RECETTES DE LAC-ÉDOUARD

Lors de son 10^e anniversaire de fondation, en 1986, l'Âge d'Or de Lac-Édouard a publié un recueil dans lequel on retrouve les recettes de plusieurs de nos concitoyennes.

L'Âge d'Or désire remercier très sincèrement toutes les personnes qui ont participé, de près ou de loin, à l'élaboration de ce recueil.

Nous sommes d'avis qu'il saura intéresser tous ceux et celles qui le liront et, nous l'espérons, apportera la joie de savourer ces petits plats, tant pour celui ou celle qui les préparera, que pour ceux qui prendront place à sa table.

Bonne dégustation!

Table des matières

Apéritifs.....	2
Entrées.....	3
Plats principaux.....	4
Salades, Vinaigrettes.....	22
Sauces, Marinades.....	25
Desserts.....	26

APÉRITIFS

PUNCH (sans alcool) (Ruth Otis)

8 oz de jus de pamplemousse
8 oz de jus d'ananas
4 oz de jus de citron
26 oz de Seven-Up

Décorer avec des tranches d'orange ou de citron. Déposer des cerises sur le dessus.

Si on désire alcooliser ce punch, ajouter :

26 oz de Dry Gin
4 oz de Triple sec
Et les mêmes décorations

PUNCH AUX FRUITS (sans alcool)

20 oz de jus de pamplemousse
20 oz de jus d'orange
20 oz de jus d'ananas
32 oz de jus de Ginger Ale
Jus de citron au goût

ENTRÉES

CRETONS AU VEAU (Antoinette Plamondon)

1 lb de veau
1 oignon haché
2 gousses d'ail
1 enveloppe de gélatine sans saveur
1 cuil. à thé de poudre de poulet ou 1 enveloppe de bouillon de bœuf
2 tasses d'eau
¼ cuil. à thé de cannelle
¼ cuil. à thé de clou de girofle
¼ cuil. à thé de thym
Sel et poivre

Cuire pendant 1 heure à feu doux, en brassant souvent. Retirer les gousses d'ail.

Vider l'enveloppe de gélatine sans saveur sur le plat.

ENTRÉE DE CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE

2 tasses de côtes de pamplemousse, bien écorchées et refroidies
2 tasses de crevettes cuites et refroidies
Persil haché
Garniture

Dresser dans des coupes à sorbet ou des assiettes garnies de feuilles de laitue

½ tasse de mayonnaise
6 cuil. à table de sauce Chili
2 cuil. à table d'olives farcies hachées
1 cuil. à table d'échalottes hachées
1 œuf cuit dur haché
½ cuil. à thé de paprika
Sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et bien refroidir.

PLATS PRINCIPAUX

BŒUF À L'AFRICAINNE

(Édith Rondeau)

1 lb de bœuf en cubes
2 cuil. à table de beurre
2 cuil. à table d'huile végétale
1 oignon haché
1 poivron vert haché
1 branche de céleri coupée en petits morceaux
1 bte de grosses tomates
1 bte de crème de tomates
1 cuil. à thé de vinaigre
Un peu de sucre
Un peu de poudre d'ail
Sel et poivre

Faire revenir le bœuf en cubes dans le beurre et l'huile. Ajouter l'oignon, le poivron, le céleri et les autres ingrédients.

Cuire au four pendant 2 heures dans une cocotte avec couvercle à 350 °F (177 °C).

BŒUF AU POIVRON VERT ET À L'OIGNON

(France Boivin)

2 lbs de bœuf en languettes
1 oignon émincé
½ à ¾ de tasse de bouillon de poulet ou d'eau
2 poivrons verts coupés en lanières
1 bte de 10 oz de crème de céleri
½ tasse de mayonnaise
Sel et poivre
Un peu de beurre, de margarine ou d'huile végétale

Dorer la viande sans la piquer. Ajouter les oignons qu'on a fait dorer un peu. Ajouter le bouillon et les poivrons.

Couvrir et cuire 20 minutes au four à 350 °F (177 °C) ou mijoter sur le feu.

Mélanger la crème avec la mayonnaise, ajouter le tout à la viande et assaisonner.

Couvrir et cuire de 15 à 30 minutes. Bien surveiller. Servir avec du riz.

BŒUF ET TOMATES EN CASSEROLE

(Germaine Bertrand)

1 lb de bœuf haché
½ tasse d'oignon haché
1 tasse de fromage cheddar râpé
1 bte de 10 oz de soupe aux tomates
2 tasses de nouilles cuites (largeur moyenne)
1 tasse de haricots verts cuits
¼ de tasse d'eau
1 cuil. à thé de moutarde préparée
1 cuil. à thé de sel

Faire revenir la viande et l'oignon; bien séparer la viande. Enlever le gras.

Incorporer ¾ de tasse de fromage et les autres ingrédients. Verser dans un plat à gratiner de 1½ pinte. Garnir du reste de fromage.

Mettre au four à 350 °F (177 °C) pour 30 minutes.

BŒUF STROGANOFF AUX CHAMPIGNONS

(Germaine Bertrand)

1 lb de bœuf haché
1 tranche de pain blanc émietté
¼ de tasse d'oignon haché
1 œuf battu
½ cuil. à thé de sel
1 pincée de poivre
1 bte de 10 oz de crème de champignons
½ tasse de crème sure
½ tasse d'eau
Nouilles cuites

Mélanger la viande, l'oignon, l'œuf et les assaisonnements. Façonner 16 boulettes et les faire revenir dans la poêle. Enlever le gras. Mettre les boulettes de côté.

Mélanger la soupe, la crème sure et l'eau. Couvrir et cuire à petit feu pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.

Servir avec les nouilles.

BŒUF STROGANOFF MINUTE

(Gisèle Guérin)

2 tasses de rôti de bœuf cuit, coupé en languettes
1 bte de 10 oz de crème de champignons
1 tasse de champignons tranchés
2 cuil. à table de ketchup
1 cuil. à table de sauce Worcestershire
1/8 à 1/4 de cuil. à thé de poudre d'ail
1/8 à 1/4 de cuil. à thé de poudre de chili
3/4 de tasse de crème sure

Mélanger tous les ingrédients sauf la crème sure. Faire chauffer.

Ajouter la crème sure et chauffer 3 minutes de plus.

Servir avec riz et nouilles. Donne 4 à 6 portions.

BOULETTES ALLEMANDES

(Rose-Aimée Chabot)

1 œuf battu
1 cuil. à table de persil
1 cuil. à thé d'assaisonnements de volaille
1/4 de tasse de lait
1/4 de tasse de chapelure
1 bte de 10 oz de bouillon de bœuf
1 bte de 10 oz de champignons égouttés
1 lb de bœuf haché
1/2 tasse d'oignon haché
1/2 tasse de crème commerciale ou de lait
1 cuil. à table de farine
Nouilles aux oeufs

Mélanger l'œuf, le lait, la chapelure, le persil, les assaisonnements de volaille, le sel et le poivre. Ajouter la viande et faire 24 boulettes.

Brunir les boulettes et enlever le gras. Ajouter le bouillon de bœuf, l'oignon et les champignons. Couvrir et laisser mijoter 45 minutes au four à 350 °F (177 °C).

Mélanger la crème et la farine. Verser, en brassant, sur les boulettes et la sauce. Décorer de persil

Servir sur un lit de nouilles aux œufs.

BOULETTES DE VIANDE À LA CRÈME (Germaine Bertrand)

1 lb de bœuf haché
¼ de tasse de chapelure fine
¼ de tasse d'oignon haché
1 œuf battu
¼ de cuil. à thé de sel
1 bte de 10 oz de crème de champignons
½ tasse d'eau
2 cuil. à table de persil

Mélanger les 5 premiers ingrédients. Faire revenir dans la poêle.

Enlever le gras. Ajouter la soupe, l'eau et le persil. Couvrir et mijoter 20 minutes en remuant de temps en temps.

Servir sur nouilles ou riz. Donne 4 portions.

CANARD À L'ORANGE (Madeleine Baron)

1 canard de 4 à 5 lbs
2 oranges
2 cuil. à table de farine
3 cuil. à table de beurre
1 tasse de bouillon de poulet
1 oz de Grand Marnier
Zeste d'une orange
Sel et poivre

Nettoyer le canard, le mettre dans la rôtissoire et le badigeonner de beurre fondu. Peler l'orange, la couper en morceaux et la mettre à l'intérieur du canard. Saler et poivrer. Cuire au four à 350 °F (177 °C), 20 minutes par livre.

Déglacer avec le jus de la 2^{ème} orange, ajouter le bouillon, épaissir avec la farine, parfumer la sauce avec le zeste d'orange et le Grand Marnier.

Placer le canard sur un grand plat entouré de quartiers d'oranges pelées à vif et revenues dans le beurre.

Servir la sauce en saucière.

CIVET DE LIÈVRE (Madeleine Baron)

1 lièvre coupé en 8 morceaux
½ tasse de vinaigre
2 pintes d'eau
1 tasse de farine
2 cuil. à table de beurre
¼ de lb de lard salé
1½ tasse de bouillon de poulet
12 petits oignons
3 cuil. à table de farine grillée
Assaisonnement : bouquet garni
Sel et poivre

Préparer le lièvre, le couper en 8 morceaux. L'arroser de vinaigre et d'eau. Laisser tremper de 3 à 4 heures. Bien essuyer.

Rouler les morceaux de lièvre dans la farine, les déposer dans une casserole et les faire rôtir dans le beurre.

Couvrir de tranches de lard salé, de bouillon de poulet et d'assaisonnements. Poivrer et vérifier avant d'ajouter du sel. Laisser cuire à feu doux pendant 2½ heures.

Ajouter les petits oignons 1 heure avant la fin de la cuisson. Retirer la viande. Lier le jus de cuisson avec la farine grillée. Laisser mijoter quelques minutes en brassant. Verser sur la viande. Mettre au four pour réchauffer.

On peut remplacer le bouillon de poulet par une tasse de vin sec.

CÔTELETTES DE PORC BARBECUE

(Ruth Otis)

1 oignon
½ tasse de ketchup
¼ de tasse de vinaigre
2 cuil. à table de cassonade
1 cuil. à table de sauce Worcestershire
½ tasse d'eau
¼ de tasse de sauce tomates
2 cuil. à thé de sel
Quelques gouttes de Tabasco

Faire dorer les côtelettes après les avoir salées et poivrées. Retirer les côtelettes de la poêle.

Préparer la sauce en ajoutant tous les ingrédients au gras de la poêle. Mijoter 5 minutes. Ajouter les côtelettes.

Mettre au four à 350 °F (177 °C), pendant une heure.

CUISSON DU CANARD

(Marie-Anne Racette)

Parce que le canard est gras et doit être rôti à une température plus élevée que le poulet ou la dinde, le cuire à four modéré, 350 °F (177 °C), ou rôtir à four très chaud à 425 °F (218 °C) pendant 20 minutes et finir à 350 °F (177 °C).

Nettoyer, laver et assécher. Farcir si désiré d'une farce contenant peu de gras et cela juste au moment du rôti.

Placer le canard une rôtissoire peu profonde, la poitrine vers le haut. Saupoudrer de sel. Ne pas ajouter d'eau ni de gras. Ne pas couvrir. Rôtir pendant 10 minutes des deux côtés. Réduire la température à 350 °F (177 °C) et rôtir 25 minutes.

Retourner le canard et continuer la cuisson pendant 2 heures. Arroser durant la cuisson et piquer la peau. Enlever l'excédent de gras, ajouter un peu d'eau chaude et brasser pour détacher le fond de cuisson.

Assaisonner.

FARCE À L'ABRICOT

(Marie-Anne Racette)

¼ de tasse de beurre
¼ de tasse d'oignon haché
1 tasse de pommes sures hachées
1 tasse d'abricots séchés
3 tasses de miettes de pain rassis
Sel et poivre

Faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et mijoter jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Incorporer le reste et bien mélanger.

Remplir la cavité sans tasser. Fermer l'ouverture

FARCE POUR CANARD ET OIES

(Marie-Anne Racette)

3 tasses de miettes de pain
2 tasses de pommes hachées
1 tasse de raisins ébouillantés
1 cuil. à table de sauge
½ cuil. à thé de sel

Mélanger et remplir la cavité. Fermer l'ouverture.

FÈVES AU LARD À L'ÉRABLE

(Simone St-Amant)

3 tasses de fèves
1 cuil. à thé de moutarde
3 cuil. à table de graisse (saindoux)
1 oignon haché
5 à 6 cuil. à table de sirop d'érable,
Lard salé
Poivre

Laver et laisser tremper les fèves toute la nuit. Les faire cuire jusqu'à ce que la pelure se détache. Refroidir rapidement.

Mettre dans une cocotte : 1 rang de lard salé tranché. Remplir la cocotte à demi de fèves. Ajouter le poivre au goût, la moutarde, la graisse, l'oignon et le reste des fèves. Ajouter 1 rang de lard salé et le sirop d'érable.

Cuire au four à 350 °F (177 °C) durant 4 heures ou à 150 °F (66 °C) pendant 8 heures.

LES RESTES

Pour utiliser les restes de jambon, dinde, poulet, veau, etc.

Déposer les restes de viande en cubes ou en morceaux dans le fond d'une casserole allant au four.

Ajouter 1 boîte de champignons. Alternier avec une boîte de crème de poulet et finir par du fromage râpé.

Cuire au four le temps de dorer le fromage.

Servir avec légumes verts ou une salade.

LIÈVRE AU VIN ROUGE (Marie-Anne Racette)

1 lièvre
6 oz de bacon
2 oz de farine
½ litre de bouillon de poulet ou d'eau
½ livre de petits oignons
2 clous de girofle
2 feuilles de laurier
2 verres de vin rouge
Sel et poivre

Couper le lièvre en morceaux. Couper le bacon en petites morceaux et mélanger à ceux du lièvre.

Brunir la viande sur tous les côtés. Enlever de la poêle et maintenir la viande chaude. Incorporer la farine et le bouillon. Verser dans un plat à four la viande, les oignons, les herbes et les assaisonnements.

Cuire à 300 °F (149 °C) pendant 3 heures.

Enlever les feuilles de laurier et l'excès de gras.

MACARONI AU FROMAGE ET JAMBON (Madeleine Chabot)

1 paquet de macaroni au fromage Kraft
2 cuil. à table de beurre
¼ de tasse de lait
1½ tasse de jambon en cubes
1 paquet de fromage
Fromage cheddar râpé

Cuire le macaroni. Lorsque cuit, le rincer à l'eau froide, ajouter le beurre, le lait, le jambon et le paquet de fromage. Faire cuire 5 minutes.

Graisser un plat allant au four. Y déposer le macaroni et saupoudrer de fromage râpé.

Mettre au four à 375 °F (191 °C) pendant 20 minutes.

PAIN DE VIANDE AU CÉLERI (Germaine Bertrand)

1 bte de crème de céleri
2 lb de bœuf haché
½ tasse de chapelure broyée finement
½ tasse d'oignon haché
2 cuil. à table de persil
1 cuil. à table de sauce anglaise
1 œuf battu
1 cuil. à thé de sel
1 tomate ou ½ tasse de fromage doux râpé
Poivre

Bien mélanger tous les ingrédients et façonner en un pain ferme. Déposer dans un plat peu profond (pour donner un pain pas trop sec et facile à trancher, il faut bien mélanger les ingrédients).

Mettre au four à 350 °F (177 °C) pendant 1¼ heure. Après 1 heure de cuisson, on peut, au choix, garnir de 4 tranches de tomates ou ½ tasse de fromage doux râpé.

Remettre au four 15 minutes de plus.

PÂTÉ AU POULET (Jeannette Cloutier)

1 pâte brisée
1 poulet cuit, désossé et coupé en morceaux
1 bte de crème au poulet Campbell
1 œuf battu
3 cuil. à thé de farine
3 cuil. à thé de beurre
1 bte de bouillon de poulet
¼ de tasse de poivron vert (facultatif)
¼ de tasse de pommes de terre cuites, coupées en dés
½ de tasse de carottes cuites, coupées en dés
½ de tasse d'oignon haché
½ de tasse de céleri haché
Sel et poivre

Cuire les légumes 5 minutes dans le bouillon de poulet. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Brasser et ajouter la crème

de poulet. Cuire en brassant. Mélanger avec les légumes et le poulet cuit. Assaisonner.

Foncer un plat d'une abaisse de pâte et y déposer le mélange de poulet et légumes. Recouvrir de pâte. Badigeonner d'un œuf battu. Cuire 20 minutes à 450 °F (232 °C) et 30 minutes à 350 °F (177 °C).

Donne 6 portions.

PÂTÉ DU VENDREDI

(Rose-Aimée Chabot)

3 à 4 tasses de pommes de terre
2 jaunes d'œuf
1 oignon
Sel et poivre
Lait

Préparer une bonne purée avec les ingrédients ci-haut. Tapisser de cette farce une assiette à tarte sur une abaisse de $\frac{3}{4}$ de po.

Remplir de saumon à la crème (voir ci-dessous) et couvrir d'une pâte brisée.

Saumon à la crème

1 bte de saumon (3 oz)
1 bte de soupe de crème de céleri
1 cuil. à table de persil
2 cuil. à table de poivron vert haché
3 cuil. à table de beurre fondu
Sel et poivre

Mélanger le saumon à la crème de céleri. Ajouter le persil et le poivron. Assaisonner.

Cuire au four comme une tarte.

PETITS PAINS FROMAGE TOMATES

(Germaine Bertrand)

1 bte de 10 oz de soupe aux tomates
1½ lb de bœuf haché
½ tasse d'oignon ou poivron vert haché
1 cuil. à thé de sel
1 cuil. à table de moutarde préparée
1 pincée de poivre
8 pains à hot-dog ouverts et rôtis
8 tranches de fromage fondu canadien

Mélanger ½ tasse de la soupe aux 5 premiers ingrédients. Étendre le mélange uniformément sur les moitiés de pain en couvrant les bords complètement.

Griller à 3 ou 4 pouces du gril pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit cuit.

Garnir avec le reste de la soupe et le fromage.

Remettre sous le gril pour faire fondre le fromage.

PIZZA À LA VIANDE

(Johanne Rondeau)

1 lb de bœuf haché
1 tasse de gruau
1 œuf
1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
½ cuil. à thé d'origan
Sel, poivre et sel d'ail

Bien mélanger et mettre dans une assiette à tarte et garnir de :

1 tasse de fromage mozzarella râpé
½ tasse de sauce tomate
½ tasse d'oignon haché
¼ de tasse de poivron vert
½ tasse de champignons
1 pincée d'origan
1 pincée de basilic

Cuire au four à 350 °F (177 °C) pendant 45 minutes. Enlever le surplus de gras. Cuire avec le reste de fromage 5 à 10 minutes.

PIZZOEUFS (France Boivin)

6 à 8 œufs
½ tasse d'eau
¾ de tasse de sauce tomate
½ cuil. à thé de basilic
½ cuil. à thé d'origan
1 tasse de champignons hachés
½ tasse de poivron en lamelles
¾ de tasse de pepperoni tranché
1½ tasse de fromage mozzarella râpé
Sel et poivre

Mettre les œufs, l'eau, le sel et le poivre dans un bol et battre le tout. Déposer le mélange dans une lèchefrite de 7" x 12". Cuire au four à 350 °F (177 °C) pendant 8 minutes.

Retirer du four. Étendre la sauce tomate et tous les autres ingrédients, sauf le fromage. Remettre au four 4 minutes. Déposer le fromage, gratiner.

RAGOUT AUX PÂTES (Yvette Dupéré)

1 patte de porc
1 oignon haché
2 tasses de farine
1 cuil. à table rase de graisse
½ cuil. à thé de poudre à pâte
1 œuf
1 tasse de lait
Pommes de terre
Sel et poivre

Faire cuire la patte de porc avec les oignons, sel et poivre. Désosser et assaisonner. Faire de boulettes de lard.

Battre l'œuf avec du lait. Mélanger la farine, la graisse, la poudre à pâte et l'œuf battu. La consistance de la pâte doit être juste assez pour faire un peu plus épais qu'une pâte à tarte. Rouler la pâte à l'aide d'un rouleau et la couper en carrés de 2 pouces de côté.

Cuire dans le ragout. Épaissir avec de la farine grillée.

Ajouter des épices mélangées et des pommes de terre cuites.

RIZ ET SAUMON AU FOUR (Gisèle Guérin)

2½ tasses de riz cuit
1 bte (6-8 oz) de saumon
3 cuil. à table de beurre
3 cuil. à table de farine
¾ de tasse de lait
½ cuil. à thé de jus d'oignon
½ cuil. à thé de paprika
¾ cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de poivre
½ cuil. à thé de marjolaine
½ tasse de cheddar râpé
1 pincée de poivre de cayenne

Émietter le saumon et le mélanger au riz. