



RECETTES PRÉFÉRÉES

CLASSE ALPHA de SAINT-PAUL

1994

Saint-Paul de Kent, le 24 février 1994

Tirage: 500 exemplaires

Maquette de la page titre et dessins

Ronald Vautour

Yvette Vautour

Mise en page

Anna Girouard

Conseil d'Alphabétisation de Kent-sud

RR # 1, Boîte 1021, Saint-Antoine (N.-B.) EOA 2X0

"RÂPURE" et CRÊPES

CRÊPES FACILES

- 2 tasses de farine**
- 3 c. à thé de poudre à pâte.**
- 2 c. à thé de sucre**
- 1 c. à thé de sel**
- 1 3/4 tasse de lait**
- 2 ou 3 oeufs**
- 1/4 tasse de huile de maïs**

Mélanger farine, poudre à pâte, sel et sucre. Ajouter les oeufs, le lait et l'huile. Battre pour enlever les grumeaux. Verser 1/4 tasse de ce mélange dans une poêle chaude graissée. Brunir les deux côtés. Servir avec du sirop d'érable et du beurre.

CRÊPES MINCES

- 1 tasses de farine**
- 1 1/2 tasse de lait**
- 2 oeufs**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 1 c. à thé de beurre fondu**
- 1/2 c. à thé de soda**
- 1/4 tasse d'eau bouillante**
- 1 tasse à 2 tasses d'eau**



Mélanger farine et lait jusqu'à consistance lisse, sans grumeaux. Ajouter rapidement le soda dans l'eau bouillante au mélange. Battre avec de l'eau afin d'avoir une pâte lisse. Étendre dans une poêle graissée chauffée à feu moyen. Dorer des deux côtés. Servir avec du sirop d'érable. On peut aussi farcir avec des fruits, une sauce au poisson, une sauce à la viande, aux légumes.

"Aimer et être aimé, voilà la raison de vivre!"

CRÊPES AUX OEUFS

- 2 tasses de farine**
- 1/2 tasse de farine de maïs**
- 1 1/2 tasses de lait**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 2 oeufs**
- 1/2 c. à thé de soda**
- 1/4 tasse d'eau bouillante**



Mélanger bien les 5 premiers ingrédients. Ajouter le soda à l'eau bouillante et verser rapidement dans le mélange. Brasser bien. Verser en rondelles sur une poêle. Dorer des deux côtés. Délicieux avec de la mélasse ou du sirop.

CRÊPES DE SARASIN "BUCKWHEAT" LEVÉES

- 4 tasses d'eau tiède**
- 1 c. à thé de sel**
- 3 1/4 tasse de farine de "buckwheat"**
- 1/2 tasse de farine tamisée**
- 1/2 once de levure pressée**
- 1 c. à thé de sucre**
- 2 c. à soupe de mélasse**

Émietter la levure avec le sucre dans 1 tasse d'eau tiède. Batta bien avec le reste de l'eau dans la farine, la farine de sarasin et le sel. Reposer 1 nuit. Le lendemain, ajouter la mélasse. Cuire dans une poêle chaude et graissée. Sauver 1 tasse de pâte au lieu de levure. Le deuxième matin, ajouter 1/2 c. à thé de soda dans 2 c. à soupe d'eau bouillante. Batta le mélange. Faire la même chose tous les jours. Recommencer une pâte neuve au bout de deux semaines. (NC)

"Préparer sans détour
 Servir avec amour
 Échanger avec humour,
 C'est la vie de tous les jours!"

CRÊPES DE SARRASIN RAPIDE

- 1 tasse de farine**
- 1 tasse de farine de sarrasin**
- 3 c. à thé de poudre à pâte**
- 3/4 c. à thé de sel**
- 3 c. à soupe de sucre**
- 2 oeufs**
- 1 1/2 tasses de lait**
- 3 c. à soupe de beurre ou saindoux fondu.**

Battre les oeufs et le lait. Ajouter les ingrédients secs tamisés. Ajouter le beurre et le saindoux fondu. Battre. Brunir dans une poêle graissée. Servir avec du beurre et du sirop chaud. Un délice!

CRÊPES RÂPÉES

- 2 tasses de patates râpées**
- 3/4 de c. à thé poudre à pâte**
- 2 c. à soupe de farine**
- 1 c. à thé de sel**



Faire chauffer une poêle à crêpe, ajouter de l'huile. Étendre le mélange. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit doré des deux côtés. (NC)

RÂPÉE

- 3 tasses de patates râpées**
- 1/2 tasse de porc salé**
- 3 tasses de vieux pain mouillé et épuré avec les mains**
(Ceci remplace la farine)

Couper en petits morceaux de la viande de porc salé, la faire bouillir dans une poêle. Ôter l'eau et la faire fricasser, refroidir et ajouter à la râpüre. Cuire au four à 400° environ 1h ou 1h30. (NC)

“Charité bien ordonnée commence par soi-même”

Proverbe



POUTINES RÂPÉES

(25 poutines ±)

- 2 livres de porc salé coupé en dé**
- 20 livres de patates**
- 1 grand chaudron d'eau bouillante**
- 4 c. à thé de sel.**
- 2 c. à thé de vinaigre**
- 1 tasse de farine**



Peler et laver les patates. Enlever les yeux. Couper en lamelle $1/3 \pm$ des patates et bouillir. Réduire en purée. Râper le reste. Épurer dans un sac de toile; ne laisser pas trop d'eau. Ajouter la purée encore chaude. Bien mélanger autant de contenants de purée que de râpures. Ajouter $1/2$ c. à thé de vinaigre. Saler au goût.

Pelotonner en boule et creuser le centre. Ajouter 1 c. à soupe de porc salé au centre. Bien couvrir. Rouler dans de la farine. Déposer dans le bouillon du chaudron d'eau bouillante. Déposez chaque boule dans le bouillon. Bouillir 2h30.

À Noël, on met une fève dans une poutine et celui qui la trouvera sera comblé de santé, de bonheur et de postérité.

“Qui aime bien châtie bien”
 “L’habitude est seconde nature”
 Proverbe

FRICOTS

FRICOT DE BOEUF

- 2 livres de côtelettes de boeuf**
- 2 tasses de patates coupées en dés**
- 4 oignons**
- 2 c. thé de sel**
- 3/4 c. à thé de poivre**
- 1/2 tasse de farine**
- 1 navet moyen coupé en dés**
- 2 . c. à soupe de beurre**
- 3 c. à thé de sarriette**



Bouillir le boeuf couvert d'eau et de 2 oignons. Saler et poivrer. Cuire 2 à 3 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Passer le bouillon à la passoire et dégraisser en enlevant le gras flottant. Couper la viande en dés.

Faire brunir les deux autres oignons hachés finement dans le beurre avec un peu de sarriette, sel et poivre. Faites bouillir le navet coupé avant de faire bouillir les patates et les oignons rissolés.

Saler et poivrer la farine. Mélanger un peu d'eau à la farine pour obtenir une pâte consistante. Déposer à la cuillerée dans le gros bouillon aussitôt que les patates commencent à cuire. Cuire jusqu'à ce que les patates soient croquantes.

Ajouter la viande et saupoudrer de sarriette. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

FRICOT DE LAPIN

- 1 lapin**
- 5 carottes**
- 5 oignons**
- Sel et poivre**
- 2 tasses de patates en dés**
- Sarriette**

Pour enlever le goût faisandé ou de bois, bouillir le lapin et jeter la première eau. Toutefois, le lapin salé et poivré cuit avec 3 oignons et 3 carottes aura un goût moins prononcé. Mettre le bouillon de côté. Brunir 2 oignons hachés et 2 carottes hachés finement, sel et poivre. Mettre dans 4 tasses de bouillon avec les patates et le lapin coupé. Mijoter 20 minutes. Retirer du feu. Mettre un peu de sarriette. Reposer et servir.

FRICOT D'ORIGINAL

- 2 tasses d'original coupé**
- 1 c. à soupe de beurre**
- 3 c. à soupe de "cives" salées (Voir lexique)**
- 1/4 tasse de lard salé couper en dés**
- Sel et poivre**
- 1 navet moyen coupé en dés**
- 1 oignon haché**
- 2 tasses de patates coupées grossièrement**

Faire revenir de tous côtés l'original dans le beurre.
Bouillir le lard salé, enlever la première eau et rissoler jusqu'à ce qu'il n'y aie plus de gras. On parle de lard frit, "grâlé" ou croustillant.

Bouillir la viande avec les cives et le lard "grâlé" jusqu'à ce qu'elle soit cuite. (1 1/2 à 2 heures)

Brunir l'oignon dans du beurre.

Ajouter les dés de navet, les patates coupées, l'oignon brun et un peu de "cives" à la viande cuite. Mijoter à feu lent pendant 20 à 30 minutes. Servir avec des biscuits chauds.

FRICOT D'ORIGINAL ET DE BOEUF

- 1 tasse de noix d'original**
- 1 tasse de noix de boeufs**
- 1 oignon**
- 1 tasse d'oignon haché**
- 2 c. à soupe de beurre**
- 1 tasse de carottes coupées en rondelles**
- 1 tasse de navets coupés en gros morceaux**
- 1 tasse de patates**
- 1 tasse de céleri coupé en dés**
- 6 tasses d'eau**
- Sel et poivre**



Dans un grand chaudron, faites brunir les morceaux d'original et de boeuf dans le beurre. Bouillir 1/2 heure avec l'oignon entier ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Faites brunir l'oignon dans un peu de beurre. Saler et poivrer. Ajouter à la viande cuite: carottes, céleri, navets, patates. Ajouter de l'eau pour couvrir légumes. Bouillir 20 minutes.

FRICOT À LA PERDRIX

Bouillon:

1 perdrix

1 oignon tranché

1 c. à soupe de sel

1/4 c. à thé de poivre

Couvrir d'eau. Bouillir 1 à 2 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Désosser. Passer le bouillon dans une passoire et dégraisser. (On peut préparer le bouillon la veille et le mettre au froid.)

Le fricot:

4 tasses de bouillon

1 oignon haché finement

1 c. à soupe de beurre

1 c. à thé de sel

Pincée de poivre

3 tasses de patates coupées en dés

2 tasses de perdrix coupées en dés

2. c. à thé de sarriette

1/2 tasse de farine

Rissoler l'oignon dans le beurre. Ajouter le sel et le poivre. Ajouter l'oignon, le sel, le poivre et les patates au bouillon bouillant. Cuire 10 minutes jusqu'à ce que les patates soient croquantes. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, mélanger 1/2 tasse de bouillon et brasser rapidement pour faire des pâtes. Déposer les pâtes dans le bouillon bouillant. Bouillir jusqu'à ce que les patates soient cuites. Ajouter la perdrix et la sarriette sans brasser. Reposer 2 minutes.

PERDRIX SAVOUREUSE

Suivre la recette d'en haut et ajouter 1 tasse de cubes de carottes aux fricots avant de mettre les patates. On peut mettre un peu moins de sarriette. Délicieux surtout avec une garniture de croûtons et de fromage râpé.

FRICOT AU POULET

- 1 poulette***
- 3 oignon**
- 6 tasses d'eau**
- 2 c. à thé de gros sel**
- 1/2 c. à thé de poivre**
- 1 oignon haché**
- 1 carotte**
- 4 tasses de patates coupées grossièrement**
- 1/4 tasse de farine**
- 2 c. à soupe de beurre ou de margarine**
- 3 c. à thé de sariette**

**LE BOUILLON:**

Faites bouillir la vieille poule avec 3 oignons environ 3 à 5 heures dépendant de la grosseur. Saler et poivrer. On peut désosser ou laisser les morceaux en entier. Passer le bouillon à la passoire afin de sauver le jus. On peut dégraisser les flaques de graisses qui flottent dessus.

Rissoler l'oignon haché sans le brunir sur un feu doux. Ajouter le bouillon. Lorsque vous voyez les gros bouillons ajouter la carotte coupée en dés. Bouillir à feu élevé. Ajouter les patates grossièrement coupées. Faites bouillir jusqu'à ce que vous voyez de gros bouillons. Ajouter les pâtes.

LES PÂTES À FRICOT DE POULET:

Mélanger comme on mélange une pâte à tarte la farine et le beurre. Saler et poivrer. Ajouter rapidement les bouillons du bouillon de poulet juste un peu avant ce que les patates soient cuites. Brasser rapidement la pâte jusqu'à une consistance souple. Déposer les pâtes à la petite cuillère dans les gros bouillons du fricot. Saler et poivrer au goût.

Ajouter la sariette. Couvrir et bouillir sur un feu doux. Reposer au moins 2 à trois minutes. Servir avec du bon pain frais.

*NOTE: Une poulette est plus âgée qu'un poulet. Elle prend plus de temps à cuire. Prévoir au moins une heure de plus.

“Il vaut mieux d'aller au boulanger qu'au médecin.”

Proverbe

GIBIERS

COTELETTES DE CHEVREUIL**4 côtelettes de chevreuil****1/4 tasse de miel****1/2 c. à thé de thym****2 c. à soupe de vinaigre****1/2 tasse d'eau****2 gousse d'ail écrasée****Sel et poivre****1 oignon haché****1c. à soupe de beurre****2 c. à soupe de farine**

Mélanger eau, vinaigre, miel, ail, thym, sel et poivre. Mariner les côtelettes de chevreuil 1 h à 3h.

Rôtir les deux côtés des côtelettes dans du beurre. Rissoler les oignons avec les côtelettes. Saler et poivrer. Lorsque oignons et côtelettes sont bien dorés, ajouter un peu d'eau. Couvrir et surveiller car le miel a tendance à brûler. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Garder la sauce. Laisser les côtelettes au four.

Cuire les patates et les navets ensemble. Conserver l'eau. Égoutter et "macher" (piler) On appelle ce mélange de la mioche. On peut ajouter un peu de lait et du beurre.

LA SAUCE:

Retiter les côtelettes de la poêle. Ajouter le bouillon de patate et de navet à la sauce. Mélanger la farine avec 1/2 tasse d'eau et brasser dans une bouteille afin d'enlever les grumeaux. Ajouter à la sauce. Réduire. Servir près d'un nid de mioche.

"Cent sur le métier, remettez votre ouvrage
Polissez-le sans cesse
et le repolissez
Ajoutez quelques fois
Et souvent retranchez"

Boileau

FRICOT DE CHEVREUIL**1 tasse de noix de chevreuil****3 oignons hachés****Sel et poivre****2 tasse de patates coupées grossièrement****1 c. à soupe de beurre**

Brunir les oignons dans le beurre. Mettre les noix de chevreuil, les oignons brunis et couvrir d'eau. Saler et poivrer au goût. Cuire 1 heures. Ajouter les patates. Cuire 1/2 heure. Garnir avec une pincée de chapelure grillée.

cuissot DE CHEVREUIL**1 gigot moyen de chevreuil avec l'os****6 oignons****3 carottes****Marinade:****3 gousses d'ail****2 clous de girofle****1 feuille de laurier****1 c. à thé de persil****Pincée de thym****2 c. à soupe d'huile d'olive****1 tasse de vinaigre****3 tasses d'eau****1/2 ± tasse de cassonade****Sel et poivre**

Bouillir 10 minutes le vinaigre, l'eau et la cassonade. Refroidir. Ajouter ail, girofle, laurier, persil, thym et huile d'olive. Débarrasser le cuissot des fines membranes, couvrir, mariner au moins 24 heures dans un endroit frais.

Égoutter et essuyer le cuissot. Mettre dans une rôtissoire avec les oignons et les carottes. Saler et poivrer. Couvrir d'eau. Cuire 2 heures.

Faites une sauce avec 1 tasse de marinade et de bouillon. Épaissir avec 2 c. à soupe de farine. On peut ajouter du bouillon de légumes. Réduire et servir.

“De la discussion jaillit la lumière.”

Proverbe

CUISSOT D'ORIGNAL

- 2 livres de croupe d'orignal**
- 4 gousses d'ail pressées**
- 2 c. à thé de sel**
- 1/2 c. à thé de poivre**
- 1 petite feuille de laurier**
- 2 oignons**
- 1 navet moyen**

Placer dans une rôtissoire. Saler et poivrer. Saupoudrer d'ail et d'oignon tranché. Verser 4 tasses d'eau autour. Ajouter le laurier et le navet. Cuire à 300°, 3 heures. Arroser souvent.

NOIX D'ORIGNAL

- 1 livres d'orignal coupé en dé**
- 2 tasse d'oignon tranché**
- 1 tasse de céleri coupé en dé**
- 1 tasse de carotte coupé en dé**
- 2 tasse de navet coupé en dé**
- 6 gousses d'ail pressées**
- 2 c. à thé de sel**
- 1 c. à soupe de beurre**
- 2 tasses d'eau**



Mettre dans un sac ce coton:

- 1 feuille de basilic**
- 6 grains de poivre**
- 1 feuille de laurier**
- Pincée d'origan**

Faire revenir les noix d'orignal avec un peu d'oignon dans un peu de beurre. Mettre le tout dans une rôtissoire. Cuire à 250°, 2 à 3 heures. Ne pas ouvrir, baisser le feu s'il le faut. L'arôme vous dira quand ce sera cuit. Et surprise!

“Ne fait pas à autrui
ce que tu ne voudrais pas
qu'on te fit.”

