


Les Recettes de Lorraine

Édition 2003

Format de poche



**Plus de 200 re-
cettes, dont 90
desserts**



**Sur l'Internet à:
www.recettesdelorraine.org**

Introduction & notes

Table des matières

Introduction & notes.....	3
Table des matières.....	4
Hors-d'œuvre.....	11
Cretons moelleux [Micro-ondes].....	12
Petit fromage maison	13
Oeufs mimosa.....	14
Bûche d'huîtres	15
Feuilles de vigne de grand-papa.....	16
Sauce au yogourt pour feuilles de vignes.....	17
Champignons Portobello au fromage de chèvre.....	18
« Coquetel Dean Martin » aux crevettes	20
Mousse de jambon.....	21
Salades & vinaigrettes	22
Salade de pommes de terre.....	23
Salade de thon et de pâtes à la niçoise.....	24
Salade de pois chiches.....	25
Salade de couscous méditerranéenne.....	26
Salade de fèves rouges et de riz.....	27
Salade de fèves germées	28
Salade Grecque	29
Salade de crevettes aux petits légumes.....	30
Salade de crabe au riz	31
Taboulé.....	32
Salade de betteraves crues	33
Concombres à la provençale.....	34
Vinaigre de fraises ou framboises	35
Base de vinaigrette	36
Vinaigrette aigre-douce	37
Soupes & potages	38
Potage Crécy (carottes)	39
Potage à la citrouille parfumé au cari	40
Soupe au bœuf et à l'orge.....	40
Soupe aux champignons et à l'orge	41
Soupe à l'oignon de l'AGO.....	42
Soupe d'automne (soupe aux tomates express).....	43

Chaudrée de saumon	44
Chaudrée au crabe.....	45
Soupe Minestrone	46
Soupe au maïs	47
Soupe au chou au lait.....	48
Soupe au concombre (froide ou chaude).....	49
Soupe au poisson	51
Pâtes.....	52
Fettucini Carbonara.....	53
Spaghettis aux tomates et aux aubergines.....	54
Fusillis à la tomate et au basilic.....	55
Fettucini à la Gigi.....	56
Sauce Pesto (Pistou)	57
Sauce aux fruits de mer.....	58
Sauce bolonaise	60
Viandes.....	61
Tourtière	62
Cipaille du Lac Saint-Jean	63
Bœuf et riz à l'espagnole.....	62
Chili con carne	63
Escalopes de veau à la méditerranéenne	64
Pain de bœuf	65
Casserole de pain de viande à la ratatouille.....	66
Bœuf mariné (« smoked meat »).....	67
Bœuf Bourguignon des grands soirs.....	68
Saucisses Merguez.....	69
Bifteck de surlonge grillé à la mode espagnole.....	70
Médallions de veau sautés au champignons.....	71
Filet de porc à la chinoise.....	73
Jambon Tetrazzini.....	73
Côtelettes de porc aux légumes	74
Escalopes de porc aux graines de sésame.....	75
Gigot d'agneau à la grecque	77
Quiche royale.....	78
Lapin à la moutarde	79
Poulet et volailles	79
Poulet à la dijonnaise	80
Poulet au cari.....	81

Poulet rapide à la poêle	82
Poulet à la King	83
Canard à la mode bretonne	84
Marinade au citron et au romarin	85
Mousse de foies de volailles.....	86
Mousse de foies de poulet à la juive.....	87
Farce au riz (pour une dinde de 12 lb)	88
Fruits de mer	90
Poisson à l'Acadienne	91
Coquilles Saint-Jacques	92
Saumon à l'estragon [Micro-ondes]	92
Saumon à l'aneth et à la moutarde.....	93
Jambalaya	94
Gibelotte de Barbottes de Sorel.....	95
Burritos au thon	96
Sole farcie de crabe [Micro-ondes].....	97
Aspic de thon et saumon.....	98
Poisson frais du grand-père Giff	99
Quiche aux fruits de mer.....	100
Gratin de fruits de mer	101
Bouillabaisse des Beaux-arts	102
Morue à la portugaise (Cabillaud)	103
Légumes & féculents.....	104
Champignons à la grecque	105
Betteraves à la Harvard	106
Fèves au lard du vendredi	107
Mini quiches végétariennes.....	108
Galettes aux pommes de terre (crêpes).....	109
« Pain de viande » végétarien.....	110
Casserole végétarienne.....	111
Riz aux haricots noirs	112
Riz à l'impératrice	113
Riz confetti [Micro-ondes]	114
Riz aux légumes	115
Sauces	116
Tzaziki	117
Sauce Aioli	118
Sauce Romescu	119

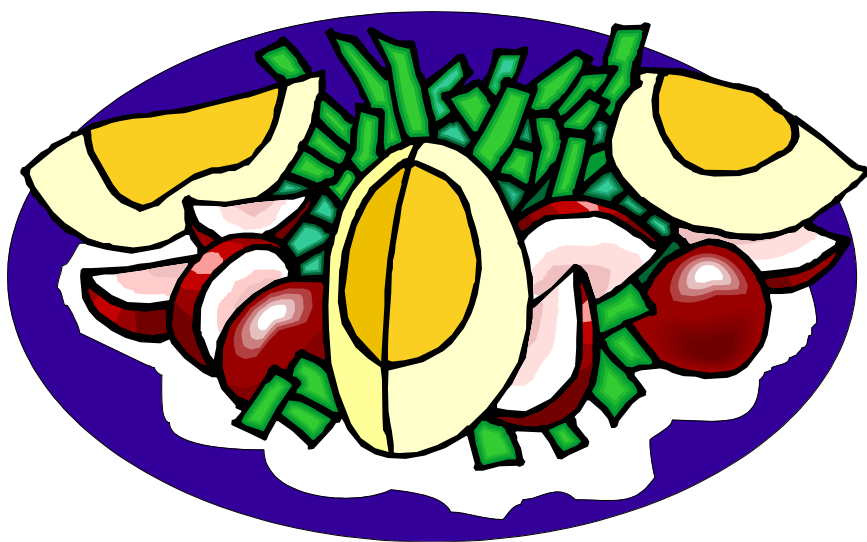
Marinades pour barbecue, 1 ^e partie : le monde.....	120
Marinades pour barbecue, 2 ^e partie : les saveurs	121
Rouille des Beaux-arts.....	122
Sauce salsa	123
Sauce chinoise à la citrouille.....	125
Pains, crêpes et muffins.....	126
Muffins aux bananes	127
Muffins aux dattes	128
Muffins aux pommes	128
Muffins au bleuets	129
Muffins aux pommes et à la cannelle.....	130
Muffins à la citrouille	132
Pain blanc (base).....	133
Pain aux olives	134
Pailles au fromage	135
Crêpes (recette de base).....	136
Crêpes vénézuéliennes au maïs (« Cachapas »)	137
Crêpes flamboyantes aux fruits frais	139
Gâteaux	138
Gâteau au fromage	139
Gâteau snobinette	140
« Le meilleur » gâteau au chocolat	141
Gâteau au beurre et aux fruits secs	142
Gâteau froid	143
Gâteau au lait chaud	144
Gâteau pouding au pommes	145
Gâteau à la mélasse.....	146
Gâteau à la salade de fruits	147
Carrés aux dattes	148
Carrés aux chocolat	149
Glaçage au cacao.....	150
Brownies de Nancy	151
Glaçage au cacao pour les brownies de Nancy	152
Tourment d'amour	153
Carrés aux noix de Marguerite	154
Carrés aux bananes	155
Carrés aux noix [Micro-ondes]	156
Carrés aux cerises et aux brisures de chocolat.....	157

Baba au rhum vite fait.....	159
Tarte gâteau au rhum et ananas	160
Croustade aux fruits (pommes ou pêches)	160
Gâteau aux ananas	161
Gâteau aux carottes de St-Bonaventure	162
Gâteau aux carottes de Montréal.....	163
Gâteau-minute au micro-ondes [Micro-ondes]	164
Gâteau au brandy et amandes	165
Gâteau au beurre et aux fruits secs	166
Gâteau aux fruits.....	167
Pain à la citrouille glacé à l'orange.....	168
Pouding au fruits	170
Pouding chômeur.....	171
Pouding au pain.....	172
Petits choux à la crème de marrons	173
Gâteau aux courgettes	174
Gâteau au lait chaud	175
Gâteau aux bananes et au chocolat	176
Gâteau à la compote de pommes avec garniture de confiture d'abricots	177
Gâteau grec à la semoule.....	179
Gâteau aux trois laits (« Torta tres leches »).....	180
Tartes	182
Pâte à tarte	183
Pâte à tarte non roulée.....	184
Tarte au caramel de la famille Tessier	185
Tarte au fromage.....	186
Tarte aux oeufs	187
Tarte au sirop d'érable.....	188
Tarte express à l'ancienne (citrouille).....	189
Tarte impossible	190
Tarte au sucre de la famille Tessier.....	191
Tarte au sirop d'érable à la Québécoise	192
Tarte campagnarde.....	193
Tarte Tatin (pommes ou poires)	194
Biscuits	195
Biscuits au gruau que maman aimait tant	196
Biscuits à la citrouille.....	197

Biscuits au amandes	198
Biscuits ermite	199
Biscuits frigidaire	200
Biscuits chinois aux amandes.....	201
Barres tendres au chocolat.....	202
Biscuits fondants au chocolat.....	203
Biscuits à l'avoine et au chocolat.....	204
Biscuits à la gelée	205
Friandises caramélisées aux amandes	206
Biscuits au caramel et aux amandes	207
Biscuits sablés au chocolat	208
Biscuits sablés au chocolat de Fry's	209
Autres Desserts	210
Crème brûlée.....	211
Crème brûlée des Beaux-arts.....	212
Sorbet au café	213
Salade de fruits asiatiques	214
Sucre à la crème	215
Mousse au chocolat de Lucille	216
Mousse au chocolat.....	217
Mousse au chocolat de Québec	218
Pouding pommes-mystère.....	219
Caramel de la famille Bourassa	217
Petits gâteaux à la confiture à la manière juive (« Hamantaschen »)	218
Garnitures pour Hamantaschen.....	219
Sauce au caramel écossais.....	220
« Salami » au chocolat	221
Pouding au riz.....	222
Grands-pères Canadiens.....	223
Grands-pères au sirop d'érable	224
Dessert Domino.....	225
Carré au fromage à la Hongroise (« Rakóczi »).....	226
Baklava.....	227
Tire Sainte-Catherine	228
Pavé à la crème de marrons	229
A boire	230
Sirop de cassis	231

Punch du temps des fêtes	232
Vin de fruits.....	233
Champagne	234
Punch réception.....	235
Punch	236
Punch Québécois	237
Punch Canadien.....	238
Sirop pour le rhume de grand-mère	239
Conserves	240
Marinade aux fruits	241
Sauce tomate en conserves pour piments farcis.....	242
Cornichons à l'aneth (dill)	243
Concombres tranchés (« Bread & Butter »).....	244
Conserves de tomates à l'étuvée.....	246
Relish moutarde	247
Relish hollandaise	248
Gelée de groseilles, gadelles ou cassis	249
Pêches en conserve.....	250
Marmelade de pêches.....	251
Appendices	252
Tableau d'équivalences approximatives	253
Index.....	255

Hors-d'œuvres



Cretons moelleux

Ingrédients

- 1 lb de porc haché
- 1/8 cuillère à thé de cannelle
- 1/8 cuillère à thé de clou de girofle en poudre
- 1 cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé de poivre
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de craquelins ou mie de pain
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon haché
- 2 cuillères à thé de base de bouillon de poulet

Méthode

1. Dans un récipient de 2 litres, mélanger le porc, les assaisonnements et le lait.
2. Dans le robot culinaire ou le mélangeur, réduire les craquelins en chapelure, puis hacher les gousses d'ail et l'oignon.
3. Ajouter à la première préparation, couvrir avec un papier ciré et cuire au four à micro-ondes 5 minutes, à haute intensité.
4. Brassier et cuire encore 5 minutes.
5. Brassier encore et cuire 3 minutes.
6. Brassier et laisser reposer, hors du four, 6 ou 7 minutes.
7. Passer au robot culinaire et mettre dans des petits contenants.

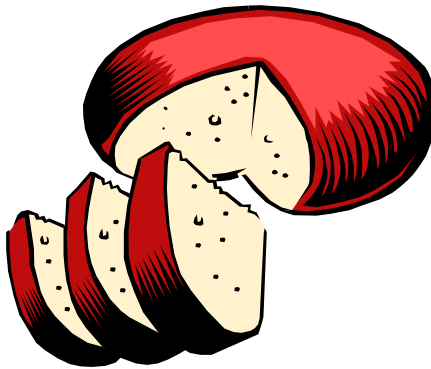
Petit fromage maison

Ingrédients

- 2 litres (8 tasses) de lait cru
- ¼ de tasse de vinaigre
- ¼ de tasse de crème 35%

Méthode

1. Mettre le lait et le vinaigre dans un bain-marie.
2. Faire chauffer jusqu'à ce que le lait caille (1 heure environ).
3. Passer à l'étamine (coton).
4. Mettre dans un bol et fouetter.
5. Saler, puis ajouter la crème.
6. Laisser refroidir et servir sur biscottes ou pain.
7. On peut ajouter persil frais, ciboulette ou autres herbes aromatiques



Oeufs mimosa

Rolande Desjardins

Ingrédients

- 6 oeufs
- Crevettes fraîches
- Concombre anglais
- Persil
- Mayonnaise (voir ci-dessous)

Mayonnaise

- 3 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à café de moutarde française
- 1 tasse d'huile
- 2 cuillères à table de vinaigre de vin
- Sel, poivre, jus de citron
- 1 cuillère à table d'eau bouillante

Méthode

1. Cuire les oeufs à la coque.
2. Refroidir, puis couper les oeufs en deux.

Mayonnaise

1. Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.
2. Dans un bol, mettre les jaunes d'oeufs, le sel et la moutarde.
3. Bien mélanger jusqu'à épaississement.
4. Ajouter l'huile goutte à goutte.
5. Ajouter le vinaigre.
6. Dresser les ½ oeufs, la mayonnaise, le concombre et les crevettes.

Bûche d'huîtres

Dr. Noodles

Ingrédients

- 1 paquet de fromage à la crème (marque Philadelphia préférable)
- 1 cuillère à table comble de mayonnaise
- 1 cuillère à table de sauce soya
- Sauce Worcestershire
- Sauce Tabasco
- 1 gros oignon finement haché
- 1 gousse d'ail (un peu)
- 1 boîtes d'huîtres, écrasées

Méthode

1. Mélanger le fromage, mayonnaise, sauces, oignon et ail. Le mélange devrait être légèrement brun.
2. Étaler le mélange sur du papier ciré ou parchemin.
3. Réfrigérer pour de durcir.
4. Étaler les huîtres écrasées sur le fromage.
5. Rouler pour former une bûche.
6. Garnir de persil, et servir avec des biscottes



Feuilles de vigne de grand-papa

Emile Barsoum

Ingrédients

- 4 lb de bœuf haché
- 1 lb de riz
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à table d'origan
- Sel (au goût)
- Poivre (au goût)
- Persil (au goût)
- 1 pot de feuilles de vigne
- Bouillon de poulet, ou soupe de queue de bœuf, ou soupe d'os de moelle
- 1 citron
- Sauce au yogourt (voir recette suivante)

Méthode

1. Mélanger la farce : bœuf, riz, huile, oignon, origan, sel, poivre et persil.
2. Farcir les feuilles (pas trop pleines, ou trop serrées, car elles peuvent se fendre pendant la cuisson).
3. Les placer dans une marmite mettant les plus grosses au fond. Y verser la soupe (ou bouillon).
4. Mettre à feu fort en diminuant au point d'ébullition.
5. Laisser mijoter 2 heures. Vérifiez souvent pour vous assurer qu'il y ait du liquide pendant toute la cuisson
6. Ajouter le citron pendant le dernier quart d'heure.

Conseil : Peuvent se manger chaudes ou froides avec de la sauce au yogourt (voir recette suivante)

Sauce au yogourt pour feuilles de vignes

Emile Barsoum

Ingrédients

- Yogourt nature (3,25% le meilleur, mais on peut utiliser un yogourt à plus faible teneur en gras)
- Huile d'olive
- Concombres
- 1 gousse d'ail
- Menthe
- Mélange d'épices à yogourt (facultatif; s'obtient aux épiceries spécialisées)
- Sel et poivre

Méthode

1. Mélanger les ingrédients.



Champignons Portobello au fromage de chèvre

Ingrédients

Champignons

- 4 champignons Portobello
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 échalote, hachée
- 1 cuillère à thé de basilic
- 1 cuillère à thé de persil italien
- 1 cuillère à thé de romarin
- 1 cuillère à thé de thym
- ¼ lb de fromage de chèvre
- 1 tasse de crème fraîche
- 1 tasse de fromage à la crème
- Sel et poivre

Salade

- ¼ de tasse d'huile d'olive
- ¼ de tasse de vinaigre balsamique
- 2 tasses de mesclun

Méthode

- 1.** La marinade pour les champignons : mélanger ensemble la moitié de l'huile, du vinaigre, de l'ail, de l'échalote et des herbes.
- 2.** Enlever les tiges des champignons; mettre les chapeaux dans la marinade pendant 30-60 minutes
- 3.** Mélanger ce qui reste de l'ail, des herbes, avec le fromage à la crème. Mettre ce mélange sur une plaque à biscuits.
- 4.** Enlever les champignons de la marinade; saler, poivrer puis les griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- 5.** Placer le fromage au four, et cuire à 425°F jusqu'à ce qu'il devienne mou
- 6.** Pour faire la salade, faire une vinaigrette composée du reste de l'huile et du vinaigre, ainsi que de l'échalote. Incorporer au mesclun

7. Enlever le fromage de la plaque à biscuits; en mettre le quart dans chaque assiette. Placer un chapeau de champignon par-dessus, et couvrir de mesclun

« Coquetel Dean Martin » aux crevettes

Ingrédients

- 24 grosses crevettes, non cuites, pelées et déveinées
- ½ tasse de beurre sans sel
- ¼ de tasse de vin blanc
- 2 cuillères à table de whiskey
- ½ échalote, hachée
- Sel
- 2 tasses de purée de pommes de terre à l'ail

Méthode

1. Enfiler 4 crevettes sur 6 brochettes; garder au frigo jusqu'à utilisation
2. Sauce au beurre : couper le beurre en petits morceaux et placer au congélateur. Mettre le vin, whiskey et échalote dans une petite casserole et réduire à petit feu jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une cuillère à table de liquide.
3. Retirer du feu et ajouter un morceau de beurre à la fois, en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il fonde. Retourner la casserole sur le feu si nécessaire; répéter pour chaque morceau de beurre.
4. La sauce devrait avoir une apparence crémeuse; garder au chaud, mais sans la placer directement sur le feu.
5. Les crevettes : chauffer un poêlon à feu élevé; enduire les crevettes d'huile et d'assaisonnements.
6. Griller jusqu'à ce que la chair de la crevette devienne blanche (et non translucide)
7. Pour servir, mettre une cuillerée de purée dans un verre à martini, planter une brochette de crevettes dedans, et napper de sauce au beurre

Mousse de jambon

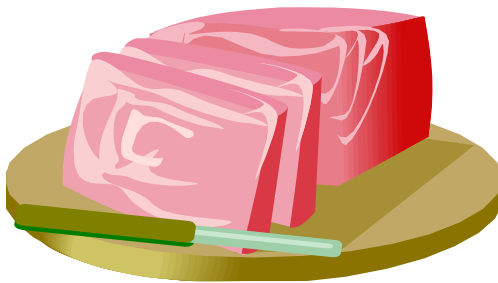
C.N.D.

Ingrédients

- 4 tasses de jambon haché
- 2 cuillères à thé de moutarde préparée
- 2 cuillères à table de sherry
- 1 tasse de bouillon chaud
- 1 tasse de crème fouettée
- 2 cuillères à table de concentré de tomate
- Cayenne
- 2 cuillères à table de gélatine
- ¼ de tasse d'eau froide

Méthode

1. Gonfler la gélatine dans l'eau froide.
2. Dissoudre dans le bouillon chaud.
3. Mettre le jambon dans un plat, ajouter le concentré, la moutarde, le poivre de Cayenne et le bouillon à demi refroidi.
4. Fouetter la crème, faire entrer la préparation du jambon.
5. Mettre dans un moule à pain.
6. Refroidir, démouler



Salades & vinaigrettes



Salade de pommes de terre

Ingrédients

- 6-8 patates cuites, coupées en dés
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/8 cuillère à thé de poivre
- ¼ cuillère à thé de graines de fenouil
- 2 cuillères à thé de vinaigre de cidre
- 3 oeufs cuits durs hachés
- ¾ de tasse de concombres en dés
- 2 cuillères à thé d'oignons verts (échalotes)
- ½ tasse de crème sure
- ¼ de tasse de mayonnaise
- 1 cuillère à thé moutarde de Dijon
- 1 cuillère à table persil haché

Méthode

1. Mélanger aux pommes de terre chaudes le sel, poivre, graines de fenouil et vinaigre
2. Ajouter les oeufs, concombres et oignons verts
3. Mélanger la crème sure, mayonnaise et moutarde
4. Ajouter aux pommes de terre
5. Réfrigérer
6. Au moment de servir, garnir de persil



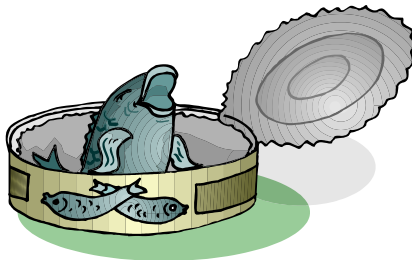
Salade de thon et de pâtes à la niçoise

Ingrédients

- 3 cuillères à table de vinaigre balsamique ou vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- Quelques feuilles de basilic ou d'estragon frais, haché
- Sel, poivre
- 1 boîte de thon de 7 ½ oz, égouttée
- 1 tasse de petites pâtes cuites (fusilli, boucles, pennine...)
- Quelques feuilles de laitue
- Quelques tranches de concombre
- ¼ de tasse d'olives noires dénoyautées et tranchées
- 1 poivron rouge ou vert, coupé en rondelles
- 1 œuf dur coupé en tranches

Méthode

1. Mélanger le vinaigre, huile, moutarde, et basilic; saler et poivrer.
2. Défaire le thon en morceaux et le mélanger avec les pâtes. Ajouter la vinaigrette et bien mélanger.
3. Tapiser les assiettes de laitue, ajouter la salade de pâtes, et couvrir de tranches de concombres, olives, poivron et œuf.



Salade de pois chiches

Ingrédients

- 3 tasses de pois chiches cuits ou en boîte (et/ou lentilles, haricots rouges)
- ½ tasse d'oignon haché
- ½ tasse de céleri haché
- ¼ de tasse de poivron vert haché
- ¼ de tasse de persil frais haché
- 1/3 de tasse d'huile végétale
- 3 cuillères à table de vinaigre de vin rouge
- 1 gousse d'ail finement hachée
- Sel et poivre

Méthode

1. Mélanger le tout.
2. Garnir de feuilles de laitue, d'olives noires, de quartiers de tomates, etc....



Salade de couscous méditerranéenne

Ingrédients

- 1 tasse de couscous
- 2 cuillères à table jus de citron frais
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1/3 de tasse d'échalotes hachées
- 2 tomates moyennes coupées en dés
- 1 tasse de haricots rouges en conserve
- ¼ lb de fromage Feta ou Mozzarella canadien en dés
- ¼ de tasse de noix de Grenoble, en morceaux
- 2 cuillères à table d'origan
- 2 cuillères à table de menthe fraîche

Méthode

1. Cuire le couscous dans 1 tasse d'eau suivant les instructions sur l'emballage.
2. Refroidir.
3. Mélanger le jus de citron et l'huile et ajouter aux autres ingrédients.
4. Mêler et assaisonner au goût.

Donne 4 portions

Salade de fèves rouges et de riz

Hôtel-Dieu

Ingrédients

- 2 tasses de fèves rouges cuites
- 4 tasses de riz cuit
- ¼ de tasse d'oignons hachés
- ½ tasse de poivrons verts hachés
- ½ tasse de céleri haché

Vinaigrette

- 2 cuillères à table d'huile
- 2 cuillères à thé de vinaigre
- ¼ de cuillère à thé de sel
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1 pincée de moutarde sèche

Méthode

1. Égoutter et rincer les fèves.
2. Ajouter les autres ingrédients; bien mélanger.
3. Ajouter la vinaigrette.

Donne 4 portions

Salade de fèves germées

Ingrédients

- 6-8 tasses de fèves germées
- 2 tasses d'épinards déchiquetés
- 1 poivron rouge coupé en fines lamelles
- 1 oignon émincé

Vinaigrette

- 1 tasse d'huile
- 1/3 de tasse vinaigre de vin
- ½ cuillère à thé de poivre
- ½ cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à table de sauce soya

Méthode

1. Arroser la salade avec la vinaigrette
2. Réfrigérer 30 minutes

Salade Grecque

Ingrédients

- 4 grosses tomates
- 1 concombre anglais
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 24 olives noires
- ¼ lb de fromage feta
- Origan frais ou persil
- Huile d'olive
- Vinaigre blanc ou rouge

Méthode

1. Couper les tomates en pointes, trancher le concombre et le poivron en rondelles, et l'oignon en fines tranches.
2. Répartir ces légumes dans des bols à salade et parsemer le tout des olives et du feta émietté.
3. Parsemer d'origan frais haché.
4. Huile et vinaigre au goût.



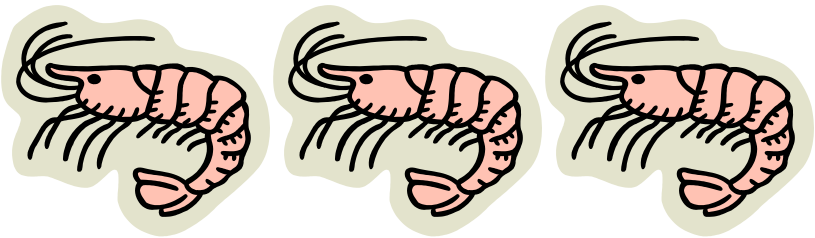
Salade de crevettes aux petits légumes

Ingrédients

- ½ lb de petites crevettes
- ½ concombre coupé en dés
- 3 branches de céleri coupées en dés
- 1 carotte cuite coupée en dés
- 1 oignon haché

Sauce

- 2 cuillères à thé de sauce Chili
- 1 cuillère à table de mayonnaise
- Jus d'un citron



Salade de crabe au riz

Ingrédients

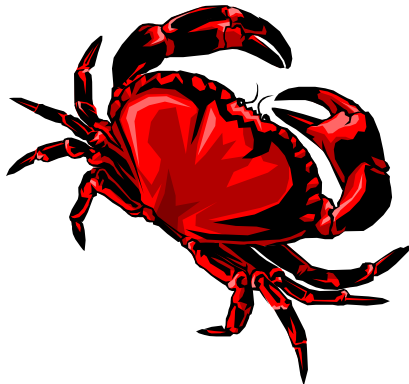
- 1½ tasse de crabe
- 3 tasses de riz cuit
- 3 oignons verts hachés
- ½ piment vert haché
- ½ piment rouge haché
- ½ tasse de pois verts
- ½ tasse de céleri haché fin
- 2 cuillères à thé de persil

Sauce

- ½ tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à table de jus de citron
- 1 cuillère à table de raifort
- 2 cuillères à table de sauce tomate épicée

Méthode

1. Servir sur laitue avec tomates au basilic.



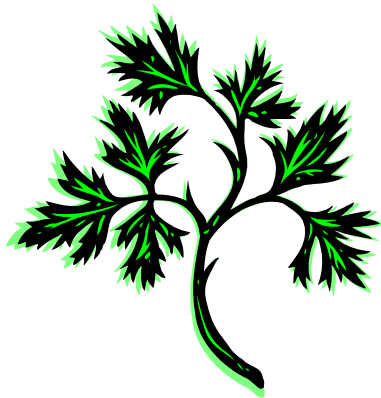
Taboulé

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de blé concassé (bulgur)
- 1½ tasses d'eau bouillante
- 1 tasse persil frais haché finement
- 1 tomate (italienne) coupée en dés
- $\frac{1}{2}$ concombre coupe en dés (facultatif)
- 3 échalotes vertes
- $\frac{1}{3}$ de tasse d'huile d'olive
- $\frac{1}{3}$ de tasse de jus de citron
- Sel et poivre au goût

Méthode

1. Verser l'eau bouillante sur le bulgur et laisser gonfler $\frac{1}{2}$ heure, égoutter si nécessaire.
2. Lorsque refroidi, ajouter les légumes, la vinaigrette et bien mélanger.
3. Mettre le tout au réfrigérateur avant de servir.



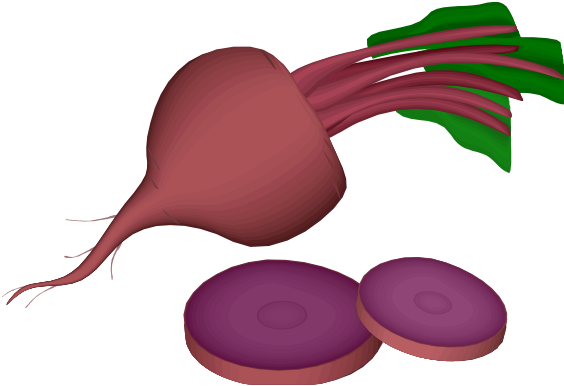
Salade de betteraves crues

Ingrédients

- 2 livres de betteraves crues râpées
- 3 cuillères à table de jus de citron
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à table de sucre
- 3 échalotes hachées
- 1/3 de tasse de mayonnaise

Méthode

1. Mélanger le tout et faire macérer 1 heure au réfrigérateur



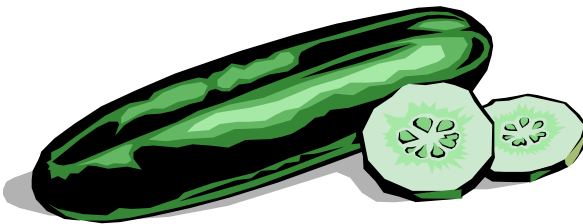
Concombres à la provençale

Ingrédients

- 2 concombres
- 4 échalotes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à table de beurre
- 1 cuillère à table d'huile à salade
- 3 tranches de bacon
- 4 tranches de salami
- 2 cuillères à table de pâte de tomates

Méthode

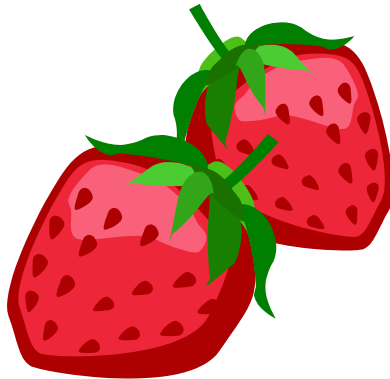
1. Laver et couper les concombres en dés.
2. Chauffer le beurre et l'huile; dorer l'ail, l'oignon, le salami et le concombre.
3. Faire cuire à feu vif pendant 10 minutes.
4. Ajouter la pâte de tomates et cuire jusqu'à ce que les concombres soient tendres.



Vinaigre de fraises ou framboises

Méthode

1. Remplir de fruits un contenant de verre.
2. Couvrir de vinaigre.
3. Après quelques semaines couler, puis jeter les fruits.
4. On peut utiliser pour des vinaigrettes !



Base de vinaigrette

Ingrédients

- 1 partie de vinaigre de fruits
- 3 parties d'huile
- ½ cuillère à thé de moutarde de Dijon

Méthode

1. Bien agiter le tout.
2. Ajouter au goût du persil, des échalotes françaises, de l'ail, etc.



Vinaigrette aigre-douce

Ingrédients

- ½ tasse de sucre
- 6 cuillères à table de vinaigre de vin blanc ou autre
- 2 cuillères à thé d'oignons râpés
- 1 cuillère à thé de paprika hongrois
- 1 cuillère à thé de moutarde sèche
- ½ cuillère à thé de sel
- 2/3 tasse d'huile végétale

Méthode

1. Dans une petite casserole, mélanger sucre, vinaigre, oignon. Cuire 2 minutes pour dissoudre le sucre. Refroidir.
2. Incorporer paprika, moutarde et sel.
3. Actionner le petit mélangeur et verser l'huile goutte à goutte au début.

Soupes & potages



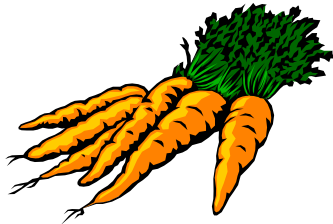
Potage Crécy (carottes)

Ingrédients

- 3 cuillères à table de beurre
- 3 oignons émincés
- 3 cuillères à table de farine
- 8-10 tasses de bouillon de poulet (fait avec 2 cubes de bouillon Knorr)
- 12-15 carottes en cubes
- Sel

Méthode

1. Chauffer le beurre; faire revenir les oignons.
2. Ajouter la farine; cuire quelques secondes.
3. Ajouter le bouillon, les carottes et le sel.
4. Cuire environ 30 minutes (les carottes seront tendres).
5. Passer au robot.
6. Pour servir, ajouter du lait ou de la crème.
7. Garnir de persil.



Conseil : avant d'ajouter le lait, on peut verser dans des pots Mason stériles (bien les remplir pour que le vide se fasse). Stériliser les pots pendant 90 minutes. Ceci permet de conserver le potage pour plusieurs jours au frigo.

Potage à la citrouille parfumé au cari

Ingrédients

- 1 cuillère à table de margarine molle
- ½ tasses d'oignon finement haché
- 1 gousse d'ail, émincée
- ½ lb de champignons frais, tranchés
- 2 cuillères à table de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre de cari
- 2 tasses de bouillon de poulet maison
- 1 boîte de citrouille (398 ml / 14 oz) ou 2 tasses de citrouille fraîche cuite
- 1 cuillère à table de miel liquide
- Muscade fraîche râpée
- 2 tasses de lait

Méthode

1. Dans une casserole, faire fondre la margarine à feu moyen
2. Ajouter l'oignon, l'ail et les champignons et faire cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajouter la farine et la poudre de cari en remuant; faire cuire pendant 1 minute à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. Incorporer le bouillon graduellement en battant au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Ajouter ensuite la citrouille et le miel en remuant, et assaisonner de muscade au goût.
6. Faire cuire à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
7. Ce potage peut être préparé jusqu'à cette étape et être conservé au réfrigérateur, à couvert, jusqu'à 2 jours.
8. Ajouter le lait et réchauffer.

Donne 8 portions. Meilleur lorsqu'on le prépare à l'avance car cela rehausse la saveur.

Soupe au bœuf et à l'orge

Ingrédients

- ¼ lb de bœuf en languettes
- Farine (pour enfariner)
- 2 cuillères à table d'huile
- 1 tasse d'oignon émincé
- 1 tasse de céleri tranché fin
- ½ tasse de carottes en rondelles fines
- 1 feuille de laurier
- 3 cuillères à table d'orge cru ("barley")
- 5-6 tasses de bouillon (1 cube de bœuf ou poulet Knorr)

Méthode

1. Faire revenir le bœuf enfariné dans l'huile, avec les oignons.
2. Ajouter les carottes, le céleri, et enfin le bouillon.
3. Couvrir et laisser mijoter 1 heure ou plus



Soupe aux champignons et à l'orge

Ingrédients

- 1 oignon haché finement
- 2 poireaux, partie blanche avec un peu de vert
- 2 carottes coupées en dés
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 2 cuillères à table (30 ml) de beurre
- 1 livre (500 g) de champignons nettoyés et tranchés
- Sel et poivre
- ½ cuillère à thé (2 ml) de thym séché
- 1 feuille de laurier
- ¾ de tasse d'orge perlé
- 7 tasses de bouillon de bœuf ou de légumes
- Garniture : Persil frais ou échalotes vertes, hachés

Méthode

1. Dans une grande casserole, faire fondre l'oignon, les poireaux, les carottes et l'ail dans le beurre.
2. Ajouter les champignons, le sel, le poivre, le thym et la feuille de laurier. Cuire jusqu'à ce que les champignons se soient affaissés.
3. Ajouter l'orge et le bouillon de bœuf. Porter à ébullition, réduire la chaleur et laisser mijoter environ 50 minutes, partiellement couvert.
4. Au moment de servir, saupoudrer de persil et d'échalotes.

Soupe à l'oignon des Beaux-arts

Art Gallery of Ontario

Ingrédients

- 4 cuillères à table de beurre
- 1 cuillère à table d'huile d'olive
- 2 lb d'oignons blancs, tranchés finement
- 1 tasse de vin blanc
- 4 cuillères à table de vermouth sucré
- 1½ cuillère à table de farine
- 2½ litres de bouillon de poulet
- 6 tranches de pain style « baguette », grillées en croûton
- 1 tasse de fromage gruyère râpé

Méthode

1. Dans une marmite profonde, chauffer le beurre et l'huile
2. Faire sauter les oignons sur un feu moyen pour 10 minutes; rajouter 1 cuillère à thé de sel
3. Continuer la cuisson pour 40 minutes. Ajouter la farine si désirée
4. Retirer du feu
5. Déglacer la marmite avec le vermouth et le vin, puis amener à ébullition
6. Rajouter le bouillon de poulet. Faire mijoter pour 1-2 heures.
7. Saler au goût
8. Pour servir, verser la soupe dans les bols individuels, placer un croûton dessus, pour y mettre le fromage
9. Griller au four à « broil » jusqu'à ce que le fromage devienne doré
10. Servir immédiatement

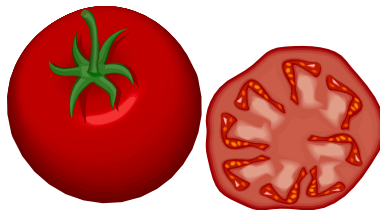
Soupe d'automne (soupe aux tomates express)

Ingrédients

- 2 cuillères à thé d'huile d'olive
- 1 petit oignon ou échalote française
- 1 petite courgette coupée en dés
- 1 tomate pelée et coupée en dés
- 1 tasse de jus de tomate
- 1 tasse de bouillon de poulet
- ½ cuillère à thé de sucre
- 2-3 feuilles de basilic
- 2-3 feuilles d'origan
- ½ tasse de maïs frais
- Sel et poivre

Méthode

1. Faire frire l'oignon et la courgette.
2. Ajouter le bouillon et les assaisonnements
3. Bouillir 5 minutes.
4. Ajouter le maïs, puis laisser mijoter 10 minutes.
5. Saler, poivrer; servir.



Chaudrée de saumon

Ingrédients

- 1 boîte de 7 ½ oz de saumon rose
- 1 tasse de pommes de terre en dés
- ½ tasse d'oignons hachés
- ½ tasse de céleri haché
- 1 tasse de champignons hachés
- 2 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à table de farine
- 2½ tasses bouillon de saumon et lait
- ½ cuillère à thé d'aneth haché
- ½ cuillère à thé de sel
- Poivre au goût

Méthode

1. Faire revenir les légumes dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient à peine tendres, environ 5 minutes
2. Ajouter la farine et bien mélanger
3. Incorporer lentement le liquide en remuant
4. Cuire jusqu'à épaississement
5. Saler et poivrer
6. Défaire le saumon en bouchées et incorporer délicatement à la soupe
7. Servir chaud avec du pain croûté

Chaudrée au crabe

Sœur Angèle

Ingrédients

- 3 tranches de bacon, hachées finement
- 1 petit poivron vert, coupé en dés
- ¾ lb de pommes de terre, coupées en dés
- 2 cuillères à table de beurre
- 1 oignon, émincé
- 1 cuillère à table de farine
- 1 ¾ de tasse de fumet de poisson
- 1 ¾ de tasse de crème à 10%
- Poivre noir, moulu
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée de piment de Cayenne moulu
- 2/3 tasse de chair de crabe
- 12 oz (1 boîte) de maïs en conserve, égoutté

Méthode

1. Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter le bacon, poivron, pommes de terre et oignon
2. Cuire à feu doux de 7 à 8 minutes en remuant de temps à autre
3. Saupoudrer de farine et remuer quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange soit doré et mousseux
4. Mélanger la crème et le fumet de poisson
5. Ajouter assaisonnement et épices; verser sur les légumes.
6. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres
7. Séparer la chair de crabe en morceaux et ajouter à la chaudrée, ainsi que le maïs
8. Faire réchauffer quelques minutes, ajuster l'assaisonnement au goût et servir

Soupe Minestrone

Ingrédients

- 3 cuillères à table d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon
- 2 tomates pelées, épépinées et hachées (ou en conserve, avec 2 cuillères à table de pâte de tomate)
- 3 branches de céleri hachées
- 2 carottes en rondelles
- 1 pomme de terre en cubes
- 1 tasse de navet en dés
- 1 tasse de chou haché
- 1 courgette en dés
- 1 tasse de pâtes (coquilles)
- ½ tasse de pois chiches ou fèves blanches cuites
- 10 tasses de bouillon de poulet (1 cube)
- 2 cuillères à table de pesto
- Persil haché

Méthode

1. Faire revenir les légumes en commençant par l'ail et les oignons.
2. Ensuite viennent le céleri, les navets... les tomates en dernier.
3. Ajouter le bouillon de poulet.
4. Lorsque les légumes sont presque cuits, ajouter les coquilles et les pois chiches.
5. A la fin, ajouter le pesto et le persil.

Soupe au maïs

Ingrédients

- 2 cuillères à table de beurre
- 1-2 échalotes françaises
- 2 cuillères à table de farine
- 4 tasses de lait
- 2 tasses de maïs bouilli (10 minutes) ou en conserve
- 1 cuillère à thé de sel
- ¼ cuillère à thé de poivre
- ½ cuillère à thé de graines de céleri
- 2 oeufs
- 3 tranches de bacon frit, émietté

Méthode

1. Faire fondre le beurre; faire revenir l'échalote
2. Lier la farine, puis ajouter le lait.
3. Porter à ébullition.
4. Ajouter le maïs et cuire quelques minutes.
5. À la toute fin, battre les oeufs.
6. Ajouter une tasse de mélange chaud et verser le tout.
7. Cuire 9 minutes sans bouillir.
8. Parsemer de miettes de bacon.



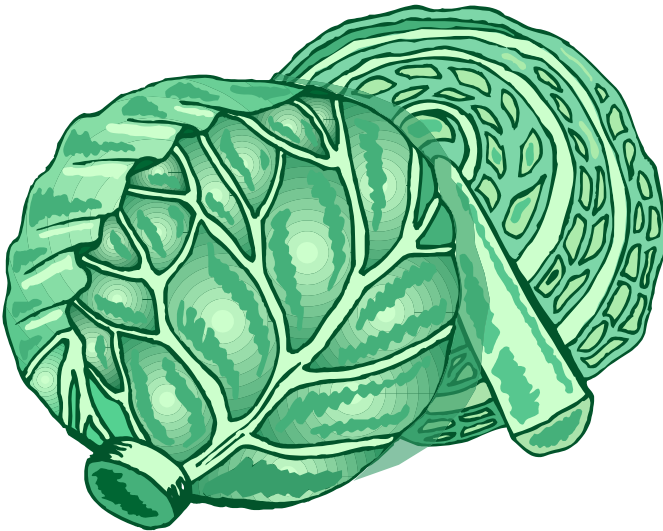
Soupe au chou au lait

Ingrédients

- 2 cuillères à table de gras
- 1 oignon haché
- 2 tasses de chou haché
- 2 tasses de bouillon
- 1 tasse de lait

Méthode

1. Faire revenir l'oignon; ajouter le chou, le bouillon, puis le lait
2. Cuire 20 minutes, et vérifier l'assaisonnement. Ajouter le lait avant de servir



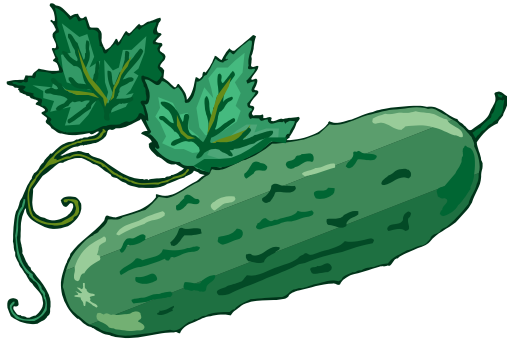
Soupe au concombre (froide ou chaude)

Ingrédients

- 3 concombres
- ½ tasse d'oignon
- ¼ de tasse de carottes
- ¼ de tasse de beurre
- 3 cuillères à table de farine
- 1 cuillères à thé de sel
- 1 cuillères à thé de poivre
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 3 tasses de lait

Méthode

- 1.** Peler les concombres et enlever les graines; râper 1/3 de tasse de concombre et réserver pour la garniture
- 2.** Couper ce qui reste en tranches de ½ po et sauter dans le beurre avec oignons et carottes pour 5 minutes
- 3.** Incorporer farine, assaisonnements et cuire 5 minutes jusqu'à épaississement
- 4.** Verser dans le robot et broyer en purée
- 5.** Servir chaud ou froid; garnir de concombre râpé.



Soupe au poisson

Ingrédients

- ½ lb de filets de poisson
- 1 cuillère à table de sauce soya
- 1 cuillère à table de jus de citron
- 2½ tasses de bouillon de poulet
- ¼ de tasse de carottes coupées en dés
- ¼ de tasse de céleri haché
- ¼ de tasse d'oignons hachés fin
- Poivre, persil haché

Méthode

1. Couper le poisson en petites tranches
2. Mélanger la sauce soya et le citron; verser sur le poisson, laisser reposer 30 minutes.
3. Porter le bouillon de poulet au point d'ébullition
4. Ajouter le poisson et les légumes; poivrer, faire cuire à feu doux de 10 à 15 minutes
5. Répartir dans des bols; garnir de persil



Pâtes



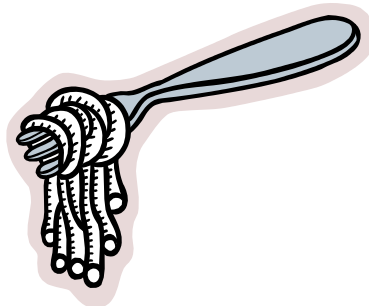
Fettucini Carbonara

Ingrédients

- 6 oz de bacon de dos haché (ou 2 tasses de jambon cuit haché)
- 1 cuillère à table d'huile d'olive
- 4 oeufs
- 1/3 de tasse de crème 35%
- 1/3 de tasse de parmesan râpé
- Sel, poivre
- 1 lb de fettucini ou de spaghetti
- Parmesan râpé, au goût
- Poivre fraîchement concassé, au goût

Méthode

1. Cuire le bacon dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit croustillant
2. Égoutter, puis réserver au chaud
3. Mélanger les oeufs, la crème, le parmesan, le sel et le poivre. Réserver
4. Cuire les pâtes al dente. Égoutter, puis remettre dans la casserole
5. Ajouter le bacon; mélanger rapidement
6. Verser la préparation oeufs/crèmes sur les pâtes; remuer rapidement
7. Servir dans des assiettes chaudes



Spaghettis aux tomates et aux aubergines

Ingrédients

- 2 petites (ou 1 grosse) aubergine pelées; 1½ lb
- 1½ lb de tomates fraîches pelées ou 28 oz de tomates italiennes, en conserve
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 cuillères à table de persil italien haché
- 3 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 cuillères à table de beurre
- 5½ oz de pâte de tomate
- 1 lb de spaghettis
- 3 oz (100 g) de parmesan frais ou râpé
- Basilic frais, haché

Méthode

1. Couper les aubergines en deux puis en fines tranches
2. Dégorger : mettre les aubergines dans un tamis; saupoudrer de gros sel. Déposer un poids par dessus, et laisser rendre l'eau 30 minutes; essuyer.
3. Faites revenir l'oignon, l'ail et le persil dans l'huile et le beurre – environ 8 minutes, ne pas brunir
4. Ajouter les aubergines; faites revenir à feu vif
5. Incorporer tomates et pâte de tomate
6. Couvrir, baisser le feu; mijoter 10 minutes
7. Retirer le couvercle; hausser le feu, et réduire jusqu'à ce que le liquide soit évaporé
8. Cuire les spaghettis, puis les égoutter.
9. Saler et poivrer la sauce; napper les spaghettis. Garnir de parmesan et de basilic

Fusillis à la tomate et au basilic

Ingrédients

- 350 g de fusillis
- 2 tomates rouges
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 3 cuillères à table de persil plat haché
- 4 cuillères à table de basilic haché
- Ail haché
- Sel et poivre

Méthode

1. Cuire les fusillis al dente; égoutter.
2. Peler les tomates, après les avoir plongées quelques minutes dans l'eau bouillante
3. Epépiner et couper en petits cubes. Réserver dans une passoire au-dessus d'un petit bol.
4. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajouter persil, basilic et ail. Réchauffer 1 minute; ajouter tomates, et réchauffer de nouveau. Saler, poivrer, et en garnir les fusillis au moment de servir



Fettucini à la Gigi

Ingrédients

- Fettucini pour 4 personnes
- 4 tranches de jambon fumé
- 1 tasse de tomates étuvées hachées
- 1 tasse de petits pois congelés
- 1 gousse d'ail émincée
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 cuillère à table de pesto
- Fromage parmesan râpé

Méthode

1. Couper le jambon en lanières
2. Faire cuire les petits pois 2 minutes à l'eau bouillante; ils doivent rester croquants
3. Dans une casserole à fond épais, faire revenir l'ail, 1 minute dans de l'huile chaude. Ajouter le jambon, les petits pois et les tomates. Saler, poivrer. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser épaissir la sauce à feu doux.
4. Incorporer le pesto en fin de cuisson. Pendant ce temps, faire cuire les fettucini à l'eau bouillante salée. Egoutter. Mélanger les pâtes et la sauce, arroser d'un généreux filet d'huile d'olive et saupoudrer de parmesan



Sauce Pesto (Pistou)

Ingrédients

- 1 tasse de basilic frais, haché
- ¼ de tasse de pignons
- 1 gousse d'ail
- ½ tasse de parmesan
- Sel au goût
- 1/3 de tasse d'huile d'olive (au plus)

Méthode

1. Bien mélanger au robot



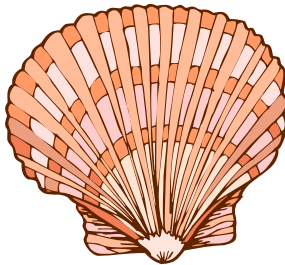
Sauce aux fruits de mer

Ingrédients

- 2 cuillères à table d'huile
- 1 oignon, haché fin
- 1 boîte de 28 oz de tomates, hachées fin
- 60 ml de vin blanc (facultatif)
- 8 crevettes, décortiquées et nettoyées
- 8 pétoncles, coupés en lamelles
- 8 palourdes entières, lavées
- 1 cuillère à table de câpres
- 2 cuillères à table de pâte de tomate
- Sel et poivre de Cayenne

Méthode

1. Faire revenir l'oignon dans l'huile. Ajouter tomates et vin blanc, porter à ébullition; ajouter crevettes, pétoncles et palourdes
2. Laisser mijoter jusqu'à légère cuisson des fruits de mer
3. Ajouter les câpres et lier avec la pâte de tomate
4. Saler, poivrer



Selon la saison, ajouter des tronçons de calmar, des morceaux de homard, du crabe, voire

*des moules. Servir avec les pâtes de votre
choix*

Sauce bolonaise

Ingrédients

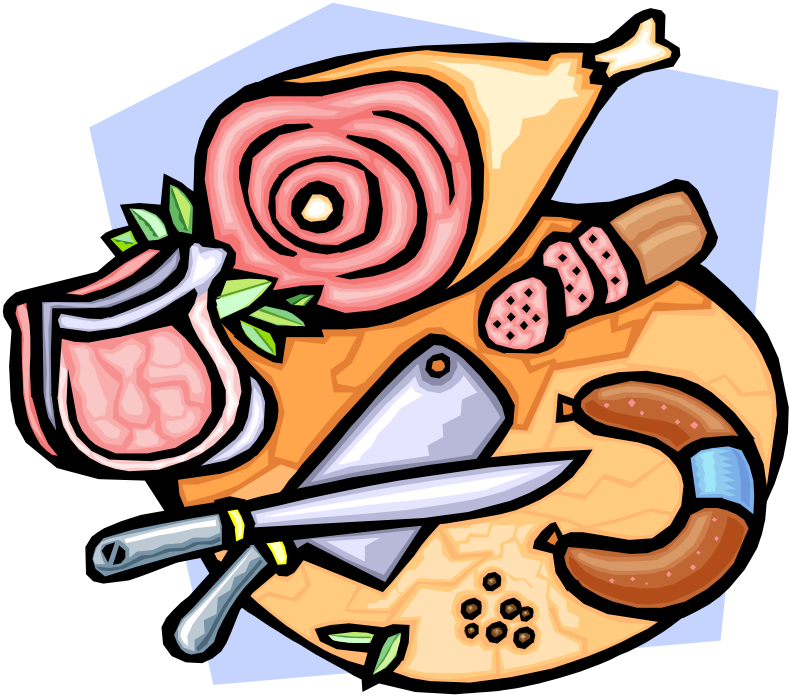
- 2 lb de bœuf haché
- 2 cuillères à table d'huile végétale
- 2 gros oignons, hachés fin
- 4 gousses d'ail, hachées fin
- 2 carottes, hachées fin
- 1 branche de céleri, hachée fin
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à thé de thym
- ½ cuillère à thé de romarin
- 1 cuillère à thé d'origan
- 3 boîtes de tomates de 28 oz, hachées fin
- 1 boîte de sauce tomate de 680 ml
- 2 boîtes de 5 oz de pâte de tomate
- 1 cuillère à thé de sucre
- Sel et poivre
- ½ litre de vin rouge (facultatif)

Méthode

1. Chauffer l'huile dans une casserole; y faire revenir la viande en brisant la masse. Ajouter oignon, ail, carottes, céleri et herbes.
2. Laisser cuire en tournant quelques minutes. Ajouter tomates, sauce, pâte de tomate et sucre. Mijoter 1½ h environ, en remuant de temps à autre. Saler et poivrer

*Si on respecte la tradition italienne, on rajoute
½ litre de vin rouge en début de cuisson. Il
faut alors prolonger la cuisson de 30 minutes
pour permettre au vin de s'évaporer*

Viandes



Tourtière

Pol Martin

Ingrédients

Pâte

- 2 tasses de farine
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de saindoux
- 5 cuillères à table d'eau froide

Tourtière

- 2 cuillères à table d'oignon haché
- 1½ lb de porc haché demi gras
- Sel, poivre, clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 pomme de terre crue râpée
- 4 cuillères à table d'eau froide

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. À feu moyen, mettre les oignons dans une sauteuse.
3. Ajouter le porc haché, sel, poivre, clou et feuille de laurier.
4. Ajouter l'eau et faire cuire le tout 10 minutes.
5. Ajouter la pomme de terre râpée et continuer la cuisson 15 minutes.
6. Remplir la tarte et mettre au four 350°F, 45 minutes.

Cipaille du Lac Saint-Jean

Ingrédients

- 1½ lb poulet en cubes
 - 1½ lb bœuf en cubes
 - 1½ lb porc en cubes
 - 2 poireaux grossièrement hachés
 - 2 oignons grossièrement hachés
 - 6 pommes de terre pelées et coupées en dés
 - 1 cuillère à thé de sel, ½ cuillère à thé poivre noir
- 1 pincée de clou de girofle
 - 1 pincée de cannelle moulue
 - 1 pincée de muscade moulue
 - ¼ cuillère à thé de sarriette
 - 1 pincée marjolaine
 - 12 tranches de bacon
 - 3 abaisses de pâte brisée
 - 2 tasses bouillon de poulet

Méthode

1. Mélanger poulet, bœuf, porc, poireaux et oignons dans un bol
2. Couvrir et réfrigérer toute une nuit...
3. Lendemain : séparer le mélange en 3 parts; séparer les pommes de terre en 3 parts
4. Mélanger le sel et les épices; préchauffer le four à 375°F
5. Couvrir le fond d'une cocotte de 3L (12 tasses) de tranches de bacon. Recouvrir d'une part de pommes de terre et assaisonner
6. Recouvrir d'une part du mélange de viandes et assaisonner
7. Étendre une abaisse de pâte sur la viande et la transpercer à quelques endroits à l'aide d'un couteau. Répéter ces trois dernières étapes deux fois
8. Pincer les bords de l'abaisse du dessus pour les souder à la cocotte; pratiquer des incisions peu profondes de manière à ne pas transpercer l'abaisse. Découper une ouverture ronde au centre de la pâte et y placer une cheminée
9. Verser du bouillon dans la cheminée pour submerger la garniture; couvrir le plat de papier d'aluminium en dégageant la cheminée
10. Cuire au four 30 minutes; baisser la température à 250°F et poursuivre la cuisson 4 heures. 1 heure avant la fin de la cuisson, retirer le papier d'aluminium et poursuivre à découvert si la croûte n'est pas assez colorée.

Bœuf et riz à l'espagnole

Ingrédients

- 4 tranches de bacon coupées en morceaux
- 1 tasse d'oignons hachés
- ½ tasse de piment vert
- 1 gousse d'ail
- 1 lb de bœuf haché
- 1 tasse de riz à long grains non cuit
- 1 boîte de 20 oz de tomates
- 1½ cuillère à thé de sel
- ¼ cuillère à thé de poivre
- ½ tasses de cheddar râpé

Méthode

1. Chauffer le four à 350°F
2. Faire frire le bacon dans une poêle épaisse.
3. Retirer les morceaux de bacon de la poêle avec une cuillère perforée et les mettre dans un plat à cuire.
4. Les remuer dans le plat pour bien graisser l'intérieur de celui-ci.
5. Cuire à feu doux dans la graisse de bacon qui reste l'oignon, le piment, l'ail.
6. Ajouter bœuf et riz jusqu'à ce que la viande s'émiette et soit légèrement brunie.
7. Ajouter tomate, sel et poivre.
8. Tamiser dans un plat à cuire, saupoudrer de cheddar râpé.
9. Couvrir et cuire au four pendant 1 heure (le plat est prêt quand le riz est tendre).
10. Retirer le couvercle du plat 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Chili con carne

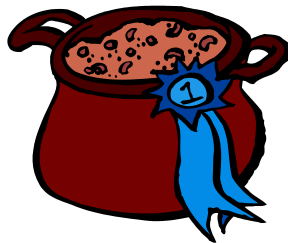
Lucille Tessier

Ingrédients

- 1 lb de bœuf haché
- 1 tasse d'oignons émincés
- ¾ piments doux émincés
- 2 tasses tomates tranchées (fraîchement pelées ou en boîte)
- 1 boîte de 14 oz de fèves rouges (« kidney beans »)
- ¾ cuillère à thé de sel
- 1 à 2 cuillères à thé de piment en poudre (Chili)
- 1 feuille de laurier
- 2 à 3 cuillères à table de pâte de tomate

Méthode

1. Faire frire la viande, l'oignon et le piment doux jusqu'à ce que la viande soit légèrement brunie et les légumes tendres.
2. Incorporer, en mélangeant, les tomates, les fèves, le sel, le Chili et la feuille de laurier.
3. Couvrir et laisser mijoter une heure.
4. Enlever la feuille de laurier.
5. Ajouter la pâte de tomate.
6. Mijoter de nouveau pour 5 à 10 minutes.
7. Servir sur un lit de riz, accompagné d'une bonne salade verte



Escalopes de veau à la méditerranéenne

Ingrédients

- 1 bulbe de fenouil, tranchée
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 2 courgettes, coupées en julienne
- 1 poivron vert, épépiné et tranché finement
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 tomates, coupées en quartiers
- Farine tout usage
- 4 belles escalopes de veau
- 1 gros œuf, battu
- 1 tasse de cheddar fort, râpé finement
- 2 cuillères à table de beurre
- 1 citron, pelé à vif et tranché
- Basilic frais pour décorer

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C)
2. Dans une poêle antiadhésive, sauter le fenouil dans un peu d'huile. Saler, poivrer. Retirer et réserver au chaud
3. Répéter la même opération avec les courgettes
4. Sauter les poivrons dans l'huile environ 2 minutes; ajouter ail et tomates. Poursuivre la cuisson à feu moyen élevé 2 minutes. Réserver au chaud
5. Fariner les escalopes de veau. Tremper les escalopes dans l'œuf battu puis dans le fromage. Dans une poêle, cuire les escalopes dans le beurre à feu moyen élevé jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Saler, poivrer
6. Pour la présentation, déposer une escalope au centre de l'assiette et disposer les légumes chauds tout autour. Décorer l'escalope d'une tranche de citron et de basilic

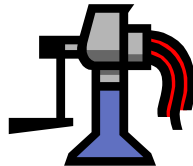
Pain de bœuf

Ingrédients

- 1½ lb bœuf haché maigre
- 1/3 de tasse biscuits sodas écrasés (8)
- 2 oeufs battus
- ½ tasse de jus de tomate ou crème 35%
- ¼ de tasse d'oignons hachés
- 2 cuillères à table piments verts hachés (facultatif)
- 1 ¼ cuillère à thé de sel
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de marjolaine (on peut remplacer le thym et la marjolaine par ½ enveloppe de soupe à l'oignon Lipton)
- Bacon (facultatif)

Méthode

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Placer dans un plat allant au four.
3. Couvrir de bacon.
4. Cuire au four à 350°F pendant 1 ¼ heure



Donne 8 portions

Casserole de pain de viande à la ratatouille

Ingrédients

Viande

- 12 oz (375g) de bœuf haché maigre
- ¼ de tasse de chapelure
- 3 cuillères à table de sauce barbecue
- 1½ cuillère à thé d'ail émincé
- 1 œuf

Légumes

- 2 cuillères à thé d'huile végétale
- 1½ cuillère à thé d'ail émincé
- 1½ tasse d'aubergine non pelée, hachée
- 1 tasse de courgette hachée
- ½ tasse d'oignon haché
- 1 tasse de champignons tranchés
- 1½ tasse de sauce tomate
- ¼ de tasse d'olives noires tranchées
- 1½ cuillère à thé de basilic séché
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- 2 oz de fromage de chèvre

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Mettre dans un grand bol le bœuf, la chapelure, la sauce barbecue, l'ail et l'œuf. Bien mélanger et presser dans le plat préparé
3. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu modéré. Ajouter ail, aubergine, courgette, et oignon
4. Faire revenir 5 minutes en remuant fréquemment; ajouter champignons et cuire 2 minutes de plus. Incorporer la sauce tomate, olives, basilic, et origan
5. Verser le mélange de légumes sur la viande et cuire au four 25 minutes à découvert, ou jusqu'à ce que le bœuf soit cuit. Parsemer de fromage de chèvre et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Bœuf mariné (« smoked meat »)

Ingrédients

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">● 3 cuillères à table de sucre● 1 cuillère à table de salpêtre (acheté en pharmacie)● 3 cuillères à table de gros sel● 2 cuillères à table de piment de la Jamaïque moulu | <ul style="list-style-type: none">● 1 cuillère à table de poudre d'ail● 1 cuillère à table de poudre d'oignon● ½ tasse d'épices à marinade● 1 pointe de poitrine de bœuf d'environ 3 à 3½ livres |
|--|---|

Méthode

1. Dans un bol, mélanger le sucre, le salpêtre, le sel et les épices. Tapisser une plaque à biscuits d'une grande feuille de papier d'aluminium; y saupoudrer la moitié du mélange d'épices.
2. À l'aide d'un couteau coupant, faire des incisions sur la surface du morceau de viande de façon à former des losanges.
3. Déposer le morceau de viande, côté incisé, sur les épices; inciser l'autre face de la viande et saupoudrer le reste des épices sur la viande. Rabattre là feuille de papier d'aluminium sur la viande.
4. Déposer le tout sur une autre grande feuille de papier d'aluminium, envelopper de nouveau la viande; fermer hermétiquement. Réfrigérer 5 jours.
5. Déposer la plaque au four, sans déballer la viande. Régler la température du four à 300° F (160° C) et cuire 3 heures. Laisser refroidir la viande à la température de la pièce.
6. Gratter soigneusement le morceau de viande avec la lame d'un couteau. Conserver la viande dans un sac plastique bien fermé
7. Pour servir, trancher finement la viande à la diagonale dans le sens contraire du grain; sur du pain de seigle, avec moutarde.
8. Autre façon de servir : envelopper dans du papier d'aluminium, réchauffer à la vapeur jusqu'à ce que la viande soit tiède. Servir avec des moutardes et patates vapeur

Note : La viande marinée se conserve un mois au réfrigérateur -- doublez la recette !

