Cécile Girard-Hicks et Lorna Roberts apportant la touche finale aux plateaux de fromage KRAFT

Canneberges joyeuses

Qu'est-ce qui est rond, rouge et fait glousser un dindon? La sauce aux canneberges, évidemment! Mais pourquoi les réserver uniquement à la sauce? Les canneberges font des merveilles avec le fromage, elles donnent un air de fête au petit déjeuner et égaient votre dessert préféré. Nous nous sommes bien amusées dans les Cuisines Kraft avec ces petits fruits vermeils ... à votre tour maintenant!



Pain garni aux canneberges★

Préparation : 20 min Cuisson : 60 min

- 2 oeufs 2
- 1 tasse de jus d'orange 250 mL
- 1/3 tasse de beurre fondu 75 mL
- 1 tasse de céréales 250 mL
- NABISCO 100 % BRAN
- 3/4 tasse d'abricots séchés, hachés 175 mL
- 1 3/4 tasse de farine tout usage 425 mL
- 1/2 tasse de cassonade tassée 125 mL
- 2 c. à thé de poudre à pâte 10 mL
- 1 tasse de canneberges 250 mL (fraîches ou congelées)

• Fouetter ensemble les oeufs, le jus d'orange et le beurre. Incorporer les

- céréales et les abricots; laisser reposer 5 min.
- Mélanger la farine, la cassonade et la poudre à pâte dans un grand bol. Ajouter le mélange de céréales dans les ingrédients secs, en remuant juste assez pour humecter.
- Incorporer délicatement les canneberges (ne pas trop mélanger). Étendre uniformément dans un moule à pain graissé de 9 x 5 po (23 x 13 cm).
- Cuire au four à 350°F (180°C), de 55 à 60 min ou jusqu'à ce qu'une tige insérée au centre ressorte propre.
- Laisser refroidir dans le moule 10 min; démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. Conserver dans un récipient hermétique. Donne 1 pain.

Croustillant aux pommes et canneberges★

Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

- 1 boîte (19 oz/540 mL) de garniture pour tarte aux pommes 1
- 2 tasses de canneberges fraîches 500 mL
- 3/4 tasse de farine 175 mL
- 1/4 tasse de sucre 50 mL
- 1 c. à thé de poudre à pâte 5 mL
- 1 tasse de fromage râpé CRACKER BARREL 250 mL
- 1/4 tasse de chacun : margarine 50 mL PARKAY fondue et lait

- Mélanger les canneberges avec la garniture. Verser dans un moule en verre carré de 9 po (23 cm), graissé.
- Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le fromage. Ajouter la margarine et le lait mélangés, en remuant juste assez pour humecter. Étendre sur les fruits. Cuire au four à 400°F (200°C), 50 min environ. Donne 6 portions.



Tartinade au fromage et canneberges★

Préparation : 10 min plus la réfrigération

- 1 pqt (250 g) de cheddar conditionné à froid 1
- MACLAREN'S IMPERIAL, ramolli à température de la pièce
- 1/2 tasse de pacanes hachées, grillées 125 mL
- 2 c. à table de jus d'orange concentré, décongelé 30 mL
- 1/2 tasse de canneberges fraîches ou congelées, hachées 125 mL

• Mélanger bien ensemble tous les ingrédients. Couvrir; réfrigérer. Donne 1 1/2 tasse (375 mL).

Chutney rubis★

Préparation : 30 min

- 2 pommes moyennes, hachées 2
- 1 citron coupé en quatre 1
- 1 sac (12 oz/340 g) de canneberges 1
- 1/2 tasse de chacun : pacanes hachées et raisins secs 125 mL
- 1/2 tasse de sucre 125 mL
- 1/2 tasse d'eau 125 mL
- 1/4 tasse de brandy 50 mL
- 1 boîte de pectine de fruits en cristaux CERTO 1

- Au robot culinaire, hacher les fruits en morceaux, un peu à la fois.
- Ajouter les noix et les raisins secs. Ajouter le sucre et mélanger parfaitement; laisser reposer 10 min.
- Mélanger l'eau, le brandy et la pectine dans une petite casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 1 min, en remuant constamment. Incorporer dans les fruits; continuer à remuer 3 min (il restera quelques cristaux).
- Verser dans des récipients. Fermer avec des couvercles. Laisser reposer à température de la pièce jusqu'à ce que le chutney soit pris (24 heures). Conserver jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur ou congeler.

Punch vermillon★

Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

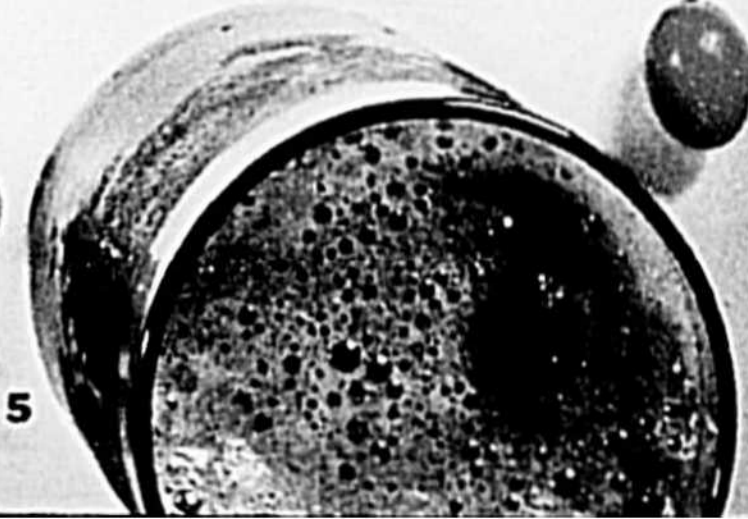
- 1 sac (12 oz/340 g) de canneberges fraîches entières 1
- 3 tasses d'eau 750 mL
- 1 grosse banane écrasée 1
- 1 sachet de mélange pour boisson hypocalorique CRISTAL LÉGER, à la framboise 1
- 1 boîte (355 mL) de jus d'ananas concentré, décongelé 1
- 4 canettes (355 mL) de soda au gingembre diète 4

• Réduire en purée 2 tasses (500 mL) de canneberges. Mélanger avec le



reste des canneberges et l'eau dans une grande casserole. Cuire à feu vif jusqu'à ce que les canneberges commencent à éclater; retirer du feu.

- Incorporer le reste des ingrédients, sauf le soda. Congeler 12 heures; remuer et congeler de nouveau.
- Pour servir: réduire la boisson fondante en purée au robot culinaire. Déposer dans un pichet et incorporer le soda. Donne 12 portions.



Crêpes de Création

Si vous pouvez préparer des crêpes de déjeuner, vous pouvez aussi préparer des crêpes fines. Rien de plus simple et elles se congèlent aussi très bien pour tous les genres d'occasions. Un dîner élégant? Des invités qui s'annoncent à l'improviste? Aucun problème. Nous vous enseignerons comment tout préparer, de l'amuse-gueule au dessert, avec des crêpes toutes prêtes et un brin d'imagination.

Solutions de Lorna pour des crêpes parfaites

- La poêle est assez chaude? Versez quelques gouttes d'eau à la surface; si l'eau danse, la poêle est assez chaude.
- La pâte colle à la poêle? Augmentez la chaleur ou huilez la poêle.
- La pâte refuse de s'étendre? Ajoutez de 1 à 2 c. à table (15 à 30 mL) de lait à la pâte.
- Le bord des crêpes se fendille? Ajoutez de 1 à 2 c. à table (15 à 30 mL) de farine à la pâte.

Crêpes de base ★

Préparation : 10 min plus la réfrigération

1½ tasse de lait	375 mL
3 oeufs	3
2 c. à table d'huile végétale	30 mL
1 tasse de farine	250 mL

- Dans le robot culinaire ou le mélangeur, bien mélanger le lait, les oeufs et l'huile. Ajouter la farine; mélanger jusqu'à homogénéité. Couvrir et réfrigérer 30 min.
- Pour cuire: vaporiser une petite poêle anti-adhésive d'enduit anti-colant. Chauffer la poêle à feu modéré; verser 3 c. à table (45 mL) de pâte. Tourner la poêle pour étendre uniformément la pâte. Cuire jusqu'à ce que le dessous soit doré.

- Détacher le bord avec une spatule en caoutchouc et retourner sur du papier essuie-tout. Empiler les crêpes, le côté doré sur le dessus, en plaçant du papier ciré entre chacune. Donne de 12 à 14 crêpes de 8 po (20 cm).
- Crêpes-desserts au chocolat: ajouter à la pâte 3 carrés de chocolat mi-sucré BAKER'S, fondus.

Crêpes velours ★



ROULEAU CLASSIQUE

Préparation : 30 min Cuisson : 30 min

1 pqt (500 g) de fromage fondu pasteurisé VELVEETA, coupé en cubes	1
¼ tasse de lait	175 mL
1½ tasse de champignons tranchés	375 mL
½ tasse de chacun : oignons verts et poivron rouge, hachés	125 mL
1½ tasse de poulet ou de dindon cuit, haché	375 mL

- Fondre le fromage avec le lait au micro-ondes, à HAUTE intensité, 3 min. Remuer. Réserver ¼ tasse (175 mL). Ajouter le reste des ingrédients.
- Répartir le mélange sur 12 crêpes et rouler. Placer les crêpes, le pli en dessous, dans un plat graissé de 13 x 9 po (3 L). Déposer le mélange réservé et saupoudrer de fromage 100 % parmesan râpé KRAFT.
- Cuire au four à 350°F (180°C), 30 min. Donne 4 portions.



Crêpes velours

Cornets sucrés



POINTE

Préparation : 5 min

4 crêpes-desserts au chocolat	4
4 coupes de goûters de pouding JELL-O, au chocolat	4
1 tasse de guimauves miniatures KRAFT	250 mL
Garniture fouettée congelée COOL WHIP, décongelée	
Amandes tranchées, grillées	

- Mélanger ensemble les goûters de pouding et les guimauves. Déposer sur un quart de la crêpe.
- Rouler pour former un cône. Décorer de garniture fouettée et d'amandes.
- Donne 4 portions.

Conseil de Cécile pour congeler*

Placez les crêpes entre des feuilles de papier ciré. Scellez en pile de 12 dans des sacs pour la congélation.

Crêpes bretonnes

Crêpes bretonnes



POCHETTE

Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

6 crêpes de 10 po (25 cm)	6
2 c. à table de margarine PARKAY	30 mL
3 tasses de champignons frais tranchés	750 mL
1 c. à thé de feuilles de thym séché	5 mL
2 tasses de fromage suisse râpé KRAFT	500 mL

- Chauffer la margarine dans une grande poêle. Faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saupoudrer de thym.
- Déposer environ ¼ tasse (175 mL) de garniture aux champignons au centre de chaque crêpe. Parsemer de fromage. Plier les deux côtés opposés sur la garniture et refermer ensuite les extrémités sur le dessus.
- Placer dans un plat et couvrir. Cuire au four à 400°F (200°C), 10 min.
- Donne 6 amuse-gueule.

Gâteau de crêpes



Gâteau de crêpes



PILE

Préparation : 15 min plus la réfrigération

1 pqt (250 g) de fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA, ramolli	1
½ tasse de sucre	125 mL
1 sachet de garniture à desserts DREAM WHIP, préparée	1
12 crêpes-desserts au chocolat	12
5 fraises tranchées	5

- Battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à homogénéité. Réserver ½ tasse (125 mL) de garniture à desserts; incorporer le reste dans le mélange de fromage. Placer une crêpe sur une assiette de service. Étendre ¼ tasse (50 mL) de garniture au fromage sur la crêpe.
- Répéter les couches, en terminant avec une crêpe. Étendre la garniture réservée sur le dessus. Décorer de fraises.
- Réfrigérer; tailler en pointes pour servir. Donne 6 portions.

Brunch des fêtes

Uniquement pour la famille
 Le jour de Noël est un moment privilégié pour se retrouver en famille. Notre brunch, préparé à l'avance, allégera votre matinée et vous permettra de passer plus de temps avec votre famille. C'est un menu spécial qui donnera le ton au reste de la journée ... notre petit cadeau pour une des matinées les plus mémorables de l'année.

Pâtes de la mer

Préparation : 1 jour d'avance
 Préparation : 25 min
 Cuisson : de 30 à 40 min

- ¼ tasse de farine tout usage 50 mL
- 1 tasse de sauce à salade 250 mL
- MIRACLE WHIP
- 2½ tasses de lait 625 mL
- ½ tasse de vin blanc 125 mL
- 1 emballage (170 g) de fromage parmesan KRAFT style déli 1
- 3 tasses de crevettes moyennes 750 mL
- 2 tasses de pois mange-tout 500 mL
- 4 tasses de grosses spirales cuites 1 L
- 3 tasses de champignons frais tranchés 750 mL

- Mélanger la farine et la sauce à salade dans un grand bol allant au micro-ondes. Ajouter le lait en fouettant. Cuire au micro-ondes à HAUTE intensité, de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi, en fouettant souvent.
- Incorporer le vin et 1¼ tasse (300 mL) de parmesan. Ajouter les crevettes, les pois mange-tout, les pâtes et les champignons.
- Placer dans un plat graissé de 3 pintes (3 L). Saupoudrer du reste de fromage. Cuire au four à 375°F (190°C), 40 min ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Donne de 6 à 8 portions.

(Recette du Pain garni aux canneberges à la page 4)

Crème céleste

Préparation : 2 jours d'avance
 Préparation : 25 min
 Réfrigération : 4 heures

- 1 sachet de gélatine sans saveur 1
- ½ tasse de sucre 125 mL
- ¾ tasse de lait 175 mL
- 1 tasse de crème sure 250 mL
- 1 sachet de garniture à desserts DREAM WHIP, préparée 1
- 2 c. à table de brandy 30 mL
- 1 pqt (300 g) de framboises congelées, décongelées 1

- Mélanger la gélatine et le sucre dans une petite casserole. Incorporer le lait. Cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que la gélatine et le sucre soient dissous. Laisser refroidir.
- Ajouter la crème sure en battant.
- Incorporer délicatement le brandy et le mélange de crème sure dans la garniture à desserts préparée.
- Verser dans un moule de 4 tasses (1 L). Réfrigérer jusqu'à ce que la crème soit ferme, environ 4 heures. Démouler. Passer les framboises au tamis; sucrer au goût. Napper chaque portion de framboises. Donne de 6 à 8 portions.

Salade de fruits des fêtes

Préparation : 1 jour d'avance
 Préparation : 10 min

- Salade :
- 1 laitue Boston 1
 - 1 pamplemousse rose, séparé en quartiers 1
 - 1 tasse de fraises ou de kiwis tranchés 250 mL
 - ½ tasse de raisins rouges sans pépins 125 mL

- Sauce :
- ½ tasse de sauce à salade MIRACLE WHIP 125 mL
 - ½ tasse de yogourt nature 125 mL
 - 2 c. à table de miel pur 30 mL
 - 1 c. à thé de zeste d'orange râpé 5 mL
 - 1 c. à thé de graine de pavot 5 mL

- Placer une grande feuille de laitue dans chaque assiette à salade. Disposer les fruits sur le dessus.
- Mélanger les ingrédients de la sauce et servir avec la salade. Donne 6 portions.

Strata de Noël

Préparation : 1 mois d'avance
 Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

- 1 pqt (397 g) de pâte feuilletée congelée, décongelée 1
- 1½ lb de jambon tranché 680 g
- ½ pqt (904 g) de fromage CRACKER BARREL, râpé ½
- 2 pqt (300 g chacun) d'épinards hachés congelés, décongelés et bien égouttés 2
- 1 poivron rouge coupé en lanières 1
- 6 oeufs 6

- Abaisser ⅓ de la pâte et garnir un moule à charnière graissé de 9 po (23 cm), en laissant dépasser la pâte.
- Faire des couches avec la moitié du jambon, du fromage, des épinards et du poivron.
- Battre les oeufs; réserver 3 c. à table (45 mL). Verser le reste des oeufs sur la préparation. Répéter les couches.
- Abaisser le reste de la pâte et placer sur le dessus. Pincer les bords pour sceller; faire une incision sur le dessus. Badigeonner avec les oeufs réservés.
- Cuire au four à 400°F (200°C), 45 min ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir immédiatement OU couvrir de papier d'aluminium et conserver jusqu'à un mois au congélateur.

Pour réchauffer, décongeler toute la nuit au réfrigérateur et cuire au four à 300°F (150°C), 1 heure. Enlever le papier d'aluminium durant les 20 dernières minutes de cuisson. Donne 10 portions.

Lait de poule international

Préparation : 1 jour d'avance
 Préparation : 15 min

- ⅓ tasse de sucre 75 mL
- 4 tasses de lait 1 L
- ¼ tasse de CAFÉ INTERNATIONAL GENERAL FOODS, saveur au choix, dissous dans 2 c. à table (30 mL) d'eau chaude 50 mL
- 6 oeufs séparés 6
- 1 tasse de crème 35 %, fouettée 250 mL

- Fouetter ensemble le sucre, le lait, le café et les jaunes d'oeufs jusqu'à homogénéité. Réfrigérer.
- Au moment de servir, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics fermes. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs et la crème fouettée dans le mélange de café. Donne 8 portions.



Cadeaux du coeur

En ce temps de l'année, comment dire merci à ces personnes bien spéciales comme le professeur que votre enfant adore ou le brigadier scolaire qui est à son poste tous les matins, beau temps, mauvais temps? Offrez-leur des cadeaux qui viennent du coeur et de votre cuisine. Ils les apprécieront d'autant plus que vous aurez pris le temps et la peine de les préparer vous-même.

KRAFT
Sauce au chocolat et aux noix de l'amitié
6 carrés de chocolat mi-sucré BAKER'S 6
1/2 tasse de beurre d'arachide croquant KRAFT 175 mL
20 caramels KRAFT 125 mL

- Hacher le chocolat; chauffer avec le reste des ingrédients dans un bain-marie jusqu'à ce que le chocolat et les caramels soient fondus.
- Verser dans des bocaux et sceller. Pour servir, chauffer au micro-ondes à HAUTE intensité, 1 min. Servir sur de la crème glacée.

Sauce au chocolat et aux noix de l'amitié

Fudge double épaisseur
Recette à la page 13

KRAFT
Écorce aux abricots
6 carrés de chocolat mi-amer BAKER'S 6
6 carrés de chocolat blanc BAKER'S 6
1 tasse d'abricots séchés, tranchés 250 mL

- Hacher les deux chocolats et placer dans des bols séparés. Fondre partiellement les chocolats au-dessus de l'eau chaude. Retirer du feu et continuer à remuer jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus. Incorporer la moitié des abricots dans chaque chocolat. Déposer les deux chocolats par cuillerées en alternant, sur une plaque à pâtisserie garnie de papier cire pour créer un effet marbré. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. Briser en morceaux.



KRAFT
Gelée au vin rouge

- Déposer 3 tasses (750 mL) de sucre et 2 tasses (500 mL) de vin rouge dans une grande casserole. Cuire à feu modéré, de 4 à 7 min jusqu'à ce que le sucre soit dissous, en remuant. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu.
- Incorporer immédiatement 1 sachet de pectine de fruits liquide CERTO et bien mélanger. Écumer si nécessaire.
- Verser rapidement dans des bocaux chauds stérilisés, en remplissant jusqu'à 1/4 po (0,5 cm) du bord. Couvrir immédiatement de couvercles neufs ou de couvercles en deux morceaux, stérilisés. Donne environ 5 tasses (1250 mL).

Gelée aux piments forts

KRAFT
Gelée aux piments forts ★

2 tasses de jus de pomme	500 mL
2 c. à table de vinaigre de vin blanc	30 mL
3/4 tasse de piments jalapeños épépinés et hachés	150 mL
1 boîte de pectine de fruits en cristaux CERTO LÉGER	1
4 tasses de sucre granulé	1000 mL

- Verser le jus et le vinaigre dans un grand bol. Ajouter les piments. Remuer la pectine avec 1/4 tasse (50 mL) de sucre dans un petit bol. Saupoudrer graduellement sur le mélange de jus, en remuant constamment. Laisser reposer 30 min à température de la pièce, en remuant souvent. Incorporer graduellement le reste du sucre.
- Verser dans des bocaux stérilisés ou des récipients en plastique. Couvrir. Laisser reposer à température de la pièce sans remuer, environ 24 heures ou jusqu'à ce que la gelée soit prise. Conserver jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur ou congeler. Donne 5 tasses (1250 mL).

Cafés aux épices

Cafés aux épices

- Verser 6 tasses (1,5 L) d'eau dans une cafetière automatique. Ajouter 1/4 tasse (175 mL) de café MAXWELL HOUSE dans le panier. Ajouter les épices. Infuser.
- Café italien: zeste de 1 citron et 1 c. à thé (5 mL) de graine d'anis. Café viennois: 1 c. à thé (5 mL) de cannelle, pincée de piment Jamaïque et pincée de clou moulu.

Double Chocolat Double Délice

Deux chocolats valent mieux qu'un

Amateurs de chocolat, réjouissez-vous! Dans les Cuisines Kraft, nous avons combiné la saveur prononcée du chocolat mi-amer BAKER'S au velouté incomparable du chocolat blanc BAKER'S. Vous n'en croirez pas vos papilles ... un festin de gourmet aux contrastes de goûts et de couleurs qui vous raviront ... doublement!

Gâteau au fromage doublement tentant ★

Préparation : 20 min Cuisson : 45 min

1 tasse de chapelure de gaufrettes au chocolat	250 mL
3 c. à table de beurre fondu	45 mL
3 pqt (250 g) de fromage à la crème de MARQUE PHILADELPHIA, ramolli	3
¼ tasse de sucre	175 mL
3 gros oeufs	3
2 pqt (170 g chacun) de chocolat blanc BAKER'S	250 mL
1 pqt (170 g) de chocolat mi-amer BAKER'S	1

- Mélanger la chapelure et le beurre; presser dans le fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm).
- Au batteur électrique, mélanger le fromage à la crème et le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en mélangeant bien. Déposer la moitié de la pâte dans un autre bol.
- Incorporer 3 carrés de chocolat blanc fondu dans cette portion. Incorporer 3 carrés de chocolat mi-amer fondu au reste de la pâte.
- Étendre la pâte blanche dans le moule. Déposer la pâte foncée sur le dessus et étendre.

• Cuire au four à 425°F (220°C), 10 min; baisser la chaleur à 250°F (120°C). Cuire de 30 à 35 min jusqu'à ce que le centre soit à peine ferme. Passer un couteau autour du bord. Laisser refroidir complètement avant de retirer la paroi du moule. Glace : fondre à feu doux 9 carrés de chocolat blanc avec 3 c. à table (45 mL) de chacun : sucre à glacer et shortening; remuer jusqu'à homogénéité. Laisser refroidir 5 min; verser sur le gâteau en étendant pour couvrir le dessus et les côtés. Arroser avec le reste du chocolat mi-amer fondu. Marbrer avec un couteau. Donne 12 portions.

Duos chocolatés ★

Préparation : 25 min Cuisson : 10 min

1½ tasse de beurre ramolli	375 mL
1½ tasse de cassonade tassée	375 mL
¼ tasse de sucre granulé	175 mL
3 oeufs	3
3½ tasses de farine tout usage	875 mL
2 c. à thé de bicarbonate de sodium	10 mL
4 carrés de chocolat mi-amer BAKER'S, fondus	4
1 pqt (225 g) de grains de chocolat blanc BAKER'S	1

1 tasse de pacanes hachées 125 mL
1 pqt (300 g) de grains de chocolat mi-sucré BAKER'S 1

- Battre en crème le beurre, la cassonade et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs en battant jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la farine et le bicarbonate en mélangeant à la main.
- Incorporer le chocolat mi-amer fondu, les grains de chocolat blanc et les pacanes dans une moitié de la pâte. Incorporer les grains de chocolat mi-sucré dans le reste de la pâte.
- Déposer une cuillerée à thé de chaque pâte côte à côte pour former un biscuit, sur une plaque non graissée. Cuire au four à 350°F (180°C) de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Donne environ 5 douzaines de biscuits.

Fudge double épaisseur ★

Préparation : 25 min plus la réfrigération

1 tasse de pâte d'amandes	250 mL
½ tasse de beurre ramolli	125 mL
2 pqt (170 g) de chocolat mi-amer BAKER'S	2

1 pqt (170 g) de chocolat blanc BAKER'S 1
½ tasse d'amandes effilées, grillées 125 mL

- Battre la pâte d'amandes avec le beurre au batteur électrique.
- Fondre 1 pqt de chocolat mi-amer. Incorporer dans la moitié du mélange aux amandes. Étendre dans un moule de 8 po (20 cm) garni de papier d'aluminium. Congeler 10 min.
- Incorporer le chocolat blanc fondu dans le reste du mélange aux amandes. Étendre sur la première couche. Parsemer d'amandes.
- Fondre le reste du chocolat mi-amer. Verser sur les amandes; étendre uniformément. Réfrigérer; tailler en carrés. Donne 64 carrés.

Bombe aux deux chocolats ★

Préparation : 30 min plus la réfrigération et la congélation

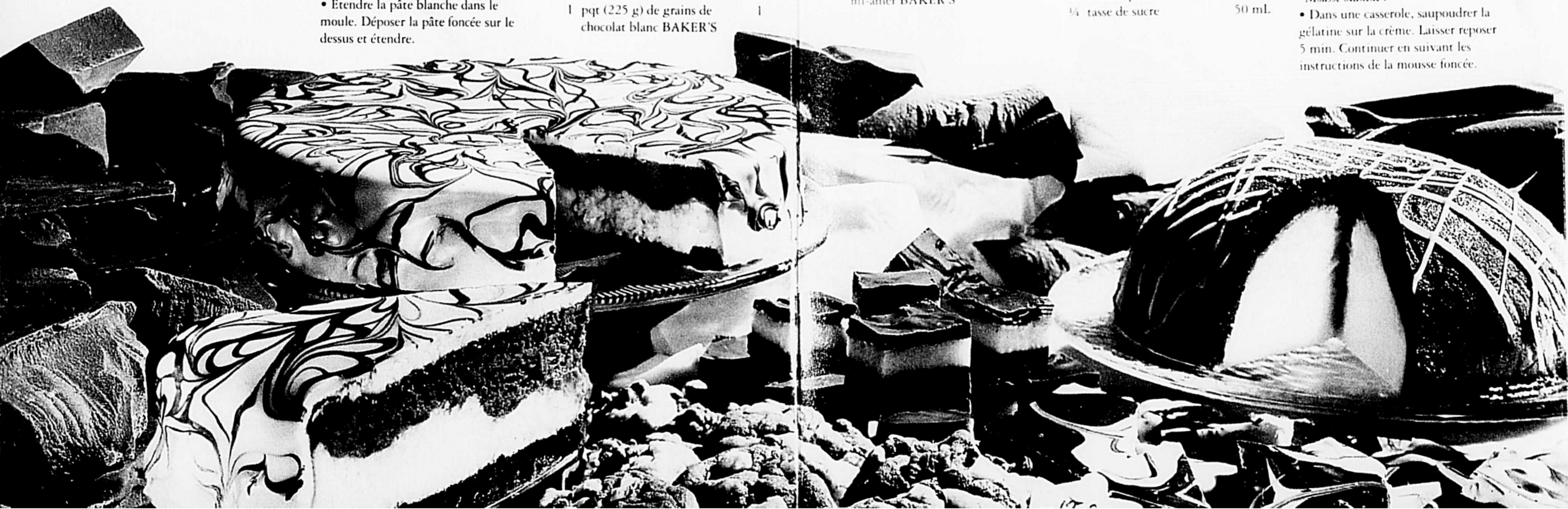
Mousse foncée	
⅓ tasse de crème 35 %	75 mL
5 carrés de chocolat mi-amer BAKER'S, hachés	5
2 oeufs séparés	2
¼ tasse de sucre	50 mL

Mousse blanche

1 c. à thé de gélatine sans saveur	5 mL
¾ tasse de crème 35 %	150 mL
5 carrés de chocolat blanc BAKER'S, hachés	5
2 oeufs séparés	2
2 c. à table de sucre	30 mL

Mousse foncée :

- Dans une casserole, porter la crème à ébullition; retirer du feu. Ajouter le chocolat; remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer les jaunes d'oeufs.
 - Battre légèrement les blancs d'oeufs; ajouter le sucre en battant jusqu'à formation de pics fermes. Incorporer délicatement dans le mélange de chocolat; verser dans un bol en verre de 6 tasses (1,5 L) garni d'une pellicule de plastique. Congeler 30 min.
 - Étendre le mélange sur toute la surface du bol. Remplir avec la mousse au chocolat blanc préparée.*
 - Congeler jusqu'à ce que la mousse soit prise, au moins 8 heures. Démouler; retirer la pellicule de plastique et arroser de chocolat blanc fondu additionnel.
- *Mousse blanche :
- Dans une casserole, saupoudrer la gélatine sur la crème. Laisser reposer 5 min. Continuer en suivant les instructions de la mousse foncée.



Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



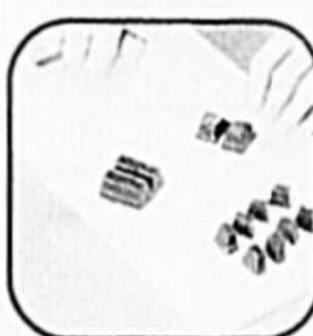
Au détaillant : Kraft General Foods Canada Inc., 95 promenade Moatfield, Don Mills, Ontario, M3B 3L6 vous remboursera la valeur nominale du bon plus notre taux de manutention spécifié en autant que vous acceptiez ce bon de votre client selon les conditions de l'offre du bon. Toute autre demande peut constituer une fraude et peut, à notre discrétion, annuler les bons. À défaut de fournir, sur demande, des factures prouvant l'achat d'une quantité suffisante de marchandise au cours des 90 jours précédents pour couvrir les bons présentés, les bons seront annulés. Les bons soumis deviennent notre propriété. Le remboursement sera fait seulement au distributeur au détail qui a échangé le bon. La TPS et la taxe de vente provinciale, s'il y a lieu, sont incluses dans la valeur nominale du bon. Pour remboursement, postez à Kraft General Foods Canada Inc., C.P. 3000, Saint John, Nouveau-Brunswick, E2L 4L3.

Limite : Un bon par emballage par client.
Valide seulement sur le ou les produits indiqués.

* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.



Utilisez des moules pour rendre les Meilleures recettes de BAKER'S* encore plus réjouissantes!



Couper les carrés de chocolat mi-amer BAKER'S* en 8 morceaux environ.

Dans un bain-marie contenant de l'eau CHAUDE, pas bouillante, faire fondre partiellement le chocolat.



Quand les 2/3 du chocolat sont fondus, retirer du feu et remuer jusqu'à ce que tout le chocolat fonde uniformément.

Avec une cuillère à thé, déposer le chocolat dans les moules, sans trop les remplir.



Tapoter légèrement les moules sur le comptoir pour uniformiser la surface et retirer les bulles d'air. Réfrigérer environ 30 minutes.

Retirer du réfrigérateur et retourner délicatement. Démouler légèrement en appliquant de la pression sur les moules.



* Marque déposée de Kraft General Foods Canada Inc.

date limite : 31 août 1994

Économisez

SOIXANTE-QUINZE

cents
maintenant à l'achat de deux (2) emballages de CERTO* en cristaux, léger ou liquide.



75¢

Les Cuisines



date limite : 30 novembre 1994

Économisez

CINQUANTE

cents
maintenant à l'achat d'un (1) contenant de 250 g de fromage conditionné à froid MACLAREN'S IMPERIAL.



50¢

Les Cuisines



date limite : 30 avril 1994

Économisez

TRENTE

cents
maintenant à l'achat d'un (1) emballage de carrés de chocolat BAKER'S (saveur au choix).



30¢

Les Cuisines



date limite : 30 juin 1994

Économisez

CINQUANTE

cents
maintenant à l'achat d'un (1) emballage de 500 g ou plus de fromage VELVEETA* en pain ou en tranches.



50¢

Les Cuisines



date limite : 30 janvier 1994

Économisez

TRENTE

cents
maintenant à l'achat d'un (1) emballage de fromage camembert, brie ou gruyère KRAFT*.



30¢

Les Cuisines



date limite : 30 novembre 1994

Économisez

CINQUANTE

cents
maintenant à l'achat d'une (1) boîte de 250 g ou plus de fromage 100% parmesan râpé KRAFT*.



50¢

Les Cuisines



date limite : 28 février 1994

Économisez

QUARANTE

cents
maintenant à l'achat d'un (1) emballage de 170 g ou de 85 g de mélange pour garniture à desserts DREAM WHIP*.