Proverbe

LAPIN AUX "CIVES" SALÉES

2 lapins

1/2 tasses de dés lard déssalé

1 c. à soupe gras

1/2 c. à thé de poivre

2 c. à thé de cives salés

2 c. à thé de vinaigre

2 oignons moyens

2 tasses d'eau

Couvrir le lapin d'eau et des 2 c. à thé de vinaigre. Mariner le lapin 2 à 3 heures.

Rissoler les dés de lard salé jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Faire brunir le lapin dans 2 c. à thé de ce gras.

Mettre les lapins dans une rôtissoire. Poivrer. Ajouter 2 tasses d'eau qui a bouillie dans la poêle dont le lard salé et le lapin ont rissolé. Cuire au four à 300°, 1h30.

LAPIN AUX PRUNEAUX

1 lapin

2 tasses de pruneaux secs

4 tasses d'eau

Marinade:

2 gousses d'ail

1 c. à thé de vinaigre

Pincée de thym

2 oignons hachés

1 feuille de laurier

4 c. à soupe d'huile

2 c. à thé de vinaigre

MARINADE: Laisser le lapin mariner au moins 1 nuit dans une rôtissoire couverte. Arroser de temps en temps.

CUISSON: Mettre dans une rôtissoire avec les pruneaux. Arroser de temps en temps. Cuire au four à 300°.

“Dis-moi qui tu fréquentes et
je te dirais qui tu es.”

TENDRE CIVET

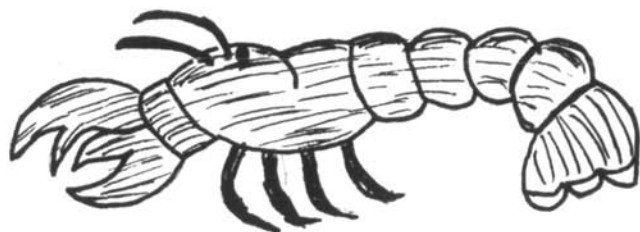
- 1 lapin en morceaux**
- 3 oignons hachés**
- 3 c. à soupe de vinaigre**
- 2 c. à soupe de cassonade**
- 2 c. à soupe de farine**
- 2 gousses d'ail**
- 2 tasses d'eau**
- c. à soupe de beurre**
- 2 c. à soupe de farine**
- 1/2 c. à thé de sariette**
- 2 tasses de champignons tranchés**
- 2 à 4 tasses de bouillon de poulet ou légumes**
- Sel et poivre**

Mariner: Bouillir vinaigre, cassonade sel et poivre. Refroidir. Ajouter l'ail et 2 oignons hachés. Mariner 3 à 6 heures. Égoutter et essuyer le lapin. Brunir des deux côtés dans le beurre et brunir les oignons dans la même poêle. Quand les oignons sont transparents, rissoler les champignons. Toujours sur un feu doux, brunir la farine. Couvrir avec soit du bouillon de légume ou du bouillon de poulet et le jus de la marinade. Saler et poivrer. Saupoudrer de sariette. Mettre dans une rôtissoire. Cuire 1 heure. Servir avec des patates au four et du pain frais.

PAIN DE LAPIN

- 2 tasses de lapin désossé en morceaux**
- 1 tasse d'oignon**
- 2 c. à thé de beurre**
- 2 oeufs**
- 2 c. à thé de farine**
- 2 c. à thé de ketchup**
- 2 tasses de pain rassis (sec)**
- 1 c. à thé de sariette**
- Sel et poivre**

Sauter les oignons dans le beurre. Saler, poivrer et mettre la sariette et faites revenir le lapin quand les oignons sont dorés. Refroidir. Mélanger aux oeufs battus, au pain rassis humide. Ajouter le ketchup. Bien brasser. Taper pour faire un beau pain dans un plat à pain. Cuire 1 heure. Servir avec des patates au four et des navets pilés et sucrés.



BISQUE AUX COQUES

- 1 tasse de coques cuites
- 1 tasse de crème
- 1/2 c. à table de sauce Worcestershire
- 4 gouttes de sauce Tabasco
- 1 c. à soupe de sauce tomate
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe de ciboulette haché
- Pincées de paprika

Malaxer les coques dans un mélangeur ("blender"). Ajouter la crème, la sauce Worcestershire, la sauce Tabasco et le sel. Refroidir. Verser dans des bols à soupe. Parsemer un peu de paprika et de ciboulette au centre sur chaque service.

BISQUE AU HOMARD

- 6 corps et pattes de homard
- 3 tasses d'eau
- Sel et poivre
- 1 petite boîte de pâte de tomate
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 oignon haché
- 1 tasse de lait ou de crème
- 2 c. à thé de persil frais haché

Bouillir le homard avec l'oignon 20 minutes. Sauver la viande de homard. Amener à l'ébullition le bouillon égoutté. Ajouter la pâte de tomate, l'ail, le sel et le poivre. Mijoter. Ajouter la crème et la viande de homard. Servir avec une pincée de persil.

CHAUDRIÈRES DE POISSONS

CHAUDRIÈRE MANHATTAN

- 1 boîte de coques cuites**
- 1 petite boîte de tomate coupées**
- 4 tranche de bacon coupé**
- 1 1/2 tasse d'oignon haché**
- 2 c. à thé de persil**
- 1/2 c. à thé de poivre**
- 1/2 feuille de laurier**
- 2 tasse de céleri haché**
- 1 tasse de piment vert haché**
- 4 tasses de patates coupées en dés**
- 8 tasses d'eau**
- 2 c. à soupe de beurre**
- Persil haché**

Dans un chaudron à soupe frire l'oignon, le bacon et le persil. Saler et poivrer. Le bacon doit être croustillant. Brasser continuellement. Ajouter le céleri, le piment vert et la feuille de laurier. Mijoter 15 minutes en brassant délicatement. Amener à l'ébullition le jus de coque, le liquide des tomates et l'eau. Ajouter les patates. Saler et poivrer au goût. Cuire jusqu'à ce que les patates soient cuites. Ajouter le beurre, les coques et les tomates. Servir en parsemant de persil.

CHAUDRIÈRE RAPIDE

- 1 paquet de poisson gelé (morue, etc.)**
- 2 c. à thé de beurre ou de margarine**
- 1/3 de tasse d'oignon haché**
- 2 tasses de patates coupées en dés**
- 2 tasses d'eau bouillante**
- 2 c. à thé de sel marin**
- 1/4 c. à thé de poivre**
- Pincée de sucre**
- Pincée de paprika**
- 1 boîte de lait évaporé**

Dégeler partiellement le poisson. Bouillir l'eau salé et poivré, ajouter les oignons, les patates. Bouillir 10 minutes. Ajouter le poisson. Mijoter sur un feu doux 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Ajouter le lait et le sucre, laisser sur un feu chaud, sans bouillir. Garnir d'une pincée de paprika.

CHAUDRÉE AUX COQUES**2 tasses de coques frais ou en boîte****Garder le bouillon de coques****1 carotte coupée en petits dés****1/2 tasse d'oignon râpé****2 tasses de patates coupées en dés****1 c. à thé de sel****1/2 c. à thé de poivre****3 c. à soupe de beurre****1 tasse de lait ou de crème****Paprika****Bouquet de persil**

Sauter l'oignon et la carotte. Saler et poivrer. Incorporer le jus de coques (Huîtres ou palourdes sont aussi délicieuses.) Mettre les patates quand le bouillon commence à bouillir. Ajouter l'eau afin de couvrir les patates. Mijoter jusqu'à ce que les patates soient tendres. Incorporer les coques et le lait. Mijoter, sans bouillir. Servir dans une assiette à soupe en saupoudrant une pincée de paprika au centre.

CHAUDRÉE AUX COQUES LARDÉE**1 tasse de coques****1/4 tasse de porc salé****1 tasse de patates coupées en dés****1 carottes coupées en petits dés****1/4 c. à thé de thym****1 tasse de lait écrémé****1 tasse de tomates en morceaux****1 tasse d'oignon haché fine****Bouquet de persil**

Déssaler dans l'eau les petits dés de lard salé la veille. Rissoler pour enlever toute la graisse. Garder une cuillère à table de graisse pour rissoler l'oignon. Amener l'eau à l'ébullition. Ajouter les coques, les patates, la carottes le porc et l'oignon rissolé. Mijoter 25 minutes. Ajouter les tomates, le lait et le thym. Reposer sur un feu très bas. Servir comme de la soupe. Garnir sur le côté avec un bouquet de persil.

COQUILLES SAINT-JACQUES

- 1 tasse d'oignon râpé
- 1 tasse de céleri râpé
- 3 c. à thé de beurre
- 1 tasse de lait
- 3 c. à soupe de farine
- 3/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1 tasse de pétoncle sautée sans brunir
- 6 coquilles de pétoncles vides et propres
- 1 tasse de fromage râpé



Faire sauter l'oignon et le céleri dans le beurre. Saler et poivrer. Retirer du feu et incorporer la farine en brassant bien. Incorporer le lait en épaississant. Ajouter les pétoncles (Huîtres ou palourdes au choix.) Remplir les coquilles de ce mélange. Saupoudrer de fromage râpé. Griller au four .

COQUILLES SAINT-JACQUES À LA TOMATE

- 1/2 tasses de pétoncles
- 1/2 tasses de champignons tranchés
- 1/2 tasse d'oignons hachés
- 1/2 tasse de tomates cuites
- 1/4 tasse de chapelure
- 1/2 tasse de fromage mazarella râpé
- 2 c. à soupe de beurre
- 1/2 c. à thé de sel
- Pincée de poivre
- 4 coquilles de pétoncles propres

Rissoler les pétoncles dans le beurre. Enlever les pétoncles et rissoler les oignons et champignons sans les brunir. Saler et poivrer. Ajouter les tomates cuites. Mijoter quelques minutes. Verser le mélange dans des coquilles. Saupoudrer de chapelure. Garnir de fromage mazarella râpé. Griller au four à 500°.

“Aujourd’hui, vous n’avez à craindre
la crainte elle-même.”

F.D. Roosevelt

18
NOTES

PATATE FARCIE À LA MORUE

1 tasse de morue salée

6 patates moyennes

1 c. à soupe de beurre

2 oignons moyens

3 c. à soupe de farine

2 tasses de lait

Sel et Poivre

Cuire au four à 350° les patates bien lavées environ 1h.
Tremper la veille la morue salée dans de l'eau froide. Cuire à feu lent. Égoutter la morue tendre. Rissoler sur un feu lent les oignons dans le beurre. Saler et poivrer au goût. Ajouter la farine. Brasser rapidement et bien. Ajouter deux tasses de lait. Amener à l'ébullition tout en brassant. Incorporer la morue sans trop l'émietter.

Couper la tête des patates cuites au four. Enlever le dedans. Faire des boulettes ou piler les patates. Remplir avec la sauce à la morue. Servir avec les patates et des marinades aux tomates vertes.

SAUCE À LA MORUE

1 tasse de morue salée

1 oignon moyen

4 c. à soupe de farine

2 c. à soupe de beurre

2 tasses d'eau ou du lait

Sel et poivre au goût

Persil



Bouillir la morue dans une première eau pendant 10 minutes. Jeter la première eau. Couvrir d'eau et amener lentement à l'ébullition jusqu'à ce que la morue soit tendre. Égoutter. Rissoler l'oignon dans le beurre. Ajouter la farine. Lier 2 tasses d'eau pour faire une sauce. Incorporer la morue. Servir sur une rôtie bien brunie. Garnir de persil.

“Tourner votre langue dans la bouche sept fois avant de parler”

POISSON PÔCHÉ**1 lb de filet de poisson congelé****1/2 tasse de lait****2 c. à soupe de beurre****1/4 tasse d'oignon râpée****Pincée de poivre**

Verser le lait, le beurre, l'oignon et le poivre sur le filet congelé. Couvrir et porter lentement à l'ébullition. Calculer environ 5 minutes de cuisson par cm d'épaisseur. Servir avec une pomme de terre au four et des petits pois beurrés. Parsemer de persil.

CASSEROLE DE FRUITS DE MER**3 tasses d'oignon haché finement****3 tasse de céleri en petits dés****4 c. à soupe de beurre****1 c. à thé de sel****1/2 c. à thé de poivre****5 tasse de lait****3/4 tasse de farine****2 tasses de mozzarella râpé****1 tasse de chair de homard****1 tasse de chair de crabe****2 tasses de grosses crevettes cuites****2 tasses de pétoncles sautées au beurre sans brunir**

Sauter l'oignon et 2 tasses de céleri dans les 3 c. à soupe de beurre. Saler et poivrer. Mélanger le beurre et la farine au lait chaud. Mijoter lentement en brassant tout en mélangeant jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Quand la sauce est épaisse, étendre sur un nid de chair de homard, crabe, crevettes et pétoncles et le reste de la céleri dans une casserole en glaise. Cuire au four 350° jusqu'à ce que ce soit chaud sans bouillir. Retirer du four. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

“Si tu as perdu ta journée, avoue-le,
et elle ne sera pas tout à fait perdue.”

POISSONS

saumon



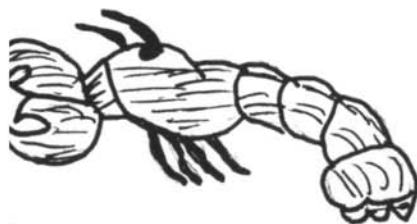
morue



maquereau



plaise



crabe

crevettes



SOUPE À LA MORUE FRAÎCHE**3 tranches de lard salé ou 3 c. à table de beurre****1 gros oignon haché fin****2 tasses de patates coupées en petits cubes****2 tasses de morue fraîche****1 1/2 tasses d'eau chaude****1 c. à thé de sel****Poivre****2 c. à soupe de beurre**

Couper le lard salé en petits cubes et dorer sur feu moyen dans une grande casserole. Rissoler l'oignon dans le beurre. Saler et poivrer.

Couper la morue fraîche en morceau de 1 pouce. Mettre la morue et les patates dans un chaudron. Ajouter de l'eau chaude et couvrir. Porter à l'ébullition et mijoter de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les patates soient tendre.

Verser délicatement le lait. Couvrir. Reposer. Servir. (NC)

MORUE BARBECUE**2 tasses de filet de morue****1/2 tasse d'oignon haché****2 c. à table de huile de maïs****1 tasse de jus de tomate****3 c. à table de vinaigre****3 c. à table de sirop de maïs****1/2 c. à thé de sel****1/4 c. à thé de tarragon****1/4 tasse de chapelure****1 bouquet de persil**

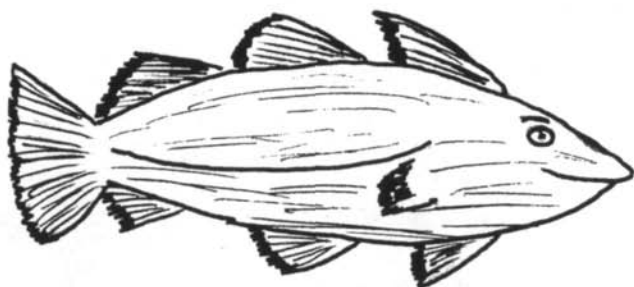
Dégeler le filet de morue.

La sauce barbecue:

Rissoler l'oignon dans l'huile. Ajouter le jus de tomate, le vinaigre, le sirop de maïs, le sel et le tarragon. Mijoter 30 minutes.

Mettre les filets de morue dans un plat de verre. Verser la sauce barbecue chaude sur le filet. Garnir de chapelure. Cuire au four à 500°, 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit tendre.

Service pour 4 personnes.



BOULETTES À LA MORUE SALÉE

- 1/2 tasse de morue salée**
- 2 tasses de patates pilées**
- 2 tasses de lait**
- 2 oeufs bien battus**
- 3 c. à soupe de beurre**
- Poivre et paprika.**
- Un peu de farine.**

Bouillir lentement la morue salée dans de l'eau froide. Vider l'eau jusqu'à ce que la morue soit sèche. Remettre dans le chaudron, ajouter le lait. Épaissir avec un peu de farine lorsque c'est chaud. Saler et poivré. Brasser en ajoutant les patates pilées (pas trop cuites). Ajouter les oeufs bien battu. faites des boulettes et frire dans un peu de beurre ou de margarine. Ne trop presser les boulettes Garder-les tendre. (NC)

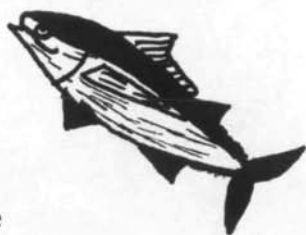
GALETTES DE MORUES

- 1 tasse de morue fraîche ou salée cuite**
- 2 tasses de patates pilées**
- Un peu de lait ajouté aux patates**
- 1/2 tasse de pain séché émietté**
ou 1/2 tasse de farine
- Sel et poivre**

Mélanger le tout dans un bol. Faites des galettes. Enrober-les de farine. Dorer les deux côtés dans une poêle beurrée. Servir avec des achards.

QUICHES AU THON

- 1 croûte de tarte**
- 6 oeufs**
- 2 tasses de lait écrémé**
- 1/2 tasse d'oignon**
- 3/4 tasse de thon cuit à l'eau**
- 3/4 tasse de fromage râpé**
- 1 c. à thé de sel**
- Pincée de Cayenne et de poivre**



Sécher le thon. Mettre le thon et le fromage sur un fond de tarte. Battre lait, oeufs, oignon, poivre de Cayenne et sel et verser sur le thon et le fromage. Cuire 15 minutes à 425 et 30 minutes à 300°. Lorsqu'une lame de couteau sort propre, la quiche est cuite. Reposer 10 minutes.

TARTE AUX COQUES

- 1/4 tasse d'oignon**
- 1 c. à table de margarine**
- 1 boîte de petites coques**
- 1 /4 tasse d'eau**
- 1 c. à thé de farine**
- 1 croûte de tarte**

Rissoler l'oignon dans la margarine. Mélanger la farine. Ajouter l'eau en brassant. Intégrer l'eau de coques et ensuite les coques.

CROÛTE DE TARTE

- 2 tasses de farine**
- 1 c. à thé de sel**
- 1 c. à thé de poudre à pâte**
- 1/2 tasse de Crisco**
- 1 oeuf battu - remplir jusqu'à 3/4 avec du lait**

Couper farine, sel et poudre à pâte au Crisco. Mélanger jusqu'à ce que la pâte vienne en boules. Intégrer l'oeuf et le lait et former en 2 boules. Rouler la pâte et couvrir une assiette à tarte. Étendre le mélange de coques. Couvrir de pâte roulée. Cuire au four 1 heure à 300°. Servir avec des cornichons sucrés.

SALADES DE POISSONS

POISSON MARINÉ

MARINADE:

- 1/2 tasse d'huile d'olive**
- 3 c. à table de jus de citron frais**
- 1 c. à table de sel**
- 1/4 c. à table de poivre**
- 1 petite gousse d'ail**

LE POISSON MARINÉ

- 2 tasses de poisson cuit**
- 1/4 tasse de piments verts coupés**
- 1/2 tasse de céleri coupé**
- 2 oeufs cuit dur**
- 1 tasse de mayonnaise**
- 1 pomme de laitue**

Tremper le poisson cuit dans la marinade 1 heure. Egoutter. Ajouter les piments verts, le céleri et les oeufs. Mélanger délicatement un peu de mayonnaise. Servir sur des feuilles de salade.

SALADE AU THON

- 3/4 tasse de thon**
- 1 tasse de pommes tranchées**
- 1/2 tasse de raisins sans pépins si possible**
- 1/2 tasse de mayonnaise**
- 1/2 tasse de noix de Grenoble**
- 1 c. à table de jus de citron**
- 1 tasse de céleri coupés en morceaux**
- Sel et poivre**
- 5 feuilles de laitue**

Egoutter le thon et séparer les morceaux. Arroser les pommes de citron aussitôt que vous les coupez. (Elles ne jauniront pas.) Mélanger: thon, pommes, céleri et raisins. Garnir de noix. Servir sur une feuille de laitue.

“L'amour est l'amitié mise en musique.”

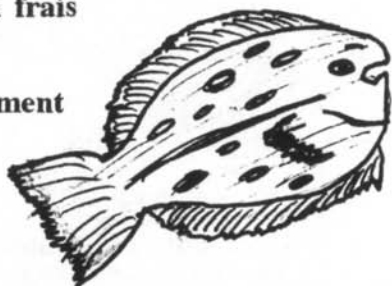
BRIOCHE AU HOMARD (Lobster roll)

- 1 tasse de homard
- 1/2 tasse de céleri coupé en petits dés
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1 c. à thé de piments verts hachés
- Sel et poivre
- 4 feuilles de laitues
- 4 brioches

Mélanger le homard coupé, le céleri, le piment vert et la mayonnaise. Saler et poivrer. Beurrer les brioches avec de la mayonnaise. Insérer les feuilles de laitue. Garnir de laitue.

SALADE DU PÊCHEUR

- 1 tasse de filet de poisson
- 1/4 c. à table de jus de citron frais
- 1 c. à table d'oignon haché
- 1 carotte râpée
- 1/4 tasse de céleri haché finement
- 1 oeuf cuit dure
- Sel et poivre
- 1/2 tasse de mayonnaise
- Feuille de laitue
- 8 tranches de pain



Pocher le filet de poisson. Égoutter et retirer les arrêtes. Arroser de jus de citron. Mélanger avec l'oignon, les carottes, le céleri et les oeufs coupés. Ajouter la mayonnaise. Beurrer les tranches de pains de mayonnaise. Mettre les feuilles de laitue et la salade du pêcheur. Couper en quatre morceaux.

“Instruire un enfant, c’est lui donner le désir d’apprendre”

“Elever un enfant c’est lui montrer à se passer de nous”

“Faire de son mieux, c’est faire des miracles sans le savoir.”

VIANDES



NOTE

Viande veax dire que l'on peut utiliser du boeuf, de l'original, du chevreuil ou autres.

BOULETTES DE VIANDE

1 lb de boeuf haché
1 oeuf
1 tasse de chapelure
1 tasse de lait
1 c. à soupe d'oignon haché
1 c. à thé de sel
Pincée de poivre

Mélanger la chapelure, le lait, le sel, le poivre à l'oeuf battu. Ajouter le boeuf. Former de petites boulettes. Rissoler dans un peu d'huile.

Mijoter les boulettes de viandes dans une sauce tomate:

2 tasses de tomates fraîches ou congelées
1/4 tasse de vinaigre
2 c. à thé de cassonade
1 tasse d'eau
1/2 tasse d'oignon râpé
2 gousse d'ail pressée
1 c. à thé de sel
Pincée de poivre

BOULETTES AIGRE-DOUCE

1 lb de viande hachée
1/4 tasse de chapelure
1/8 c. à thé de levure de bière
1 oeuf battu
1 c. à thé de sel
3 gousses d'ail pressées
1 tasse d'ananas en morceaux
1/4 tasse de vinaigre
2 c. à soupe de farine avec 3 c. à soupe de cassonade
1 c. à thé de sauce soya

Mélanger les 5 premiers ingrédients. Former des boules. Brunir au beurre dans une poêle. Mijoter avec les autres ingrédients. Servir sur un lit de riz.

CHOUX ROULÉS

Mijoter la sauce :

- 1 boîte de soupe à la tomate; 1 boîte d'eau
- 1/2 tasse de ketchup ou plus
- 1/4 tasse de vinaigre (mélanger au ketchup)
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 1 chou

Couper la racine du coeur de la pomme de chou. Ramollir les feuilles coupées en faisant bouillir les plus grosses feuilles.

Mélange farcie: **1 livre de boeuf haché cuit; 1/2 oignon râpé et 1/2 tasse de riz minute cuit**

Déposer un peu de mélange farci dans les feuilles de chou ramollies. Rouler et ranger dans une rôtissoire. Verser la sauce tomate sur les choux roulés. Cuire au four à 275° 2 1/2 h. (NC)

CHOUX ROULÉS AUX TOMATES

Mijoter la sauce aux tomates:

- 2 boîtes ou 2 livres de tomates
- 1 tasse d'eau
- 5 gousses d'ail pressées
- 2 oignons hachés
- 2 c. à soupe de piments verts
- 1/2 tasses de carottes râpées
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé de poivre

Attendrir les feuilles de chou dans de l'eau bouillante.

Couper les feuilles à mesure qu'elles ramollissent.

Mélange farcie: **Cuire 1 lb de viande hachée dans un peu d'oignon râpé avec 1/2 tasse de la sauce aux tomates mijotées.** Ajouter 3/4 de tasse de riz long grain cru. "Farcir" les choux, roulez-les et ranger-les dans une rôtissoire. Verser la sauce. Cuire au four à 350° 3h.

"Pour récolter des roses, plantez des rosiers."

PAIN DE VIANDE

- 1 1/2 lbs de viande hachée**
- 3 tranches de pain en petits morceaux**
- 1 tasse de jus de tomate**
- 3/4 tasse d'oignon haché**
- 2 c. à table de persil haché**
- 1 oeuf**
- 1 c. à soupe de sel**
- 1/4 c. à thé de poivre**

Mélanger tous les ingrédients. Presser dans un moule à pain. Cuire au four 350°, 1 1/2 heure. (ML)

PAIN DE VIANDE À L'AIL

- 4 tranches de chapelure**
- 1 lb de viande haché**
- 1 oeuf battu**
- 2 gousses d'ail pressées**
- 1/2 tasse d'oignon émincé**
- Bouquet de persil**
- 1 boîte de soupe tomate**
- 2 c. à soupe de sucre brun**
- 2 c. de vinaigre**
- 1/2 tasse d'eau**

Tremper le pain dans l'eau et l'égoutter. Mélanger les ingrédients: pain mouillé, viande haché, oeuf, ail, oignon et la moitié de la boîte de tomate. Former un pain dans un moule à pain. Cuire au four à 400°, 1 heure.

Lorsque le pain de viande est cuit arroser de la sauce.

SAUCE: Bouillir l'autre moitié de soupe tomate avec l'eau, le vinaigre et le sucre. Verser sur le pain de viande. Décorer l'assiette de persil frais.

PAIN DE VIANDE À LA FARINE D'AVOINE

- 1 lb de viande hachée**
- 1 oeuf**
- 1 tasse de farine d'avoine**
- 1 boîte de soupe tomate**
- Sel et poivre**

Mélanger et former en pain de viande. Cuire au four 1 1/2 heure

ROULEAUX AUX CHOUX

5 feuilles de chou
1/4 tasse de piment vert haché
1/4 tasse d'oignon haché
3 tasses de riz
1 ou 2 goûtes de sauce Tabasco
1 c. à thé de sel
Pincée de poivre

Ramollir 5 grandes feuilles fraîches d'un chou en laissant reposer dans de l'eau bouillante salée. Rissoler la viande hachée, le piment, l'oignon, la sauce Tabasco, le sel et le poivre. Mettre un peu de ce mélange dans la feuille de chou. Attacher avec un cure dent. Mettez-les dans un plat de pyrex. Verser le jus de tomate chaud. Cuire au four à 350° F 1 heure ou jusqu'à ce que le chou soit tendre. Servir sur un nid de riz.

QUICHES AU POULET

1 croûte de tarte 9 pouces
4 oeufs
2 tasse de lait
1/2 tasse d'oignon râpé
1/2 tasse de céleri haché
1/4 tasse de farine
3/4 c. à thé de sel
3/4 tasse de poulet cuit
3/4 tasse de fromage râpé
Pincé de poivre

Parsemer le poulet et couvrir de fromage râpé la croûte de tarte. Rissoler sans brunir oignon et céleri avec le sel et le poivre. Incorporer la farine. Batre l'oeuf et le lait et ajouter au mélange et lier avec les légumes. Verser dans la tarte. Cuire au four 15 minutes à 450° baisser le four à 300° F 45 minutes ±. Lorsque la lame d'un couteau en sort propre, la quiche est cuite. Laisser reposer 10 minutes.

“À coeur vaillant rien d'impossible.”

Proverbe

GUMBO

- 5 c. à soupe de beurre**
- 3 c. à soupe de farine**
- 1 gros oignon haché**
- 1 1/2 tasse de tomates en boîte**
- 1/2 tasse de piment vert**
- 2 c. à soupe de riz**
- 5 tasses bouillon de poulet**
- 2 tasses de poulet cuit**
- 1 c. à soupe de persil frais**

LE ROUX: Fondre le beurre en ajoutant la farine jusqu'à ce que la farine devienne brune. Brasser continuellement et ajouter d'autre beurre afin de conserver une consistance liquide. Le roux est doré comme de l'or.

LE GUMBO: Brunir l'oignon. Ajouter l'oignon, les tomates, le piment vert et le riz. Lier le bouillon de poulet en brassant continuellement. Saler et poivrer au goût. Mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Servir en couvrant avec du persil et des croûtons.

RIZ

- 4 tasses de bouillon de poulet**
- 2 tasses de riz**
- 1 c. à soupe de sel**
- 1/4 c. à thé de jus de citron**

Amener le bouillon salé et citronné à l'ébullition. Mettre le riz. Couvrir et mijoter sur un feu lent.

RIZ AU POULET

- 2 tasses de riz cuit**
- 1/2 tasse d'oignon haché**
- 1/2 tasse de céleri haché**
- 2 c. à thé de huile**
- 1/4 tasse de sauce soya**

Faire revenir l'oignon et le céleri dans l'huile. Ajouter le riz et la sauce soya.

“Le bonheur est contagieux.”

RIZ ESPAGNOL

1 lbs de boeuf haché
1 c. à table d'huile
1/2 tasse d'oignon haché
1/2 tasse de céleri haché
2 tasses de tomates entières
1 tasse d'eau
1 1/4 c. à table de sel
1 c. à table de moutarde en poudre
1 c. à thé de sucre
1 c. à table de sauce Worcestershire
3/4 tasse de riz cuit.

Faites revenir le boeuf, le céleri et l'oignon dans l'huile. Ajouter les autres ingrédients sauf le riz. Mélanger le riz en dernier.

JAMBALAYA

4 tranches de bacon
1/2 petit oignon
1/2 canne de céleri
1/2 tasse de persil haché
1/4 de piment vert
2 gousses d'ail pressée
1/2 c. à thé de sel
Pincée de poivre rouge ou noir
2 tasses d'eau
1/2 c. à thé de bouquet cuisine
Grosses crevettes crues rissolés
1 tasse de riz cuit

Faites un roux (Voir Gumbo): Dans un grand chaudron, frire le bacon lentement; il doit être croustillant et sec. Enlever seulement le bacon. Laissez-y la graisse. Brunir l'oignon; il doit être doré. Ajouter 1 c. à soupe de farine et brasser constamment jusqu'à ce qu'elle devienne dorée. (En Louisiane, on dit que le roux est précieux comme de l'or.) Ajouter les autres ingrédients en brassant pendant 10 minutes. Incorporer les crevettes brunies. (On peut remplacer avec du poulet ou du canard cru en dé.) Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Servir sur un nid de riz.

Bouquet cuisine: Brunir 3 c. à soupe de sucre blanc et rassembler constamment au centre de la poêle. Éteindre le feu et ajouter 1 tasse d'eau.

CÔTELETTES DE PORC AUX FRUITS

- 6 côtelettes de porc (longe)
- 1/3 tasse de raisins
- 1/4 tasse de céleri en dés
- 3 c. à table d'oignons hachés
- 1/2 tasse de pommes crues en petits morceaux
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de jus de pommes
- 2 c. à table de jus d'orange
- Pincée de sarriette
- 1/2 tasse de chapelure
- 1 c. à table de saindoux

MÉLANGE FARCI: dans un bol: raisins, céleri, oignons, pommes, sarriette, sel et poivre.

Trancher la côtelette sur la longueur afin de former une pochette. Dorer les côtelettes des deux côtés. Mettre le mélange farci dans la pochette. Tenir avec des cure-dents. Ajouter le jus de pomme, le jus d'orange. Saupoudrer de chapelure. Cuire au four à 300°, 2 heures.

CÔTELETTES À L'AIL

- 8 côtelettes (longe)
- 1/2 tasse de vinaigre blanc
- 2 c. à thé de sauce soya
- 1 tasse de sucre
- 1/4 tasse de ketchup
- 1/4 tasse d'eau
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 3 gousses d'ail pressées



Amener à l'ébullition: vinaigre, sauce soya, sucre, ketchup, eau, fécule de maïs, sauce Worcestershire et ail. Couvrir les côtelettes. Cuire au four à 300°, 1 heure 45 minutes. Servir sur un lit de riz.

“Prudence est mère de sûreté.”

CÔTELETTES DE PORC À L'AIL

1 livre de porc coupé en dés
3 tasses d'eau
1 oignon
1 tasse de sucre blanc
6 gousses d'ail
4 c. à table de sauce soya

Faire bouillir 1h30 le porc et l'oignon. Égoutter et enlever l'oignon. Griller quelques minutes.

Sauce: Mélanger l'eau le sucre l'ail et la sauce soya. Bouillir à feu lent 1 heure. Enlever les morceaux d'ail avant de mettre les côtes. Mijoter 1/2 heure.

CÔTELETTES DE PORC AIGRE-DOUCE

Côtelettes de porc
1 d'oignon haché
 Le mélange:
1/2 tasse de ketchup
1 tasse d'eau froide
2 c. à soupe de sucre brun
2 c. à soupe de vinaigre
Sel et paprika.

Brunir les côtelettes de porc les deux côté dans une poêle. Ranger les dans un plat (8X10). Éparpiller les oignons et verser le mélange. Cuire au four à 350°, 1 heure. (NC)

CÔTELETTES DE PORC EN CASSEROLE

6 côtelettes de porc
1/2 tasse de cassonade
1 pincée de clou de girofle
1 c. à table de vinaigre
1 tasse de jus de tomate

Bouillir le jus de tomate, le vinaigre, le clou de girofle et la cassonade 3 minutes. Faites revenir les côtelettes. Verser le bouillon sur les côtelettes. Cuire au four à 350°, 1h30.

“Bien faire, et laisser braire ou laisser dire.”

Proverbe

BOUILLIE ACADIEN AU PORC**1 épaule de porc moyenne (2 à 3 livres)****1 tasse d'oignon tranché****Poivre**

Enlever le gras. Faites revenir l'épaule de porc de tous les côtés. Ajouter l'oignon. Cuire sur un feu lent, environ 3 heures. Ajouter les légumes:

2 tasses de cosses salées et désalées la veille**2 tasses de navet coupés en dés****2 tasses de carottes coupées en dés****2 tasses d'oignons tranchés****1 petit chou coupé en 4****6 patates moyennes****Sel et poivre au goût**

Cuire environ 45 minutes.

BOUILLIE DE CHEZ-NOUS**4 tasses du collier de porc salés (Neck bones)****2 tasses de "cosses de fayots" salées****4 carottes****1 petit navet coupé en dés****6 patates****1 petit chou****4 oignons****Sel et poivre**

Désaler le porc et les "cosses de fayots" dans de l'eau la veille. Bouillir le porc 2 heures. Enlever la première eau. Couvrir le porc d'eau. Saler et poivrer. Ajouter les légumes. Bouillir 3/4 d'heure.

SAUCE À BOUDIN**1 rôti de porc 3 à 4 livres****3 oignons****3 carottes****1 c. à thé de sucre brun****1 c. à thé de clous de girofle**

Bouillir le rôti salé et poivré avec l'oignon et la carotte. Passer au hachoir. Mijoter en ajoutant le clou de girofle et le sucre. (On peut aussi utiliser de la cervelle de porc.)

PORC



FÊVES

FÊVES AUX LARD

- 1 sac de fèves (450 gr.)**
- 1 oignon haché finement**
- 1/2 tasse de ketchup**
- 2 tasses d'eau**
- 2 c. à thé de sel**
- Pincée de poivre**
- 1/2 c. à thé de moutarde en poudre**
- 1/2 tasse de bacon coupé en dés**
- 1/2 tasse de mélasse à la fin**

Tremper les fèves dans de l'eau une nuit. Cuire au four à 350° 3 à 4 heures. Ajouter 1/2 tasse de mélasse. (DM)

FÊVE AU FOUR

- 2 tasses de fèves sèches**
- 1 tasse de porc salé coupé en dés**
- 3 c. à table de sucre brun**
- 3 c. à table de mélasse**
- 1 c. à thé de sel**
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche**
- 1 oignon entier ou haché**
- 2 c. à table de ketchup**

Tremper les fèves une nuit. égoutter. Ajouter de l'eau fraîche, le sucre brun, le sel, la moutarde, l'oignon et le ketchup. Cuire au four ou sur le poêle. Ajouter de l'eau à mesure que ça s'évapore. Ajouter la mélasse aux fèves quelques minutes avant la cuisson. (Les fèves sont plus dures, si on met la mélasse au début.) (DM)

FÊVE AU CHILI

- 3 tasses de fèves rouges cuites**
- 1 livre de viande hachée**
- 1 tasse de céleri en dés**
- 2 piments verts coupés**
- 3 oignons hachés**
- 3 carottes râpées**
- Pincée de Chili**

Mélanger et mijoter 1 heure. Saler et poivrer au goût.

METS ITALIENS

SAUCE SPAGHETTI À L'ITALIENNE

- 2 livres de viande hachée
- 1 tasse d'oignon haché
- 1 tasse de céleri haché
- 1 tasse de piments verts hachés
- 1 tasse de champignons hachés
- 4 tasses de tomates en boîte ou congelées
- 1 grosse boîte de pâte de tomates
- 5 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Pincée de poivre de Cayenne
- Pincée d'origan
- 1/4 c. à thé de basilic
- Pincée d cendre de cigare à la fin

Mijoter 3 à 4 heures. Servir sur un lit de spaghetti cuit.

SAUCE À L'ITALIENNE

- 1 livre de viande hachée
- 2 c.à soupe de beurre
- 2 tasses d'oignons hachés
- 1 tasse de piments verts
- 1 carotte râpée
- 3 gousses d'ail pressée
- 1 c.à thé de poivre
- 1 tasse de champignons tranchés
- 4 tasses de tomates entières
- 1 tasse de ketchup
- 2 feuilles de laurier
- Pincée de thym

Faites revenir la viande hachée avec l'oignon et le beurre. Ajouter les autres ingrédients. Mijoter 2 heures. On peut ajouter un peu d'eau au besoin. Servir sur un lit de spaghetti.

LASAGNES

Étaler une couche de lasagnes cuites, une couche de sauce à l'Italienne, une rangée de fromage mozzarella râpée en alternant. Cuire au four à 400°, 15 à 20 minutes.

PIZZA**PÂTE:****1 enveloppe ou 1 c. à table de levure sèche****3/4 tasse d'eau tiède****2 c. à soupe de sucre brun****1/2 c. à thé de sel****2 à 3 tasses de farine****2 c. à table d'huile végétale**

Faire lever la levure dans l'eau tiède et le sucre brun. Reposer environ 10 à 15 minutes. Mettre 3/4 tasse d'eau et l'huile dans un trou dans la farine. Pétrir afin d'obtenir une belle boule ronde, élastique et lisse. Couper en 2 et laisser lever 10 à 20 minutes.

Aplatir la pâte sur 2 tôles à pizza graissées afin de remplir les moules. Laisser reposer environ 15 à 20 minutes. Garnir de sauce, des légumes (oignons, piments, etc.) des viandes ou des poissons et du fromage. Cuire au four à 450° sur la grille en bas pendant 15 à 18 minutes

SAUCE À PIZZA**2 c. à soupe d'oignon haché****1 gousse d'ail pressée****1/2 c. à thé de basilic****1/2 c. à thé d'origan****Pincée de poivre****1 boîte de 8 onces de pâte de sauce tomate****ou 2 tasses de tomates passées au tamis**

Mijoter 15 minutes (1/2 heure avec des tomates). Étendre sur la pizza avant les viandes, les légumes et le fromage. Cuire au four à 450°, 15 minutes.

DOIGTS À L'AIL

Prendre de la **pâte à pizza** et faire lever sur une tôle à pizza avec **du beurre à l'ail et du fromage mozzarella râpé**. Cuire au four, 15 minutes à 350°. Couper en doigts.

DOIGTS À L'AIL

Étendre de la **pâte à pain** et faire lever sur la tôle à pizza. Crêmer **3 c. à soupe de beurre avec de l'ail pressée et du persil haché**. Beurrer la pizza. Saupoudrer avec le fromage mozzarella râpé. Cuire au four à 400°, 10 minutes.

SOUPES



SOUPE BOEUF ET NOUILLES**2 tasses de reste de rôti de boeuf****1 c. à soupe de sel****6 tasses de bouillon de boeuf****2 oignons hachés****2 c. à soupe de beurre****2 carottes entières****2 tranches de navet****2 tasse de nouilles****Poivre****1 tasse de céleri haché**

Bouillir 6 tasses d'eau dans la rôtissoire où le rôti a cuit. Laisser l'os. Brunir l'oignon haché, salé et poivré dans le beurre. Ajouter l'oignon rissolé, les carottes et les tranches de navet. Bouillir 30 minutes. Recueillir le bouillon à la passoire. Amener à l'ébullition, ajouter les nouilles et le céleri. Cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.

SOUPE POULET ET NOUILLES**1 poulet coupé****1 oignon tranché****1 c. à soupe de sel****6 tasses d'eau****1 carotte coupée en dé****1 1/2 tasse de céleri****1/2 tasse d'oignon haché****2 tasses de nouilles**

Bouillir le poulet avec l'oignon. Salé et poivré. Bouillir 1 heure. Désosser et couper la chair de poulet en dés. Cueillir le bouillon au moyen d'une passoire. Amener à l'ébullition. Mijoter carotte, céleri, oignon et poulet. Mijoter 20 minutes. Ajouter les nouilles. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.

“Entre le fort et le faible c'est la loi qui libère
et c'est la liberté qui asservit.” (Montesquieu)

“Je pense donc je suis” (Descartes)

SOUPES

SOUPE MAISON**1 os de boeuf à soupe****1 oignon****1 carotte****Sel et poivre au goût**

BOUILLON: Couvrir d'eau un os à soupe et bouillir avec 1 oignon, 1 carotte. Saler et poivrer. Bouillir environ 2 heures. Enlever le gras à la cuillère. Passer le bouillon à la passoire. Désosser la viande et couper là en dés.

1/2 tasse de fèves blanches**1 oignon haché fin****1/2 tasse de "baillarge" ou d'orge**

Mijoter les fèves blanches environ 2 heures avec l'oignon haché. Environ 1 heure avant la fin de la cuisson ajouter la "baillarge".

Ajouter les légumes:

1 tasse de carotte coupée en dés**1 tasse d'oignon coupée en dés****1 tasse de pois****1 tasse de "cosses de "fayots"" coupées en dés****1/2 tasse de tiges de brocoli en petits dés****1/2 tasse de chou haché****4 patates entière**

Mijoter 1 heure. Servir avec du pain frais.

SOUPE À L'OIGNON**1 c. à table de beurre****1 tasse d'oignon haché****2 c. à soupe de sucre brun****1 c. à table de farine****4 tasses d'eau ou de bouillon de poulet****Sel et poivre****1 tasse de pain coupé en dés****1/2 tasse de fromage râpé**

Dorer l'oignon dans le beurre. Ajouter rapidement la farine. Ajouter le bouillon et le sucre. Mijoter 30 minutes. Servir dans des tasses à manches. Garnir de pain et de fromage. Griller.

FÈVES

FÈVES AU LARD

- 1 sac de fèves (450 grammes)
- 1 oignon haché fin
- 1/2 tasse de Ketchup
- 2 tasse d'eau
- 2 c. à thé de sel
- Pincée de poivre
- 1/2 c. à thé de moutarde poudre
- 1/2 tasse de bacon coupé en dés
- 1/2 tasse de mélasse (À la fin)



Faire tremper les fèves dans de l'eau une nuit. Rincer. Couvrir d'eau. Ajouter le reste des ingrédients, sauf la mélasse. Cuire au four à 350°, 3 à 4 heures. Ajouter 1/2 tasse de mélasse. (DM)

FÈVES AU FOUR

- 2 tasses de fèves sèches
- 1 tasse de porc maigre salé coupé en dés
- 3 c. à table de sucre brun
- 3 c. à table de mélasse
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche
- 1 oignon haché ou entier
- 2 c. à thé de ketchup

Laisser tremper les fèves une nuit. Égoutter. Ajouter de l'eau fraîche, le sucre brun, le sel, la moutarde, l'oignon et le ketchup. Cuire au four ou sur le poêle. Ajouter de l'eau à mesure que ça s'évapore. Mélanger la mélasse aux fèves quelques minutes avant la cuisson.

NOTE: Les fèves sont plus fermes si l'on metss la mélasse avant la cuisson. (NC)

METS Â MATHIEU

Frire dans une poêle 1 livre de viande haché avec le sel et l'oignon. Dégraisser. Ajouter 3 tasses de riz cuit, 1/2 tasse de carottes cuites en dés, 1/2 tasse de pois cuits. On peut ajouter 1 boîte de maïs en grains entiers. Verser 2 boîtes de soupe tomate. Très bon et vite fait. (MR)

PLATS DIVERS

CHEROKEE

Faire revenir dans l'huile:

- 1 c. à thé d'huile**
- 1 oignon haché**
- 1 piment vert haché**
- 1 livre de viande hachée**
- 1 c. à thé de sel**
- 1/4 c. à thé de poivre**
- 1 c. à thé poudre d'ail**
- 1 feuille de laurier**
- 1 1/2 c. à thé d'origan**
- 1 boîte de champignons**

Ajouter:

- 1 boîte de tomates**
- 1 boîte de crème de champignons**
- 1 tasse de riz crut**
- 1 tasse de nouilles "Chow mein"**

Faites revenir les premiers ingrédients, 10 minutes. Mélanger tomates, champignons et riz. Brasser. Mettre dans une casserole. Ajouter le "Chow Mein" à la fin. Cuire au four à 350°, 20 m. (LG)

RAGOÛT BOJOU

- 1 1/2 livre de boeuf en dés**
- 6 patates pelées et coupées en cubes**
- 2 tasses de céleri haché**
- 1 oignon haché finement**
- 4 c. à table de tapioca minute**
- 5 tasses de carottes coupées en cubes**
- 1 c. à soupe de sucre brun**
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet**
- 2 tasses d'eau**

Rissoler la viande hachée avec les oignons dans dans de l'huile. metsstre tous les ingrédients dans une casserole. Cuire à 275°, 3 à 4 heures. N'ouvrez pas la porte du four.

"Qui trop embrasse, mal étreint!"

PÂTÉ CHINOIS

6 patates pelées
1 oignon entier
1/2 c. à thé de sel
1/2 tasse d'oignon haché
1 c. à thé de beurre ou margarine
1 boîte de blé d'Inde en crème
1 boîte de blé d'Inde en grain ou
1 tasse de blé d'Inde congelé
1/2 tasse de lait
Sel et poivre
1 tasse de fromage râpé

Bouillir les patates avec l'oignon et le sel. Rissoler la viande hachée avec l'oignon haché. Saler et poivrer. Napper un plat de pyrex du mélange de viande haché. Ajouter le blé d'Inde. Garnir de patates pilées. Saupoudrer le fromage râpé. Servir avec des marinades.

CASSEROLE TOUT-TOUT

1 tasse de patates tranchées minces
1 tasse d'oignons tranchés
1 tasse de carottes minces, partiellement cuites
1/4 tasse de riz non-cuite
12 saucisses de porc retournés
1 boîte de soupe tomate diluée avec de l'eau
1 boîte de pois
Sel et poivre au goût

Dans une grande casserole, placer une couche de patates tranchées minces, une couche de carottes, 1 couche de riz non-cuite, une couche de pois. Garnir de saucisses de porcs. Saler et poivrer. Verser la soupe tomate diluée. Cuire au four à 350°, 1 heure. Ne couvrez pas.

“Si vous devez parler à un homme qui a faim,
attendez qu'il ait mangé.”

Ma mère disait:
“Quand on ne parle pas à la table,
on est trop occupé
à déguster pour discuter.”

SOUFFLÉ AU FROMAGE

4 c. à soupe de beurre
4 c. à thé de farine
1 tasse de lait
1 1/2 c. à thé de sel
Pincée de Cayenne
1 tasse de fromage râpé
4 jaunes d'oeuf battus
4 blancs d'oeuf battus

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine en brassant. Saler et poivrer. Lier le lait et le fromage jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Retirer du feu. Refroidir quelques minutes. Battre les jaunes d'oeufs et ajouter au mélange. Monter en pique les blancs d'oeufs. Lier délicatement ce mélange avec les blancs d'oeuf montés en neige. Étendre soigneusement à la cuillère dans un moule en pyrex rond. Cuire au four à 300°, 25 minutes. (N'ouvrez surtout pas le four pendant la cuisson.)

CROQUETTES AU FROMAGE

3 c. à soupe de beurre
1/4 tasse de farine
2/3 tasse de lait
2 jaunes d'oeufs
1/2 tasse de fromage Suisse ou Gruyère
1 tasse de fromage cheddar en cubes
Sel et poivre
1 tasse de mie de pain

Fondre le beurre en mélangeant la farine. Saler et poivrer. Ajouter le lait en brassant continuellement jusqu'à ce que ça épaississe. Ajouter 2 jaunes d'oeufs. Bien mélanger. Lier le fromage Suisse ou Gruyère. Retirer et lier ensuite les cubes de fromage cheddar. Étendre dans un plat 8" X 8". Refroidir. Tourner pour enlever, en tapant légèrement le fond. Couper en petites lanières. Rouler dans de la mie de pain. Frire. Un délice!

“Les courtes visites font de longues amitiés.”

À LA FORTUNE DU POT

(Quand chacune amène son mets préféré, on peut avoir une belle fête. C'est ce qui s'est passé à Noël 1993 avec l'un des groupes en alphabétisation. Voici quelques-unes des recettes. (Voir les desserts de DC et JR.)

MÉLANGE AUX LÉGUMES

- 1 tasse de céleri coupé grossièrement**
- 1 tasse de carottes coupées grossièrement**
- 1 tasse de tige de brocoli**
- 2 oignons coupés en huit**
- 1 piment vert coupé en lamelles**
- 4 c. à soupe d'huile à salade**
- 3/4 tasse d'eau**
- 2 c. à soupe de sauce soya**

Dans un wok chaud arroser le tout d'huile. Brasser carotte, céleri, brocoli et oignon dans l'huile chaude. Ajouter l'eau couvrir et cuire 10 minutes. Brasser en ajoutant la sauce soya. Ajouter les piments verts et brasser. Servir. (NL)

RIZ AU POULET

- 1/2 tasse de poulet coupé en dés**
- 1 boîte de champignons tranchés**
- 1/4 tasse de piment vert**
- 1/4 tasse d'oignon**
- 1/4 tasse de sauce soya**
- 4 tasses d'eau**
- 2 tasses de riz**

Mettre dans un plat dont on peut mettre au four. Couvrir. Cuire à 350° pendant 1 heure. (AL)

CÔTELETTES AIGRE-DOUCES

Faire revenir les côtelettes dans une poêle. Ajouter de la sauce à l'air V-H pour côtelettes de porc. (DC)

“Profiter de la joie, c'est aussi la partager.”