Bœuf Bourguignon des grands soirs

Ingrédients

- Farine tout usage assaisonnée (sel, poivre, romarin séché)
- ¼ de tasse de beurre ou margarine
- 3 lb de cubes de bœuf
- 1 tasse d'échalotes françaises hachées
- ¼ de tasse de pâte de tomate
- 3 tasses de vin rouge sec
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- Une pincée de sucre
- 3 tasses de champignons tranchés au goût (champignons blancs ou café, shiitake, Portobello ou pleurotes)

Méthode

1. Mettre la farine dans un sac de plastique.
2. Dans un faitout ou une grande casserole avec couvercle, fondre la moitié du beurre à feu vif.
3. Ajouter les cubes de bœuf à la farine (en 2 ou 3 fois) et secouer le sac pour bien couvrir la viande.
4. Faire sauter les cubes de bœuf dans le beurre 2 à 3 minutes; retirer la viande, et réserver dans un bol.
5. Fondre le reste du beurre, y faire dorer les échalotes; remettre la viande dans la casserole et ajouter la pâte de tomate, le vin, le bouillon et le sucre.
6. Réduire le feu à moyen doux, couvrir à demi et cuire 2 heures.
7. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 30 minutes.
8. Servir sur un riz vapeur ou sur des nouilles aux oeufs.

Saucisses Merguez

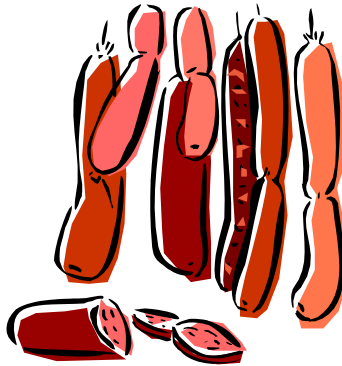
Lucille Tessier

Ingrédients

- 1½ lb de bœuf haché
- 1 cuillère à thé de paprika
- ½ cuillère à thé de piment rouge
- 1 cuillère à table d'huile
- ¼ cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à thé de cumin
- 2 cuillères à thé d'ail finement émincé

Méthode

1. Cuire 8 minutes dans un peu d'huile



Bifteck de surlonge grillé à la mode espagnole

Ingrédients

- 2 cuillères à table de paprika
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à table de jus de citron
- 1 cuillère à thé de poivre
- 2 lb (1 kg) de bifteck de surlonge désossé, 1½ po. d'épaisseur

Méthode

1. Mélanger le paprika, ail, jus de citron et le poivre
2. Badigeonner les deux cotés du bifteck avec le mélange
3. Faire cuire sur le barbecue à feu moyen, 10 minutes de chaque coté
4. Laisser reposer 10-15 minutes; trancher finement contre le grain et servir avec sauces Aioli et Romesco (voir recettes)



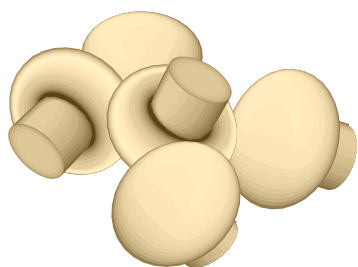
Médillons de veau sautés au champignons

Ingrédients

- 1½ lb de veau coupé en six tranches
- 3 cuillères à table de farine
- 3 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à table d'huile
- Sel, poivre
- 1½ tasse de champignons en lamelles
- ¼ de tasse de brandy
- ¾ de tasse de bouillon de bœuf
- ¼ de tasse de crème 35%
- Persil

Méthode

- 1.** Aplatir le veau et l'enfariner
- 2.** Faire revenir la viande dans le beurre et l'huile
- 3.** Ajouter les champignons
- 4.** Déglacer la poêle à l'eau de vie
- 5.** Laisser réduire
- 6.** Mouiller avec le bouillon
- 7.** Au moment de servir, lier avec de la crème
- 8.** Saupoudrer de persil



Filet de porc à la chinoise

Ingrédients

Filet

- Filet de porc
- 2 cuillères à table de miel mélange à 2 cuillères à tables de sauce soya
- 3 cuillères à table d'huile végétale
- 1 gros oignon haché
- 1-2 gousses d'ail, finement hachées
- Céleri, piment vert, champignons, carottes

Sauce

- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 cuillère à table comble de fécule de maïs
- 2 cuillères à table de sauce soya

Méthode

1. Trancher le filet en languettes très minces.
2. Mélanger le miel et la sauce soya ensemble et ajouter au porc.
3. Laisser mariner au moins une heure, mais préférablement toute la nuit.
4. Hacher les légumes assez grossièrement.
5. Faire chauffer l'huile végétale, ajouter le porc et faire revenir à feu haut.
6. Couvrir et laisser cuire 5 minutes.
7. Ajouter les légumes; bien brasser. Couvrir et laisser cuire 5 minutes.
8. Mélanger ensemble l'eau, le cube de bouillon de poulet, la fécule de maïs et la sauce soya.
9. Ajouter ce mélange à la viande et brasser constamment, jusqu'à obtention d'une sauce transparente et lisse.
10. Servir immédiatement avec du riz frit à la chinoise ou du riz cuit au four.

Jambon Tetrazzini

Ingrédients

- 2 cuillères à table de beurre
- 1 petit oignon haché
- 1 tasse de champignons tranchés
- 2 cuillères à table de farine
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de bouillon de poulet (cube Knorr)
- ½ tasse de cheddar fort ou suisse râpé
- Sel et poivre
- 3 tasses de pâtes cuites
- 2 tasses de restes de jambon coupé en lanières (ou poulet, veau)
- 2 tasses de fleurettes de brocoli
- 2 tasses de carottes râpées

Méthode

- 1.** Dans une casserole moyenne, à feu vif, faire fondre le beurre et sauter l'oignon
- 2.** Baisser le feu, ajouter les champignons et 2 cuillères à table d'eau
- 3.** Couvrir et cuire quelques minutes
- 4.** Ajouter la farine et cuire 2 minutes à feu moyen en mélangeant sans arrêt
- 5.** Ajouter le lait et le bouillon et cuire à feu moyen en brassant doucement jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et soit lisse
- 6.** Ajouter les 2/3 du fromage et brasser jusqu'il fonde
- 7.** Saler et poivrer la sauce
- 8.** Dans un plat allant au four, mettre les pâtes, recouvrir du jambon, brocoli et carottes
- 9.** Couvrir avec la sauce et saupoudrer avec le reste du fromage
- 10.** Cuire à 350°F, 45 minutes
- 11.** Se congèle bien

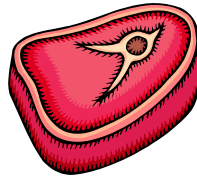
Côtelettes de porc aux légumes

Ingrédients

- 4 pommes de terre en tranches
- 1 tasse de rondelles de carottes
- 8 côtelettes de porc
- 2 cuillères à table de beurre
- Mélange de soupe à l'oignon
- 1 tasse d'eau
- 2 cuillères à table de sauce soya

Méthode

1. Placer les rondelles de pommes de terre et de carottes dans un plat allant au four.
2. Rôtir les côtelettes en les dorant à la poêle.
3. Mélanger le sachet de soupe, l'eau et la sauce soya. Verser sur la viande.
4. Couvrir et mettre au four à 350°F pour 1½ heure.
5. Découvrir et laisser cuire 10-15 minutes de plus



Escalopes de porc aux graines de sésame

Ingrédients

- 2 cuillères à table de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à table de miel
- 1 lb d'escalopes de porc
- ¼ de tasse de graines de sésame
- Farine en quantité suffisante
- 2 cuillères à table d'huile végétale
- 1 cuillère à table de beurre
- Sel et poivre

Méthode

1. Dans un bol, mélanger la moutarde de Dijon et le miel.
2. Badigeonner les escalopes de porc de cette sauce des deux côtés. Saupoudrer de graines de sésame et laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur.
3. Enfariner délicatement les escalopes de porc.
4. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile et le beurre. Cuire les escalopes environ 2 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.
5. Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes verts tels des asperges, des pois mange-tout ou des bouquets de brocoli



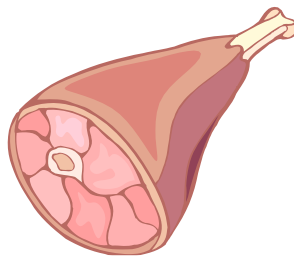
Gigot d'agneau à la grecque

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau de 6 livres (jambe)
- ½ cuillère à thé d'origan
- ½ cuillère à thé de poivre noir
- 1 gousse d'ail
- Sel
- 1 citron
- ½ tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère à table de beurre

Méthode

1. Inciser l'agneau et y insérer de petits morceaux d'ail
2. Mêler ensemble origan, le poivre et le sel. Étendre ces épices uniformément sur toute la viande
3. Étendre la cuillère de beurre sur le gigot
4. Dans une grande casserole, mêler trois tasses d'eau, ½ tasse d'huile et le jus du citron
5. Ajouter le gigot et couvrir le récipient d'un papier d'aluminium
6. Cuire au four à 375°F pour 2 heures
7. Enlever le papier d'aluminium et laisser cuire 20 minutes de plus pour brunir la viande
8. Servir chaud avec des légumes ou une salade et des pommes de terre



Quiche royale

Ingrédients

- 1 abaisse partiellement cuite
- 1 tasse de fromage gruyère ou cheddar râpé
- 1 tasse de crème 35% ou 15%
- 2 oeufs entiers et 1 jaune
- ½ tasse de champignons tranchés
- ½ tasse de petits morceaux de jambon
- 2 tasses d'épinards crus
- 2 échalotes en rondelles
- 1 cuillère à table d'huile végétale
- Basilic, sel, poivre

Méthode

1. Préchauffer le four à 375°F.
2. Couvrir le fond de la croûte avec $\frac{3}{4}$ de tasse de fromage.
3. Laver les épinards, jeter les tiges et faire cuire dans un peu d'eau dans un chaudron couvert.
4. Dans un bol, battre les oeufs et le jaune.
5. Ajouter la crème, battre à nouveau et ajouter les assaisonnements.
6. Lorsque les épinards sont cuits, les égoutter puis les couper grossièrement.
7. Faire revenir les épinards dans une poêle (avec un peu d'huile) avec les champignons, échalotes et le jambon.
8. Retirer du feu et étaler le tout sur la couche de fromage.
9. Verser le mélange oeufs crème par-dessus, puis répandre le reste du fromage râpé.
10. Mettre au four 25 minutes ou jusqu'à bien doré.
11. Décorer avec un peu de persil.

Lapin à la moutarde

Ingrédients

- 3 ½ lb de lapin, coupé en 6 à 8 morceaux
- ¼ lb de lard salé en dés
- 2 échalotes françaises
- 4 cuillères à table de farine
- 4 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à table d'huile
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de persil
- 1 tasse de vin blanc
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 cuillère à thé de moutarde séché
- 3 cuillères à table de moutarde Dijon
- 1 tasse de crème 35%

Méthode

1. Blanchir le lard salé.
2. Enfariner les morceaux de lapin, les secouer.
3. Faire fondre le beurre et ajouter l'huile.
4. Dorer les morceaux de lapin de tous les côtés.
5. Ajouter les lardons.
6. Les dorer ainsi que les échalotes françaises coupées.
7. Déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire un peu.
8. Ajouter le bouillon de poulet, la crème 35%, les deux sortes de moutarde et les assaisonnements.
9. Saler et poivrer.
10. Cuire au four dans une marmite avec couvercle à 350°F pendant 1 h 15 min. environs.
11. Arroser souvent durant la cuisson.
12. Servir avec une macédoine de légumes frais.

Poulet et volailles



Poulet à la dijonnaise

Hélène Jean

Ingrédients

- 4 poitrines de poulet, désossées
- Poivre, sel, paprika
- Thym, sarriette
- 2 tasses de bouillon de poulet
- ¼ de tasse de crème 35%
- Échalotes vertes
- Champignons tranchés
- 2 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à table de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Faire revenir le poulet dans le beurre, poivre, sel et paprika
3. Enlever le poulet du poêlon
4. Faire revenir échalotes et champignons avec le thym et la sarriette
5. Ajouter le bouillon de poulet et la moutarde.
6. Mélanger, amener à petite ébullition; laisser épaissir. Rajouter la crème
7. Rajouter le poulet; mettre au four 45 minutes à 350°F.

Note : Cette recette a été révisée pour cette édition

Conseil : Servir avec nouilles Catelli Bistro tomates & herbes.

Poulet au cari

Hélène Jean

Ingrédients

- 3 cuillères à table de beurre
- 2 oignons hachés
- 1 cuillère à table de cari
- 2 poitrines de poulet coupées
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1 cuillère à table de fécule de maïs
- 2 cuillères à table d'eau froide
- ¼ de tasse de crème 35%
- 1 cuillère à thé de persil ou de ciboulette
- Olives noires
- Sel, poivre

Méthode

1. Revenir les oignons dans le beurre à feu moyen pour 5-6 minutes
2. Rajouter le cari, continuer la cuisson à feu doux de 3-4 minutes
3. Rajouter le poulet, continuer la cuisson de 2-3 minutes à feu moyen
4. Rajouter le bouillon de poulet, continuer la cuisson de 9-10 minutes à feu moyen doux
5. Rajouter la fécule diluée dans l'eau froide, continuer la cuisson 1 minutes
6. Rajouter la crème, amener à ébullition; rajouter assaisonnements, les olives, puis servir

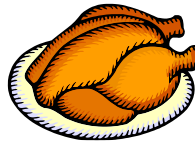
Poulet rapide à la poêle

Ingrédients

- 2 cuillères à table d'huile végétale
- 1 lb de poitrine de poulet désossée sans peau, coupée en bouchées
- 3 grosses gousses d'ail haché fin
- 2 gros oignons hachés
- 1 boîte (28 oz / 796 ml) de tomates étuvées (recette originale de Del Monte)
- 2 courgettes moyennes tranchées
- 1 poivron rouge ou vert épépiné et coupé en morceaux de ½ po
- 1 cuillère à thé de thym séché
- ½ cuillère à thé de romarin séché écrasé
- Sel et poivre au goût

Méthode

1. Dorer le poulet dans l'huile
2. Ajouter l'ail et les oignons, sauter 3 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients; porter à ébullition.
4. Couvrir, baisser le feu et mijoter 10 minutes, en remuant de temps en temps.
5. Retirer le couvercle et laisser réduire 5 minutes



4 portions

Poulet à la King

Ingrédients

- ¼ de tasse de beurre
- ¼ de tasse de farine
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de crème 35%
- 2 tasses de poulet en dés
- 1 tasse de champignons en tranches
- ½ tasse de piments verts
- 2 jaunes d'œufs battus légèrement
- Oignons, sel, poivre

Méthode

1. Fondre le beurre; ajouter les champignons, les piments, et les oignons
2. Cuire 5 minutes
3. Ajouter la farine et cuire quelques minutes
4. Ajouter le lait, et cuire en brassant
5. Ajouter la crème et les jaunes
6. Ne pas laisser bouillir
7. Ajouter le poulet, et vérifier l'assaisonnement



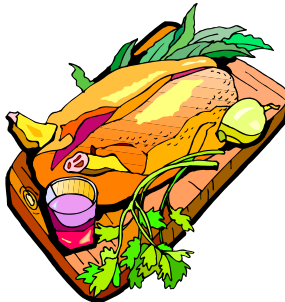
Canard à la mode bretonne

Ingrédients

- 1 canard de 5-6 livres environ
- ¼ de tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à table d'huile végétale
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à thé de paprika
- 1 feuille de laurier
- ½ cuillère à thé de thym séché
- ½ cuillère à thé de sel
- Poivre fraîchement moulu
- 1 tasse de cidre

Méthode

1. Bien rincer le canard à l'eau froide et le sécher à l'aide d'un essuie-tout. Le saupoudrer complètement de farine
2. Chauffer l'huile dans une grande poêle et faire dorer le canard environ 10-15 minutes de chaque côté, en enlevant l'excès de gras
3. Placer le canard dans une grosse cocotte allant au four et parsemer d'oignon, ail, paprika, thym, feuille de laurier, sel et poivre
4. Arroser de cidre, couvrir et faire cuire au four préchauffé à 350°F pendant 2 heures environ, ou jusqu'à ce que le canard soit tendre et bien cuit



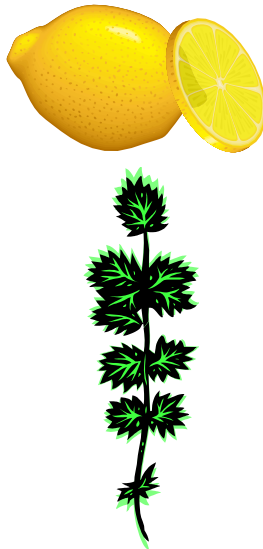
Marinade au citron et au romarin

Ingrédients

- ¼ de tasse de jus de citron
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel
- ¼ cuillère à thé de poivre
- 1 pincée de flocons de piment rouge
- ½ cuillère à thé de romarin
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon

Méthode

1. Battre les ingrédients ensemble
2. Faire mariner le poulet pendant 30 minutes à la température de la pièce ou jusqu'à huit heures au réfrigérateur



Mousse de foies de volailles

Colette Provencher à « Maman Dion »

Ingrédients

- ¾ lb de foies de poulet
- ¾ lb de beurre (Lactancia Antique)
- 2 ou 3 échalotes françaises
- 2 tasses de bouillon de poulet (un cube Knorr)

Méthode

1. Tremper dans le lait les foies de poulet environ une heure.
2. Rincer. Couper en enlevant les nervures, le gras, etc.
3. Cuire environ 15 minutes à couvert les foies, le bouillon de poulet, les échalotes.
4. Passer au robot sans le bouillon.
5. Ajouter le beurre et sel et poivre au besoin.
6. Mettre dans petits pots.
7. Se congèle (pots avec espace – ¼ po du bord)

NB : On peut ajouter une gousse d'ail pendant la cuisson. On peut aussi ajouter des petits légumes, etc.

Mousse de foies de poulet à la juive

Daniel Pinard

Ingrédients

- ½ gros oignon espagnol, haché
- 4 cuillères à table de beurre
- 1 lb de foies de poulet
- 2-3 œufs durs
- 1 branche de céleri tendre, hachée

Méthode

1. Faire tomber l'oignon dans le beurre
2. Ajouter les foies de poulet qu'on cuit très très lentement – il ne faut pas que ça rissole !
3. Quand le foie se tient et résiste à la spatule (il ne rebondit pas), il est assez cuit
4. Saler, poivrer
5. Sortir les foies à l'aide d'une cuillère trouée pour laisser le jus dans le poêlon. Placer les foies dans le robot culinaire
6. Pulser; ajouter les œufs durs, puis pulser de nouveau
7. Vider la mousse dans un bol, ajouter une branche de céleri tendre hachée en petits morceaux. Bien mêler

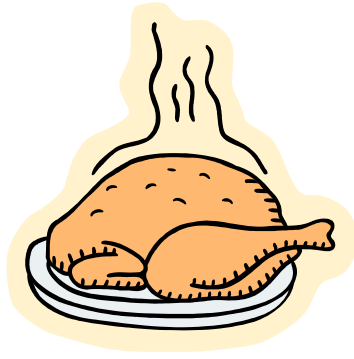
Farce au riz (pour une dinde de 12 lb)

Ingrédients

- 1 tasse de riz non cuit ou 3 tasses de riz cuit
- ¾ de tasses de porc haché
- ½ tasses de céleri haché
- 1 tasse d'oignons hachés
- ½ tasses de champignons en lamelles
- 2 oeufs
- Sel, poivre, persil, estragon

Méthode

1. Cuire le riz à l'eau bouillante salée
2. Sauter le céleri et les oignons hachés
3. Ajouter le porc haché; cuire en brassant sur un feu moyen
4. Assaisonner
5. Mélanger avec le riz cuit
6. Sauter les champignons au beurre; les rajouter au mélange de riz
7. Refroidir et lier avec 2 oeufs
8. Bien mêler et vérifier l'assaisonnement
9. Farcir la dinde



Fruits de mer



Poisson à l'Acadienne

Ingrédients

- 1 lb de filet d'aiglefin ou de sole
- ¼ de tasse de beurre
- 1 tasse d'oignon tranché fin
- 3 tasses de pommes de terre tranchées
- 1½ tasse de carottes en rondelles
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 cuillères à table de farine
- 1 cuillère à thé de sel
- 3 tasses de lait

Méthode

- 1.** Préchauffer le four à 350°F.
- 2.** Faire fondre le beurre dans un chaudron de fonte et faire revenir les oignons.
- 3.** Ajouter les pommes de terre, les carottes et l'ail; cuire quelques minutes.
- 4.** Saupoudrer de farine, saler puis brasser.
- 5.** Ajouter le lait (chaud de préférence) et chauffer jusqu'à l'apparition de bulles.
- 6.** Couvrir, puis cuire au four 30 minutes.
- 7.** Déposer les filets sur cette préparation.
- 8.** Badigeonner de beurre fondu ou de cheddar fort râpé.
- 9.** Couvrir et cuire à nouveau 10-15 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poisson s'effeuille.
- 10.** Saupoudrer de persil haché à la sortie du four.

Coquilles Saint-Jacques

Jeannette Rousseau

Ingrédients

- 1 lb de pétoncles
- ½ lb de crevettes cuites
- 10 oz de vin blanc sec
- 1 demiard d'huîtres (ou de homard, ou de crabe)
- 1 boîte de champignons frais
- 8 oignons verts
- 6 cuillères à table de beurre
- 6 cuillères à table de farine
- ½ tasse de persil
- 1 tasse de lait
- Fromage gruyère
- Chapelure fine

Méthode

- 1.** Plonger les pétoncles et les huîtres (ou le homard, ou le crabe) dans le vin blanc.
- 2.** Amener très lentement jusqu'au point d'ébullition.
- 3.** Lorsqu'elles sont presque cuites, ajouter les crevettes.
- 4.** Laisser mijoter 10 minutes
- 5.** Faire dorer les oignons verts, le persil et les champignons dans le beurre fondu.
- 6.** Retirer du feu et mettre de côté.
- 7.** Au beurre, ajouter la farine. Brasser.
- 8.** Ajouter le lait et cuire la sauce.
- 9.** Amalgamer les fruits de mer, le vin et les légumes avec la sauce. Si elle semble trop épaisse, y ajouter de la crème ou du vin blanc.
- 10.** Répartir la sauce dans les coquilles.
- 11.** Parsemer de fromage gruyère râpé et de chapelure fine.
- 12.** Faire gratiner dans un four à 375°F. Servir brûlant.

Saumon à l'estragon

Ingrédients

- 4 darnes de saumon de 3/4" d'épaisseur
- Sel et poivre blanc
- 2 cuillères à table de vin blanc
- 1 cuillère à table de beurre
- 1 oignon vert émincé
- 1 cuillère à table de farine
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- ¼ cuillère à thé d'estragon séché
- Lait

Méthode

1. Disposer le poisson dans un moule à tarte en verre. Saler et poivrer
2. Arroser de vin; recouvrir de papier ciré
3. Cuire au four à micro-ondes à intensité élevée 6 minutes (ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement à la fourchette)
4. Transférer dans un plat de service; couvrir
5. Verser le liquide dans une tasse graduée; réserver
6. Mettre le beurre et l'oignon vert dans le moule à tarte
7. Cuire une minute, à découvert, à intensité élevée
8. Incorporer le reste des ingrédients, sauf le lait
9. Cuire une minute, à découvert, à intensité élevée
10. Ajouter suffisamment de lait au liquide de cuisson pour obtenir 2/3 de tasse
11. Incorporer lentement à la préparation à l'oignon
12. Mettre au four micro-ondes 2 minutes, à découvert, à intensité élevée
13. Remuer
14. Napper les darnes de saumon de cette sauce

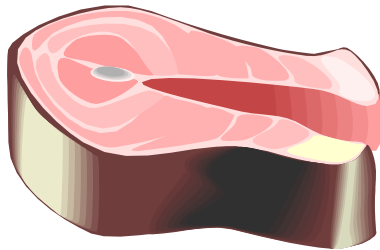
Saumon à l'aneth et à la moutarde

Ingrédients

- ¼ de tasse de moutarde de Dijon
- 1/3 de tasse de crème sure légère ou ordinaire
- 1/3 de tasse d'aneth frais, haché fin
- Saumon

Méthode

1. Préchauffer le four à 450°F
2. Mélanger la moutarde et la crème sure pour obtenir une consistance homogène
3. Incorporer l'aneth haché
4. Bien recouvrir le saumon avec cette préparation et faire cuire 15 minutes
5. Cette préparation peut accompagner du saumon poché ou grillé, ainsi que des pommes de terre, des brocolis ou des haricots verts



Jambalaya

Ingrédients

- 1 oignon espagnol émincé
- 1 poivron vert coupé en cubes
- ½ poivron rouge coupé en cubes
- 1 tasse de céleri tranché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 lb de jambon cuit coupé en dés
- ½ lb de crevettes décortiquées, ou crabe, ou goberge à saveur de crabe
- ¾ de tasse de vin blanc sec ou de bouillon de poulet maison
- 1 boîte (28 oz) de tomates étuvées aux épices Cajun, avec le jus
- ½ cuillère à thé de thym
- ¼ cuillère à thé d'origan
- 1½ tasse de riz à grain long, cru

Méthode

1. Dans un poêlon antiadhésif, faire revenir oignon, poivrons, ail et céleri environ 10 minutes (ou jusqu'à ce que l'oignon soit transparent)
2. Ajouter jambon et crevettes, et faire sauter quelques minutes
3. Verser le tout dans une casserole à fond épais et fermant bien. Ajouter vin blanc, tomates, thym, origan et sel. Amener lentement à ébullition en remuant
4. Incorporer le riz petit à petit. Bien mélanger. Baisser le feu
5. Couvrir et laisser frémir 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit tendre

Gibelotte de Barbottes de Sorel

Tante Roberte

Ingrédients

- 1 lb ou moins grillades de lard salé, revenues
- 4 tasses de pommes de terre
- 1 gros oignon
- 2 lb de barbottes
- 2 tasses de carottes en dés en conserve ou crues (fines)
- 1 tasse de pois verts
- 1 boîte (10 on) de maïs en en crème
- 1 boîte (10 on) de crème de tomate
- 1 boîte (10 on) d'eau
- 1½ cuillère à thé de sel
- Poivre au goût
- Beurre

Méthode

1. Couvrir le fond du chaudron de grillades de lard salé revenues.
2. Ajouter les lamelles de pommes de terre, l'oignon, les carottes, les pois, le blé d'inde, la crème de tomate et l'eau. Couvrir.
3. Cuire 20 à 30 minutes.
4. Ajouter les barbottes 10 minutes avant la fin de la cuisson. Couvrir

Burritos au thon

Ingrédients

- 1 cuillère à table d'huile végétale
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 1 tasse de poivron vert coupé en dés
- 19 oz de pois chiches en conserve
- 2 cuillères à thé de chili
- ½ cuillère à thé d'origan séché
- ½ cuillère à thé de cumin moulu
- ¼ cuillère à thé de sauce Tabasco
- ¼ de tasse de jus de citron ou de lime
- 4 tortillas de farine blanche (10 po. de diamètre)
- 6 ½ oz (1 boîte) de thon égoutté et défait en flocons
- 1 tasse de cheddar râpé

Méthode

1. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter oignon, ail, céleri et ¾ de tasse de poivron vert. Cuire, en brassant souvent, de 5 à 7 minutes
2. Egoutter les pois chiches, en réservant ¼ de tasse de liquide, et les rincer.
3. Dans le poêlon, ajouter les pois chiches, le chili, origan, cumin, et la sauce Tabasco et mélanger.
4. Réduire la préparation aux légumes en purée à l'aide d'un presse-purée. Ajouter le jus de citron et le liquide des pois chiches réservé et mélanger. Cuire, en brassant, jusqu'à ce que la préparation soit chaude.
5. Étendre uniformément la préparation aux légumes sur les tortillas, en laissant une bordure de 1 po sur le pourtour. Parsemer du thon
6. Rouler les tortillas et les déposer, ouverture dessous, sur une plaque de cuisson 9 po x 13 po graissée. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four à 400°F 15 minutes; parsemer de cheddar, puis continuer la cuisson à découvert, 3 minutes.
7. Garnir du reste du poivron vert.

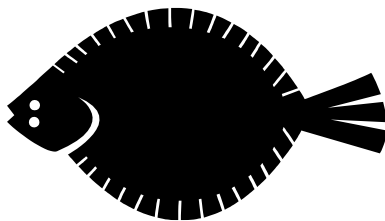
Sole farcie de crabe

Ingrédients

- 4 ¼ oz de crabe en conserve, égoutté
- ¼ de tasse de crème sure
- 2 oignons verts émincés
- 2 cuillères à table de vin blanc
- Poivre blanc
- 1 lb de filets de sole
- 1 cuillère à table de jus de citron frais
- 1 cuillère à table d'aneth frais haché fin

Méthode

1. Préparer une farce avec le crabe, la crème sure, les oignons verts, le vin et le poivre
2. Étendre au centre de chaque filet de sole
3. Rouler les filets; les disposer sur les bords d'un moule à tarte
4. Arroser de jus de citron; recouvrir de papier ciré
5. Cuire au micro-ondes, à intensité élevée, 4 minutes (ou jusqu'à ce que la chair du poisson se détache facilement à la fourchette)
6. Pour une sauce crémeuse, mélanger ¼ de tasse de crème sure au liquide de cuisson. En napper le poisson



Aspic de thon et saumon

Ingrédients

- 1 enveloppe de gélatine en poudre
- $\frac{3}{4}$ de tasse de jus de tomate
- 1 cuillère à table de sauce à bifteck en bouteille
- 1 tasse de jus de tomate
- 1 enveloppe de gélatine en poudre
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
- 1 tasse de crème sure
- $\frac{3}{4}$ de tasse de mayonnaise
- $\frac{1}{2}$ tasse de céleri en dés
- $\frac{1}{4}$ de tasse de piment vert haché
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'échalotes hachées
- 1 cuillère à table de piments forts (pimento) de conserve
- 1 cuillère à thé de zeste de citron râpé
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 1 boîte de 7 $\frac{3}{4}$ oz de saumon
- 1 boîte de 7 oz de thon

Méthode

1. Ajouter une enveloppe de gélatine à $\frac{3}{4}$ de tasse de jus de tomate dans une casserole.
2. Laisser reposer 5 minutes. Ajouter la sauce à bifteck.
3. Chauffer en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
4. Retirer du feu; ajouter 1 tasse de jus de tomate en brassant.
5. Verser dans un moule de deux pintes (huit tasses) et refroidir jusqu'à ce que ce soit pris, mais encore collant.
6. Ajouter une enveloppe de gélatine à l'eau froide dans une casserole.
7. Laisser reposer 5 minutes.
8. Chauffer en brassant constamment pour dissoudre la gélatine.
9. Retirer du feu, tiédir, et ajouter les autres ingrédients.
10. Verser dans le moule sur la gelée de tomates.

Poisson frais du grand-père Giff

John « Gramp » Giff

Ingrédients

- Huile d'olive vierge
- Filets de poisson
- Œufs (1 par filet)
- Lait
- Farine dans un sac en plastique
- Graines de tournesol
- 2 cuillères à table de beurre
- Citron

Méthode

1. Chauffer l'huile dans la poêle.
2. Couper les filets en morceaux de taille 4x4.
3. Battre l'œuf avec le lait. Tremper les morceaux de poisson, puis les mettre dans le sac de farine.
4. Bien recouvrir chaque morceau de farine.
5. Mettre les graines de tournesol dans l'huile chaude.
6. Mettre 1 cuillère à table de beurre, puis mettre les filets par-dessus les graines de tournesol. Attention, l'huile doit être très chaude.
7. Lorsque bien doré, retourner les filets, et ajouter le reste du beurre, et un peu de citron.
8. Lorsque cuit des deux côtés, retirer du feu, ajouter du jus de citron, et laisser reposer quelques minutes avant de servir



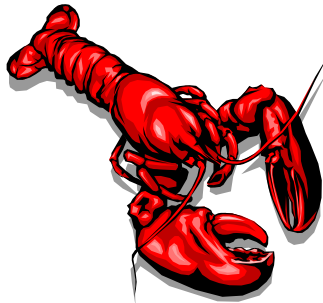
Quiche aux fruits de mer

Ingrédients

- 1 abaisse partiellement cuite (8 minutes)
- 2 cuillères à table de ciboulette (ou d'échalote) hachée
- 3 cuillères à table de beurre
- 1½ tasse de crabe, homard, et/ou crevettes
- 3 oeufs
- 1 tasse de crème à fouetter
- 1 cuillère à table de pâte de tomate
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 pincée de poivre
- ½ tasse de fromage gruyère râpé

Méthode

1. Fondre le beurre; faire revenir la ciboulette.
2. Ajouter les fruits de mer et remuer doucement quelques minutes.
3. Laisser refroidir.
4. Dans un bol, battre les oeufs et incorporer la crème, la pâte de tomate, le sel, poivre, et les fruits de mer.
5. Verser la préparation dans l'abaisse et saupoudrer de fromage suisse râpé.
6. Mettre au four à 375°F pour 30 minutes.



Gratin de fruits de mer

Ingrédients

- 1½ tasse de court-bouillon (maison ou commercial)
- 1½ tasse de vin blanc sec
- ¼ de tasse de persil haché
- ¼ de tasse de ciboulette hachée
- 2 petits oignons hachés
- Sel, poivre
- ¾ lb de saumon coupé en cubes
- 18 pétoncles (gros­seur moyenne), coupées en deux
- 18 crevettes cuites et nettoyées
- 2 cuillères à table de fé­cule de maïs
- 2 tasses de crème 15%
- 1 tasse de pois verts surgelés, non cuits
- 5 pommes de terre de gros­seur moyenne
- 1 cuillère à table de beurre
- 3 cuillères à table de lait
- Sel, poivre
- ¾ de tasse de fromage mozza­relle râpé

Méthode

1. Préchauffer le four à 375°F
2. Amener à ébullition le court-bouillon, le vin, persil, ciboulette et oignons; saler et poivrer
3. Ajouter le saumon et les pétoncles; cuire à feu doux 3 minutes
4. Égoutter et conserver le liquide de cuisson; réduire le liquide de moitié
5. Délayer la fé­cule de maïs dans la crème
6. Ajouter en brassant continuellement au liquide réduit
7. Cuire à feu doux jusqu'à épaississement
8. Répartir le poisson et les pois dans 6-8 ramequins ou dans des coquilles
9. Verser la sauce sur le poisson
10. Préparer une purée avec les pommes de terre, le beurre, lait, sel et poivre
11. Décorer les coquilles de pommes de terres en purée et parsemer de fromage
12. Cuire à 375°F 5-6 minutes

Bouillabaisse des Beaux-arts

Art Gallery of Ontario

Ingrédients

- 2 cuillères à table d'huile d'olive
 - 7 oignons blancs espagnols, coupés en petits dés
 - 8 gousses d'ail, émincées
 - 1 bulbe de fenouil, grande, coupée en dés
 - ½ botte de thym haché
 - ½ tasse de vin blanc
 - 1 cuillères à table de safran
 - 3 tomates romaines, hachées
- 2 morceaux de zest d'orange
 - 8 tasses de bouillon de poisson
 - Sel, poivre
 - 8 pommes de terre nouvelles, coupées en quarts
 - 2 lb de saumon de l'Atlantique, coupé en morceaux de 2 onces
 - 4 lb de moules fraîches
 - Crevettes, au goût

Méthode

1. Dans une poêle profonde, faire revenir dans l'huile l'oignon et l'ail sur feu moyen bas. Y ajouter le fenouil et le thym
2. Mélanger le vin et le safran; mettre de côté pendant que les légumes cuisent. S'assurer que les légumes ne changent pas de couleur (cela indiquerait une chaleur trop élevée)
3. Lorsque le fenouil devient translucide, rajouter les tomates et le zeste d'orange
4. Lorsque les tomates commencent à tomber en morceaux, ajouter le bouillon de poisson, le mélange safran/vin, du sel et du poivre.
5. Faire mijoter 20 minutes
6. Rajouter les pommes de terre; continuer la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent tendres
7. Ajouter le saumon et les moules
8. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les moules ouvrent et le saumon change de couleur
9. Servir avec des croûtons et de la « rouille » (voir recette).

Morue à la portugaise (Cabillaud)

Ingrédients

- 3 gros oignons tranchés
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de 28 on (796 ml) de tomates italiennes, égouttées
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à thé de paprika
- ½ tasse de vin blanc
- 20 crevettes entières non décortiquées
- Sel et poivre
- 1¼ livre de morue fraîche et décongelée
- 3 pommes de terre pelées et tranchées
- ½ tasse d'olives noires entières dans l'huile, égouttées

Méthode

1. Préchauffer le four à 350° F (180° C).
2. Dans une casserole, faire fondre les oignons à feu doux dans l'huile, environ 8 minutes.
3. Ajouter l'ail, les tomates italiennes, les feuilles de laurier, le paprika, le vin blanc et les crevettes. Saler et poivrer; poursuivre la cuisson environ 8 minutes à feu doux moyen.
4. Déposer la morue au centre d'un plat de 13 x 9 po (33 x 23 cm) allant au four. Répartir les tranches de pommes de terre autour. Verser la sauce aux tomates sur la morue et les tranches de pommes de terre; y déposer les olives.
5. Couvrir et cuire au four 40 minutes.

Note : Les crevettes non décortiquées, avec la tête, embellissent ce plat portugais. A défaut d'en trouver, opter pour des crevettes décortiquées.

Légumes & féculents



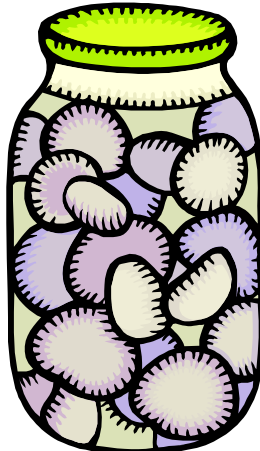
Champignons à la grecque

Ingrédients

- 1 tasse d'huile d'olive
- ½ tasse de vinaigre de vin (blanc ou rouge)
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 feuille de laurier
- 12 grains de poivre
- 1 gousse d'ail
- 3-4 branches de persil
- ½ cuillère à thé de graines de fenouil
- ½ cuillère à thé d'estragon
- 2 tasses de petits champignons

Méthode

1. Mélanger huiles, herbes et vinaigre
2. Bouillir 5 minutes
3. Ajouter les champignons
4. Déposer dans des bocaux stérilisés; se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur



Betteraves à la Harvard

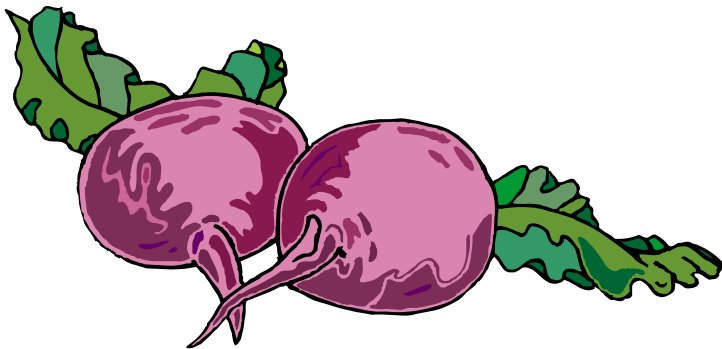
Jehane Benoît

Ingrédients

- 2 cuillères à thé de fécule de maïs
- ½ tasse de sucre
- 1/3 de tasse de vinaigre
- 1/3 de tasse d'eau
- 4 tasses de betteraves cuites
- 3 cuillères à table de beurre
- Sel, poivre

Méthode

1. Mélanger la fécule et le sucre.
2. Ajouter l'eau et le vinaigre.
3. Bouillir 5 minutes.
4. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.
5. Ajouter le beurre et les assaisonnements



Fèves au lard du vendredi

Ingrédients

- 1 boîte de fèves blanches
- ½ tasse de mélasse
- 1 cuillère à thé de moutarde séchée
- ¼ cuillère à thé de poivre noir
- ½ lb de lard salé
- ¼ de tasse de cassonade
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 ou 3 oignon hachés

Méthode

- 1.** Rincer et faire tremper les fèves recouvertes d'eau toute une nuit.
- 2.** Les faire bouillir dans la même eau 15 à 30 minutes.
- 3.** Mêler les ingrédients secs et la mélasse dans une tasse à mesurer, ajouter de l'eau et mélanger
- 4.** Mettre les fèves dans un pot de grès de 4 litres
- 5.** Ajouter le mélange de mélasse et recouvrir d'eau.
- 6.** Ébouillanter et gratter le porc salé, couper en petit morceaux.
- 7.** Disperser le porc salé et les oignons dans les fèves.
- 8.** Couvrir et mettre au four à 250°F de 7 à 8 heures.
- 9.** Ajouter si nécessaire de l'eau bouillante au cours de la cuisson pour couvrir les fèves.
- 10.** Enlever le couvercle 2 heures avant la fin de la cuisson pour faire brunir les fèves.

NB : Faire au "Crockpot". Donne de 7 à 8 portions

Mini quiches végétariennes

Ingrédients

- 12 tranches de pain de blé entier, beurrées, sans la croûte
- 4 oeufs
- ¾ de tasse lait concentré 2%
- 4 tranches de bacon cru, en dés
- 6 échalotes hachées fin
- 2/3 de tasse cheddar (ou fromage suisse) râpé

Méthode

1. Déposer les tranches de pain, côté beurré vers le bas, dans 12 moules à muffin. Bien enfoncer.
2. Cuire au four à 325°F pour 10 minutes
3. Entre-temps, mélanger les oeufs et le lait dans une tasse à mesurer. Réserver
4. Faire revenir le bacon et les échalotes (jusqu'à ce que le tout soit cuit); égoutter le gras.
5. Repartir sur les tranches de pain
6. Verser un peu de préparation aux oeufs sur le dessus; laisser imbibé puis rajouter le reste de la préparation
7. Parsemer de fromage
8. Cuire à 325°F de 16-18 minutes ou jusqu'à ce que les quiches soient gonflées et dorées

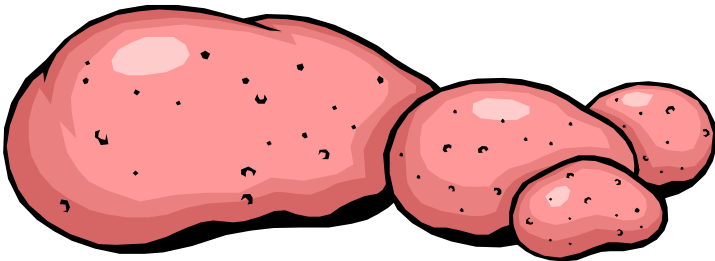
Galettes aux pommes de terre (crêpes)

Ingrédients

- 2 tasses de pommes de terre râpées
- 2 cuillères à thé d'oignon râpé
- 2 cuillères à table de farine
- Sel, poivre
- ½ cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 oeufs battus
- ¼ de tasse fromage râpé
- 2 cuillères à table d'huile ou de beurre

Méthode

1. Mélanger pommes de terre, oignons, farine, sel, poivre et poudre à pâte.
2. Ajouter oeufs juste avant la cuisson.
3. Chauffer le beurre, y verser quelques cuillères à table de la préparation et étendre uniformément.
4. Dorer 1 à 2 minutes de chaque côté



« Pain de viande » végétarien

Ingrédients

1^{er} étage

- 2 œufs
- 1 tasse de brocoli haché
- 1 cuillère à table de beurre
- ½ tasse de fromage cheddar râpé

2^e étage

- 2 œufs
- 1 tasse de riz cuit
- ¼ de tasse de piment rouge haché
- 1 cuillère à table de beurre
- ½ tasse de fromage mozzarella râpé

3^e étage

- 2 œufs
- 1 tasse de purée de carottes
- 1 cuillère à table de beurre
- ½ tasse de cheddar râpé

Méthode

1. Pour chaque étage : battre les œufs; ajouter les autres ingrédients
2. Le 1^{er} étage doit être bien comprimé dans le fond d'un moule a pain beurré; épandre les autres étages par-dessus
3. Ne pas couvrir; cuire à 325°F pour 1 heure, ou jusqu'à ce qu'un couteau en ressorte propre

Casserole végétarienne

Ingrédients

- 3 oignons hachés
- 3 gousses d'ail hachées
- ½ tasse de persil frais, haché
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 cuillères à table de beurre
- 6 pommes de terre moyennes cuites (mais fermes) et tranchées mince
- 4 tomates moyennes, tranchées mince
- 4 courgettes tranchées mince et égouttées
- Sel et poivre
- ½ tasse de chapelure
- ½ tasse de parmesan râpé
- Noisettes de beurre

Méthode

- 1.** Faites revenir oignons, ail et persil dans l'huile et le beurre, sans brunir
- 2.** Alternier les couches de tranches de pommes de terre, de tomates, et de courgettes jusqu'à épuisement des ingrédients, dans un plat de 10 tasses (2,5 litres) beurré. Saler et poivrer chaque couche. Étendre une petite quantité de hachis (oignon-ail-persil) sur chaque couche, sauf la dernière. Terminer avec les pommes de terre
- 3.** Mélanger la chapelure et le parmesan; en recouvrir le dessus de la casserole, en ajoutant des noisettes de beurre
- 4.** Cuire sur la 2^e grille du four à 325°F (160°C) 1 ¼ heure ou jusqu'à l'apparition de bulles
- 5.** Gratiner sous le gril du four.

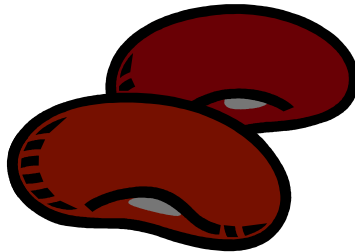
Riz aux haricots noirs

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 piment rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 $\frac{3}{4}$ de tasse de haricots noirs
- $\frac{1}{2}$ (à $\frac{3}{4}$) tasse de riz à long grains
- 1 $\frac{1}{2}$ (à 2) tasses de bouillon de poulet
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé flocons de piments
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de thym
- 1 feuille de laurier
- $\frac{1}{2}$ tasse de cheddar

Méthode

1. Revenir oignon, piment, ail, riz et haricots.
2. Ajouter bouillon de poulet.
3. Cuire doucement 20 minutes; assaisonner.
4. Servir saupoudré de cheddar



Riz à l'impératrice

Ingrédients

Riz

- ½ tasse de riz cru à grains court
- 1 cuillère à table de gélatine
- ¼ de tasse d'eau froide
- 4 jaunes d'oeufs
- ½ tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de crème 35%
- ½ tasse de fruits confits, macérés dans du Kirsch

Sauce

- 1 tasse de gelée de groseilles
- 1 oz de Kirsch

Méthode

1. Cuire le riz à l'eau bouillante.
2. Faire gonfler la gélatine à l'eau froide.
3. Préparer une crème anglaise avec les jaunes d'oeufs, le sucre, le sel et le lait.
4. Y ajouter la gélatine gonflée; la faire fondre à feu doux et ajouter le riz égoutté.
5. Laisser refroidir dans l'eau glacée jusqu'à ce que la préparation commence à prendre.
6. A ce moment, mélanger la crème fouettée et les fruits confits macérés dans le Kirsch.
7. Mettre dans un moule et laisser prendre.
8. Servir avec sauce au Kirsch
9. Pour la sauce : faire fondre la gelée de groseilles à feu doux, puis ajouter le Kirsch.

Riz confetti

Sophie Boisselle

Ingrédients

- 2 tasses d'eau bouillante
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de riz à grains long
- 2 carottes pelées et râpées
- ½ tasse de céleri en dés
- 4 oignons verts hachés fin
- ½ tasse de pois verts surgelés ou ½ piment vert en dés
- Ciboulette ou persil frais

Méthode

1. Mettre tous les ingrédients dans un plat pour la cuisson au four micro-ondes.
2. Couvrir de papier ciré ou d'un couvercle.
3. Cuire 10 minutes à feu moyen haut.
4. Cuire 5 minutes à feu moyen.
5. Laisser reposer 10 minutes.



Riz aux légumes

Ingrédients

- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 poivron vert ou rouge épépiné et coupé en juliennes
- 1 courgette non pelée coupée en juliennes
- 1 grosse carotte pelée et coupée en juliennes
- 4 échalotes vertes hachées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1½ tasse de riz basmati ou de riz à grains longs
- ½ cuillère à thé de curcuma
- 1 cuillère à thé de poudre de cari
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- Sel et poivre
- 2¼ tasses de bouillon de poulet

Méthode

- 1.** Préchauffer le four à 400° F (200° C).
- 2.** Dans une casserole allant au four, chauffer l'huile et sauter les légumes rapidement.
- 3.** Ajouter le riz et cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- 4.** Ajouter les épices, l'origan, le sel et le poivre au bouillon de poulet. Verser sur le riz et mélanger.
- 5.** Couvrir et cuire au four 25 minutes. Ne pas remuer pendant la cuisson. Retirer du four et détacher les grains de riz à la fourchette.
- 6.** Servir en accompagnement.

Sauces



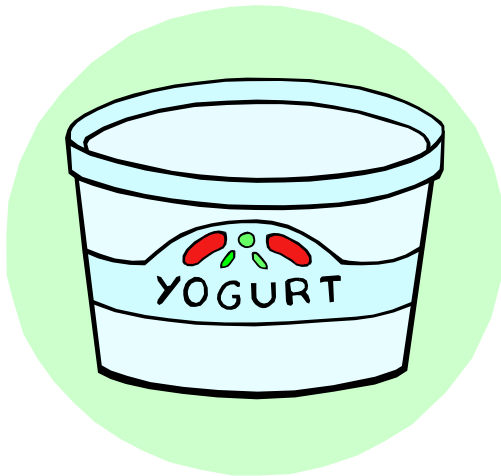
Tzaziki

Ingrédients

- 1 concombre moyen, pelé et émincé
- 2 tasses de yogourt égoutté (ou de crème sûre)
- 1 cuillère à table d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de vinaigre
- 1 cuillère à thé d'aneth finement tranché
- 1 gousse d'ail broyée
- Sel, poivre

Méthode

1. Mélanger tous les ingrédients et mettre au froid une heure (au moins) avant de servir.
2. Accompagner le poisson grillé, les aubergines ou les courgettes frites



Sauce Aioli

Ingrédients

- 3 gousses d'ail
- Sel
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 ¼ de tasse d'huile d'olive
- Jus de citron
- Moutarde en poudre

Méthode

1. Ecraser ail et sel, ajouter œufs et mêler
2. Incorporer huile, goutte à goutte, en remuant dans le robot
3. Ajouter jus de citron; saler et poivrer. Réfrigérer



Sauce Romesco

Ingrédients

- ¼ de tasse d'amandes effilées
- ½ gousse d'ail hachée
- ¼ - ½ cuillère à thé de Cayenne
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 petite tomate pelée, épépinée et hachée
- ¼ de tasse de vinaigre de vin

Méthode

1. Mettre en purée les amandes, l'ail, la Cayenne, le sel, la tomate et le vinaigre dans un robot.
2. Sans arrêter l'appareil, verser lentement l'huile, et continuer jusqu'à l'épaississement de la sauce. Réfrigérer



Marinades pour barbecue, 1^e partie : le monde

Ingrédients

Italienne

- ½ tasse de jus de tomate
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé de basilic séché
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- Sel et poivre au goût

Orientale

- 1/3 de tasse de sauce soya
- 1 cuillère à table de gingembre frais haché fin
- 1/3 tasse d'eau
- 2 cuillères à table de jus de citron
- 3 cuillères à table de miel
- 3 oignons verts hachés fin

Moyen-orientale

- 3 cuillères à table de jus de citron
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à table de gingembre frais haché fin
- 2 cuillères à table d'huile d'olive

- Sel et poivre au goût

Indonésienne

- ½ tasse de jus de citron
- ½ tasse de beurre d'arachide
- 2 cuillères à table de sauce soya
- 2 cuillères à table de moutarde de Dijon
- 3 cuillères à table de miel
- ½ tasse d'eau
- Gouttes de sauce Tabasco

Tandoori

- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à table d'huile végétale
- ½ tasse de yogourt nature
- ½ cuillère à table de gingembre frais haché fin
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de cumin
- 2 cuillères à table de jus de citron
- Sel et poivre au goût

*Toutes ces recettes servent à mariner et badi-
geonner durant la cuisson 2 lb (1 kg) de
viande de dindon ou toutes viandes blanches.*

Marinades pour barbecue, 2^e partie : les saveurs

Ingrédients

Aux herbes

- ¼ de tasse de jus de citron
- ¼ de tasse de vin blanc
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 cuillère à table de romarin séché
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 2 oignons verts hachés fin
- Sel et poivre au goût

Au yogourt

- ½ tasse de babeurre ou de yogourt nature
- 1 cuillère à table d'huile d'olive
- 1 cuillère à table de moutarde de Dijon
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé d'estragon séché
- Sel et poivre au goût

Aux fruits

- 1 cuillère à thé de jus de citron
- ½ tasse de yogourt aux pêches
- 1 cuillère à table de miel
- 1 cuillère à table de menthe
- Sel et poivre au goût

A l'orange

- ½ tasse de jus d'orange
- 1 cuillère à thé de zestes d'orange
- 2 oignons verts hachés fin
- 2 cuillères à thé d'estragon séché
- Sel et poivre au goût

Toutes ces recettes servent à mariner et badi-geonner durant la cuisson 2 lb (1 kg) de viande de dindon ou toutes viandes blanches

Rouille des Beaux-arts

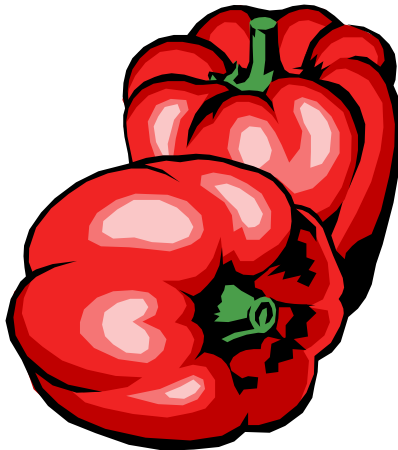
Art Gallery of Ontario

Ingrédients

- 2 piments rouges, grillés et pelés
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 2 à 3 tasses d'huile d'olive « extra vierge »
- 1 cuillère à thé de Cayenne
- 2 gousses d'ail, hachées
- Sel

Méthode

1. Dans un robot culinaire, rendre les piments en purée
2. Retirer du robot et filtrer la purée pour en enlever le liquide
3. Sans nettoyer le robot, ajouter les jaunes d'œufs et la moutarde
4. Broyer à vitesse moyenne pour 1½ minutes (au moins !)
5. Ajouter l'huile lentement; puis ajouter la purée de piments, le sel, l'ail et la Cayenne (jus de citron optionnel)
6. Pulser pour une minute de plus. Vérifier l'assaisonnement



Sauce salsa

Ingrédients

- 4 grosses tomates
- 3 oignons verts (échalotes) hachés (blanc et vert)
- ¼ de tasse de persil ordinaire ou de persil italien, haché
- 3 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 2 cuillères à table de jus de citron ou de lime
- 1 cuillère à table de piment fort haché (facultatif)
- Sel, poivre

Méthode

1. Couper les tomates en deux, presser pour égrener et hacher.
2. Déposer dans un bol moyen, incorporer le reste des ingrédients et laisser mariner 1 heure.
3. Accompagne les hamburgers, le bifteck et le poisson



A l'italienne : tartiner sur du pain rôti (bruschetta). Convient bien aux pâtes, chaudes ou froides; ajouter du parmesan. En trempette

*pour les nachos : incorporer à de la crème
sure.*

Sauce chinoise à la citrouille

Suzanne Caya

Ingrédients

- 2 citrouilles moyennes
- 5 tasses de sucre
- 3 tasses de vinaigre
- 1 cuillère à thé d'oignon haché fin par tasse de purée
- 1/8 à ¼ cuillère à thé de gingembre par tasse de purée
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1/8 à ¼ cuillère à thé de turmeric
- 1/8 à ¼ cuillère à thé de cari
- 4 à 5 cuillères à thé de paprika
- Quelques pincées de sel

Méthode

1. Vider la citrouille. Découper la chair en dés de 1 po, sans la pelure. Mettre dans une casserole et remplir d'eau à égalité des morceaux de fruit.
2. Faire bouillir 1½ heure à feu moyen. Égoutter et réduire en purée au robot culinaire. Le tout devrait produire 10 tasses de purée
3. Rajouter les autres ingrédients; mélanger le tout et faire bouillir 20 minutes. Épaissir avec 2 cuillères à table de fécule de maïs et un peu d'eau. Sceller chaud.

1 citrouille moyenne = ½ recette i.e. 8 petits pots

Pains, crêpes et muffins



Muffins aux bananes

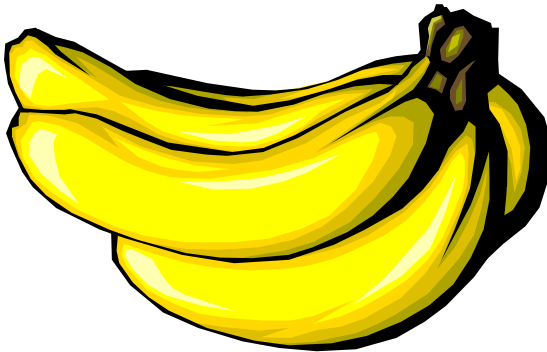
Grand Maman Margot

Ingrédients

- ¼ de tasse de beurre ramolli
- ¼ de tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 tasse de bananes très mures en purée (2-3)
- ¼ de tasse de lait
- 1 tasse de flocons de maïs
- 1 tasse de farine
- 1½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de sel
- 1/8 cuillère à thé de muscade
- ¼ de tasse de flocons de maïs (pour garnir)

Méthode

1. Mélanger dans l'ordre
2. Verser dans des moules à muffins.
3. Garnir de quelques flocons de maïs.
4. Mettre au four à 350°F pour 20 minutes



Muffins aux dattes

Ingrédients

Muffins

- ½ tasse de sucre brun
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à table de graisse végétale fondue
- 1 tasse de garniture de dattes (voir ci-dessous)
- 1½ tasse de son
- ¾ de tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de lait sûr ou de lait ba-beurre

Garniture de dattes

- 1 tasse de dattes hachées
- 1 tasse d'eau bouillante
- ½ tasse de sucre brun
- 1 cuillère à thé de jus de citron

Méthode

1. Dans un bol, mesurer le sucre, l'oeuf, le sel, la graisse végétale et la garniture de dattes.
2. Battre vigoureusement pour obtenir une pâte bien lisse.
3. Ajouter le son, la farine puis le bicarbonate de soude; enfin, le lait.
4. Remuer suffisamment pour bien humecter.
5. Graisser des moules à muffin et les remplir.
6. Laisser reposer 3 minutes.
7. Faire cuire à 375°F pendant 20 minutes.