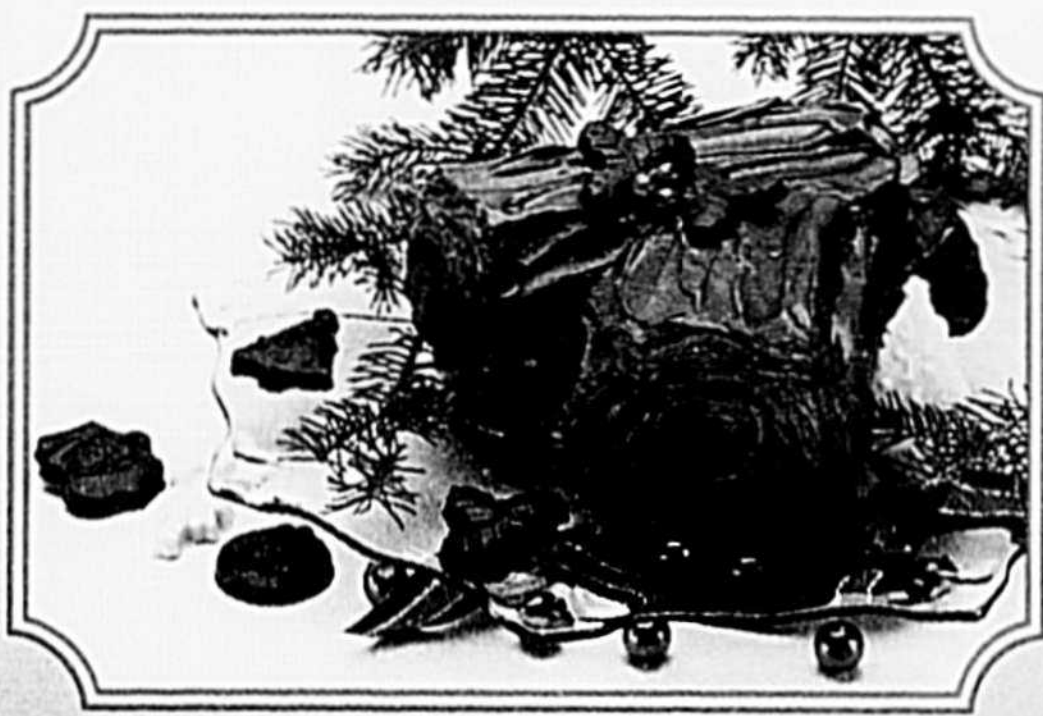
40¢

Les Cuisines



Offre de moule de Noël du meilleur de BAKER'S

“Rendez chaque recette plus réjouissante ce Noël!”



Obtenez votre moule BAKER'S et un livret de recettes GRATUITS dans les présentoirs spéciaux disposés chez les détaillants ou commandez par écrit : ÉCRIRE EN LETTRES MOULÉES vos nom, adresse et numéro de téléphone sur un papier simple, et envoyez-le avec 2 preuves d'achat de n'importe quel paquet de carrés de chocolat BAKER'S à :
Offre de moule de Noël du MEILLEUR DE BAKER'S
65A West Beaver Creek Road
Richmond Hill (Ontario) L4B 1K4

C'est L'FUW

MAISONNETTE BELLE A CROQUER



Q:

Qu'est-ce qui est ...

- aussi facile à cuire que des biscuits?
- de grosseur parfaite pour les petites mains?
- si facile à construire que vos enfants voudront créer un village entier?

R:

Une maisonnette en biscuits au beurre d'arachide des Cuisines Kraft. Fallait y penser! Voici ce que vous devez faire :

• Mélanger 1 tasse (250 mL) de beurre d'arachide crémeux KRAFT, ½ tasse (125 mL) de cassonade et 1 oeuf.

• Abaisser la pâte entre 2 grandes feuilles de papier d'aluminium pour obtenir un rectangle de 12 x 10 po (30 x 25 cm). Enlever la feuille du dessus. Marquer au couteau les formes dans la pâte. Tracer 4 formes **C** (devant et derrière), 8 formes **B** (côtés et toit) et 2 formes **A** (base), en suivant le diagramme.

• Placer le papier d'aluminium et la pâte sur une plaque à biscuits. Cuire au four à 350°F (180°C), de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Couper immédiatement les formes sur les lignes tracées. Laisser refroidir 10 min sur le papier d'aluminium; placer ensuite sur une grille et laisser refroidir complètement.

Assemblage :

- Fondre 4 carrés de chocolat blanc BAKER'S

dans un sac en plastique épais, placé dans un bol d'eau très chaude. Couper un petit trou dans un coin. Faire couler un peu de chocolat sur un petit carton. Couvrir d'un morceau **A**; réfrigérer 5 min pour bien fixer sur le carton.

• En utilisant le chocolat dans le sac comme colle, assembler les morceaux, un à la fois, en les faisant refroidir après chaque addition. Employer les morceaux **C** pour le devant et le derrière de la maison et les morceaux **B** pour les côtés et le toit. Décorer de bonbons et coller avec du chocolat fondu. Donne 2 maisonnettes.

C

Tracer **A, B et C** pour la grandeur réelle de la maisonnette.

Imprimé sur papier recyclé à 50 %.

BIEN MANGER. BONNES IDÉES.
Les Cuisines

KRAFT

KRAFT GENERAL FOODS
CANADA

FR