“EGG ROLL”

25 feuilles de pâte
1 livre de viande hachée
1/2 oignon
1 chou râpé
1 c. à thé de sel
1 tasse de champignons tranchés
1/4 tasse de morceaux de porc
2 c. à thé d'huile
1 blanc d'oeuf

Faire revenir dans l'huile, la viande hachée, l'oignon et le sel. Mélanger le reste des ingrédients sauf le blanc d'oeuf. Mettre la farce dans les feuilles de pâte à “egg roll”. Coller avec le blanc d'oeuf. (LG)

AILES DE POULET

2 livres d'ailes de poulet
2 tasses de sucre blanc
2 tasses d'eau
8 c. à table de sauce soya
1 c. à thé de poudre d'ail

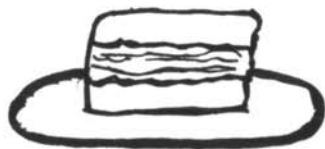
Mélanger la sauce et verser sur les ailes. Cuire au four à 300° F pendant 2 heures. (DM)

POIRE D'AVOCAT FARCI

2 avocats murs
(noirs et tendre)
1/2 tasse de mayonnaise
1 c. à thé de vinaigre
1 boîte (200 gr.) de crabe
2 c. à soupe d'oignon haché finement
Pincée de sel

Couper les avocats en deux, enlever le noyau et sauver la chair d'avocat. Écraser les avocats. Mélanger la mayonnaise, le vinaigre, l'oignon et le crabe. Servir dans les coquilles d'avocats. Garnir de persil. 4 personnes. Mets excellent pour la circulation. (AG)

DESSERTS



FRUITS - BONBONS

POMME BONBON

- 6 pommes**
- 3/4 tasse de sucre blanc**
- 2 2/3 tasses de sucre brun**
- 1/4 tasse de beurre**
- 2 c. à soupe de sirop de maïs**
- 2 c. à soupe de vinaigre**



Bouillir jusqu'à ce que ça vienne épais. Saucer les pommes dedans. Refroidir au réfrigérateur. (LG)

ÉCORCES D'ORANGE GLACÉES

- 1 tasse de sucre**
- 1/4 tasse d'eau**
- 2 c. à table de sirop de maïs**
- 1 tasse de pelure d'orange**

Les écorces d'oranges:

Couper les écorces d'oranges en lanières. Faire à bouillir dans le sirop jusqu'à ce que la pelure soit presque transparente (230° F) Étendre les écorces sur une tôle. Refroidir. Rouler dans du sucre granulé. Laisser sécher sur du papier cirer. Vous pouvez les conserver dans une bouteille de verre.

Préparation des écorces d'oranges sèches:

Couvrir avec de l'eau froide et amener à l'ébullition lentement. Bouillir pas plus que 15 minutes. Égoutter. On peut enlever le blanc. Bonbons gommeux.

Les écorces de pamplemousse. Pour préparer les écorces de pamplemousses, il est nécessaire des laisser tremper une nuit et des faire cuire au moins 4 heures dans le sirop.

FRUITS GLACÉS

- 2 tasses de sucre**
- 1 tasse d'eau bouillante**
- 1/8 c. à thé de crème de tartre**

Raisins verts, fraises, mandarines, oranges et cerises

Bouillir en raclant les côtés avec un couteau trempé dans de l'eau froide jusqu'à 310°F ou jusqu'à ce que le sirop prenne de la couleur. Tenez le fruit avec une pince ou un cure dent et saucer le dans le sirop. Sécher sur du papier ciré. (On peut saucer les fruits dans du chocolat fondu.)

SORBETS

SORBET AUX FRAISES

- 4 tasses de fraises équeutées**
- 2 tasses de sucre en poudre**
- 4 c. à soupe de jus d'orange**
- 2 c. à soupe de jus de citron**

Mélanger les fraises, le sucre et les jus. Laisser macérer 2 à 3 heures. Mixer au malaxeur. mettre au congélateur. On peut fouetter la préparation avant de servir.

SORBET À LA RHUBARBE

- 3 tasses de rhubarbe coupée en dés**
- 1 tasse de sucre en poudre**
- 1/4 tasse d'eau**
- 2 à 3 c. à soupe de jus de citron**
- 1 / 2 tasse de fraises**



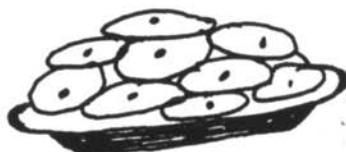
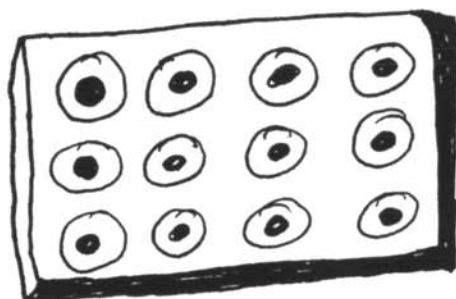
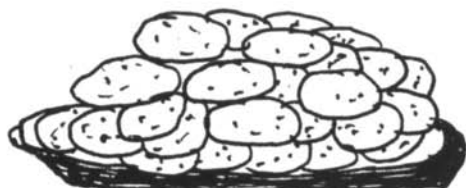
Mijoter le sucre dans l'eau, 5 minutes. Ajouter la rhubarbe et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Incorporer le jus de citron et les fraises équeutées pour donner de la couleur. Passer au tamis. Refroidir. Goûter et sucrer au goût. Geler 3 à 4 heures. Une couleur rose paraît bien dans des verres élancés.

SORBET AU CITRON

- 2 citrons râpés et pressés**
- 1/2 tasse de sucre blanc**
- 2 c. à table de jus d'orange pressée**
- 2 c. à table d'eau**
- 2 blancs d'oeufs battus en neige**

Bouillir le sucre blanc pendant 5 minutes. Ajouter le zeste et le jus de citron et d'orange. Amener à l'ébullition. Passer le sirop à la passoire. Refroidir. mettre au congélateur 1 heure ou jusqu'à ce que le sorbet tienne bien. Retirer. Monter les blancs d'oeufs en neige assez dure. Fouetter le sorbet et les blancs d'oeufs. Geler 2 à 3 heures, afin d'obtenir une consistance ferme.

BISCUITS



COCO TOMBÉS (Drop Cookies)

- 1/2 tasse de saindoux
- 1 tasse de sucre brun
- 1 oeuf
- 2 c. à table de cacao
- 1 c. à thé de vanille
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de lait



Crêmer bien le saindoux, le sucre et l'oeuf. Ajouter la vanille. Mélanger les ingrédients secs. Laisser tombé à la cuillère la pâte sur une tôle. Cuire au four à 325°, 10 à 12 minutes. (YV)

BISCUITS TOMBÉS

- 4 tasses de farine
- 2 tasses de sucre brun
- 1 tasse de saindoux
- 5 c. à thé de poudre à pâte
- 2 oeufs battus remplir la tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 1/2 c. à thé de sel

Crêmer le saindoux. Brasser l'oeuf et le sucre. Mélanger le reste des ingrédients. Rouler et laisser tomber à la cuillère sur une tôle. Cuire au four à 300°, 10 à 12 minutes. (ML)

BISCUITS AU CHOCOLAT

- 1/2 tasse de beurre ou margarine
- 1/2 tasse de sucre brun
- 1/4 tasse de sucre blanc
- 1 oeuf battu
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de sel dans 1 c. à table d'eau bouillante
- 1 1/4 tasse de farine
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de chocolat en morceaux

Crêmer le beurre avec le sucre brun et blanc. Ajouter le reste des ingrédients. Lier les brisures de chocolats en dernier. Laisser tomber à la cuillère. Cuire au four à 350°, 10 à 12 min.

BISCUITS À LA MELASSE

Crèmer:

- 3/4 tasse de saindoux**
- 1 tasse de sucre blanc**
- 1 tasse de mélasse**
- 1 tasse de thé fort refroidi**

Mélanger:

- 3 c. de tasse de farine**
- 2 c. à thé d'épices (all spice)**
- 2 c. à thé de gingembre**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 2 c. à thé de soda**
- 1 c. à thé de poudre à pâte**

Ajouter la farine et les épices au premier mélange. Brasser jusqu'à ce que la pâte soit lisse, mais ne colle pas. Rouler et faire cuire dans un four à 400°, 10 à 12 minutes. (JR)

BISCUITS AUX CAROTTES

- 3/4 tasse de saindoux**
- 1 tasse de sucre**
- 1 oeuf**
- 1 tasse de carotte râpée**
- 2 c. à table de poudre à pâte**
- 1 cuillère à soupe de vanille**
- 2 à 3 tasses de farine**



Crèmer le sucre et le saindoux. Ajouter les oeufs avec les carottes. Brasser bien. Ajouter la farine jusqu'à ce que ça ne colle pas. Rouler. Couper. Cuire au four à 350°, 10 à 15 minutes. (YV)

DOIGTS AUX AMANDES

- 1 tasse de beurre**
- 2 tasses de farine**
- 3 c. à table de sucre**
- 1 tasse d'amandes hachées finement**

Crèmer le beurre. Pétrir les autres ingrédients. Couper en forme de doigts. Cuire dans un four modéré jusqu'à ce que les doigts soient dorés. Rouler dans le sucre.

BISCUITS

BISCUITS AU SUCRE

- 2 tasses de sucre brun**
- 1 tasse de margarine**
- 1 oeuf**
- 1 tasse de lait (1/2 tasse d'eau + 1/2 tasse de lait)**
- 1 c. à thé de vanille**

Tamiser ensemble:

- 3 tasses de farine**
- 1 c. à thé de soda**
- 4 c. à thé de poudre à pâte**



Mélanger bien le sucre, la margarine, l'oeuf et la vanille. Ajouter le lait. Puis ajouter le mélange de farine, de soda et de poudre à pâte. Épaissir avec d'autre farine au besoin jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains. Rouler sur une table en forme assortie. Cuire au four à 400°, 10 à 12 minutes. (JR)

BISCUITS AU SUCRE BRUN

- 2 tasses de sucre brun**
- 1 tasse de saindoux ou margarine**
- 4 tasses de farine**
- 2 c. à thé de crème de tartre**
- 1 c. à thé de sel**
- 2 c. à thé de vanille**
- 2 oeufs battus et remplir la tasse de lait**

Brasser le sucre et le saindoux. Ajouter les oeufs et le lait. Ajouter la farine et le reste des ingrédients. Rouler. Couper en biscuits. Cuire au four à 400°, 10 à 12 minutes. (ML)

“Il n'est de pire injustice que de traiter également des choses qui ne le sont pas.” Aristote

“Une cause n'est pas forcément juste parce qu'on est prêt à mourir pour elle.” Anatole France

GÂTEAUX



GÂTEAU À LA MELASSE

Mélanger ensemble:

1 œuf

1/2 tasse de saindoux

1/2 tasse de sucre brun

Tamiser et ajouter au premier mélange:

1 tasse de mélasse

2 1/2 tasse de farine

1 c. à thé de cannelle

1 c. à thé de gingembre

1 c. à thé d'épices "all spice"

1 c. à thé de sel

Mélanger rapidement et ajouter en battant le tout:

1 tasse d'eau bouillante

1 1/2 c. à thé de soda

Verser dans un moule à gâteau. Cuire au four à 300° pendant 40 minutes.

GÂTEAU AUX RAISINS

2 tasses de farine

1 1/2 c. à thé de soda

1 1/2 c. à thé de gingembre

1/4 c. à thé de sel

1 tasse de mélasse

1/3 tasse de saindoux

1/2 tasse de lait sûr ou de lait de beurre

1 œuf

Tamiser la farine, le gingembre, le sel et le soda. Réchauffer le saindoux et la mélasse et refroidir. Mélanger le tout et battre rapidement pour obtenir une belle pâte. Ajouter des raisins ou des prunes. Cuire au four à 325°, 35 minutes.

BAGOSSE (Mousseline à la mélasse)

1/2 tasse de lard salé coupé en dés

1 tasse de mélasse

Bouillir le lard salé dans un peu d'eau pour déssaler. Jeter l'eau. Rissoler le lard. Lorsque le lard est bien doré, ajouter la mélasse et laisser bouillir quelques minutes. Éviter de laisser déborder. Très bon après du poisson. NOTE: On peut aussi prendre des dés de lard frais.

GÂTEAU CHOCOLATÉ

- 1 3/4 tasse de farine**
- 1 tasse de sucre blanc**
- 1/2 tasse de cacao**
- 1 c. à thé de soda**
- 1 c. à thé de sel**
- 1 tasse de lait de beurre**
- 1 c. à thé de vanille**
- 1/2 tasse de beurre fondu**



Tamiser farine, sucre, cacao, soda et sel. Mélanger au beurre, lait de beurre et à la vanille. Cuire au four à 350°, 30 minutes.(EL)

GÂTEAU AUX BLEUETS

- 1/2 tasse de saindoux**
- 3/4 tasse de sucre blanc**
- 1 oeuf battu**
- 1 tasse de lait chaud**
- 2 tasses de farine**
- 2 c. à thé de crème de tartre**
- 1 c. à thé de soda**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 1/2 c. à thé de cannelle**
- Pincée de muscade**
- 1 tasse de bleuets**



Battre ensemble le saindoux et le sucre. Ajouter oeuf lait chaud. Bien mélanger. Tamiser les ingrédients secs. Brasser. Mélanger délicatement les bleuets. Verser dans un moule bien graissé. Cuire au four à 350°, 30 min. Couvrir de sauce brune chaude.

SAUCE BRUNE

- 1 c. à table de beurre**
- 3 c. à table de farine**
- 1/2 tasse de sucre brun**
- 1/4 c. à thé de sel**
- 2 tasses d'eau bouillante**
- 1/4 c. à thé de vanille**
- Pincée de muscade**

Brasser la farine, la muscade et le sucre brun. Ajouter le beurre fondu. Brasser. Jeter dans l'eau bouillante. Brasser rapidement. Ajouter la vanille. Verser chaud sur les carrés de gâteau. (NC)

GÂTEAU AUX BLEUETS

1/2 tasse de margarine
1 tasse de sucre blanc
2 oeufs battus
1 3/4 tasse de farine
1/2 tasse de lait
2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de vanille
1 tasse de bleuets

Crêmer la margarine. Ajouter le sucre, l'oeuf et la vanille. Brasser bien. Mélanger les ingrédients secs en alternant avec le lait. Lier avec les bleuets enrober de farine. Verser dans un moule à gâteau (9" X 9"). Cuire au four à 350°, 40 minutes.

NOTE: Avec de la farine tout usage, enlever 2 c. à table de farine et ajouter 2 c. à table de fécule de maïs. (NC)

GÂTEAU UN OEUF

(Gâteau renversé aussi et muffins)

Crêmer parfaitement:

1/4 tasse de beurre ou de margarine

Combiner graduellement:

3/4 tasse de sucre blanc

1 oeuf

1/2 c. à thé de vanille

1/2 tasse de lait

Tamiser:

1 1/2 tasse de farine

2 c. à thé de poudre à pâte

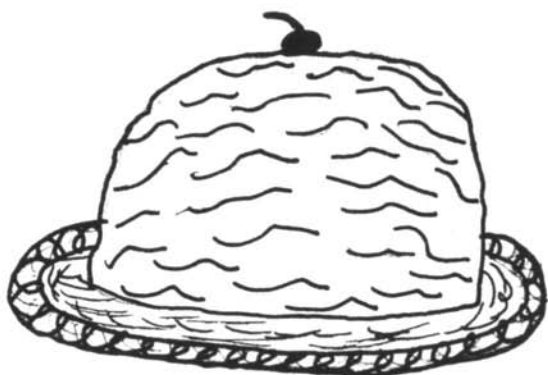
1/4 c. à thé de sel

Ajouter en alternant la farine et le lait. Battre rapidement. Verser dans un moule à gâteau. Cuire à 350°, 25 minutes.

Gâteau renversé aux fruits: (bleuets ou pêche ou framboises, etc.) Sucre les fruits au goût. Verser la pâte sur les fruits. Cuire au four à 300°, 25 minutes.

Muffins: Verser à la cuillère dans des moules à muffins. Cuire au four à 300°, 20 minutes.

GÂTEAUX AU CHOCOLAT



GÂTEAU FORÊT NOIRE**5 blancs d'oeuf****3/4 tasse de sucre****1/2 tasse de cacao****1 tasse de farine****1 tasse de cerises sans graines****4 tasses de crème fouettée****2 c. à table de sirop de blé d'inde****2 tasses de chocolat semi-sucré râpé**

Monter les blancs d'oeuf en neige en ajoutant le sucre à la fin. Tamiser le cacao et la farine. Intégrer lentement la farine et le cacao aux blancs d'oeuf. Verser la pâte dans deux moules ronds graissés et farinés. Cuire au four à 350°, 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Refroidir complètement.

GLAÇAGE À LA CRÈME FOUETTÉE

Couper en deux rangées. Poser les cerises sur un gâteau. Couvrir de sirop de maïs. Monter l'autre moitié du gâteau. Étendre la crème fouettée. Parsemer le chocolat râpé. Décorer avec des cerises.

GLAÇAGE À LA NOIX DE COCO**1 tasse de sucre brun****1/4 tasse de farine****1 tasses de crème ou de lait****1/2 tasse de beurre ou margarine****1 c. à thé de vanille****1 tasse de noix de coco**

Mélanger le sucre et la farine. Verser sur le lait bouillant. Brasser jusqu'à épaississement. Brasser en ajoutant le beurre, la vanille et la noix de coco. Décorer le gâteau.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT**3 c. à table de beurre****3 c. à table de cacao****1 1/2 tasse de sucre à glacer****3 c. à table d'eau chaude****1/2 c. à thé de vanille**

Crèmer le beurre. Tamiser le sucre à glacer et ajouter au beurre. Ajouter l'eau chaude et la vanille. Brasser. Décorer le gâteau.

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

- 1/2 tasse de beurre ou d'huile**
- 1 1/2 tasses de sucre**
- 2 oeufs battus**
- 1 tasse de lait caillé**
- 2 tasses de farine**
- 2 c. à thé de poudre à pâte**
- 1 c. à thé de soda**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 4 carrés de chocolat fondu**
- 1 c. à thé de vanille**

Crèmer de beurre. Ajouter le sucre et les oeufs battus. Brasser ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne doré. Mélanger la vanille et le chocolat fondu (Le chocolat est fondu sur de l'eau chaude ou au four à micro-onde.) Ajouter le lait caillé et la vanille. Tamiser la farine, le soda, la poudre à pâte et le sel. Brasser rapidement. Verser dans un moule graissé. Cuire 10 minutes à 300°, 30 minutes.

PETITE MADELEINE

- 4 carrés de chocolat**
- 1/2 tasse de saindoux**
- 1 c. à thé de vanille**
- 1 tasse de farine**
- 1 tasse de sucre**
- 1 c. à thé de crème de tartre**
- 1/2 c. à thé de soda**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 1/2 tasse de lait**
- 2 oeufs**

Fondre le chocolat et le saindoux sur un feu doux. Retirer du feu et ajouter la vanille. Tamiser la farine, le sucre, la crème de tartre, le soda et le sel. Ajouter au chocolat fondu en alternant avec le lait. Battre en ajoutant les oeufs battus un par un. Bien mélanger. Mettre dans un moule. On peut ajouter un peu de farine et étendre à la cuillerée sur une taule. Cuire au four à 350°, 30 minutes.

“Aimer ce que l'on fait, c'est aimer la vie!”

GÂTEAU AU CHOCOLAT

(Cacao)

1/2 tasse de beurre ou de margarine**1 3/4 tasses de sucre brun****2 oeufs****1/2 tasse de lait caillé****2 tasses de farine****1 c. à thé de soda****1/3 tasse de cacao****1/2 tasse d'eau bouillante****1 c. à thé de vanille**

Crèmer le beurre. Ajouter le sucre et les oeufs bien battus. Brasser ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne doré. Ajouter le lait caillé et la vanille. Mélanger la farine, le soda et le cacao, tamisés. Brasser rapidement avec l'eau bouillante et verser dans un moule graissé. Cuire 10 minutes à 350°, baisser le feu à 300 pour 25 minutes.

GÂTEAU SPÉCIAL**2 1/4 tasse de farine tout usage****1/2 tasse de cacao****1 1/2 de soda c.à.thé'****1 c. à thé de sel****1/2 tasse de saindoux****1 tasse de sucre blanc****1 c. à thé de vanille****3 jaunes d'oeuf****3 blancs d'oeuf****1 1/3 tasse d'eau froide****3/4 tasse de sucre blanc**

Crèmer le saindoux en ajoutant le sucre et la vanille et brasser très bien pour faire mousser "fluffy". Ajouter les jaunes d'oeufs. Battre 1 minute.

Mélanger la farine, le cacao, le soda et le sel. Ajouter au mélange en alternant avec l'eau. Battre lentement. Monter les blancs d'oeufs en pique, ajouter 3/4 tasse de sucre blanc. Mélanger doucement. Verser dans un moule graissé. Cuire au four à 350°, 30 à 35 minutes. (RL)

MUFFINS AUX BLEUETS

- 1 tasse de saindoux
- 2 tasses de sucre blanc
- 4 à 5 oeufs
- 1 tasse de lait
- 2 c. à thé de vanille
- 3 tasses de farine
- 4 c. à thé de *poudre à pâte*
- 2 à 3 tasses de bleuets

Crémér le saindoux et le sucre. Ajouter la vanille en alternant les oeufs et le lait. Ajouter la farine tamisée. Bien battre. Lier délicatement les bleuets. Mettre dans de moules à muffins. Cuire au four à 375°, 15 à 20 minutes.(NC)

MUFFINS MIEL ET SON

- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de vinaigre
- 1 oeuf battu
- 1/3 d'huile végétale
- 1/4 tasse de miel liquide
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de céréale de son 100% "All Bran"
- 1 tasse de raisins
- 1 1/2 tasse de sucre brun
- 1 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 /2 c. à thé de muscade



Mélanger le vinaigre et le lait et reposer. Préparer la farine, le soda, la poudre à pâte et la muscade. Crémér: l'oeuf, l'huile, le miel, le sucre et la vanille. Ajouter le lait. Bien brasser. Ajouter le mélange de farine. Bien brasser. Ajouter les autres ingrédients secs: le céréale et les raisins. Brasser. Déposer dans des moules à muffins. Cuire au four à 400°, 15 à 20 minutes.

(GB)

"La patience est le remède idéal à bien des maux."

"La peur est l'ennemi de l'homme."

MUFFINS FARINE D'AVOINE ET DATTES**1 tasse de farine****3/4 tasse de farine d'avoine****1/2 tasse de cassonade****1 oeuf****1/4 tasse de huile végétale ou saindoux****3 1/2 c. à thé de poudre à pâte****1/2 c. à thé de sel****1/2 c. à thé de cannelle****1 tasse de lait****1 tasse de dattes hachées**

Tamiser les ingrédients secs. Ajouter la farine d'avoine et la cassonade. Battre l'oeuf avec l'huile ou le saindoux. Crêmer les deux mélanges en alternant avec le lait. Ajouter les dattes. Retourner seulement sans trop mélanger. Remplir au 2/3 des moules à muffins. 12 muffins. Cuire au four à 350°, 25 à 30 minutes.(NC)

POUDING AU PAIN**2 tasses de pain émietté sec****1/2 tasse de sucre blanc****2 tasses de crème ou de lait****4 oeufs battus****1/2 c. à thé de cannelle****1/2 c. à thé de vanille****4 c. à thé de vanille****4 c. à table de beurre****Pincée de sel**

Tremper les miettes de pain dans la crème ou le lait. Ajouter le sucre et le beurre, les oeufs, le sel et la cannelle et la vanille. Verser dans un plat beurré. Au choix: ajouter un peu de citron haché, des dattes. Cuire au four 350°, 40 minutes. (NC)

“Être fort: c'est d'être capable de
couper une petite tablette de chocolat en quatre
et d'en manger un seul morceau.”

BOULETTES SUCRÉS



BOULES ÉCLAIRS

3 tasses de céréale de riz (Rice Crispies)

Mélanger dans une casserole:

1/4 tasse de margarine

2 oeufs légèrement battu

1 tasse de sucre brun

1 tasse de dattes hachées

Brasser continuellement sur feu modéré, jusqu'à ce que les dattes ramollissent (5 minutes). Verser sur le mélange 3 tasses de céréales de riz (Rice Krispies) et brasser délicatement. Refroidir légèrement. Former en boules. Rouler dans de la noix de coco râpée ou dans des miettes de gaufrettes Graham. (NC)

BOULES D'ARACHIDES AUX CERISES

4 c. à table de beurre fondue

1 tasse de sucre à glacer

1 tasse de beurre d'arachide

1 tasse de céréales de riz (Rice Krispies)

24 cerises

Mélanger le tout. Ajouter d'autre beurre d'arachide si c'est trop sec. Former en boules. Mettre une cerise à l'intérieur. Rouler dans des gaufrettes Graham écrasées. (YV)

POUDING AU PAIN

2 tasses de pain émiétté sec
1/2 tasse de sucre blanc
2 tasses de crème ou de lait
4 oeufs battus
1/2 c. à thé de cannelle
1/2 c.à thé de vanille
4 c. à table de beurre
Pincée de sel

Tremper les miettes de pain dans la crème ou le lait. Ajouter le sucre et le beurre, les oeufs, le sel, la cannelle et la vanille. Verser dans un plat beurré. (Vous pouvez ajouter un peu de citron haché, de raisins ou de dattes hachés.) Cuire au four 350°, 40 minutes. (NC)

PUDDING AU PAIN

2 tasses de tranches de pain coupé en cubes
1/2 tasse de sucre blanc
1/2 tasse de raisins
1 c. à thé de vanille
2 tasses de lait
2 oeufs
1/4 c. à thé de sel

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Cuire au four à 325°, 45 minutes. (ML)

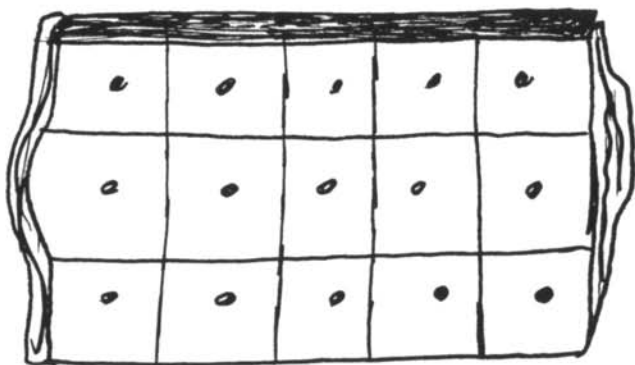
SAUCE FACILE

1 tasse de sucre brun
1/2 tasse de farine
2 tasses d'eau
1 c. à thé de vanille
Pincée de sel

Mélanger le sucre, la farine et le sel. Ajouter à l'eau bouillante. Brasser continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser sur pouding au pain ou sur gâteau aux oeufs.

“C'est en forgeant qu'on devient forgeron.”

BOULETTES ET CARRÉS
DOUX



CARRÉS AUX DATTES**1 1/2 tasses de farine d'avoine****1 1/2 tasses de farine****3/4 tasse de sucre brun****1 c. à thé de soda****1/2 c. à thé de sel****1 tasse de margarine**

Mélanger et presser la moitié dans un plat.

GARNITURE:**2 tasses de dates coupées en petits morceaux****1/2 tasse de sucre brun****1 tasse d'eau****3 c. à soupe de farine****Pincée de sel**

Amener à l'ébullition et les dattes et l'eau et ajouter le sucre, le sel et la farine. Épaissir. Aussitôt que les dattes ramolissent, étendre sur la moitié du premier mélange de farine d'avoine. Couvrir avec le reste de la farine d'avoine. Cuire au four à 350°, 20 minutes

CARRÉS DE RÊVE**1 1/2 tasse de farine****1/3 tasse de sucre blanc****1/2 tasse de beurre**

Mélanger farine, sucre et beurre et presser dans un moule à gâteau. Cuire au four à 350°, 10 à 12 minutes.

2 tasses d'ananas écrasés et égouttés**2 tasses de noix de coco****1 1/2 tasse de sucre blanc****2 oeufs battus****1 c. à thé de vanille**

Mélanger ananas, noix de coco, sucre vanille et oeufs. Étendre dans le moule. Presser. Cuire au four à 350° F 30 à 35 minutes. Refroidir. Couper en barres.

BOULES ÉCLAIRS

**3 tasses de céréale de riz
(Rice Crispies)**

Mélanger dans une casserole:

1/4 tasse de margarine

2 oeufs battus légèrement

1 tasse de dattes hachées

1 tasse de sucre brun

1/2 tasse de noix de coco râpé



Brasser continuellement à feu modéré, jusqu'à ce que les dattes ramollissent (5 minutes). Verser sur le mélange 3 tasses de céréales de riz (Rice Crispies) et brasser délicatement. Refroidir légèrement et former en boules. Rouler dans de la noix de coco râpée ou dans des miettes de biscuits Graham. (RL)

BOULETTES AUX CERISES

1/2 tasse de margarine fondue

1 1/2 tasse de sucre à glacé

1 1/2 tasse de noix de coco

1 c. à thé de lait

24 cerises



Mélanger le tout. Mouler en boulettes. Mettre une cerise à l'intérieur. Rouler dans de la miette de biscuits Graham. (YV)

CARRÉS AUX POMMES

2 tasses de farine

2 tasses de farine d'avoine

1 tasse de cassonade

1/2 c. à thé de sel

1 tasse de margarine (2 carrés)

3 tasses de pommes

2 c. à table de jus de citron frais

1/2 tasse d'eau

1 tasse de sucre blanc



Mélanger et verser la moitié de ce mélange dans un plat. Mijoter les pommes arrosées du jus de citron et de sucre blanc et de cannelle. Étendre une rangée de pomme à moitié cuite. Compléter avec le reste du mélange.

CARRÉS À L'ORANGE

Croûte Graham:

2 tasses de miettes de gauffrettes Graham**2 c. à table de sucre****1/2 tasse de margarine**

Bien mélanger et presser dans un moule 8" X 10"

Le "fluff" à l'orange:

1 (3 oz.) paquet de jello à l'orange**4 c. à table de jus d'orange****2 enveloppes de "Dream Whip"****1 boîte de mandarines****1 tasse d'eau bouillante**

Dissoudre le jello dans 1 tasse d'eau chaude. Ajouter le jus d'orange. Refroidir. Malaxer le "Dream Whip" selon les instructions sur la boîte. Mélanger délicatement avec jello et aux mandarines égouttées. Étendre sur la croûte Graham. (RL)

CARRÉES AU CAMEL**1/2 tasse de sucre brun****1/2 tasse de margarine****2 jaunes d'oeufs battus****1 c. à thé de vanille****1 1/2 tasses de farine****2 c. à thé de poudre à pâte****2 blancs d'oeufs****1 tasse de sucre brun**

Mélanger le sucre et la farine. Crèmer la margarine. Mélanger ensemble: sucre farine, margarine, jaunes d'oeufs battus, vanille et poudre à pâte et mettre dans un moule. On peut ajouter des noix hachées.

Battre les blancs d'oeufs en neige. Quand ils forment des pics, ajouter une tasse de sucre brun. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes. Couper après le refroidissement. (JR)

"Un ami est toujours un frère ou une soeur."

CARRÉS AU CHOCOLAT

73

Fondre dans un poêlon:

- 1 tasse de sucre brun**
- 5 c. à table de Fry's cacao**
- 2 oeufs battus**
- 1/2 c. à thé de vanille**

La croûte de tarte pressée:

- 1 boîte de gaufrettes écrasées**
- 1/2 tasse de margarine**

Presser les gaufrettes mélangées et la margarine fondue dans une assiette à tarte. Verser la garniture sur les gaufrettes. On peut ajouter du glaçage au chocolat. (JR)

CARRÉS AUX CERISES

Crèmer ensemble:

- 1 paquet de fromage Philadelphia (500 gr.)**
- 2 paquets de "Dream Whip" battu selon directives**

Mélanger une croûte aux gaufrettes Graham:

- 1 c. à table de margarine fondue**
- 2 c. à table de sucre blanc**
- 1/2 boîte de gaufrettes Graham écrasées finement**

Mélanger les ingrédients secs ensemble avec le beurre fondu dans un moule à gâteau. Fondre soigneusement le fromage ramolli et la crème fouettée. Étendre sur les gaufrettes. Garnir de cerises (E. D. Smith) Éparpiller quelques miettes de gaufrettes sur le lit de cerises. (JR)

CARRÉS AUX CERISES



Mélanger:

- 4 tasses de gaufrettes Graham émietées**
- 1/4 tasse de beurre**

Mélanger:

- 2 paquets de Lucky Whip**
- 1 tasse de sucre blanc**
- 1 gros paquet de fromage blanc Philadelphia**

Mélanger le beurre fondu aux gaufrettes émietées et presser dans un moule (9" X 13"). Batre le Lucky Whip selon les instructions. Fondre délicatement le fromage, le sucre et la crème fouettée. Garnir de cerises. (DM)

SIBONNES

SIBONNES

- 2 tasses de farine**
- 4 c. à thé de poudre à pâte**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 3/4 tasse de lait**
- 1/4 tasse de beurre ou margarine**
- 1/2 tasse de sucre brun**
- 1 c. à table de cannelle**

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Intégrer le beurre. Ajouter tranquillement le lait comme dans une pâte à tarte. Rouler à 1 cm d'épaisseur sur une planche farinée.

Saupoudrer le sucre brun et la cannelle. Presser. Rouler. Trancher 2 à 3 cm épaisseur. Presser du sucre et du beurre mélangés dans un plat graissé à gâteau rond. Poser soigneusement les tranches, côté coupé en bas. Cuire au four 20 à 25 minutes. Servir renversé.

NOTE: On peut aussi ajouter 1 tasse de sucre brun mélangé avec 1/2 tasse de lait en boîte sur le fait des sibonnes. (NC)

"PETTES DE SOEURS"

- 5 tasses de farine**
- 10 c. à thé de poudre à pâte**
- 8 c. à thé de saindoux**
- 1 c. à thé de sel**
- 2 tasses de lait**



Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter le lait. Mouler en boule. Abaisser la pâte. Rouler. Beurrer. Presser le sucre brun. Rouler et trancher. Cuire au four à 350°. (NC)

BOURRIQUES

- 2 tasses de farine**
- 4 c. à thé de poudre à pâte**
- 1/4 tasse de sucre**
- 4 c. à table de beurre + 4 c. à table de beurre**
- 1/4 tasse d'eau**
- 2 c. à thé de cannelle**

Mêler les ingrédients secs. Ajouter l'eau. Faites une boule. Rouler. Beurrer. Presser le sucre et la cannelle. Rouler et trancher. Cuire au four à 350°

TARTES



TARTE À LA FERLUCHE

1/4 tasse de farine
1 tasse de mélasse
1 c. à table de beurre
Pincée de sel

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Cuire en remuant sans arrêt jusqu'à consistance épaisse et lisse. Ajouter le beurre. Verser dans une croûte de tarte cuite. Garnir de crème fouettée. (NC)

TARTE AU LAIT

1 1/2 tasse de lait
1/2 tasse de sucre
1/2 c. à thé d'essence d'amandes
1 c. à thé de vanille
1 oeuf battu
2 c. à thé de farine

Mélanger le sucre et la farine. Faire bouillir le lait au bain marie. Ajouter la farine et le sucre mélangés. Remuer afin d'obtenir une pâte lisse. Incorporer l'oeuf battu, la vanille et l'essence d'amande. Brasser. Verser dans 1 croûte de tarte cuite. Garnir avec des miettes de chocolat râpé.

TARTE AU LAIT DE BEURRE

2 oeufs
1 1/2 tasse de lait de beurre
1/4 tasse de sucre
1 /2 c. à table de farine
2 c. à table de beurre
1 croûte de tarte non-cuite

Battre les oeufs, y ajouter le lait de beurre, le sucre, la farine et le beurre en petits morceaux. Bien mélanger. Verser le mélange dans la croûte de tarte. Cuire au four à 350°, 45 minutes. (NC)

TARTE Â LA CITROUILLE

1 tasse de citrouille cuite
1/2 tasse de cassonade
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de gingembre
1 c. à thé de cannelle
1 c. à soupe de mélasse
2 oeufs
1 tasse de lait

Dans un bol, mélanger la citrouille, le sucre, le sel et les épices ainsi que que la mélasse. Battre les oeufs, ajouter le lait et bien mélanger au premier mélange.

Verser dans une croûte de tarte, non cuite. Cuire dans un four à 450°F, 10 minutes et 325°F environ 45 minutes. (NC)

TARTE Â LA CITROUILLE RAPIDE

1/2 de tasse de sucre brun
2 tasses de citrouille cuite
1/4 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de gingembre
1 oeuf bien battu
1 tasse de lait
1 croûte de tarte crute

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans la croûte de tarte. Cuire à 325°, 50 minutes. (LB)

TARTE AUX OEUFS

2 oeufs
1/2 tasse de sucre
1 tasse de lait
1 c. à thé de vanille
Muscade au goût

Battre les oeufs, ajouter le sucre, le lait et la vanille. Déposer dans une croûte de tarte non-cuite et saupoudrer de muscade.

Cuire au four à 350°, 40 à 45 minutes. Elle sera bien cuite lorsque la lame d'un couteau ressortira propre. (NC)

PÂTE À TARTES**2 tasses de farine tamisée****1 tasse de saindoux****1 petit oeuf****1 c. à thé de sel****1/2 tasse d'eau****2 c. à table de poudre à pâte**

Tamiser la farine et le sel. Au moyen d'un coupe-pâte, incorporer le saindoux dans la farine jusqu'à ce que de petites noisettes apparaissent. Mélanger l'eau et l'oeuf. Ajouter tranquillement afin de former une belle boule. Rouler sur une nappe mince de farine. (2 tartes couvertes) Couvrir de la garniture aux fruits ou autres. Cuire au four à 425°, 35 à 40 minutes.

CROÛTE DE TARTE (1)**1 tasse de farine****1/3 tasse de lard (saindoux)****1/2 c. à thé de sel****1 c. à thé de poudre à pâte****2 à 4 c. à table d'eau froide.**

Mélanger les ingrédients secs. Couper le lard avec un coupe-pâte. Ajouter l'eau en petite portion jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Rouler sur une planche légèrement farinée. N'allonger pas la pâte. Manipuler avec soin. Cuire au four à 425°, 10 à 12 minutes. Remplir de votre garniture préférée.

PÂTE À TARTE**3 tasses de farine****1 tasse de saindoux****1 c. à thé de sel****1 c. à thé de vinaigre****1 oeuf****1/4 tasse d'eau très froide**

Mélanger la farine et le sel. Couper le saindoux jusqu'à former un gruau. Mélanger le vinaigre, l'oeuf et l'eau. Ajouter graduellement à la pâte. Former 4 boules. Rouler sur une planche farinée. 2 tartes couvertes. Excellente recette pour tartes aux fruits.

TARTE À LA MELASSE

- 1 tasse de mélasse**
- 3 tasses d'eau**
- 1 tasse de cassonade**
- Zeste d'orange ou de citron**
- 8 c. à table de fécule de maïs**
- 1 pincée de muscade**

Mélanger la mélasse, l'eau, la cassonade, le zeste et la muscade. Amener à l'ébullition jusqu'à de gros bouillons. Délayer la fécule de maïs dans de l'eau froide. Verser un peu de préparation chaude. Ajouter le tout au mélange bouillant. Remettre sur le feu. Laisser mijoter quelques minutes. Verser dans une croûte de tarte cuite. Refroidir. (NC)

TARTE AUX POMMES

- 1 tasse de sucre blanc**
- 1 c. à table de farine**
- 1/4 tasse d'eau**
- Pincée de sel**
- 1 c. à thé de cannelle**
- 5 ou 6 pommes**
- 1 croûte de tarte cuite**

Peler les pommes et couper grossièrement en morceaux. Mélanger le sucre, la cannelle et les pommes et verser dans une croûte de tarte non-cuite. Brasser dans une bouteille l'eau et la farine et le sel jusqu'à ce qu'il n'y aie plus de grumeaux. Verser sur les pommes. Couvrir la tarte avec de la pâte à tarte roulée. Cuire à 300° 3/4 heure.

TARTE À LA RHUBARBE

- 2 tasses de rhubarbe coupées en dés**
- 1 tasse de sucre blanc**
- 1 c. à table de farine**
- 1 croûte de tarte non-cuite**

Mélanger le sucre et la farine. Verser le mélange de rhubarbe, de sucre et de farine dans la croûte de tarte. Couvrir de pâte roulée. Cuire à 300° pendant 1 heure.

TARTE AUX BANANES

- 1 1/2 tasse de lait**
- 1 tasse de sucre blanc**
- 2 oeufs battus**
- 1 c. à soupe de beurre**
- 3 c. à table de fécule de maïs**
- 2 bananes**
- 1/2 c. à thé de vanille**
- Pincée de sel**
- 1 croûte de tarte préparée et cuite**

Mélanger froid: le lait, le sucre, les oeufs, le sel et la fécule de maïs. Bouillir en brassant sur un feu doux. Retirer du feu. Lorsque ça commence à épaissir, retirer du feu. Macher les bananes à la dernière minute car elles noircissent vite. Ajouter les bananes écrasés en purée, le beurre et la vanille. Verser dans une croûte de tarte. Refroidir. (LB)

TARTE AU CACAO

- 1 tasse de sucre blanc**
- 2 jaunes d'oeufs**
- 1 c. à thé de vanille**
- 2 c. à table de cacao**
- 2 c. à table de fécule de maïs**
- 1 1/2 tasse de lait**

Mélanger le sucre et le cacao. Brasser les jaunes d'oeufs, le lait et la fécule de maïs, ajouter le sucre et le cacao et bouillir à feu doux. Épaissir. Verser dans une croûte de tarte. (LB)

TARTE AUX RAISINS

- 1 1/2 tasse de raisins**
- 1 oeuf battu**
- 1/2 tasse de sucre brun**
- 1 1/2 c. à thé de farine**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 1 /2 c. à thé de cannelle**
- 1 croûte de tarte crute**

Couvrir les raisins d'eau et mettre à bouillir lentement. Saler. Mélanger sucre, cannelle et farine; ajouter aux raisins chauds. Laisser épaissir. Ajouter l'oeuf battu. Verser dans une croûte de tarte crute. Couvrir de pâte roulée. Cuire 30 minutes. (LB)

TARTE AU CITRON RAPIDE

- 1 croûte de tarte préparée et cuite**
- 2 tasses d'eau bouillante**

Battre très bien ensemble:

- 3/4 tasse de sucre blanc**
- 1/4 tasse de jus de citrons frais (2 citrons)**
- 6 c. à table de fécule de maïs**
- 3 jaunes d'oeuf**
- 1/4 c. à thé de sel**
- Pincée de sel**
- 3 blancs d'oeufs**
- 2 c. à table de sucre blanc**
- 1/4 c. à table crème de tartre**



Bouillir l'eau dans une poêle. Brasser le sucre, le jus de citron, les jaunes d'oeufs et le sel. Verser sur l'eau bouillante en brassant rapidement au moyen d'un pilon à patates. Couvrir la croûte de tarte.

Monter la meringue en montant les blancs d'oeuf en neige. Incorporer la crème de tartre et 1 c. à table de sucre en malaxant rapidement. Couvrir la tarte au citron. Cuire au four 5 à 8 minutes jusqu'à ce que la meringue brunisse.

TARTE AU CITRON

- 7 c. à table de farine**
- 3/4 tasse de sucre blanc**
- 1/8 c. à thé de sel**
- 1 tasse d'eau**
- 1 oeuf**
- 1 c. à table de beurre**
- 1 c. à thé de pelure de citron râpé**
- 1/4 tasse de jus citron frais**
- 1 croûte de tarte cuite**

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Mélanger à l'eau froide. Amener à l'ébullition en brassant continuellement. Lorsque le mélange épaissit, ajouter l'oeuf battu en brassant continuellement, ensuite ajouter le citron râpé et le jus de citron. (Le citron cuit perd sa vitamine C) Couvrir la tarte. Garnir à la meringue fouettée. Brunir au four à 425° 7 minutes.

TARTE AU SUCRE**1 croûte de tarte non cuite****1 tasse de lait Carnation****1 oeuf****2 tasses de cassonade**

Battre le mélange de 5 à 10 minutes à vitesse moyenne. Ajouter dans une croûte de tarte non cuite. cuire au four 350°, 40 minutes (pas plus). (NC)

TARTE AU SUCRE CAMELISÉ**1 1/2 tasse de lait****5 c. à table de farine à pâtisserie****1/2 tasse de sucre brun****1/2 c. à thé de sel****1 oeuf****2 c. à table de beurre****1/4 c. à thé de vanille**

Réchauffer le lait, sans le faire bouillir. Bien mélanger la farine, le sucre et le sel et ajouter graduellement au lait chaud jusqu'à épaississement. Couvrir et mijoter 2 à 3 minutes. Ajouter l'oeuf battu et mijoter en brassant 2 minutes. Retirer du feu en y brassant le beurre. Quand le beurre est complètement fondu, refroidir un peu et brasser la vanille. Couvrir une croûte de tarte préparée et cuite. Garnir avec de la crème fouettée, ou du blanc d'oeuf monté en neige.

TARTE AU SUCRE "GRÂLÉ"**1 tasse de sucre brun****6 c. à table de farine****2 tasse de lait****2 jeunes oeufs battus****1 c. à table de beurre****1/2 c. à thé de sel**

"Grâler" 2 c. à soupe du sucre brun dans une poêle jusqu'à ce qu'il brunisse. Ajouter le lait et réchauffer sans le faire bouillir. Brasser bien la farine, le reste du sucre et le sel; ajouter au lait prêt à bouillir. Brasser jusqu'à ce que ça épaississe. Intégrer en brassant le jaune d'oeuf et le beurre. Couvrir une croûte à tarte cuite. Monter les blancs d'oeufs en neige. Couvrir la tarte. Brunir au four 5 minutes.

SUCRE À LA CRÈME

- 2 tasses de sucre brun**
- 2 1/2 tasse de sucre blanc**
- 1 tasse de beurre d'arachide**
- 3/4 de tasse de "Fluff"**

Cuire 5 minutes sur feu doux. Étendre dans un moule.
Refroidir.(ML)

SUCRE À LA CRÈME CRÈMEUX

- 2 tasses de sucre blanc**
- 2 tasses de sucre brun**
- 2/3 tasse de sirop de maïs**
- 1 boîte de lait en boîte**
- 1/8 c. à thé de sel**
- 1 c. à thé de vanille**
- 1 tasse de noix de Grenoble ("Walnuts")**



Mélanger le sucre, le sirop de maïs, le lait, le beurre et le sel. Cuire à feu doux en brassant doucement continuellement jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Quand le mélange commence à bouillir, cuire plus rapidement. Brasser. Quand une boule dure (pas croquante) se forme dans un verre d'eau froide, ajouter la vanille et les noix. Enlever du feu et crèmer. Étendre dans un moule beurré. (NC)

SUCRE À LA CRÈME DIVINE "DIVINITY FUDGE"

- 3 1/2 tasses de sucre blanc**
- 2 tasse de sirop de blé d'inde**
- 2/3 tasse d'eau tiède**
- 1 pincée de sel**
- 2 blancs d'oeufs**
- 1 c. à thé de vanille**
- Noix de Grenoble ("Walnuts") au goût**

Cuire sucre, sirop, eau et le sel (234°F - 240°F) jusqu'à ce qu'une boule se forme dans un verre d'eau froide. Garder 1/2 tasse. Cuire le reste jusqu'à ce que qu'une boule dure se forme dans l'eau froide. Batre les blanc d'oeufs en neige. Ajouter la demi tasse et ajouter le reste du mélange encore chaud. Mélanger doucement jusqu'à ce que ça durcisse. Étendre dans un moule beurré ou déposer par cuillérées sur papier ciré. Refroidir. (YV)

BISCUITS CHAUDS

BISCUITS CHAUDS

- 4 1/2 tasses de farine**
- 1/4 tasse de poudre à pâte**
- 1 1/2 c. à thé de crème de tarte**
- 1 c. à thé de sel**

Mélanger la poudre à pâte, la crème de tarte et le sel à la farine. Ajouter du lait pour obtenir une pâte légère. Rouler 1 cm (1/2 pouce) d'épaisseur. Couper en biscuits. Cure sur une taule à 375°, 15 à 20 minutes. (NC)

BISCUITS CHAUDS À LA POUDRE À PÂTE

- 2 tasses de farine tamisée**
- 4 c. à thé de poudre à pâte**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 4 c. à table de beurre ou du saindoux**
- 3/4 tasse de lait**

Tamiser la farine. Ajouter le sel la poudre à pâte et tamiser encore. Couper le beurre ou le saindoux. Ajouter graduellement le lait afin d'obtenir une pâte légère. Rouler 1 cm (1/2 pouce) d'épaisseur avec un peu de farine sur la planche. Couper en biscuits. Cuire dans un four chaud à 425° pendant 15 minutes. (NC)

BISCUITS CHAUDS RAPIDES

- 2 tasses de farine**
- 4 c. à thé de poudre à pâte**
- 1/2 c. à thé de sel**
- 3 c. à soupe de saindoux**
- 2/3 de tasse de lait de beurre ou du lait sûr***
- 1 c. à thé de sucre blanc**

Tamiser la farine, le sel, le sucre et le saindoux. Ajouter graduellement le lait de beurre ou du lait sûr*. Travailler une belle boule. Rouler. Couper en biscuits. Cuire au four à 300°, 15 minutes.

*NOTE: Ajouter 1 c. à thé de vinaigre au lait pour obtenir du lait sûr. Reposer 5 minutes

PAINS

PAIN DE MÉNAGE

- 15 tasses de farine**
- 7 tasses d'eau tiède**
- 3/4 tasse d'eau tiède**
- 2 c. à table de sel**
- 2 c. à table de graisse**
- 3 c. à table de levure sèche**
- 1 c. à table de sucre brun**

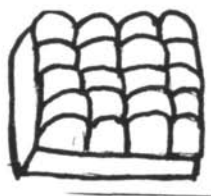


Mettre les 15 tasses de farine dans un grand bol. Creuser un trou en couvrant bien les côtés du bol. Verser les 7 tasses d'eau tiède, le sel et la graisse. Laisser reposer. Dissoudre 1 c. à table de sucre brun dans 3/4 tasse d'eau tiède. Laisser reposer 20 minutes jusqu'à ce que ça lève. Brasser avec une palette de bois et non du fer et ajouter ensuite à l'île d'eau dans la farine. Pétrir sous forme de boule. Afin d'enlever l'air, pétrissez et taper la pâte. (Ça calme les nerfs!) Faites une belle boule. Graissez-la et graissez le plat avant de la mettre dedans. Au bout d'une heure taper et enfoncer la pâte. Laisser-là lever une deuxième fois. Mettre dans les plats. Cuire à 350° pendant 15 minutes, baisser le feu à 300 pendant 30 à 45 minutes. (AG)

PETITS PAINS AU LAIT

Faire un creux dans:

- 5 à 7 tasses de farine**
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte**
- Verser dans le creux de la farine:
- 2 tasses de lait chaud**
- 1/2 tasse de saindoux**
- 1/2 tasse de sucre blanc**
- 1 oeuf battu**



Mélanger et laisser lever:

- 1 paquet de levure sèche**
- 1/2 tasse d'eau tiède**

Verser la levure dans le creux de la pâte avec le lait chaud. Boulanger. Pétrir une belle boule. Poser dans un plat.

... Faire lever dans le four avec la lumière allumée. Lever une fois. Couper et mouler dans des moules à muffins. Cuire à 300°, 30 minutes. (DM)

SALADES

AVOCATS FARCIS

- 2 avocat**
- 2 gousses d'ail pressée**
- Sel et poivre**
- 1 tasse de mayonnaise**
- 2 c. à thé de vinaigre**
- 1 boîte de crabe**

Couper en deux et vider l'avocat bien mûr (Bien noir et tendre). Écraser. Egoutté le crabe et briser en petit morceaux. Mélanger mayonnaise, vinaigre, crabe, l'avocat écrasé. Remettre dans les coquilles de l'avocat. Garnir d'une touffe de persil.

ASSAISONNEMENT AU CITRON POUR SALADE

- 1 pomme de laitue**
- 1 tomate tranchée en 8**
- 1 concombre tranché en rondelle**
- 3 c. à table de jus de citron**
- 4 c. à table d'huile d'olive**
- Sel et poivre**
- Pincée de basilic**

Laver et égoutté la salade. Mélanger l'huile, le jus de citron frais pressé. Saler et poivrer au goût. Ajouter le basilic. Battre quelques minutes avant de couvrir sur la salade.

SALADE D'ÉTÉ

- 1 pomme de laitue romaine**
- 4 c. à soupe d'huile d'olive**
- 2 c. à thé de vinaigre**
- 2 c. à thé de sucre**
- 1 gousse d'ail pressée**
- 1 oeuf**
- Sel et poivre**
- Pincée de thym**

Laver la salade et égoûter là. Battre l'oeuf rapidement. Ajouter l'huile et le vinaigre. Battre. Épicer avec l'ail, le thym. Saler et poivrer. Mélanger. Garnir la sauce avec la salade. (On peut ajouter un peu de mayonnaise à la sauce.)

TREMPETTES

TREMPETTES

- 1 tasse de mayonnaise**
- 1/3 tasse de sauce Chili**
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail**

Mélanger ensemble. Très bon avec carottes, choux-fleurs, tomates etc. (NC)

TREMPETTES AUX CREVETTES

- 1 boîte (200 grammes ±) de crevettes**
- 1/2 tasse de mayonnaise**
- 2 c. à soupe de fromage Philadelphia**
- 1 gousse d'ail pressée**
- Pincée de sel et poivre**
- Pincée de persil haché finement**
- 1 goûte de sauce Tabasco**



Mélanger au malaxeur. Servir avec légumes frais: carottes, choux-fleurs, brocoli, céleri, etc.

TREMPELLE AU CRABE

- 1 boîte (200 grammes ±) de chair de crabe**
- 1 petit paquet de fromage Philadelphia**
- 3/4 tasse de mayonnaise**
- 2 c. à thé de ketchup**
- 1 gousse d'ail pressée**
- 2 c. à table d'oignon haché finement**
- 2 c. à thé de sucre blanc**



Égoutter le crabe. Retirer tout cartilage. Briser en miettes. Mélanger le fromage ramolli, la mayonnaise, l'ail, l'oignon, le ketchup, le vinaigre et le sucre. Saler au goût. Ajouter le crabe. Réfrigérer quelques heures avant de servir.

“Il faut que jeunesse se passe.”

Proverbe

ACHARD POUR SAUCISSES (HOT DOG RELISH)

- 8 tiges de céleri**
- 6 gros concombres verts avec pelure**
- 12 tomates vertes**
- 7 oignons**
- 3 piments verts**
- 1 piment rouge**
- 1/4 tasse de sel**
- 4 tasses de vinaigre blanc**
- 2 c. à thé de graines de céleri**
- 1 tasse de sucre blanc**
- 1 c. à table de farine**
- 1 c. à table de sucre blanc**

Passer au hachoir à viande: céleri, concombre, tomates, oignons, piments. Saupoudrer de sel. Reposer pendant une nuit. Egoutter. Ajouter le sucre, les graines de céleri. Mélanger le sucre et la farine avant de brasser avec le reste des ingrédients. Amener à l'ébullition sur un feu doux. Bouillir 10 minutes. Embouteiller dans des pots stérilisés. Sceller.

BETTERAVES

- 12 betteraves moyennes**
- 3 tasses de vinaigre**
- 3 tasses d'eau**
- 3 tasses de sucre brun**
- 1 c. à thé de sel**
- 2 c. à soupe de clous de girofles entiers**

Cuire les betteraves pendant 3 à 4 heures. Aussitôt que l'on puisse piquer les betteraves, refroidir. Enlever la pelure. Trancher en rondelles afin de remplir des bocaux stérilisés. SIROP: Bouillir 15 minutes, le vinaigre, le sucre, le sel et le clou de girofle. Verser le sirop sur les betteraves. Laisser 3 doigts libre en haut du bocal.

MARINADE AUX CONCOMBRES

- 8 concombres**
- 4 oignons**
- 1/4 tasse de gros sel**
- 2/3 tasse de vinaigre**
- 3 tasses de sucre blanc**
- 4 c. à table de tuméric**
- 1/2 tasse de farine avec 1 3/4 tasse d'eau**
- 3 c. à soupe de graines de céleri**



Trancher les concombres en enlevant la pelure et le coeur, Couper en petits dés. Couper les oignons en petit morceaux. Saler. Laisser tremper une nuit. Le lendemain passer à la passoire et laver.

Bouillir le vinaigre et le sucre. Laisser mijoter sur un feu doux. Brasser la farine dans l'eau jusqu'à ce qu'il n'y aie plus de mottes. Mélanger avec le vinaigre et le sucre en brassant continuellement. Ajouter le tuméric. Brasser bien. Ajouter les concombres et l'oignon. Amener à l'ébullition sur un feu doux. Mélanger les graines de céleri.

MARINADE DE TOMATES VERTES

- 8 tasses de tomates vertes tranchées**
- 2 oignons hachés**
- 1/4 tasse de gros sel**
- 1 tasses de vinaigre**
- 4 tasses de sucre brun**
- 1 tasse d'eau**
- 1/4 tasse de farine**
- 1/4 tasse de sucre brun**



Laisser reposer 2 à 3 heures les tomates et l'oignon dans le gros sel. Passer à la passoire et laver.

Amener à l'ébullition le vinaigre, l'eau et le sucre. Mélanger le sucre et la farine. Mélanger au vinaigre chaud. Amener à l'ébullition. Mélanger les tomates vertes et l'oignon haché égoûté. Amener à l'ébullition sur un feu doux pendant 10 minutes. Conserver dans des bocaux stérilisés. Sceller.

“La vie est belle avec un peu de piquant!”

LIMONADE

- 6 citrons**
- 3 oranges**
- 3 tasses de sucre blanc**
- 2 c. à soupe de jus de framboises**
- 8 tasses d'eau**



Presser les citrons et les oranges. Brasser dans un pichet. Ajouter le jus de framboises pour colorer. Délicieux et rafraîchissant!

LIMONADE FORTIFIANTE

- 6 citrons pressés**
- 6 oranges pressées**
- 1 oeuf**
- 3 tasses de sucre**
- 4 c. à thé de jus de framboise**
- 4 tasses d'eau**
- 12 cubes de glaces**



Mélanger le jus de citron et d'orange avec le sucre. Ajouter l'oeuf. Brasser à liquide. Ajouter l'eau et la glace afin d'obtenir une neige "slush". Mélanger délicatement le jus de framboise. Un délice fortifiant!

JUS DE FRAMBOISES

- 8 tasses de framboises**
- 4 tasses de sucre**
- 2 c. à table de jus de citron frais pressé**



Brasser délicatement le sucre dans les framboises nettoyer sans laver. Laisser reposer au moins 5 à 12 heures. Passer dans un linge. Ajouter le citron.* Conserver dans des bocaux stérilisés. Sceller. Garder au réfrigérateur ou congeler.

NOTE: Éviter de brasser avec un ustensile métallique; une cuillère de bois est préférable.

CONFITURES

CONFITURE DE FRAISES**8 tasses de fraises****1 tasse d'eau****4 tasses de sucre****2 c. à table de jus de citron frais**

Équeuter et bien nettoyer les fraises. Ajouter l'eau et bouillir 5 minutes sur un feu doux. Brasser avec soin, car ça colle vite. Ajouter le sucre et faire cuire soigneusement jusqu'à ce que ça prenne, - le mélange épaissit un peu; environ 10 minutes. Avant la fin ajouter le citron et amener à ébullition en brassant encore 5 minutes. Verser dans des bocaux stérilisés et sceller.

CONFITURES DE RHUBARBE**8 tasses de rhubarbe coupées en dés****1/2 tasse d'eau****6 tasses de sucre****2 c. à table de citron**

Bien laver les pieds de rhubarbes en gardant les bouts rouges et blancs. Le rouge donnera une couleur rosée à votre confiture. Amener à l'ébullition l'eau et la rhubarbe; garder le feu doux. Ajouter le sucre. Bouillir jusqu'à ce que la rhubarbe se sépare, environ 10 minutes. Ajouter le citron et cuire encore sur un feu très doux environ 7 minutes. Brasser de temps à autre; la rhubarbe a moins tendance à brûler que les fraises. Conserver dans des bocaux stérilisés et sceller.

CONFITURES RHUBARBE ET FRAISES**4 tasses de fraises équeutées****4 tasses de rhubarbe coupées en dés****1/2 tasse d'eau****4 tasses de sucre****2 c. à table de jus de citron**

Amener à l'ébullition la rhubarbe et les fraises sur un feu doux. Ajouter le sucre. Bouillir soigneusement 10 minutes. Ajouter le citron*, bouillir en brassant 5 minutes. Verser dans des bocaux stérilisés. Sceller.

NOTE: Le citron est un acide ascorbique. Il préserve naturellement.

CONFITURES GELÉES

CONFITURES DE FRAISES CONGELÉES**4 tasses de fraises équeutées****2 tasses de sucre****2 c. à thé de citron frais**

Couper les fraises en 2 ou 4 morceaux. Ajouter le sucre. Brasser et laisser reposer au moins deux heures en brassant trois à quatre fois. Stériliser* 4 gros bocaux. Remplir de confiture à 3/4 du bocal stérilisé. Ne pas remplir la bouteille. Laisser au moins 2 pouces afin d'éviter de faire éclater le bocal en congelant. Délicieux avec des gâteaux aux fraises. (Strawberry short cake)

NOTE: On peut aussi faire la même chose avec des framboises. Nettoyer les framboises le mieux que vous pouvez sans les laver car en enlevant les duvets sur les fraises et les framboises, on enlève la saveur du fruit.

FRAISES DE RÉGIME (CONGELÉES)**4 tasses de fraises équeutées****1/2 tasses de sucre****2 c. à thé de citron frais**

Mélanger fraise et sucre au mélangeur en une consistance assez molle. Ajouter le citron. Mélanger rapidement. Mettre en bocaux stérilisés*. Laisser 2 pouces libre en haut. Congeler.

PRÉPARATION:

Dans une flûte à champagne (un verre élancé) superposer deux ou trois rangée de sorbet glacée à la vanille entre des couches de fraise à moitié dégelées. Un "Sunday" parfait!

parfait pour les diabétiques ou aux personnes suivant un régime amaigrissant.

***STÉRILISER LES BOUTEILLES ou BOCAUX:**

Chauffer au four à 200° pendant 30 minutes. Placer les couvercles dans de l'eau bouillante, 20 minutes.

TABLE DE MATIÈRE

Râpures et crêpes	1
Fricots	5
Gibiers	9
Poissons	14
Chaudrées de poissons	15
Salades de poissons	25
Viandes	27
Porcs	34
Fèves	38
Mets italiens	39
Soupes	41
Plats divers	43
Mets chinois	46
Desserts	50
Fruits-bonbons	51
Sorbets	52
Biscuits	53
Gâteaux	57
Gâteaux au chocolat	61
Boulettes sucrées et pudding	68
Carrés doux	69
Pêtes de soeurs	74
Tartes	75
Sucres à la crème	83
Biscuits chauds	84
Pain	85
Salades	86
Trempettes	87
Marinades	88
Jus Maison	90
Confitures	91

ÉPICES PRÉFÉRÉES

AIL: On l'utilise surtout avec salades, viandes, assaisonnements de salade, pizza, le riz, légumes, etc. Ancien remède contre l'arthrite.

ANIS: Au goût de réglisse. Assaisonne les mets de viandes, de poulets, de légumes, gâteaux, biscuits et bonbons.

BASILIC: Arôme savoureux. On l'ajoute surtout aux viandes rôties, aux oeufs, soupes, légumes, sauce à salade et particulièrement aux plats avec des tomates.

CANNELLE: Arôme doux pour les gâteaux, biscuits, boissons, sauces et légumes.

CHILI: Épice forte. On l'utilise surtout dans les plats espagnols et mexicains: fèves au chili, riz, barbecue, trempettes, oeufs et légumes.

CIBOULETTE: Arôme léger d'oignon. Assaisonne poissons, poulet, oeufs, fromages, légumes, soupes, salades, etc. On l'étend cru sur un plat pour relever le goût. Garniture exquise!

CIVES: Tiges d'oignons, coupés et salés dans du gros sel. On l'utilisait au lieu de l'oignon en hiver. Herbe particulièrement choyée des Acadiens.

GIROFLE: Arôme doux-amer utilisée avec le porc, l'agneau, les sauces barbecues, les achards, les fruits, gâteaux et biscuits.

GINGEMBRE: Odeur plaisante. Utilisé surtout dans les mets orientaux. On aromatise les jambons, les légumes, poulets, viandes, salades, achards, biscuits et gâteaux. Ancien remède souvent utilisé contre le rhume.

LAURIER: Saveur forte. Il fait ressortir le goût des aliments. On aromatise surtout les ragoûts (stews), les soupes, les rôtis, les sauces et les marinades.

PAPRIKA: Relève et garnit les plats fades et ajoute un peu de piquant aux viandes, légumes, soupes et oeufs.

PERSIL: Herbe douce qui garnit les mets et agrmente les plats. On raconte qu'une petite touffe de persil après le repas enlève le goût de l'ail.

SARIETTE: Assaisonne particulièrement les fricots. Herbe préférée des Acadiens surtout pour farcir dindes, poulets et les poissons, fricots, etc. Certains le croient aphrodisiaque.

THYM: Une petite pincée de thym poivre viandes, poules, poissons, légumes et sauces. Le thym mélangé au miel avec un peu de vinaigre rend les viandes succulentes.

Nous remercions tout particulièrement

Lorraine Belliveau (LB)
 Diane Cormier (DC)
 Noëlla Cormier (NC)
 (épouse de Gérald)
 Lise Gautreau (LG)
 Anita LeBlanc (AL)
 Édith LeBlanc (ÉL)
 Nicole LeBlanc (NL)
 Rhéal LeBlanc (RL)
 (frère de Yvette)
 Mme Marguerite Léger (ML)
 (mère de Oscar, Léandre et Laurie Boucher)
 Denise Melanson (DM)
 Hervé Pellerin
 Joyce Richard (JR)
 Yvette Vautour (YV)
 Ronald Vautour

les membres du
 Comité d'Alphabétisation de Kent-sud

Paul-Émile Cormier, président
 Paul Bourgeois, vice-président

et

Gérald Comeau, coordonnateur en alphabétisation

**pour leur contribution à la rédaction
 de ce livre de recettes acadiennes**

c. à thé: cuillerée à thé
c. à soupe: cuillerée à soupe
1 tasse: 250 ml

AIGRE-DOUCE: Sweet and sour".

CHAPELURE: Pain séché réduit en émietté.

CUISSOT: Cuisse de boeuf, d'original ou de chevreuil dans le but d'en faire un rôti.

MIOCHE: Patate et navet pilées ou en purée

NOISETTES DE BOEUF ou AUTRES: Morceaux coupés en gros dés.

PATATE: Pomme de terre.

SUCRE À GLACER: "Icing sugar".

RISSOLER: Griller de manière à dorer et à griller la surface. On dit aussi **FRICASSER** avec très peu d'huile ou de beurre.

SUCRE BRUN: Cassonade.

TAMISER: Passer au tamis.

LAIT DE BEURRE: Lait qui reste du barattage du beurre. Lait de babeurre. Ajouter 1 c. à thé de vinaigre à 1 tasse de lait.

PETITS SECRETS DE LA BONNE CUISINE

Quand vous faites des fritures, placer une passoire renversée sur la poêle. Cela permettra à la vapeur de s'échapper tout en prévenant les éclaboussures de graisse.

Pour attendrir la viande:

Viande bouillie: ajouter une cuillerée à soupe de vinaigre à l'eau de cuisson.

Steak: frotter simplement avec un mélange de vinaigre et d'huile. Laisser reposer 2 heures.

Réchauffer le couteau dans de l'eau bouillante pour couper du pain frais.

Des muffins collants: Placer une serviette mouillée sur des muffins. Renverser. Les muffins sortiront tout seuls.