Garniture

1. Mélanger et cuire à petit feu jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Muffins aux pommes

Gisèle Paquette

Ingrédients

Muffins

- 1 tasse de farine
- $\frac{3}{4}$ de tasse de flocons d'avoine
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade tassée
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de soda à pâte
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ muscade
- 1 tasse de pommes coupées en morceaux

- 1 cuillère à thé de zeste d'orange râpé
- $\frac{1}{3}$ de tasse d'huile végétale
- $\frac{1}{3}$ de tasse de jus de pomme Rougemont
- 1 oeuf

Garniture

- $\frac{1}{4}$ de tasse de flocons d'avoine
- $\frac{1}{4}$ de tasse de cassonade
- 2 cuillères à table de beurre

Méthode

1. Mélanger farine, flocons d'avoine, cassonade, levure chimique, soda à pâte, sel, muscade et zeste d'orange.
2. Dans un autre bol, battez au fouet l'huile et le jus de pomme.
3. Ajoutez cette préparation au mélange de flocons d'avoine et versez le tout dans des moules.
4. Mélangez les ingrédients de la garniture.
5. Saupoudrez sur les muffins.
6. Cuire 18 minutes à 350°F

Muffins au bleuets

Ingrédients

- 1 tasse de cassonade
- $\frac{3}{4}$ de tasse de flocons d'avoine (grauau)
- $\frac{2}{3}$ de tasse de farine
- 1 cuillère à table de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de cannelle
- Zeste d'orange (ou de citron)
- 1 tasse de lait
- 1 oeuf
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'huile
- 1 tasse de bleuets (ou fraises, framboises)

Méthode

1. Préchauffer le four à 375°F
2. Mélanger les ingrédients
3. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dents se retire sec du muffin (18-22 minutes)



Muffins aux pommes et à la cannelle

Ingrédients

Pour le dessus des muffins

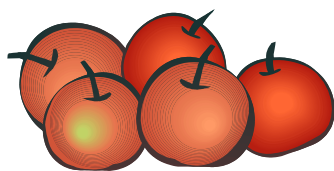
- 2 cuillères à table de cassonade
- ½ cuillère à thé de cannelle
- 2 cuillères à table de flocons d'avoine (grau)

Muffins

- 1 œuf
- 3 cuillères à table de sucre
- ½ tasse de lait
- 3 cuillères à table de beurre fondu
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 pommes (Cortland) pelées, épépinées et coupées en petits cubes

Méthode

1. Dans un bol, mélanger cassonade, cannelle et flocons d'avoine. Réserver.
2. Dans un second bol, mélanger œuf, sucre, lait et beurre fondu.
3. Dans un troisième bol, tamiser farine et poudre à pâte. Incorporer au précédent mélange. Ajouter les cubes de pommes.
4. Verser dans les moules à muffins. Y saupoudrer le mélange de cassonade, cannelle et grau.
5. Cuire environ 30 à 35 minutes à 350°



Muffins à la citrouille

Ingrédients

- 1 gros oeuf battu
- ½ tasse purée de citrouille
- ½ tasse de lait
- ¼ de tasse de beurre fondu
- 2 cuillères à table de zeste d'orange
- 2/3 de tasse de sucre
- 1½ tasses de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé cannelle
- ½ cuillère à thé muscade râpée
- ½ tasse de noix ou raisins secs
- Un peu de cassonade

Méthode

1. Dans un grand bol mélanger l'oeuf, la purée de citrouille, le lait, le beurre fondu et le zeste d'orange.
2. Dans un autre bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel, la cannelle, la muscade.
3. Incorporer les ingrédients secs au premier mélange sans trop brasser.
4. Remplir moules a muffins.
5. Saupoudrer de cassonade.
6. Cuire au four à 350°F, 25 à 30 minutes



Pain blanc (base)

Ingrédients

- ½ tasse d'eau tiède
- 2 cuillères à thé de sucre
- 2 paquets de levure Fleishman traditionnel
- 1 ¾ de tasse liquide (eau, ou eau et lait)
- 2 cuillères à table sucre
- 1 cuillère à table sel
- 2 cuillères à table de graisse ou de beurre
- 6 ½ tasse de farine
- 1 oeuf

Méthode

1. Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède et laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Dans un autre bol, dissoudre le sucre et le sel dans le liquide (eau, ou eau + lait).
3. Faire une fontaine dans la farine, y verser la levure et le liquide dans lequel le sucre et le sel ont fondu, et l'oeuf.
4. Battre avec 1 branche de la mixette électrique au lieu de 2 en faisant entrer de l'air et de la farine en tournant.
5. Pétrir sur une planche.
6. Beurrer le plat dans lequel la pâte va lever.
7. Lever dans un endroit tiède environs 1½ heure.
8. Mouler et faire lever une 2e fois.
9. Cuire au four 350°F

*Truc : Mettre la pâte dans un four tiède.
Mettre 1 bol d'eau bouillante pour faire de
l'humidité - la pâte lève mieux. Si vous avez
5 heures de libre je vous aiderai à le faire.*

Pain aux olives

Ingrédients

- 1½ tasse d'eau chaude (240° F ou 115° C)
- 1½ cuillère à table de levure sèche
- 4 tasses de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de sel
- ¾ de tasse d'olives noires dénoyautées et tranchées grossièrement
- 2 cuillères à table d'huile d'olive

Méthode

1. Dans un bol, mélanger l'eau, la levure et 1 cuillère à table (15 ml) de farine. Couvrir et laisser reposer 5 minutes à température ambiante.
2. Prendre soin de changer la lame du robot culinaire pour l'accessoire qui sert à pétrir. Dans le bol du robot culinaire, mélanger le reste de la farine, le sel et les olives. Ajouter le mélange de levure dans l'appareil en marche et l'huile d'olive. Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.
3. Déposer la pâte dans un grand bol enfariné. Couvrir et laisser gonfler 45 minutes dans un endroit tiède. Découvrir et donner un coup de poing dans la pâte.
4. Pétrir 1 minute. Enfariner la pâte légèrement et la déposer dans une assiette à tarte de 8 po (20 cm), enfarinée.
5. Déposer dans un endroit fermé, comme le four à micro-ondes, et laisser gonfler 50 minutes.
6. Préchauffer le four à 400° F (200° C).
7. Cuire au four de 30 à 35 minutes. Lorsque l'on frappe le pain, le son devrait être creux. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur une grille.

Pailles au fromage

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- $\frac{3}{4}$ cuillère à thé de poudre à pâte
- $\frac{3}{4}$ cuillère à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de Cayenne
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de poivre
- 6 cuillères à table de beurre
- 1 tasse de fromage fort râpé
- 3 cuillères à table de parmesan
- 2 à 3 $\frac{3}{4}$ cuillères à table de lait

Méthode

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et le poivre; y émietter le beurre et le fromage.
2. Ajouter du lait au besoin
3. Abaisser la pâte et la tailler en bandes de 1/3 de po. de largeur et 3-4 po. de longueur, ou encore en biscuits de 1 po. carré
4. Déposer sur une tôle beurrée
5. Cuire au four à feu doux, 350°F environ, 10-15 minutes



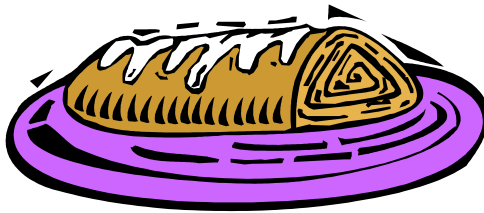
Crêpes (recette de base)

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- ¼ de tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à table de beurre fondu
- 1½ tasse de lait
- 1 pincée de sel
- 3 œufs battus

Méthode

1. Mélanger farine, sucre et sel.
2. Battre dans un bol les œufs, le lait, le beurre fondu et les ingrédients secs jusqu'à consistance onctueuse. Couvrir et laisser reposer 2 heures.
3. Verser un peu de mélange dans la crêpière. Par un mouvement circulaire, étendre et couvrir entièrement le fond. Faire cuire jusqu'à ce que la crêpe soit dorée de chaque côté.
4. Donne 6 à 8 crêpes. Servir avec du sirop d'érable



Crêpes vénézuéliennes au maïs (« Cachapas »)

Marcos Gonzalez

Ingrédients

- 5 tasses de grains de maïs, non cuits (à peu près 5 épis)
- 1 tasse de lait
- 1½ cuillère à thé de sel
- ½ tasse de sucre
- ¼ de tasse de beurre
- 2½ cuillères à table de farine par tasse de préparation
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte par 5 tasses de préparation
- Jambon, fromage Havarti

Méthode

1. Broyer les grains de maïs au robot, en rajoutant aussi peu de lait que possible (à peu près 1 tasse)
2. Verser la mixture dans un bol; ajouter le sel, sucre, beurre, farine et poudre à pâte et battre au mélangeur électrique. Ajuster les quantités pour obtenir une préparation qui n'est pas trop liquide
3. Pour faire les crêpes : Ouvrir les fenêtres, ça va faire de la boucane
4. Sur feu moyen élevé, enduire un poêlon en fonte d'un peu d'huile végétale à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. Verser une louchée de préparation sur le poêlon; une fois dorée, retourner et brunir l'autre coté. Répéter tout ce processus (incluant l'huile) pour chaque crêpe.
5. Servir avec fromage et jambon

Note : Toutes les mesures sont très approximatives. Cette recette est très difficile à réussir : les crêpes collent facilement, la boucane

*peut être incommodante, etc... Mais quand
c'est réussi, ça vaut la peine !*

Crêpes flamboyantes aux fruits frais

Ingrédients

Crêpes

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à table de sucre
- 2 œufs
- 1 ¼ de tasse de lait
- 1 cuillère à thé d'eau de rose
- 1 cuillère à thé de zeste d'orange
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 cuillères à table de beurre fondu
- Fruits : ananas, kiwis, fraises en morceaux

Sauce au caramel

- 3 cuillères à table de beurre
- ½ tasse de cassonade
- 2/3 de tasse de sirop de maïs
- 2/3 de tasse de crème 35%
- 2/3 de tasse de lait
- 4 cuillères à table de jus d'orange
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille

Méthode

1. Tamiser farine et sucre
2. Battre les œufs
3. Incorporer le lait, l'eau de rose, et le zeste d'orange
4. Mettre le tout dans un mélangeur
5. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse
6. Incorporer le beurre fondu
7. Laisser reposer au frigo pendant une heure
8. Dans un poêlon beurré, cuire 18 crêpes de 15 cm de diamètre chacune
9. Farcir les crêpes avec les fruits frais en les pliant en trois
10. Sauce : Caraméliser le beurre et la cassonade. Ajouter sirop de maïs, crème et lait. Amener à ébullition.
11. Ajouter jus d'orange et vanille. Retirer du feu

Gâteaux



Gâteau au fromage

Hélène Jean

Ingrédients

- 500g de fromage à la crème
- 3 jaunes d'œufs
- 1/3 de tasse de sucre
- 2/3 de tasse de crème 35%
- 1 cuillère à table de vanille ou de Tia Maria
- 3 blancs d'œufs
- 1 fond de tarte cuit (8 ½ po.)

Méthode

1. Préchauffer le four à 300F
2. Passer le fromage, les jaunes d'œufs, le sucre, la crème et la vanille au robot pendant 3 minutes
3. Battre les blancs d'œuf en neige
4. Mettre la préparation au fromage dans un bol et y plier les blancs en neige
5. Verser dans le fond de tarte cuit; cuire de 1 à 1½ heures



Gâteau snobinette

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de cassonade
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 1½ tasses de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ tasse de lait

A déposer sur la pâte

- 2 blancs d'oeuf
- 2 tasses de cassonade

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Crémer le beurre et la cassonade
3. Ajouter les jaunes d'oeufs et l'essence de vanille
4. Tamiser les ingrédients secs et les ajouter au mélange en alternant avec le lait
5. Verser dans un moule (1L) graissé
6. Monter les blancs d'oeufs en neige
7. Y ajouter la cassonade
8. Déposer sur la pâte
9. Cuire au four à 350°F, 50-60 minutes

« Le meilleur » gâteau au chocolat

Ingrédients

Gâteau

- 1 tasse de farine tamisée
- 6 cuillères à table de cacao
- ½ cuillère à thé de sel
- ¼ cuillère à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de soda
- 10 cuillère à table de beurre doux mou
- 1 tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de vanille

- 2 gros œufs
- ½ tasse de crème sure tiède

Glaçage

- 4 cuillères à thé de café
- 3 cuillères à thé d'eau chaude
- 2 tasses de crème sure
- 20 carrés de chocolat mi-amer, haché
- 1/3 de tasse de beurre doux
- Copeaux de chocolat mi-amer

Méthode

1. Dans un bol, tamiser farine, poudre à pâte, cacao, sel, et soda. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre en crème; ajouter le sucre petit à petit en battant, puis la vanille, puis les œufs un à un, en battant bien après chaque.
2. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec la crème sure, et battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. Répartir la pâte dans 2 moules de 8 po de diamètre, graissés et tapissés de papier ciré. Lisser le dessus.
3. Cuire au four préchauffé à 350°F pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que le pourtour du gâteau se détache du moule. Laisser refroidir 5 minutes. Démouler, retirer le papier ciré. Laisser refroidir.
4. Glaçage : Dans un bol, mélanger café et eau chaude jusqu'à dissolution. Ajouter la crème sure et mélanger au fouet. Faire fondre, en brassant, le beurre et le chocolat haché dans un bain-marie. Au fouet, ajouter la préparation à la crème sure. Retirer du feu.
5. Pour assembler le gâteau : couper chaque gâteau refroidi horizontalement. Alternier gâteau et ½ tasse de glaçage. Couvrir les cotés du gâteau du reste du glaçage et décorer de copeaux de chocolat.

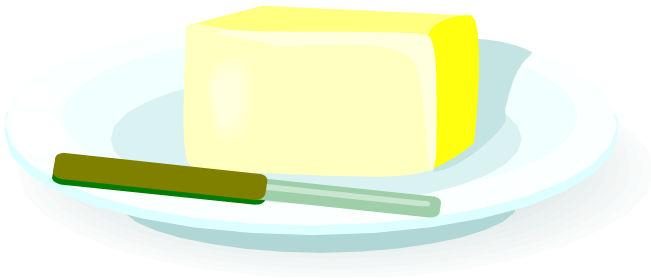
Gâteau au beurre et aux fruits secs

Ingrédients

- ¼ lb de beurre
- ½ de tasse de sucre
- 3 œufs
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à table de poudre à pâte
- ½ lb de fruits secs coupés en dés (abricots, dattes, etc.)

Méthode

1. Mélanger au malaxeur le beurre, le sucre, et y incorporer les œufs un à un
2. Ajoutez-y la farine et la poudre à pâte tamisées; mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène
3. Arrêter le malaxeur et ajouter les fruits secs; brasser le tout à l'aide d'une cuillère
4. Déposer dans un moule beurré et faire cuire au four à 450°F. Après 5 minutes, diminuer à 350°F et compléter la cuisson – plus ou moins 45 minutes.
5. Retirer du four et laisser refroidir. Attendre une heure avant de démouler



Gâteau froid

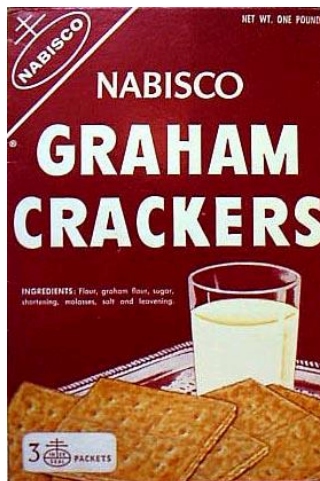
Maman Marguerite

Ingrédients

- 3 cuillères à table de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 lb de sucre en poudre
- $\frac{3}{4}$ de tasse de café fort
- 3 cuillères à thé de cacao
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de sel
- 1 lb de biscuits village au Graham, émiettés

Méthode

1. Fondre le beurre; ajouter le café puis les jaunes d'œufs battus, le cacao, le sucre en poudre et le sel.
2. Joindre les biscuits émiettés.
3. Verser dans un moule à pain tapissé de papier d'aluminium.
4. Couvrir; laisser prendre au froid avant de trancher



Gâteau au lait chaud

Mariette Tessier

Ingrédients

Gâteau

- 2 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à table de beurre
- ½ tasse de lait bouillant

Sauce Butter scotch

- ½ tasse de sirop de maïs
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de crème de table (18%)
- 3 cuillères à table de beurre

Méthode

1. Battre les oeufs en mousse.
2. Ajouter le sucre et battre pendant 5 minutes.
3. Incorporer d'un seul coup la farine, sel et poudre à pâte; bien mélanger.
4. Faire fondre le beurre dans le lait bouillant et verser l'un seul coup sur le mélange.
5. Les ingrédients secs et le lait chaud doivent être mélangés vite.
6. Cuire au four 350°F, 30 min. Moule couronne.
7. Sauce : porter à ébullition. Cuire lentement. Bouillir 2 minutes en tournant sans arrêt. Épaissie en refroidissant.

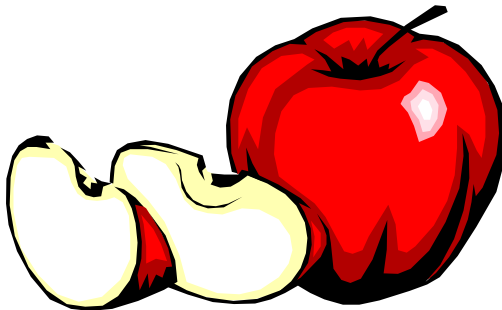
Gâteau pouding au pommes

Ingrédients

- 2 oeufs
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre blanc
- $\frac{1}{2}$ tasse d'huile végétale
- $1\frac{1}{2}$ tasse de farine
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte
- 3 cuillères à table de jus d'orange, de citron ou limonade
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre brun
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de cannelle
- 2 à 3 pommes pelées, coupées en morceaux

Méthode

1. Dans un bol, mélanger les œufs, le sucre blanc et l'huile.
2. Tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte.
3. Ajouter les ingrédients secs au mélange d'œufs.
4. Dans un autre bol, ajouter le jus, le sucre brun et la cannelle aux pommes.
5. Mélanger les pommes avec les autres ingrédients, et verser dans un moule beurré.
6. Cuire au four à 350°F, pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien cuit



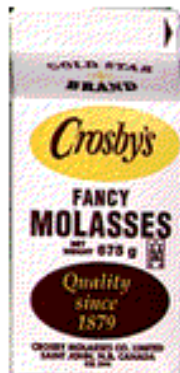
Gâteau à la mélasse

Ingrédients

- 2 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de mélasse
- ½ tasse de beurre fondu
- 1 cuillère à thé de gingembre moulu
- 1 cuillère à thé de clou de girofle moulu
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte diluées dans 4 cuillères à table d'eau bouillante
- 2 tasses de farine
- 1 tasse d'eau bouillante

Méthode

1. À la cuillère de bois, bien mélanger tous les ingrédients, sauf la farine et la tasse d'eau bouillante; puis incorporer la farine, et enfin l'eau bouillante
2. Cuire au four à 350°F pendant 45 minutes
3. Servir avec de la crème fouettée



Gâteau à la salade de fruits

Ingrédients

Gâteau

- 1½ tasse de sucre
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 boîte de 15 oz de salade de fruits

Garniture

- ¼ lb de beurre
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse de lait Carnation
- Vanille, noix de coco

Méthode

1. Mélanger le tout; placer dans un moule 9"x9"
2. Placer au four à 325°F, pour 35 minutes

Garniture

1. Bouillir 15 minutes
2. Ajouter vanille, noix de coco
3. Verser chaud sur le gâteau

Carrés aux dattes

Famille Tessier

Ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ de tasse de flocons d'avoine (ou avoine roulée)
- 2 cuillères à table d'eau froide
- 1 tasse de beurre
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé soda
- Sel
- 1 tasse de cassonade

Garniture

- 2 tasses de dattes hachées
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de vanille
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- 1 tasse d'eau froide
- 1 cuillère à table de fécule de maïs

Méthode

1. Défaire le beurre en crème et y incorporer la cassonade, la farine, le soda dissout dans l'eau froide et l'avoine roulée.
2. Déposer un peu plus de la moitié du mélange dans un lèchefrite beurrée mesurant à peu près 8 x 10 po.
3. Étendre la garniture aux dattes et recouvrir du reste de la pâte.
4. Cuire au four chaleur modérée jusqu'à dorée.
5. Garniture : Cuire ensemble. Aromatiser. Laisser refroidir



Carrés aux chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage
- 1/3 de tasse de cacao
- 1/3 de tasse de fécule de maïs
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- ½ cuillère à thé de sel
- 2/3 de tasse de sucre
- 2 blancs d'œufs
- ½ tasse de lait 2% évaporé
- ¾ de tasse de compote de pommes (Mott's, par ex.) non sucrée
- ½ tasse de sirop de maïs
- 1 cuillère à thé de vanille
- Glaçage au cacao (voir recette suivante)

Méthode

1. Dans un bol moyen, tamiser ensemble farine, cacao, fécule, levure, soda et sel. Incorporer le sucre et mettre de côté
2. Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs et le lait. Incorporer ensuite à l'aide d'un fouet : la compote de pommes, le sirop de maïs, et la vanille
3. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène
4. Verser dans un moule à gâteau carré de 2L (8 po) enduit de beurre ou de Pam.
5. Cuire à 350°F de 35 à 40 minutes (ou faire le test du cure-dent).
6. Laisser refroidir complètement; garnir avec le glaçage au cacao.

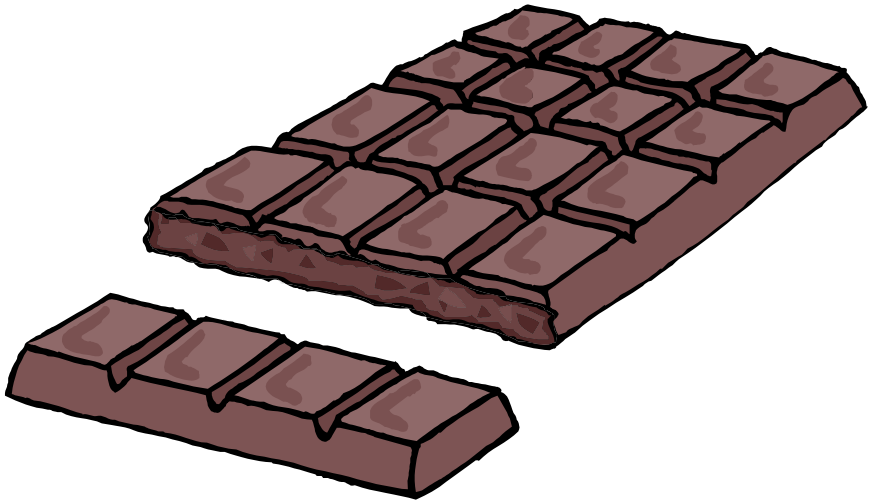
Glaçage au cacao

Ingrédients

- 1½ tasse de sucre en poudre
- 2 cuillères à table de cacao
- ½ cuillère à thé de vanille
- 5 cuillères à thé de lait (ou de café froid)

Méthode

1. Tamiser ensemble sucre et cacao. Ajouter vanille et lait (ou café) et mélanger pour obtenir une consistance onctueuse



Brownies de Nancy

Nancy Sylvestre

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre, fondu
- 1½ tasse de sucre
- 1½ cuillère à thé de vanille
- 3 œufs
- $\frac{3}{4}$ de tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de cacao
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ de tasse de noix de Grenoble hachées (facultatif)
- Glaçage (voir recette suivante)

Méthode

1. Mélanger le beurre, sucre et vanille dans un bol
2. Ajouter les œufs, et fouetter à l'aide d'une cuillère.
3. Séparément, mélanger farine, cacao, et poudre à pâte; ajouter le mélange aux œufs graduellement, jusqu'à obtention d'une consistance uniforme. Les noix sont ajoutées à ce stade-ci, si désirées
4. Verser la mixture dans un moule de 8 po carré
5. Cuire à 350°F pour 40 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau se sépare des rebords du moule
6. Étendre le glaçage une fois que les brownies ont tiédi

Conseil : Si vous utilisez un moule en verre, baissez la température de cuisson à 325°F

Glaçage au cacao pour les brownies de Nancy

Nancy Sylvestre

Ingrédients

- 1½ tasse de sucre en poudre
- 3 cuillères à table de beurre
- 3 cuillères à table de cacao
- 2 cuillères à table d'eau chaude
- ½ cuillère à thé de vanille

Méthode

1. Défaire le beurre en crème; rajouter le cacao, l'eau et la vanille. Rajouter le sucre et fouetter jusqu'à crémeux

Tourment d'amour

Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée ou surgelée

La confiture

- 1 petite noix de coco entière, décortiquée, la chair râpée finement
- 1 tasse de sucre de canne roux ou de cassonade
- 1 cuillère à table d'eau de noix de coco ou d'eau de source
- Zeste râpé d'un demi citron vert
- ½ cuillère à thé d'essence de vanille

Crème pâtissière

- 3 jaunes d'œufs
- ½ tasse de sucre
- 4 cuillères à table de farine
- 1 tasse de lait
- ½ cuillère à thé de rhum ou de vanille
- Muscade râpée au goût
- Cannelle moulue au goût

Le gâteau

- ½ tasse de beurre ramolli
- ¾ de tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- Soupçon de sel
- Les garnitures : sucre en poudre, cerise rouges confites, angélique confite

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F. Foncer de pâte un moule à rebords hauts de 1½ à 2 po.
2. Cuire dans une casserole la noix de coco râpée, sucre, eau, zeste et vanille jusqu'à épaississement (5 min.); réserver.
3. Battre jaunes d'œufs et sucre; ajouter farine, lait, et vanille. Cuire sur feu très doux; remuer sans faire bouillir. Retirer du feu. Mélanger avec la confiture de coco; ajouter muscade et cannelle; verser dans le moule
4. Battre le beurre en crème, ajouter le sucre et œufs un à un; incorporer progressivement la farine, poudre à pâte et le sel. Verser dans le moule sur l'autre préparation. Cuire environ 45 min.
5. À la sortie du four, saupoudrer de sucre en poudre; décorer de cerises et d'angéliques confites. Servir tiède ou froid

Carrés aux noix de Marguerite

Maman Marguerite Tessier

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de cassonade
- 1 tasse de farine
- 2 oeufs
- 1 tasse de cassonade
- 2 cuillères à table de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de noix de coco
- 1 tasse de pacanes
- Cerises confites

Méthode

1. Faire un fond de moule avec les trois premiers ingrédients
2. Cuire au four 350°F, 10 minutes
3. Mousse les oeufs
4. Ajouter la cassonade, la farine, poudre à pâte, noix et cerises
5. Mélanger
6. Verser le mélange sur un fond préparé
7. Cuire au four à 350°F, 25 minutes



Carrés aux bananes

Ingrédients

- ½ tasse de beurre mou ou fondu (ou graisse végétale)
- 1 tasse de sucre (ou cassonade)
- 3 œufs battus
- ¾ de tasse de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 3 cuillères à table de café instantané
- 1 tasse de bananes mûres, écrasées (2 ou 3 bananes)
- 1 cuillère à thé de jus de citron, d'orange ou limonade

Méthode

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le café.
2. Mélanger les bananes avec le jus.
3. Combiner le beurre, le sucre et les oeufs.
4. Ajouter peu à peu les ingrédients secs au mélange d'œuf, en alternant avec les bananes.
5. Dans un moule graissé, au four à 350°F pendant 30 à 40 minutes



Carrés aux noix

Ingrédients

Gâteau

- Graisse en quantité suffisante pour le moule
- 2 carrés de chocolat non sucré
- ½ tasse de beurre ou de margarine
- ½ cuillère à thé de vanille
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs bien battus
- ½ tasse de farine

- ½ tasse de noix de Grenoble concassées

Garniture

- 3 carrés de chocolat mi-sucré
- 1 cuillère à table de beurre
- 3 à 4 cuillères à table de crème 35%
- 1 noix de Grenoble par carré

Méthode

1. Graisser un moule carré de 8"; préchauffer le four à 350°F
2. Faire fondre le chocolat non sucré dans un bain-marie ou au micro-ondes (à faible intensité), en remuant souvent.
3. Dans un bol, défaire le beurre en crème; ajouter le chocolat fondu et la vanille
4. Bien mélanger
5. Incorporer le sucre petit à petit en mélangeant entre chaque addition
6. Ajouter les œufs; incorporer la farine graduellement et ajouter les noix
7. Étaler le mélange uniformément dans le moule
8. Cuire au four de 25-30 minutes
9. Préparer la garniture (faire fondre les ingrédients au micro-ondes, bien mélanger)
10. Étendre la garniture sur le gâteau, puis couper en carrés

Carrés aux cerises et aux brisures de chocolat

Ingrédients

- ½ tasse de beurre ramolli
- ½ tasse de cassonade bien tassée
- ½ tasse de sucre granulé
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine tout usage
- 1½ cuillères à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de sel
- ¾ de tasse de lait
- 1 tasse de cerises au marasquin, égouttées et coupées en quatre

- 1 paquet de 6 oz de brisures de chocolat mi-sucré

Glaçage

- ¼ de tasse de beurre
- 1 tasse de sucre en poudre
- 3 cuillères à table de crème 10%
- ½ cuillère à thé d'extrait de vanille

Méthode

1. Chauffer le four à 350°F et graisser légèrement un moule rectangulaire de 13 po x 9 po.
2. Dans un bol, bien battre ensemble beurre, la cassonade et le sucre granulé. Ajouter les œufs, un à la fois, et l'extrait de vanille.
3. Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange humide en alternance avec le lait, puis incorporer délicatement les cerises et brisures de chocolat
4. Verser la pâte dans le moule préparé et cuire pendant 25 à 30 minutes environ. Laisser refroidir complètement
5. Pour le glaçage : faire fondre ¼ de tasse de beurre dans une petite casserole et cuire jusqu'à ce qu'il soit de couleur noisette
6. Retirer du feu et ajouter immédiatement 1 tasse de sucre en poudre, 2-3 cuillères à table de crème 10% et ½ cuillère à thé

d'extrait de vanille. Bien battre pour obtenir un mélange lisse et crémeux

Baba au rhum vite fait

Ingrédients

Gâteau

- $\frac{3}{4}$ de tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure alsacienne (Oetker)
- 1 oz de lait

Sirop

- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de rhum

Méthode

1. Bien mélanger les ingrédients secs.
2. Ajouter oeufs et lait.
3. Battre 200 coups avec fouet.
4. Beurrer et fariner un moule couronne.
5. Four 350°F, 20 à 25 minutes.
6. Bouillir ingrédients du sirop 5 minutes
7. Au sortir du four, arroser le gâteau du sirop bouillant.
8. Réfrigérer
9. Garnir de crème chantilly ou de gelée d'abricots

Tarte gâteau au rhum et ananas

Gâteau préféré de Sylvain Tessier

Ingrédients

Gâteau

- 1 oeuf
- 1/3 de tasse de sucre
- 1½ cuillères à table d'eau
- ¼ cuillère à thé vanille
- 1/3 de tasse de farine
- ¼ cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

Garniture

- 4 jaunes d'oeufs
- ½ tasse de sucre
- 1¼ tasse de lait
- ½ tasse jus d'ananas
- 2 enveloppes de gélatine
- ¼ de tasse d'eau froide
- ¼ de tasse de rhum
- 1 tasse de crème 35%
- Ananas en tranches et écrasés

Méthode

1. Préchauffer le four à 375°F; graisser et enfariner un moule ressort
2. Battre l'oeuf 5 minutes, ajouter le sucre.
3. Ajouter les ingrédients secs. Cuire 12 min., refroidir.

Garniture

1. Mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, les ananas et le jus d'ananas
2. Cuire ces ingrédients au bain-marie; ajouter la gélatine (gonflée au préalable dans l'eau froide.) Refroidir.
3. Ajouter rhum et crème fouettée. Couvrir le gâteau.

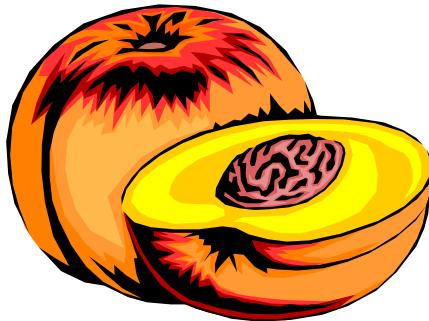
Croustade aux fruits (pommes ou pêches)

Ingrédients

- Pommes ou pêches
- 4 cuillères à table de sucre
- 2/3 de tasse de farine
- 2/3 de tasse de gruau
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 cuillère à thé de muscade
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre mou

Méthode

1. Préparer une garniture aux fruits dans un plat beurré avec les deux premiers ingrédients.
2. Mélanger la farine, le gruau, la cassonade, la cannelle et le sel avec le beurre. Étendre sur les fruits.
3. Placer au four de 20-30 minutes.
4. Servir chaud avec de la crème fouettée



Gâteau aux ananas

Ingrédients

- ¾ de tasse de beurre doux (ou graisse)
- 1½ tasse de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1½ tasses de farine
- 1½ cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 tasse d'ananas broyés, égouttés
- 1 cuillère à thé de beurre
- 2 carrés de chocolat mi-sucré

Glaçage

- 2 carrés de chocolat mi-sucré
- Beurre doux
- Sucre en poudre
- Crème 18%

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Préparer une pâte avec les 6 premiers ingrédients
3. Diviser la pâte en 2 parties
4. Dans une partie, ajouter l'ananas; dans l'autre, ajouter le chocolat fondu avec le beurre
5. Verser le mélange avec le chocolat dans un plat 13"x9" allant au four; verser le mélange aux ananas dessus
6. Cuire à 350°F, environ 40-50 minutes
7. Glaçage (facultatif) : fondre 2 carrés de chocolat avec du beurre; ajouter du sucre en poudre et de la crème

Gâteau aux carottes de St-Bonaventure

Maman Marguerite Tessier

Ingrédients

Gâteau

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- $\frac{3}{4}$ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$ tasse d'huile
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 tasse de carottes râpées
- $\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs
- $\frac{1}{2}$ boîte d'ananas égouttés
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix

Glaçage

- 1 paquet de 4 oz de fromage à la crème
- $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 cuillères à table de rhum

Méthode

1. Mélanger les oeufs, le sucre et l'huile.
2. Ajouter les fruits.
3. Verser les ingrédients secs; puis vider le tout dans un moule à pain graissé et enfariné.
4. Cuire au four à 350°F de 40-60 minutes.
5. Lorsque le gâteau est cuit, le couper en deux et étaler un glaçage au chocolat ou au fromage à la crème

Gâteau aux carottes de Montréal

Miriam Goldapple

Ingrédients

Gâteau

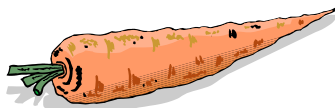
- 3 tasses de carottes râpées (à peu près 1 lb.)
- 2 tasses de sucre
- 1½ tasse d'huile végétale
- 4 œufs
- 2 tasses de farine tamisée
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de sodium
- 2 cuillères à thé de sel
- ½ tasse de pacanes hachées
- ½ tasse de raisins secs

Glaçage

- 2 tasses de sucre en poudre
- 8 oz de fromage à la crème
- 4 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à thé de vanille

Méthode

1. Combiner les ingrédients secs
2. Battre ensemble les œufs, l'huile et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Incorporer les ingrédients secs, puis les carottes, les raisins et les pacanes
3. Une fois bien mélangée, verser la pâte à gâteau dans un moule légèrement beurré.
4. Cuire à 325°F pour 1 ¼ heure.
5. Glaçage : Battre les ingrédients ensemble jusqu'à consistance crémeuse



Gâteau-minute au micro-ondes

Ingrédients

- ¼ de tasse de cacao
- 1/3 tasse d'eau chaude
- 1 tasse de sucre
- ¾ de tasse de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 oeuf
- 1/3 de tasse d'eau chaude
- 1/3 de tasse d'huile végétale
- 1 cuillère à thé de vanille

Méthode

1. Graisser un plat allant au four micro-ondes de 7"x5" (petit moule à pain en verre - Pyrex) et le tapisser d'une pellicule de plastique.
2. Dans un petit bol, mélanger le cacao et l'eau chaude.
3. Chauffer au four micro-ondes, à haute intensité, de 40 à 50 secondes.
4. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs
5. Ajouter le reste des ingrédients et le mélange de cacao
6. Bien mélanger.
7. Verser dans un moule et cuire au four micro-ondes, à haute intensité, pendant 6 à 8 minutes.
8. Refroidir et couvrir de votre glaçage préféré.

Donne 6 portions

Gâteau au brandy et amandes

Ingrédients

Gâteau

- 1 mélange à gâteau Duncan Hines doré "de lune"
- 1 tasse d'eau
- ½ tasse d'huile
- 4 oeufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 tasse de noix hachées

Garniture

- 1 tasse de sucre blanc
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de brandy (ou cognac, ou rhum)

Méthode

1. Graisser et enfariner un moule à gâteau des anges.
2. Y verser les ingrédients pour le gâteau et les mélanger.
3. Placer au four à 350°F, pour 45-50 minutes.
4. Pour la garniture : faire bouillir les ingrédients dès que le gâteau sort du four. Piquer le gâteau le plus possible, et verser le liquide chaud dessus.



Gâteau au beurre et aux fruits secs

Ingrédients

- ¼ lb de beurre
- ½ tasse de sucre
- 3 oeufs
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à table de poudre à pâte
- ½ lb fruits secs coupés en dés (abricots, dattes, etc.)

Méthode

1. Préchauffer le four à 450°F
2. Au malaxeur, mélanger le beurre, le sucre; incorporer les oeufs un à un
3. Ajouter la farine et la poudre à pâte tamisées
4. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène
5. Arrêter le malaxeur et ajouter les fruits secs
6. Brasser le tout à l'aide d'une cuillère
7. Déposer dans un moule déjà beurré et faire cuire au four à 450°F pendant 5 minutes
8. Diminuer la température à 350°F et compléter la cuisson 45 minutes
9. Retirer du four et laisser refroidir
10. Attendre au moins une heure avant de démouler

Gâteau aux fruits

Mme Dupuis, obtenue d'un cuisinier Français

Ingrédients

- ½ lb de raisins de corynthe
- ½ lb de raisins épépinés
- 1 orange et 1 citron, coupées dans 1 tasse de sucre et ¼ de tasse de Grand Marnier
- ¼ lb de cerises vertes + ¼ lb de cerises rouges
- ¼ lb d'ananas glacés + ¼ lb de citron glacé + ¼ lb de lime glacée + ¼ lb de citron et oranges glacés
- 1 tasse de noix de Grenoble
- 1 tasse d'amandes blanches hachées
- 4 tasses de farine
- 2½ cuillères à thé de bicarbonate de soude
- ¾ de cuillère à thé de cannelle, ¾ de cuillère à thé de clou de girofle, ¾ de cuillère à thé de macis ou muscade
- ¼ de tasse de brandy ou rhum
- 1 tasse de beurre doux
- 1 tasse de sucre brun
- 6 oeufs (jaunes battus, blancs en neige)

Méthode

1. Mettre le beurre doux en crème avec le sucre brun.
2. Rajouter 6 jaunes d'oeufs battus, le mélange orange/citron/Grand Marnier, la farine, puis les épices. Ajouter les 6 blancs d'oeufs battus en neige.
3. En dernier, ajouter les fruits enfarinés et les noix.
4. Verser dans un moule couronne beurré et enfariné ainsi que dans un petit moule à pain.
5. Cuire au four à 250°F pour 2 heures.

NB : Ajouter un plat d'eau bouillante dans le four, et arroser le gâteau de cognac de temps en temps durant la cuisson. Pour conserver le gâteau, le garder dans un contenant hermétique, placé bien au frais.

Pain à la citrouille glacé à l'orange

Ingrédients

- 1 tasse de farine de blé entier
- 2/3 de tasse de farine tout usage
- 1 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de muscade
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/3 de tasse de margarine molle
- 2/3 de tasse de sucre
- 1/2 cuillère à thé de vanille

- 2 oeufs
- 1 tasse de citrouille cuite (ou courges cuites -- fraîches ou en conserves)
- 1/3 de tasse d'eau
- 3/4 de tasse de raisins secs

Glaçage

- 2 cuillères à table de sucre en poudre
- 1/4 de tasse de jus d'orange

Méthode

1. Graisser et fariner légèrement un moule à pain de 9" x 5" (2 L).
2. Dans un petit bol, mélanger la farine de blé entier, la farine tout usage, la cannelle, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, la muscade et le sel.
3. Dans un grand bol, battre en crème la margarine; puis rajouter le sucre, les œufs (un à un) et la vanille. Ajouter la citrouille et incorporer en alternant le mélange d'ingrédients secs et l'eau jusqu'à consistance lisse. Incorporer les raisins secs et verser la préparation dans un moule.
4. Faire cuire au four à 350°F pendant 1h ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Retirer du four et laisser reposer dans le moule pendant 10 minutes. Démouler et placer sur une grille.

Glaçage

1. Piquer le pain chaud avec une fourchette. Mélanger le sucre en poudre et le jus d'orange et verser sur le pain.

2. Attendre que le pain soit bien refroidi avant de le couper.

Pouding au fruits

Ingrédients

- Fruits
- 4 cuillères à table de sucre
- 1½ tasse de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- ¼ de cuillère à thé de sel
- ¼ de tasse de beurre ou margarine
- ½ tasse de sucre
- 1 oeuf battu
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2/3 de tasse de lait

Méthode

- 1.** Préparer la garniture aux fruits en mélangeant les fruits et du sucre dans un moule en verre de 6 tasses beurré.
- 2.** Préparer la pâte à gâteau chaud et l'étendre sur les fruits.
- 3.** Gâteau chaud : préchauffer le four à 350°F.
- 4.** Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et mettre de côté.
- 5.** Défaire le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit uniforme.
- 6.** Ajouter l'oeuf et la vanille et battre jusqu'à ce que la préparation soit légère.
- 7.** Incorporer graduellement les ingrédients secs en alternant avec le lait.
- 8.** Étendre sur les fruits.
- 9.** Cuire à feu modéré jusqu'à ce que le gâteau soit doré (environ 40 minutes).

Pouding chômeur

Maman Marguerite Tessier

Ingrédients

Sauce

- 2 tasses de cassonade
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1½ tasses d'eau
- 2 cuillères à thé de beurre

Gâteau

- 1 tasse de farine
- 1½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de sel
- ½ tasse de sucre
- 1 cuillère à table de graisse
- 1 oeuf battu
- 1/3 de tasse de lait
- ½ tasses de noix de coco

Sauce

1. Faire bouillir 8 à 10 minutes. Tiédir.

Méthode

1. Défaire le sucre et la graisse en crème, ajouter l'oeuf battu et bien mélanger.
2. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait.
3. Battre jusqu'à mélange homogène.
4. Étendre dans un plat carré de 8 po graissé.
5. Verser soigneusement la sauce sur la pâte.
6. Parsemer de noix de coco.
7. Cuire au four 350°F environ 35 min.
8. Servir chaud avec crème ou crème glacée.

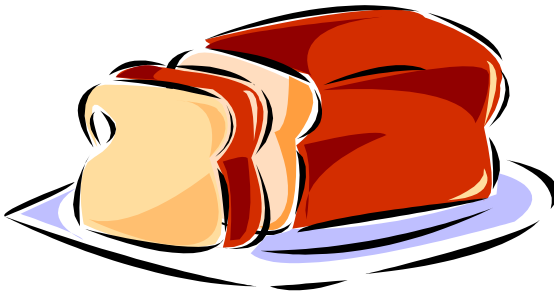
Pouding au pain

Ingrédients

- 12 tranches de pain beurrées dans 1 plat graissé
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 2/3 de tasse de sucre
- 3 tasses de lait
- 1 tasse de crème 15%
- Raisins secs
- Rhum
- Muscade

Méthode

1. Chauffer lait, crème et sucre.
2. Ajouter jaunes d'œufs battus et vanille.
3. Zeste d'orange.
4. Four 350°F 1 heure



Petits choux à la crème de marrons

Ingrédients

Pâtes à choux

- ½ tasse de lait
- ¼ de tasse de beurre
- ½ tasse de farine
- 2 oeufs

Crème de marrons

- ¾ de tasse de crème 35%
- 1 boîte de 227g (8 oz) de crème de marrons

Sauce au chocolat

- 1 paquet de 175g (6 oz) de chocolat mi-amer
- 1 tasse de crème 15%
- Quelques fruits frais

Méthode

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Chauffer le lait et ajouter le beurre. Amener au point d'ébullition.
3. Ajouter la farine d'un seul coup. Bien mélanger et retirer du feu.
4. Incorporer les oeufs, un à un; bien brasser entre chaque addition.
5. Placer environ 1 cuillère à thé de pâte sur une plaque à biscuits beurrée.
6. Cuire à 400°F 15 minutes; réduire la chaleur à 350°F et poursuivre la cuisson 8 minutes. Refroidir
7. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la crème de marrons.
8. Placer le chocolat et la crème dans la partie supérieure du bain-marie; faire fondre en mélangeant bien.
9. Pour servir, séparer les choux en deux et enlever l'excédent de pâte.
10. Garnir les choux avec 1 cuillère à table de crème de marrons.
11. Servir environs trois choux garnis par personne avec 3 cuillères à table de sauce au chocolat.
12. Décorer de fruits frais.

Gâteau aux courgettes

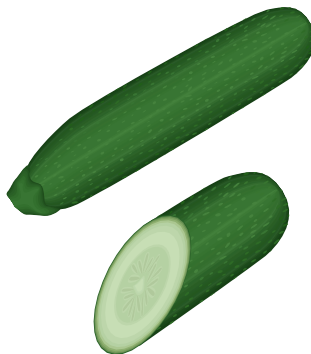
Madame de Shawinigan

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
 - 1 tasse de cassonade
 - 2½ tasses de farine
 - 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
 - 1 cuillère à thé de poudre à pâte
 - 1 cuillère à thé de cannelle
 - 1 cuillère à thé de gingembre
 - ½ cuillère à thé de clou de girofle
 - ¼ de cuillère à thé de sel
- 1 tasse d'huile
 - 3 oeufs
 - 1 cuillère à table de vanille
 - 2 tasses de courgettes râpés et pelés
 - ½ tasse de raisins secs
 - ½ tasse de dattes hachées
 - 1 tasse de noix de Grenoble (facultatif)
 - 2 cuillères à thé de zeste d'orange

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol mettre le sucre, la farine, la cassonade, et les autres ingrédients secs. Bien mêler.
3. Dans un autre bol, battre les oeufs, l'huile et la vanille.
4. Mélanger avec les ingrédients secs; ajouter les fruits.
5. Placer au four 50 minutes



Gâteau au lait chaud

Hélène Jean

Ingrédients

Gâteau

- 2 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ tasse de lait chaud
- 1 cuillère à thé de beurre
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Sauce

- ¼ de tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade
- ½ boîte de lait Carnation

Méthode

1. Procéder très vite !
2. Mélanger les œufs et le sucre; y ajouter la farine et le sel
3. Réchauffer le lait et la cuillère de beurre au four micro-ondes
4. Mettre le tout au four



Gâteau aux bananes et au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de bananes mûres (environ 2 bananes)
- 2 œufs
- ½ tasse d'huile végétale
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de sucre
- 1½ tasse de farine tout usage
- 1½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de brisures de chocolat ou raisins secs ou dattes

Méthode

- 1.** Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à gâteau de 8 po (20 cm) de diamètre. Beurrer le papier et enfariner les moules.
- 2.** Dans un grand bol, mettre ensemble les bananes, les œufs, l'huile, l'essence de vanille et le sucre. Fouetter au batteur électrique pour bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs, sauf le chocolat. Incorporer en fouettant au batteur électrique. Incorporer le chocolat à la spatule.
- 3.** Verser la pâte dans le moule préparé. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- 4.** Passer la lame d'un couteau tout autour du moule pour bien dégager le gâteau. Laisser tiédir 10 minutes. Démouler le gâteau sur une grille pour refroidir.

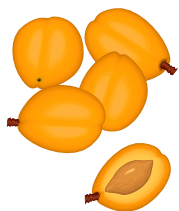
Gâteau à la compote de pommes avec garniture de confiture d'abricots

Ingrédients

- ¾ de tasse de compote de pommes chaude
- 1 cuillère à thé de bicarbonate
- 1/3 de tasse de beurre ou margarine
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de raisins secs
- ½ tasse de noix hachées
- ¼ cuillère à thé de clou de girofle
- ¼ cuillère à thé de cannelle
- 1 pincée de sel
- Confiture d'abricots

Méthode

1. Chauffer la compote de pommes au four à micro-ondes. Ajouter le bicarbonate. Réserver.
2. Dans un bol, défaire le gras en crème. Ajouter le sucre, les raisins, les noix et la farine.
3. Ajouter le mélange de compote de pommes et de bicarbonate tiédi.
4. Mettre dans un moule rond beurré de 8 po et cuire au four à 350°F, pendant environ 35 à 45 minutes.
5. Démouler et couvrir de confiture d'abricots chaude



Gâteau grec à la semoule

Ingrédients

Gâteau

- 1 tasse de beurre doux
- 1 tasse de sucre
- 6 œufs
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de semolina fine (crème de blé)
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 12 amandes entières

Sirop

- 3 tasses d'eau
- 2½ tasses de sucre
- 2 cuillères à table de jus de citron

Méthode

1. Pour le sirop : Dans une casserole, faire bouillir tous les ingrédients 5 minutes et laisser reposer à la température de la pièce.
2. Préchauffer le four à 375°F (190°C). Beurrer généreusement un moule rectangulaire de 13 x 9 po (33x 23 cm).
3. Au batteur électrique, battre en crème le beurre et le sucre 2 minutes.
4. Ajouter les œufs et l'essence de vanille, battre 3 minutes.
5. Ajouter la farine, la semolina et la poudre à pâte, bien mélanger à la cuillère de bois.
6. Verser dans le moule et cuire au four environ 30 minutes. Sortir du four et couper en 12 rectangles.
7. Verser le sirop tiède sur la surface du gâteau. Piquer une amande dans chaque morceau. Attendre une heure avant de servir.

Gâteau aux trois laits (« Torta tres leches »)

Maria Antonieta Guerra

Ingrédients

Les laits

- 1 boîte de lait condensé
- 1 boîte de lait évaporé
- 250 ml de crème

Gâteau

- 8 œufs (séparés)
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de sucre

Garniture

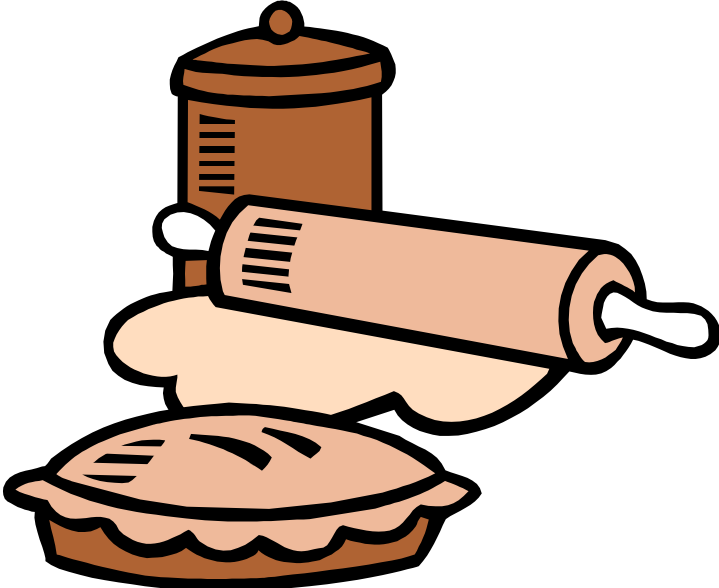
- 4 blancs d'œufs
- ½ tasse de sucre

Méthode

- 1.** Pour le mélange de gâteau : dans un bol, battre les blancs d'œufs en neige; rajouter le sucre, puis les jaunes, puis la farine
- 2.** Dans un moule beurré, verser le mélange de gâteau
- 3.** Placer au four 30 minutes, jusqu'à le dessus soit doré (et un couteau en ressorte propre)
- 4.** Préparer le mélange de laits en les battant ensemble
- 5.** Ayant ressorti le gâteau cuit du four, verser le mélange de lait dessus
- 6.** Pour la garniture : battre 4 blancs d'œufs en neige; incorporer ½ tasse de sucre, puis étaler sur le gâteau Mettre au four 5 minutes pour dorer



Tartes



Pâte à tarte

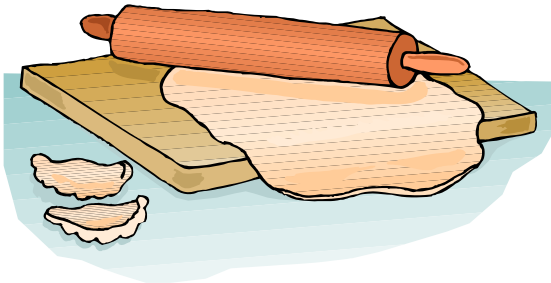
Soeurs de la Congrégation

Ingrédients

- 1 lb de Crisco ou Tender Flake
- 4 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 oeuf battu
- 1 cuillère à table de vinaigre
- 1 tasse d'eau glacée

Méthode

1. Tamiser la farine; mesurer, puis ajouter le sel. Mesurer, puis mettre dans un plat
2. Ajouter la graisse sortant du réfrigérateur
3. À l'aide de 2 couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce que les morceaux soient de la grosseur d'un pois
4. Mesurer l'eau; ajouter l'oeuf et le vinaigre
5. Faire entrer dans la pâte
6. Mettre au réfrigérateur pour plusieurs heures



Donne 5 tartes

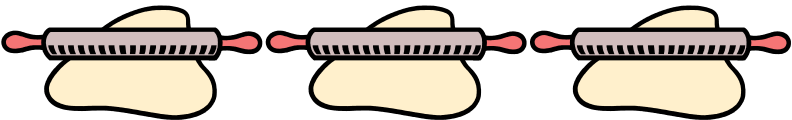
Pâte à tarte non roulée

Ingrédients

- 1½ tasse de farine
- 1½ cuillère à thé de sucre
- ¾ cuillère à thé de sel
- ½ tasse d'huile
- 3 cuillères à table de lait froid

Méthode

1. Tamiser farine, sucre et sel
2. Combiner huile et lait; battre jusqu'à crémeux
3. Verser d'un coup dans le mélange de farine
4. Presser dans une assiette à tarte
5. Pour une croûte cuite, piquer la surface et cuire 10-15 minutes à 425°F
6. Pour une croûte non cuite, remplir tel que désiré; cuire 400°F pour 15 minutes puis réduire à 350°F



NB : la croûte non cuite ne se conserve pas

Tarte au caramel de la famille Tessier

Ingrédients

- 1 tasse de cassonade pâle
- Beurre
- 1 tasse d'eau chaude
- 1 cuillère à table comble de fécule de maïs
- ¼ de tasse d'eau froide
- 1 cuillère à table de vanille
- Croûte à tarte cuite
- Crème fouettée

Méthode

1. Caraméliser la cassonade avec un peu de beurre (poids d'un oeuf)
2. Éclaircir avec l'eau chaude
3. Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide; ajouter au premier mélange
4. Bouillir jusqu'à épaississement
5. Ajouter un petit morceau de beurre et la vanille
6. Verser dans la croûte cuite
7. Garnir de crème fouettée

Tarte au fromage

Angèle Lavoie

Ingrédients

Croûte

- 1½ tasse de biscuits Graham émiettés
- ¼ de tasse de beurre fondu
- ¼ de tasse de sucre en poudre

Garniture

- 1 paquet de 8 oz de fromage à la crème
- ½ tasse de sucre
- 1 paquet Dream Whip préparé
- Cerises ou fraises pour tarte

Croûte

1. Mélanger les ingrédients.
2. Cuire au four 9 minutes.

Garniture

1. Mélanger les ingrédients
2. Répandre dans la croûte.
3. Placer les cerises/fraises par-dessus.

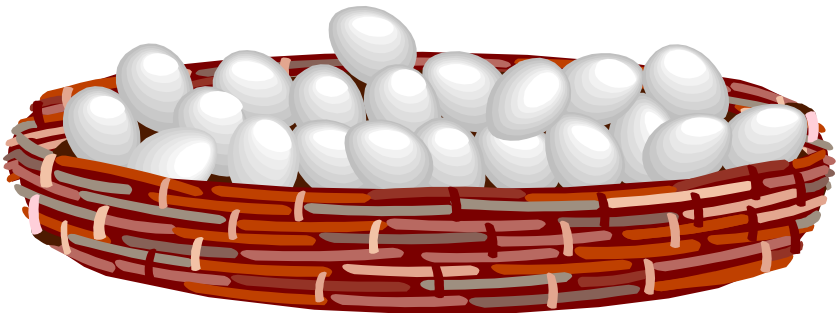
Tarte aux oeufs

Ingrédients

- 2 tasses de lait
- 3 oeufs
- ½ tasse de sucre
- Fond de tarte tout fait
- 1 pincée de muscade

Méthode

1. Chauffer le lait. Tiédir.
2. Battre les oeufs avec le sucre. Ajouter le lait tiède.
3. Badigeonner une abaisse de blanc d'oeufs avant d'ajouter la préparation
4. Saupoudrer de muscade râpée
5. Cuire au four 350°F pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le liquide devienne solide et la croûte dorée



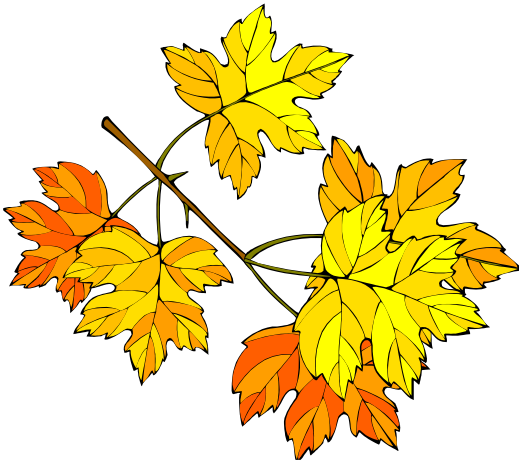
Tarte au sirop d'érable

Ingrédients

- 1¼ tasse de cassonade pâle
- ½ tasse de crème à 35%
- 1/3 de tasse de sirop d'érable
- 1 oeuf extra gros, à la température ambiante
- 1 cuillère à table de beurre ramolli
- 1 croûte à tarte précuite, de 9" de diamètre

Méthode

1. Environ 6 portions
2. Préchauffer le four à 350°F
3. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les cinq premiers ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit lisse
4. Verser dans la croûte à tarte
5. Cuire au four à 350°F pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que la garniture ait pris
6. Servir à la température ambiante



Tarte express à l'ancienne (citrouille)

Ingrédients

- 2/3 de tasse de cassonade
- ½ cuillère à thé de cannelle
- ¼ cuillère à thé de gingembre
- ¼ cuillère à thé de sel
- ¾ de tasse de lait
- 2 oeufs
- 1 tasse de purée de citrouille
- 1 abaisse de pâte à tarte non cuite ou 1 croûte de gâteau au fromage à la citrouille
- 2 cuillères à table de sucre
- 1 tasse de crème sure

Méthode

1. Mélanger la cassonade, la cannelle, le gingembre, le sel.
2. Ajouter le lait ainsi que les oeufs et battre jusqu'à ce que le tout soit homogène.
3. Incorporer la purée de citrouille.
4. Étendre cette garniture dans l'abaisse et égaliser le dessus.
5. Mettre au four sur la grille du bas et faire cuire à 375°F pour 40 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit ferme quand on remue la tarte.
6. Mélanger le sucre à la crème sûre et étendre sur la tarte chaude.
7. Remettre au four 5 minutes.
8. Laisser refroidir sur une grille à la température de la pièce. Servir tiède.

Préparation : 10 min.; cuisson : 40 minutes; 6 portions

Tarte impossible

Tante Roberte J. Fagnan

Ingrédients

- 4 oeufs
- 2 tasses de lait
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre mou
- 1 cuillère à thé de vanille
- Muscade râpée

Méthode

1. Passer au robot 4 minutes
2. Verser dans un moule en verre de 10 pouces graisse.
3. Cuire au four à 350°F, 45 minutes

Tarte au sucre de la famille Tessier

Ingrédients

- 1 abaisse de tarte non cuite
- 2 tasses de cassonade foncée
- 2 oeufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 4 cuillères à table de crème 35%
- ½ tasse de flocons d'avoine (grauau)
- 1 cuillère à table de fécule de maïs

Méthode

1. Mélanger les ingrédients et verser dans l'abaisse de tarte
2. Cuire au four 350°F jusqu'à doré.



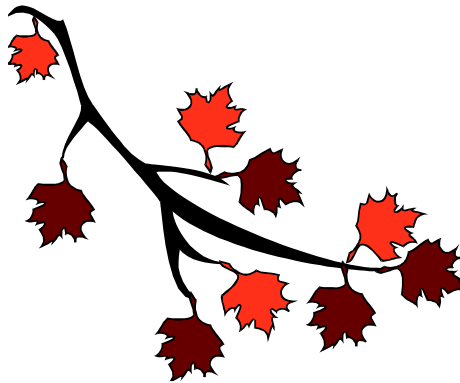
Tarte au sirop d'érable à la Québécoise

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte brisée
- 1½ tasse de noix de Grenoble
- 1 tasse de sirop d'érable
- 2 œufs légèrement battus
- 6 cuillères à table de beurre fondu
- 1 cuillère à table de farine
- 1 pincée de sel

Méthode

1. Abaisser la pâte; la recouvrir de noix de Grenoble; déposer dans une assiette à tarte profonde; réserver
2. Dans un bol, travailler ensemble œufs battus, farine, sirop d'érable, sel et beurre fondu
3. Verser la préparation dans l'assiette à tarte. Cuire 15 minutes à 400°F, réduire la température à 350°F et cuire 25 minutes.
4. Servir tiède avec de la crème glacée ou de la crème fouettée



Tarte campagnarde

Coup de pouce

Ingrédients

- 1 tasse de crème champêtre 35%
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sirop d'érable
- $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade
- 4 cuillères à table de fécule de maïs
- 4 cuillères à table d'eau froide
- 1 cuillère à table de beurre
- 1 abaisse de tarte cuite

Méthode

1. Dans une casserole, faire bouillir le sirop, cassonade et crème – 3 minutes sur feu moyen élevé
2. Délayer la fécule dans l'eau froide et verser sur le sirop. Ajouter le beurre et bien mélanger
3. Réduire à feu doux et continuer la cuisson en remuant constamment, jusqu'à obtention d'un mélange lisse (environ 2 minutes)
4. Retirer du feu, laisser tiédir
5. Verser le mélange sur fond de tarte. Laisser refroidir 6 heures au frigo avant de servir

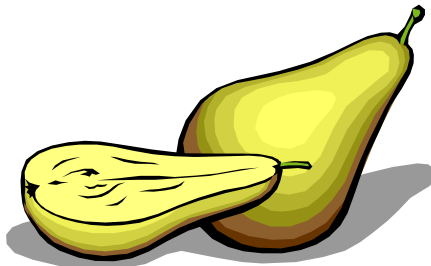
Tarte Tatin (pommes ou poires)

Ingrédients

- 2-4 cuillères à table de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 6 à 8 pommes Cortland en quartiers
- ½ tasse de sucre
- 1/3 de tasse d'eau
- 1 abaisse de tarte non cuite

Méthode

1. Faire revenir dans le beurre et la cassonade les pommes Cortland. Faire refroidir quelques minutes.
2. Au four micro-ondes, faites fondre le sucre dans l'eau (créant ainsi du caramel)
3. Dans une assiette de pyrex de 10 pouces, cuire jusqu'à ambre (couleur dorée) environ 7 ou 8 minutes (après 5 minutes, vérifier à chaque minute pour ne pas brûler le sucre).
4. Verser les pommes sur le caramel sans le liquide des pommes et de la cassonade.
5. Déposer sur le dessus une abaisse de pâte à tarte. Rentrer le rebord à l'intérieur de l'assiette. Cuire au four 350° jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
6. Au sortir du four, après quelques minutes, renverser dans une assiette. Attention à la manœuvre pour ne pas se brûler.



Biscuits



Biscuits au gruau que maman aimait tant

Ingrédients

- 1 1/3 de tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de cassonade
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de graisse
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1½ tasse de flocons d'avoine (gruau)
- ¾ de tasse de noix de Grenoble

Méthode

1. Préparer les ingrédients secs.
2. Défaire le beurre, la graisse, la cassonade, la vanille et l'oeuf.
3. Y ajouter les ingrédients secs, le gruau et les noix.
4. Bien mélanger.
5. Déposer par cuillerées sur une plaque à biscuits.
6. Cuire au four à 350°F de 10-15 minutes.

Biscuits à la citrouille

L'enfant dans son assiette, Lyne Desaulniers

Ingrédients

- ½ tasse de graisse
- 1¼ tasse de cassonade
- 2 oeufs battus
- 2½ tasses de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de muscade
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de gingembre
- 1½ tasse de purée de citrouille
- 1 tasse de raisins secs
- 1 tasse de noix de Grenoble

Méthode

1. Défaire la graisse en crème.
2. Ajouter la cassonade et les oeufs.
3. Tamiser les ingrédients secs ensemble et les incorporer au mélange précédent en alternant avec la purée de citrouille.
4. Ajouter les raisins et les noix.
5. Déposer à la cuiller sur une tôle graissée.
6. Cuire au four à 375°F de 12 à 20 minutes selon la grosseur.



Biscuits au amandes

Caroline Barsoum

Ingrédients

- 2 tasses d'amandes (avec la pelure)
- 1 ¼ de tasse de farine
- ¼ de tasse de sucre
- 1 tasse de beurre (seulement)
- 1 cuillère à thé de vanille
- ½ cuillère à thé d'essence d'amandes

Méthode

1. Grossièrement réduire les amandes en poudre, en laissant quelques morceaux plus gros.
2. Mélanger les amandes, la farine et le sucre.
3. Ajouter le beurre, la vanille et l'essence d'amandes.
4. Mélanger avec les doigts.
5. Former la pâte en boule et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
6. Sortir du réfrigérateur et former en petites boules, puis en croissants. Ils ne grossiront pas pendant la cuisson, vous pouvez donc les placer proches sur la tôle à biscuits pour la cuisson
7. Cuire au four à 350°F pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à peine grillés.
8. Lorsqu'ils sont encore chauds, saupoudrer de sucre en poudre.

NB : Ces biscuits brûlent facilement, faire bien attention de ne pas les laisser trop griller

Biscuits ermite

Perspectives

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre
- 1½ tasses de cassonade
- 2 oeufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 cuillères à table de lait
- 1 tasse raisins secs
- 1 tasse de noix de Grenoble
- 1 tasse de dattes hachées
- 2 tasses de farine
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de bicarbonate
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de muscade

Méthode

1. Chauffer le four à 350°F.
2. Graisser les plaques à biscuits.
3. Battre ensemble jusqu'à ce que le mélange soit léger, le beurre, la cassonade et les oeufs.
4. Ajouter la vanille et le lait en brassant.
5. Ajouter les fruits.
6. Tamiser les ingrédients secs et ajouter à la préparation en mélangeant avec une cuillère de bois.
7. Déposer la pâte sur les plaques par cuillerées.
8. Cuire 15 à 18 minutes.

Biscuits frigidaire

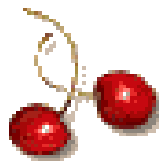
Denise Cloutier Tessier

Ingrédients

- 1 tasse de beurre doux
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 1½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de sel
- 2/3 de tasse de noix de Grenoble hachées
- Sucre - fruits confits ou cerises

Méthode

1. Mêler beurre, cassonade, sucre, oeuf, vanille et cerises en petits morceaux.
2. Tamiser farine, poudre à pâte et sel.
3. Façonner en rouleaux.
4. Réfrigérer.
5. Four 350°F
6. Saupoudrer de sucre.
7. Cuire 8 à 10 minutes.



Biscuits chinois aux amandes

Lisette Gervais

Ingrédients

- ½ tasse de shortening
- ½ tasse de sucre
- 2 cuillères à table de sirop de maïs
- 1½ cuillère à table d'extrait d'amande
- 1½ tasse de farine
- ¾ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 oeuf
- 12 amandes grillées

Méthode

1. Préchauffer le four à 375°F
2. Mélanger sucre et shortening.
3. Ajouter sirop de maïs, extrait d'amande et l'oeuf (mettre de côté 1 cuillère à thé de blanc d'oeuf).
4. Ajouter graduellement la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
5. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache du bol.
6. Former de petites boules de 1 po.
7. Les placer à 2 po. de distance sur une plaque à biscuits non graissée.
8. Passer les amandes au blanc d'oeuf et les placer sur chaque boule en les enfonçant.
9. Cuire 15 à 20 minutes.

Barres tendres au chocolat

Ingrédients

- 1 paquet (300g) de pépites de chocolat mi-sucré
- 1 boîte (300ml) lait concentré sucré (Eagle Brand)
- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre ramolli
- $1\frac{1}{4}$ tasse de cassonade tassée
- 2 oeufs
- $1\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{3}{4}$ de tasse flocons d'avoine
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel

Méthode

1. Faire fondre le chocolat dans le lait; laisser refroidir
2. Préchauffer le four à 350°F
3. Battre le beurre en crème avec la cassonade
4. Ajouter les oeufs en fouettant
5. Incorporer la farine, les flocons d'avoine et le sel
6. Étendre la moitié de la pâte dans un plat graissé de 13"x9" allant au four
7. Recouvrir uniformément de la préparation au chocolat
8. Étendre la pâte qui reste sur le chocolat
9. Cuire à 350°F, 30-35 minutes
10. Laisser refroidir et couper en barres



Biscuits fondants au chocolat

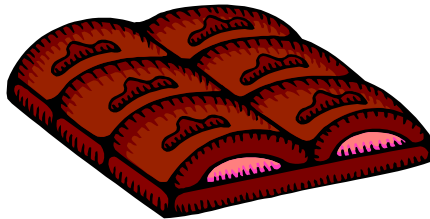
Christine Charbonneau

Ingrédients

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1½ tasse de farine tout usage
- 1/3 de tasse de cacao
- ¾ de tasse de sucre en poudre
- Quelques grains de sel

Méthode

1. Défaire le beurre en crème dans un bol
2. Tamiser dans le bol la farine, cacao, sucre en poudre et le sel
3. Mélanger parfaitement pour en faire une pâte lisse et molle (si la pâte est trop molle, réfrigérer ½ heure avant de continuer)
4. Façonner la pâte en boules d'un po. de diamètre; placer sur une tôle à biscuit non graissée à 2 po de distance. Aplatir la pâte à l'aide d'une fourchette
5. Cuire sur la grille du haut à 350°F, environ 15 minutes



Biscuits à l'avoine et au chocolat

Lucille Tessier

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- ¾ de tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2/3 de tasse de farine
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de brisures de chocolat
- 1 tasse de flocons d'avoine

Méthode

1. Mélanger beurre et cassonade.
2. Une fois onctueux, ajouter oeuf et vanille.
3. Incorporer farine et bicarbonate (déjà mélangés)
4. Incorporer chocolat et avoine
5. Déposer par cuillerée sur une tôle à biscuits
6. Cuire au four 325°F pendant 9-12 minutes sur la grille du centre

Biscuits à la gelée

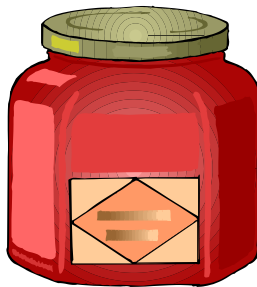
Grand-mère Mary Tessier

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de graisse
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de mélasse
- 1 oeuf
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- 3½ cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 3 cuillères à table d'eau bouillante (à mettre dans la mélasse)
- Gelée de pimbina (pembina)

Méthode

1. Bien mélanger le tout (sauf la gelée), et rouler la pâte (pas trop épais).
2. Couper en rondelles; la moitié doivent être perforées (avec un dé à coudre, par exemple).
3. Mettre au four 350°F de 8-10 minutes.
4. Mettre de la gelée de pimbina entre une rondelle normale et une autre perforée



Friandises caramélisées aux amandes

Ingrédients

Croûte

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de flocons d'avoine (gruau)
- 1 tasse de cassonade
- ½ tasse de beurre

Garniture

- ½ tasse de sirop de maïs
- ½ tasse de cassonade
- ¼ de tasse de beurre
- ¼ de tasse de crème 35%
- 1½ tasse d'amandes tranchées
- 1½ cuillère à thé de vanille

Méthode

1. Mélanger les quatre premiers ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance granuleuse.
2. Verser dans un moule 13" x 9" x 2"
3. Cuire au four 350°F pour 10 minutes.
4. Pour la garniture : mélanger les quatre premiers ingrédients.
5. Chauffer jusqu'à ébullition; incorporer les amandes et la vanille.
6. Verser sur la croûte en étendant uniformément.
7. Mettre au four à 350°F pour 15-20 minutes.
8. Laisser refroidir et tailler en carrés.

Biscuits au caramel et aux amandes

Très très bons... mes préférés

Ingrédients

- 30 biscuits Graham
- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 1 sachet de 60 g d'amandes tranchées

Méthode

1. Préchauffer le four à 350° (180°).
2. Disposer les biscuits côte à côte sur une plaque de 11 x 15 po (27,5 x 37,5 cm) de façon à couvrir entièrement la plaque.
3. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen avec la cassonade. Porter à ébullition. A partir de ce moment, laisser bouillir 1½ minute en brassant sans arrêt.
4. Verser et étendre le caramel sur les biscuits de façon à bien les recouvrir. Garnir d'amandes tranchées.
5. Cuire au four 8 minutes. Éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser reposer les biscuits une heure.
6. Retirer la plaque du four et découper les biscuits.

Biscuits sablés au chocolat

Ingrédients

- 8 oz de beurre ramolli
- ½ tasse de sucre en poudre
- 2 tasses de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 oz de chocolat non sucré, fondu
- ½ cuillère à thé de vanille

Méthode

1. Combiner tous les ingrédients et les pétrir à la main.
2. Foncer dans un moule beurré, ou bien rouler à une épaisseur de ½ po. sur une planche farinée et découper en morceaux
3. Cuire à 325°F pour 20 minutes
4. Couper en morceaux lorsque toujours tiède, ou bien briser en morceaux lorsque refroidi

Biscuits sablés au chocolat de Fry's

Cacao Fry's

Ingrédients

- 1 tasse de beurre ramolli
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre en poudre
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- Une pincée de sel
- $\frac{1}{3}$ de tasse de cacao

Méthode

1. Préchauffer le four à 300F
2. Défaire le beurre en crème; incorporer le sucre en poudre, puis rajouter la farine, sel, cacao, et bien mélanger. Si le mélange est trop mou, réfrigérer $\frac{1}{2}$ heure
3. Mouler des petites boules de pâte d'un po. de diamètre, et les placer à 2 po d'intervalle, sur une tôle à biscuits non beurrée
4. Aplatir les boules à l'aide d'une fourchette
5. Cuire pour 20-25 minutes; sortir du four, laisser tiédir puis retirer de la tôle à biscuits



Autres Desserts



Crème brûlée

Ingrédients

- ½ tasse de sucre
- 6 jaunes d'œuf
- 1 tasse de crème 35%
- 1 tasse de lait

Méthode

1. Brasser le sucre et les jaunes d'œufs ensemble
2. Rajouter le lait et la crème et brasser
3. Mettre au four à 350°F pour ½ heure
4. Réfrigérer pour 1 heure
5. Saupoudrer de sucre blanc
6. Brûler le dessus de la crème à l'aide d'une torche, ou encore mettre au four à « broil »



Crème brûlée des Beaux-arts

Art Gallery of Ontario

Ingrédients

- 4 tasses de crème 35%
- 1 tige de vanille entière, râpée
- 6 jaunes d'œufs (garder les blancs pour givrer les raisins)
- ½ tasse de sucre granulé
- ½ tasse de cassonade
- 1 grappe de raisins verts
- 1 tasse de sucre en poudre
- Blancs d'œufs

Méthode

1. Préchauffer le four à 350°F. Verser la crème dans une casserole; rajouter la vanille
2. Chauffer jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu et laisser reposer 15 minutes
3. Dans un bol, battre ensemble les jaunes d'œufs et le sucre granulé.
4. Verser dans un ramequin (un large, ou plusieurs individuels). Placer le ramequin dans un bain-marie; mettre le tout au four pour 30 minutes.
5. Refroidir pendant au moins une heure (de préférence toute la nuit).
6. Saupoudrer les ramequins avec la cassonade; à l'aide d'une torche, brûler le dessus de chaque portion. Servir immédiatement avec des raisins givrés, un peu de menthe et du sucre en poudre

Raisins givrés

1. Couper les raisins en petites grappes. En utilisant un pinceau à pâtisserie, enduire les raisins de blanc d'œuf; couvrir de sucre en poudre. Laisser reposer 30 minutes

Sorbet au café

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
- 1 litre de café fort
- 2 oz de liqueur

Méthode

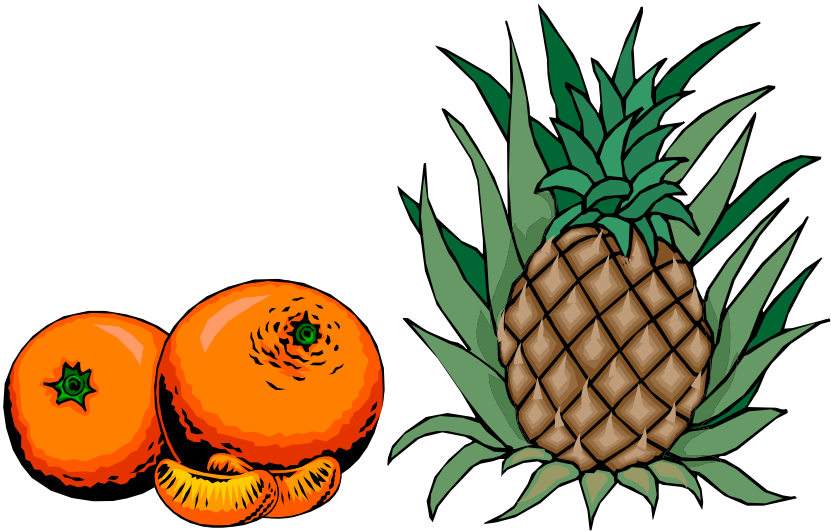
1. Remuer les ingrédients ensemble dans un bol en métal
2. Placer dans le congélateur; remuer de temps à autre



Salade de fruits asiatiques

Ingrédients

1. 1 boîte de litchi (lychee)
2. Ananas en cubes
3. Mandarines en quartiers



Sucre à la crème

Ingrédients

- 2 tasses de sucre
- 2 tasses de cassonade
- 2 tasses de crème à 35%
- Petit morceau de beurre

Méthode

1. Chauffer 236°F, brasser jusqu'à ébullition.
2. Battre à la cuillère quelques minutes.
3. Étendre dans un moule carré.
4. Refroidir avant de couper.



Mousse au chocolat de Lucille

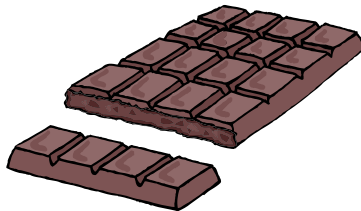
Lucille Tessier

Ingrédients

- 7 oz de chocolat de haute qualité
- 3 cuillères à table de beurre
- 2 cuillères à table de sucre
- 6 oeufs

Méthode

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Incorporer le beurre préalablement ramolli.
3. Puis le sucre fondu dans une cuillerée d'eau.
4. Ajouter ensuite les jaunes d'oeufs.
5. Battre les blancs en neige très ferme
6. Ajouter en tournant au premier mélange.
7. Mettre au réfrigérateur 60 minutes au moins.



Pour 6 personnes.

Mousse au chocolat

Ingrédients

- 13 oz de chocolat mi-amer, haché grossièrement
- ½ tasse de crème 35%
- 6 blancs d'œufs
- ¼ de tasse de sucre en poudre
- 2 gros jaunes d'œufs

Méthode

1. Dans un bain-marie chaud (mais non bouillant), fondre le chocolat.
2. Dans une petite casserole, porter la crème en ébullition. Verser la crème bouillante sur le chocolat fondu et mélanger.
3. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement
4. Dans un bol, avec un batteur électrique, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous; ajouter le sucre petit à petit et battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. Incorporer les jaunes d'œufs en battant
5. Verser le quart du mélange aux œufs sur la préparation au chocolat et mélanger au fouet. Incorporer le reste du mélange aux œufs en soulevant délicatement la masse.
6. Verser la mousse dans un bol de service. Couvrir d'une pellicule en plastique et réfrigérer au moins 1 heure (ou jusqu'à 8h).

Pour 6 à 8 personnes.

Mousse au chocolat de Québec

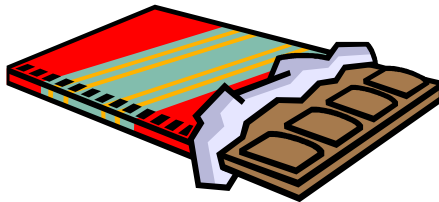
Hélène Jean

Ingrédients

- 7 carrés de chocolat mi-sucré, fondus et refroidis
- 3 œufs
- 2 cuillères à table de liqueur (Grand Marnier, par exemple)
- 3 cuillères à table de sucre en poudre
- 2 tasses de crème fouettée (35%)
- 1 carré de chocolat râpé

Méthode

1. Fouetter la crème
2. Battre les blancs d'œufs en neige
3. Faire fondre le chocolat
4. Verser la crème dans les blancs d'œufs, puis rajouter le chocolat.
5. Mélanger chocolat, un œuf, 2 jaunes d'œufs et la liqueur
6. Rajouter le sucre en poudre et battre
7. Verser dans un bol tapissé de pellicule en plastique
8. Bien réfrigérer



Pouding pommes-mystère

Ingrédients

1^e partie : fruits

- 6 pommes coupées
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de beurre fondu

2^e partie : pâte

- ¼ de livre de graisse
- ½ tasse de sucre
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte
- Sel
- 1 ¼ tasses de farine

3^e partie : œuf

- 1 œuf
- ¾ de tasse de lait
- 1 cuillère à thé d'essence d'amandes

4^e partie : sauce

- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de cassonade
- Féculé de maïs
- Beurre
- Sirop d'érable

Méthode

1. Mélanger les ingrédients de la 1^e partie
2. Faites de même avec ceux de la pâte, puis de la 3^e partie.
3. Incorporer la préparation à l'œuf à la pâte
4. Verser sur les fruits
5. Cuire au four à 350°F jusqu'à doré
6. Pour la sauce, chauffer les trois premiers ingrédients puis rajouter le reste

C'est un mystère car il me manque la moitié de la recette – la plupart des instructions sont manquants. Amusez-vous bien !

Caramel de la famille Bourassa

Ingrédients

- 1 boîte de lait Carnation condensé
- 1 tasse de sirop de maïs
- 2 tasses de sucre blanc
- 2 tasses de crème 35%

Méthode

1. Faire cuire tous les ingrédients jusqu'à ce qu'une demi-cuillerée du mélange, lorsque plongée dans un verre d'eau froide, forme une petite boule
2. Étendre dans un moule de verre beurré; réfrigérer

Petits gâteaux à la confiture à la manière juive (« Hamantaschen »)

Ingrédients

- 1 tasse de beurre doux, ramolli
- 1½ tasse de sucre
- 2 cuillères à thé de zeste d'orange
- 2 cuillères à table de jus d'orange
- 2 cuillères à thé de vanille
- 2 œufs (pour la pâte)
- 1 œuf (pour badigeonner)
- 4 tasses de farine tout usage, tamisée
- 4 cuillères à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de sel
- ¾ de tasse de garniture aux abricots, pruneaux, ou graines de pavot (voir recette suivante)

Méthode

1. Dans défaire le beurre en crème et y incorporer le sucre; ajouter le zeste d'orange, le jus, la vanille, et les œufs – un à un.
2. Tamiser la farine, la poudre à pâte, sel; avec la mixette à basse vitesse, ajouter la préparation au beurre lentement. Diviser la pâte en trois, et réfrigérer pour 1h. Préchauffer le four à 350°F
3. Retirer 1/3 de la pâte du frigo. Sur une surface bien farinée, rouler la pâte jusqu'à 1/8 po. d'épaisseur. Avec un découpeur à biscuit rond de 3 po, découper autant de cercles possibles et les placer sur une tôle à biscuits. Réfrigérer 15 minutes.
4. Retirer les cercles refroidis du frigo. Placer 2 cuillères à thé de garniture au centre de chaque cercle. Battre ensemble l'œuf restant avec une cuillère à thé d'eau, et badigeonner le bord des cercles avec l'œuf; plier les cotes du cercle et les pincer ensemble pour former des triangles
5. Cuire ces biscuits sur la grille médiane du four pour 12-15 minutes, jusqu'à doré; refroidir 5 minutes avant de retirer de la tôle.

Garnitures pour Hamantaschen

Ingrédients

Garniture aux abricots

- ¾ de tasse d'abricots secs
- ¼ de tasse d'ananas frais haché
- ½ tasse de jus d'orange
- ¼ de tasse de sucre

Garniture aux pruneaux

- 1 tasse de pruneaux
- ½ tasse de jus d'orange
- ¼ de tasse de sucre
- 1 morceau de cannelle

Garniture aux graines de pavot

- ½ tasse de graines de pavot
- ¼ de tasse de lait
- 3 cuillères à table de miel
- 2 cuillères à table de raisins secs
- ¼ de cuillère à thé de zeste de citron

Méthode

- 1.** Au abricots : Dans une casserole moyenne, mélanger les abricots, ananas, jus et ½ tasse d'eau. Faire bouillir sur feu moyen élevé; puis réduire la chaleur à feu doux
- 2.** Réduire la compote à ¼ de tasse (10-15 minutes). Retirer du feu, et incorporer le sucre. Broyer dans un robot culinaire jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser refroidir avant utilisation
- 3.** Aux pruneaux : Dans une casserole moyenne, mélanger les pruneaux, jus, cannelle, et assez d'eau pour couvrir le tout. Suite : voir étape 2.
- 4.** Aux graines de pavot : Broyer les graines au robot. Placer les graines dans une casserole moyenne; rajouter le lait et le miel. Chauffer à feu moyen bas jusqu'à ce que le liquide épaississe, à peu près 20 minutes. Ajouter les raisins et le zeste. Laisser refroidir avant utilisation.

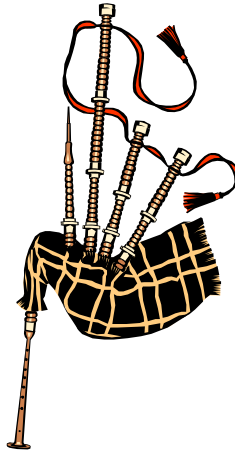
Sauce au caramel écossais

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- 2½ tasses de cassonade bien tassée
- 1 tasse de crème 35 %
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille

Méthode

1. Dans une casserole, fondre le beurre et la cassonade à feu moyen jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute.
2. Ajouter la crème, bien mélanger et cuire au bain-marie, sur l'eau frissonnante, une heure en brassant de temps en temps.
3. Ajouter l'essence de vanille et mélanger. Servir chaude ou tiède.



Note : Servir sur un gâteau, des fruits, de la crème glacée, des rôties, des crêpes ou des poudings.

« Salami » au chocolat

Ingrédients

- 1½ tasse de biscuits sablés (ou biscuits au beurre) concassés (16 biscuits)
- 8 oz chocolat mi-sucré
- ¼ de tasse de beurre
- 3 cuillères à table de crème 35%
- 1/3 de tasse de raisins secs
- 1/3 de tasse d'abricots secs
- ¼ de tasse de pignons

Méthode

1. Dans un robot culinaire, broyer les biscuits jusqu'à concassés en miettes (avec quelques morceaux un peu plus gros).
2. Dans un bol placé sur une marmite contenant de l'eau chaude (et non bouillante), faire fondre le chocolat, le beurre et la crème, en mélangeant occasionnellement.
3. Rajouter les miettes et morceaux de biscuit, raisins, abricots et pignons. Laisser refroidir complètement
4. Placer le chocolat sur une pellicule de plastique (Saran).
5. Former la mixture en cylindre de 25 cm de long; envelopper d'une autre pellicule de plastique
6. Réfrigérer. Le salami peut se conserver jusqu'à 5 jours; avant de servir, laisser tiédir à la température de la pièce pour 10 minutes.



Pouding au riz

Ingrédients

- 4 tasses de lait
- ½ tasse de riz italien (arborio)
- ½ tasse de sucre
- 1/8 cuillère à thé de cannelle
- 1/8 cuillère à thé de muscade
- ½ tasse de raisins secs
- Zeste d'une orange

Méthode

1. Dans un plat en verre, cuire au four à 300°F pendant 2½ à 3 heures, à découvert, sans remuer. Le pouding sera couvert d'une croûte brillante dorée.
2. Servir avec crème et sirop d'érable

Grands-pères Canadiens

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1/3 de tasse de lait
- 1 oeuf
- Sirop d'érable

Méthode

1. Tamiser la farine, poudre à pâte et sel
2. Ajouter le lait graduellement
3. Ajouter l'oeuf bien battu
4. Jeter par cuillerées dans du sirop d'érable bouillant



Grands-pères au sirop d'érable

Ingrédients

- 2 tasses d'eau
- 1¼ de tasse de sirop d'érable
- 1¼ de tasse de farine tout usage
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à table de sucre
- ¼ cuillère à thé de sel
- ¼ de tasse de beurre froid
- ½ tasse de lait
- Noix de Grenoble, ou autres, concassées (facultatif)

Méthode

1. Verser l'eau et le sirop dans une grande casserole.
2. Faire mijoter pendant qu'on prépare la pâte.

Pâte

1. Tamiser dans un bol la farine avec la poudre à pâte, le sucre et le sel.
2. Y couper le beurre froid.
3. Faire une fontaine dans le mélange sec; y verser le lait et mélanger légèrement.
4. Parsemer la pâte de noix.
5. Jeter cette pâte par grandes cuillerées dans le sirop bouillant.
6. Couvrir et faire bouillir à petit feu (sans lever le couvercle !) pendant 15 minutes.
7. Servir chaud.

Dessert Domino

Ingrédients

1ère partie

- ½ tasse de beurre
- ¼ de tasse de sucre
- 5 cuillères à thé de cacao
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 oeuf
- 2 tasses de biscuits Graham
- 1 tasse de noix de coco grillé

- ½ tasse de noix écrasées

2ème partie

- ½ tasse de beurre
- 2 tasses de sucre en poudre
- 3 cuillères à table de lait
- ¼ cuillère à thé de vanille

3ème partie

- 4 carrés de chocolat mi-sucré
- 2 cuillères à table de beurre

Méthode

1. Mélanger et étendre les ingrédients de la première partie; étendre dans un moule 13"x9" et bien tasser
2. Mélanger les ingrédients de la deuxième partie et étendre sur le premier mélange
3. Mettre au réfrigérateur 15 minutes
4. Fondre le chocolat et le beurre dans un bain-marie
5. Étendre sur les 2 premières préparations et garder au réfrigérateur



Carré au fromage à la Hongroise (« Rakóczi »)

Ingrédients

Pâte

- ½ tasse de sucre
- ¾ de tasse de beurre
- 2 ¼ tasses de farine
- 1 œuf
- Zeste d'un citron
- Pincée de sel

Farce

- 1 contenant de 500g de fromage cottage
- 1½ tasse de sucre
- ¼ de tasse de farine
- 3 jaunes d'œufs
- Quelques raisins secs

Garniture

- 2 œufs
- ¼ de tasse de sucre
- 5 cuillères à table de farine
- 2 cuillères à table de beurre fondu

Méthode

1. Mélanger au beurre : farine, sel et sucre; ajouter œuf battu et zeste
2. Couvrir le fond d'un plat beurré; cuire au four préchauffé à 300°F pendant 30 minutes. Laisser refroidir
3. Passer le fromage au robot culinaire jusqu'à consistance crémeuse.
4. Mélanger à la farine : sucre, jaunes d'œufs et raisins; en couvrir la pâte cuite refroidie
5. Séparer les jaunes d'œufs des blancs; battre les jaunes avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse; ajouter farine et beurre fondu
6. Monter les blancs en neige; les incorporer délicatement au mélange; recouvrir la farce au fromage de ce mélange
7. Cuire à 350°F pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que le test du cure-dents se montre propre.
8. Refroidir, couper en carrés

Baklava

Ingrédients

Gâteau

- 1 lb de fila
- 8 oz de noix de Grenoble
- 4 oz d'amandes
- ¼ de tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 lb de beurre doux

Sirop

- 1½ tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- Jus d'un demi citron

Méthode

- 1.** Hacher les noix très finement; mélanger avec sucre et cannelle
- 2.** Fondre le beurre
- 3.** Dans un plat beurré, mettre 10-12 feuilles de fila en beurrant chaque deux feuilles avec un pinceau
- 4.** Ajouter la moitié du mélange de noix
- 5.** Couvrir de 8 feuilles
- 6.** Ajouter le reste des noix
- 7.** Couvrir du reste des feuilles en continuant de beurrer
- 8.** Cuire au four à 325°F, 1 heure
- 9.** Sirop : Mijoter eau et sucre 30 minutes; ajouter le jus de citron, et verser sur le baklava au sortir du four.

Tire Sainte-Catherine

Ingrédients

- ½ tasse de sucre blanc
- ½ tasse de de cassonade
- ½ tasse de mélasse
- ¼ de tasse de sirop de maïs
- ½ cuillère à thé de vinaigre
- ¼ de tasse d'eau
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à thé de beurre

Méthode

1. Verser tous les ingrédients, sauf le bicarbonate de soude, dans un chaudron de grandeur convenable
2. Beurrer le haut du récipient
3. Brasser pour fondre le sucre, puis faire bouillir sur un feu modéré, mais sans agiter
4. Cuire jusqu'à 265°F ou jusqu'à ce qu'une boule du mélange forme une boule dure dans l'eau froide
5. Incorporer le bicarbonate (passé au tamis)
6. Brasser et verser dans un plat beurré; laisser refroidir à la température de la pièce
7. Dès que la tire est assez tiède pour être maniée, l'étirer aussi vivement et aussi longtemps que possible
8. Couper la tire en bouchées ou en bâtons

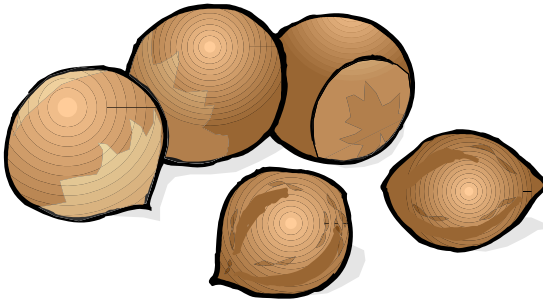
Pavé à la crème de marrons

Ingrédients

- 2 boîtes (500 ml) de crème de marrons vanillée
- 250g de chocolat mi-sucré
- 1/3 de livre de beurre doux
- 4 cuillères à table de crème

Méthode

1. Fondre le chocolat dans la crème doucement
2. Ajouter le beurre mou; ne pas le fondre
3. Ajouter deux boîtes de crème de marrons
4. Mettre du papier Saran dans le moule, pour démouler le pavé plus facilement
5. Verser le mélange dans le moule, puis réfrigérer au moins 12 heures
6. Garnir de fruits glacés et saupoudrer de chocolat blanc



A boire



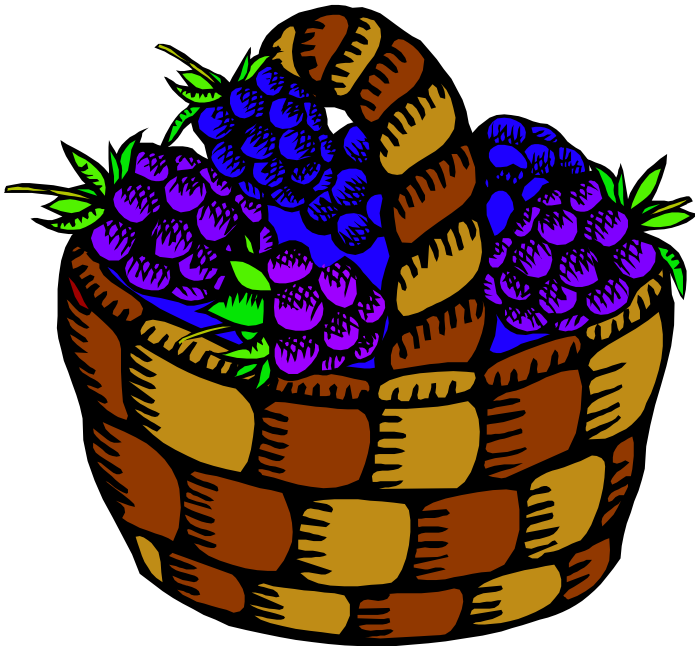
Sirop de cassis

Ingrédients

- Égale quantité de fruits (cassis) et d'eau.
- Sucre

Méthode

1. Bouillir 15 minutes, écraser les fruits durant l'ébullition.
2. Couler et laisser égoutter.
3. Mesurer le jus, ajouter égale quantité de sucre.
4. Fondre le sucre en brassant.
5. Bouillir 3 min. (4 max.).
6. Embouteiller dans des bouteilles stérilisées, sceller immédiatement



Punch du temps des fêtes

Maman Simard

Ingrédients

- 26 oz de dry gin ou vodka
- 48 oz de jus d'orange pur non sucré
- 48 oz de jus d'ananas pur non sucré
- 48 oz de jus de pamplemousse non sucré
- 1 grosse bouteille de Ginger Ale
- Quelques gouttes de grenadine
- Demi tranches d'oranges
- Cerises vertes
- Glaçons

Méthode

1. Verser les liquides dans un grand bol à punch.
2. Ajouter la grenadine et mêler.
3. Ajouter les demi tranches d'oranges, les cerises et les glaçons.
4. Mettre au frais.

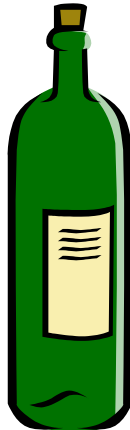
Vin de fruits

Ingrédients

- 3 lb de pêches
- 3 lb de bananes
- 3 lb de pommes
- 8 lb de sucre
- 1 lb de raisins secs
- 3 oranges
- 3 citrons
- 4 enveloppes de levure
- 4 gallons d'eau

Méthode

1. Mettre dans un pot de grès ou de plastique, brasser pour fondre le sucre, et brasser ensuite tous les jours.
2. Laisser dans un endroit à la température de la pièce, pendant 4 semaines.
3. Couler, mettre dans des cruches.
4. Laisser reposer 3 semaines.
5. Mettre dans des bouteilles.



Champagne

Ingrédients

- 3 lb de raisins à tarte
- 12 oranges tranchées
- 6 lb de bananes pelées et tranchées
- 10 lb de sucre blanc
- 2 paquets de levure
- 3 gallons d'eau tiède

Méthode

1. Brasser pour faire fondre le sucre.
2. Fermenter 15 jours.
3. Couler, embouteiller, boucher à demi 15 jours et reboucher.
4. Laisser vieillir 6 mois



Punch réception

Dolorès Supper

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- $\frac{1}{2}$ boîte de 46 oz de jus d'ananas
- 3 tasses de jus d'orange
- $1\frac{1}{2}$ tasses de jus de citron
- 6 bouteilles de 7 oz (ou 4 canettes de 12 oz) de 7-up
- 2 tiroirs de cubes de glace

Méthode

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire mijoter pendant 5 minutes.
2. Mettre au froid.
3. Faire refroidir les jus de fruits et le 7-Up.
4. Mélanger les jus de fruits au sirop dans un bol à punch froid.
5. Au moment de servir, ajouter graduellement le 7-Up.
6. Ajouter les cubes de glace.

Quantité 30 verres à punch.

Punch

Marie-Paule Diotte

Ingrédients

- 1 boîte de 12 oz de jus d'orange congelé concentré
- 1 boîte de 12 oz jus de pamplemousse congelé concentré
- 1 boîte de 12 oz de jus limonade congelé concentré (citron)
- 1 pinte d'eau
- 12 oz d'alcool 94% pur
- 12 oz de vin martini (vermouth sucré)
- 2 bouteilles de 26 oz Ginger Ale

Méthode

1. Mélanger et garnir de tranches de citron, pamplemousse, orange et cerise vertes, cerises rouges.
2. Faire congeler des cubes de glace avec des cerises à l'intérieur.

Punch Québécois

Dolorès Supper

Ingrédients

- 1 boîte de jus d'ananas (46 oz)
- 3 tasses de jus de pamplemousse
- 3 chopines de jus de canneberge
- 6 bouteilles de 7-Up (7 oz)
- 2 plateaux de cubes de 7-Up

Méthode

1. Faire refroidir les ingrédients.
2. Faire les cubes de 7-Up en congelant du 7-Up dans les tiroirs à glace.
3. Mélanger les jus d'ananas, de pamplemousse et de canneberge dans un bol à punch froid.
4. Au moment de servir verser lentement les 6 bouteilles de 7-Up et ajouter les cubes.



Quantité : 5 pintes ou environ 40 verres à punch

Punch Canadien

Lucienne Venne

Ingrédients

- 1 bouteille de vin St Georges rouge (40 oz)
- 1 bouteille de vin St Georges blanc (40 oz)
- 25 oz de whiskey blanc
- 2 bouteilles de crème soda (26 oz)
- 1½ tasse de sucre blanc
- 2 cuillères à thé d'essence d'amande

NB : Ne pas boucher les bouteilles

Sirop pour le rhume de grand-mère

Anita Lafleur

Ingrédients

- 8 cocottes de vinaigrier
- 1 pinte d'eau
- 4 tasses de sucre
- 2 verres à boisson de dry gin

Méthode

1. Faire bouillir le tout pendant 15 minutes.
2. Passer à la passoire et laisser égoutter.
3. Ajouter 4 tasses de sucre, mijoter 15 minutes.
4. Laisser refroidir et ajouter 2 verres à boissons de gin.



Conserves



Marinade aux fruits

C.N.D. 1962

Ingrédients

- Blancher 20 tomates
- 3 pommes
- 3 pêches (blanchies)
- 2 tasses de vinaigre
- ½ cuillère à thé de poivre
- 2 cuillères à table de sel
- 1 pied de céleri (1 tasse)
- 3 oignons
- 3 poires
- 2 tasses de sucre
- 1 cuillère à table d'épices mêlées non moulues

Méthode

1. Hacher finement les légumes et les fruits
2. Ajouter le sucre, le vinaigre et les épices (déposées dans une mousseline)
3. Laisser cuire lentement 1½ à 2 heures.
4. Mettre dans pots stérilisés.
5. Fermer hermétiquement.

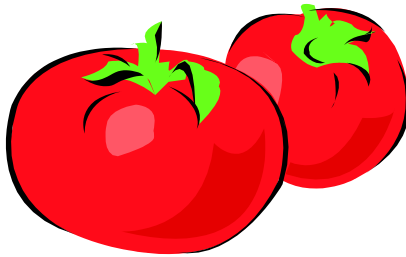
Sauce tomate en conserves pour piments farcis

Ingrédients

- 12 tasses (3 pintes) de tomates
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- ½ tasse d'huile
- 1 cuillère à table de gros sel
- 1 cuillère à table de sucre
- Basilic, oignon, persil

Méthode

1. Mijoter 1½ heures.
2. Passer au tamis, puis empoter chaud.



Cornichons à l'aneth (dill)

Ingrédients

- 4 lb de petits concombres
- Quelques branches de dill frais ou de graines d'aneth (1 cuillère à table par pinte)
- 4 tasses d'eau
- 2 tasses de vinaigre
- 5 cuillères à table de gros sel
- 1 gousse d'ail par pinte (facultatif)
- (Quelques grains d'épices mélangés) 1 feuille de laurier

Méthode

1. Brosser les concombres, les faire tremper dans l'eau froide.
2. Tasser dans les pots stérilisés chauds en mettant une branche d'aneth dans le fond du bocal et sur le dessus.
3. Mélanger l'eau et le vinaigre et le sel.
4. Verser le vinaigre chaud dans les bocaux contenant les concombres.
5. Sceller et conserver 4 à 6 semaines avant de servir.



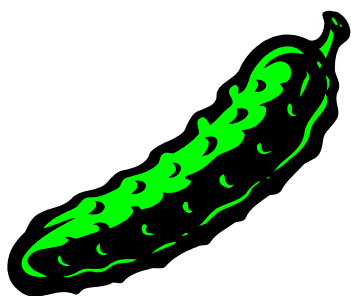
Concombres tranchés (« Bread & Butter »)

Ingrédients

- 8 tasses de concombres tranchés
- 2 tasses d'oignons émincés
- 1 poivron rouge haché
- 3 cuillères à table de gros sel
- 1 cuillère à table de graines de moutarde
- ¾ de cuillère à thé de graines de céleri
- 2 tasses de vinaigre
- 2 tasses de sucre

Méthode

1. Couper les concombres en tranches fines
2. Superposer les légumes et le sel en couches
3. Laisser reposer pendant 3 heures
4. Rincer et égoutter
5. Mélanger le vinaigre avec le sucre, les graines de moutarde et de céleri
6. Porter à ébullition; ajouter les légumes
7. Cuire jusqu'à ce que les concombres soient tendres mais encore croquants
8. Mettre dans des bocaux stérilisés chauds



Conserves de tomates à l'étuvée

Ingrédients

- 15 tomates mûres
- 5 branches de céleri
- 2 oignons
- 1 piment vert
- 1 cuillère à table de sel
- 1 cuillère à table de sucre

Méthode

1. Ébouillanter les tomates; les peler et les couper en quatre.
2. Ajouter les légumes hachés finement, le sel et le sucre.
3. Faire bouillir 15-20 minutes.
4. Ébouillanter des pots Mason, et y verser les tomates.
5. Mettre le couvercle et placer le contenant à l'envers pour le laisser refroidir.

NB : Les pots stérilisés devraient rester à l'envers en attendant d'être remplis.

Relish moutarde

Ingrédients

- 3 terrines (10 tasses) de tomates vertes ou concombres
- 1 chou (ou chou fleur)
- 6 oignons
- 1 piment vert
- 1 pied de céleri (6-7 branches)
- 4-5 cuillères à table de gros sel
- 3 lb de cassonade (ou 900 grammes. de cassonade et 3 tasses sucre blanc)
- 1 tasse de farine
- ½ tasses de moutarde séchée
- 4 tasses de vinaigre
- 1 cuillère à table de turméric

Méthode

1. Passer les 5 premiers ingrédients au moulin à viande
2. Saupoudrer avec le gros sel
3. Laisser reposer 2 heures
4. Rincer, égoutter
5. Mélanger les ingrédients secs
6. Dans une grande marmite, verser le vinaigre, turméric et ingrédients secs
7. Faire bouillir 5-10 minutes en brassant sans arrêt
8. Empoter bouillant
9. Pour la recette de grand-mère Trudel - ajouter de la moutarde préparée

Relish hollandaise

Ingrédients

- 2 tasses de tomates vertes
 - 2 tasses de concombre
 - 1 piment doux (rouge)
 - 1 piment vert
 - 1 pied de céleri
 - 2 tasses d'oignons
 - 3 cuillères à table de sel
 - Eau bouillante
- 3 tasses de vinaigre
 - 4 cuillères à thé de moutarde sèche
 - 1 ¼ cuillère à thé curcuma
 - 1 2/3 de tasse de sucre
 - 1/3 de tasse de farine
 - ½ tasse d'eau froide

Méthode

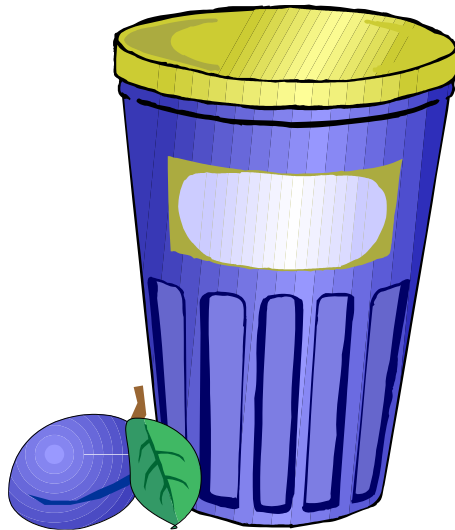
1. Hacher les légumes.
2. Mêler les six premiers ingrédients; ajouter le sel et bien mélanger.
3. Ajouter assez d'eau bouillante pour recouvrir.
4. Laisser reposer 30 minutes.
5. Verser dans un tamis (ou un coton à fromage) et bien égoutter.
6. Ajouter le vinaigre et amener à ébullition.
7. Entre-temps, mélanger la moutarde, le curcuma, le sucre et la farine avec l'eau de façon à obtenir une pâte lisse.
8. Ajouter au mélange de légumes; bien mélanger, puis amener à ébullition.
9. Bouillir de 2 à 3 minutes.
10. Verser dans des bocaux stérilisés et sceller.

Donne 10 tasses.

Gelée de groseilles, gadelles ou cas-sis

Méthode

1. Laver les fruits
2. Couvrir d'eau froide, et bouillir 30 minutes.
3. Couler avec un coton à fromage.
4. Mélanger 1 tasse de sucre à chaque tasse de jus de fruits; bouillir 25-30 minutes.
5. Empoter bouillant.



Pêches en conserve

Ingrédients

- Pêches
- Sirop clair (chaud; voir ci-dessous)

Sirop

- 2 tasses de sucre
- 4 tasses d'eau

Méthode

1. Blanchir les pêches.
2. Plonger dans l'eau froide; peler, puis les couper en deux ou en quatre.
3. Enlever les noyaux.
4. Déposer dans les contenants stérilisés, puis remplir de sirop clair jusqu'à $\frac{1}{4}$ de pouce du bord.
5. Stériliser 16 minutes dans un bain d'eau bouillante.

Sirop

1. Bouillir deux minutes. Utiliser chaud.



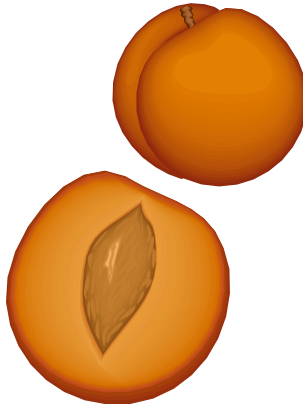
Marmelade de pêches

Ingrédients

- 10 grosses pêches pelées
- 2 grosses pommes
- 2 oranges non pelées
- 8 tasses de sucre

Méthode

1. Hacher les fruits; incluant les oranges – s’assurer que la pelure est hachée très finement
2. Ajouter le sucre; laisser reposer 2 heures (au moins) pour laisser mouiller le sucre
3. Cuire doucement en brassant souvent – 35 minutes à partir du moment où la mixture commence à bouillir
4. Empoter bouillant



Appendices

Tableau d'équivalences approxi- matives

Cuillères

¼ cuillère à thé	1 g	1 ml	
½ cuillère à thé	3 g	3 ml	
1 cuillère à thé	5 g	5 ml	
1½ cuillère à thé	8 g	8 ml	¼ oz liquide
½ cuillère à table	7 g	7 ml	¼ oz liquide
1 cuillère à table	15 g	15 ml	½ oz liquide
1½ cuillère à table	22 g	22 ml	
2 cuillères à table	30 g	30 ml	1 oz liquide
3 cuillères à table	45 g	45 ml	1½ oz liquide
4 cuillères à table	60 g	60 ml	2 oz liquide

Volume

1 oz liquide	30 ml	verre à boisson	2 cuillères à table
¼ de tasse	60 ml	2 oz liquides	4 cuillères à table
1/3 de tasse	75 ml	2.5 oz liquides	
½ tasse	125 ml	4 oz liquides	
¾ de tasse	185 ml	6 oz liquides	
1 tasse	250 ml	8 oz liquides	
1½ tasse	375 ml	12 oz liquides	
2 tasses	500 ml	16 oz liquides	1 pinte US
2 1/3 tasses	570 ml	20 oz liquides	1 pinte impériale
3 tasses	750 ml	24 oz liquides	
4 tasses	boite de 796 ml	boite de 28 oz	
5 tasses	1 L	32 oz liquides	1 quart gallon US
6 tasses	1,25 L	40 oz liquides	
10 tasses	1,5 L	48 oz liquides	
	2,5 L	80 oz liquides	

Poids

	30 g	1 oz
1 lb	500 g	16 oz
1¼ lb	625 g	20 oz
1½ lb	750 g	24 oz
2 lb	900 g	32 oz
3 lb	1,4 kg	
5 lb	2,25 kg	
6 lb	2,75 kg	

Mesures

Temperatures

1/8 po	5 mm	240°F	115°C
½ po	1 cm	300°F	150°C
1 po	2 cm	325°F	160°C
2 po	5 cm	350°F	180°C

8 po	20 cm	375°F	190°C
9 po	23 cm	400°F	200°C
13 po	33 cm	425°F	220°C

Index

A

Agneau
Gigot d'agneau, 76
Alcool
Alcool 94% pur, 236
Brandy, 71, 165, 167
Dry gin, 232, 239
Grand Marnier, 167, 215
Rhum, 153, 158, 159, 162, 165, 167, 171
Sherry, 20
Vermouth sucré, 236
Vin blanc, 19, 36, 42, 57, 78, 91, 92, 94, 97, 101, 102, 103, 121
Vodka, 232
Whiskey, 19, 238
Amandes, 119, 165, 167, 177, 195, 198, 203, 204, 216, 227

B

Biscuits
Biscuits Graham, 183, 204, 225
Bœuf
Bifteck de surlonge, 70
Bœuf en cubes, 61
Bœuf en languettes, 40
Bœuf haché, 16, 58, 62, 63, 65, 66, 69
Bouillon de bœuf, 41, 68, 71
Cubes de bœuf, 68
Poitrine de bœuf, 67
Veau, 64, 71, 73

C

Canard, 84
Champignons, 18, 39, 41, 44, 66, 68, 71, 72, 73, 77, 80, 83, 88, 91, 105
Champignons Portobello, 18

Chocolat, 141, 149, 156, 157, 161, 162, 172, 175, 199, 200, 201, 205, 206, 213, 214, 215, 221, 225, 229
Cacao, 141, 143, 149, 150, 151, 152, 164, 200, 206, 225
Citrouille, 39, 124, 131, 168, 186, 194
Couscous, 25
Crème de marrons, 172, 229
Crème sure, 22, 93, 97, 98, 123, 141, 186

E

Épices
Aneth, 44, 93, 97, 117, 243
Basilic, 18, 23, 30, 43, 53, 54, 56, 64, 66, 77, 120, 242
Cannelle, 12, 61, 129, 130, 131, 145, 146, 153, 160, 162, 167, 168, 173, 176, 186, 194, 196, 219, 222, 227
Câpres, 57
Cari, 39, 81, 115, 124
Cayenne, 20, 26, 45, 57, 119, 122, 134
Clou de girofle, 12, 60, 61, 146, 167, 173, 176
Cumin, 69, 96, 120
Estragon, 23, 88, 92, 105, 121
Gingembre, 120, 124, 146, 173, 186, 194
Laurier, 40, 41, 58, 60, 63, 78, 84, 103, 105, 112, 243
Marjolaine, 61, 65
Muscade, 39, 45, 61, 126, 128, 131, 153, 160, 167, 168, 171, 184, 187, 194, 196, 222, 227
Origan, 16, 25, 28, 43, 58, 66, 76, 94, 96, 115, 120
Paprika, 36, 69, 70, 80, 84, 103, 124
Romarin, 18, 58, 68, 82, 85, 121
Safran, 102
Sarriette, 61, 80
Sauce Tabasco, 96, 120

Thym, 18, 41, 58, 65, 78, 80, 82, 84,
94, 102, 112, 121
Turmeric, 124, 246
Vanille, 137, 139, 140, 141, 147,
148, 149, 150, 151, 152, 153, 156,
157, 159, 161, 162, 163, 164, 165,
168, 169, 171, 173, 174, 175, 177,
182, 187, 188, 193, 195, 196, 197,
201, 202, 203, 205, 209, 218, 220,
225

F

Flocons d'avoine, 128, 129, 130, 148,
188, 193, 199, 203
Flocons d'avoine, 201
Gruau, 129, 130, 160, 188, 193, 203
Fromage
Cheddar, 62, 64, 73, 77, 90, 96, 108,
110, 112
fromage à la crème, 15, 18, 139,
162, 163, 183
Fromage cottage, 226
Fromage de chèvre, 18, 66
Fromage feta, 28
Fromage fort, 134
Fromage gruyère, 42, 77, 91, 100
Fromage maison, 13
Fromage mozzarella, 101, 110
Parmesan, 52, 53, 55, 56, 111, 123,
134
Fruits, 169, 172
Ananas, 137, 159, 161, 162, 167,
211, 219, 235, 237
Bananes, 126, 155, 175, 233, 234
Cassis, 231, 248
Dattes, 127, 142, 148, 166, 173, 175,
196
Fraises, 34, 129, 137, 183
Framboises, 34, 129
Noix de coco, 147, 153, 154, 170
Pêches, 121, 160, 233, 241, 249, 250
Pommes, 128, 130, 145, 149, 160,
176, 191, 216, 233, 241, 250
Salade de fruits, 147
Fruits de mer
Barbottes, 95
Crabe, 30, 45, 57, 91, 94, 97, 100

Crevettes, 14, 19, 29, 57, 91, 94,
100, 101, 102, 103
Huîtres, 15, 91
Morue, 103
Moules, 102
Palourdes, 57
Pétoncles, 57, 91, 101
Poisson, 45, 50, 90, 92, 97, 99, 101,
102, 117, 123
Saumon, 44, 92, 93, 98, 101, 102
Sole, 90, 97
Thon, 23, 96, 98
Fruits secs, 142, 166
Abricots secs, 219, 221
Pruneaux, 218, 219
Raisins de corynthe, 167
Raisins secs, 131, 162, 163, 168,
171, 173, 175, 176, 194, 196, 219,
221, 222, 226, 233

G

gélatine, 20, 98, 113, 159

J

Jus d'orange, 121, 137, 145, 168, 218,
219, 232, 235, 236

L

Lait Carnation, 147, 174, 178, 217
Lapin, 78
Légumes
Aubergines, 53, 66, 117
Betteraves, 32, 106
Brocoli, 73, 75, 93, 110
Carottes, 29, 38, 40, 41, 46, 49, 50,
58, 72, 73, 74, 90, 95, 110, 114,
115, 162, 163
Céleri, 24, 26, 29, 30, 40, 44, 46, 47,
50, 58, 87, 88, 94, 96, 98, 114,
241, 244, 245, 246, 247
Chou, 46, 48, 246
Concombres, 14, 22, 23, 28, 29, 31,
33, 49, 117, 243, 244, 246, 247
Courgettes, 43, 46, 64, 66, 82, 111,
115, 117, 173

Épinards, 27, 77
Poireaux, 41, 61
Tomates, 20, 24, 25, 28, 30, 31, 33,
43, 46, 53, 54, 55, 57, 58, 62, 63,
64, 65, 66, 68, 80, 82, 94, 95, 98,
100, 102, 103, 111, 119, 120, 123,
241, 242, 245, 246, 247
Levure, 128, 132, 133, 149, 158, 233,
234

M

Maïs, 43, 45, 47, 95, 126, 136
Mélasse, 107, 146, 202, 228
Moutarde, 14, 20, 22, 23, 26, 35, 36,
67, 75, 78, 80, 85, 92, 93, 107, 120,
121, 122, 244, 246, 247

N

Noix de coco, 225
Noix de Grenoble, 25, 151, 156, 167,
173, 189, 193, 194, 196, 197, 224,
227

O

Orge, 40, 41

P

Pacanes, 154, 163
Pesto, 46, 55, 56
Pois chiches, 24, 46, 96
Pommes de terre, 19, 22, 44, 45, 46, 60,
61, 74, 75, 76, 90, 93, 95, 101, 102,
103, 109, 111
Porc
Bacon, 33, 45, 47, 52, 61, 62, 65,
108

Côtelettes de porc, 74
Cretons, 12
Escalopes de porc, 75
Filets de porc, 72
Jambon, 20, 52, 55, 73, 77, 94, 136
Lard salé, 78, 95, 107
Porc en cubes, 61
Porc haché, 12, 60, 88
Salami, 33, 221

Poulet

Bouillon de poulet, 12, 38, 39, 42,
43, 46, 49, 50, 61, 72, 73, 78, 80,
81, 83, 86, 94, 112, 115
Foies de poulet, 86, 87
Poitrines de poulet, 80, 81, 82
Poulet en cubes, 61
Poulet en dés, 83

R

Riz, 16, 26, 30, 62, 63, 68, 72, 88, 94,
110, 112, 113, 114, 115, 222
Rouille, 122

S

Semoule, 177
Sirop d'érable, 135, 170, 185, 189, 190,
216, 222, 223
Sirop d'érable, 224

T

Tzaziki, 117

Y

Yogourt, 16, 17, 117, 120, 121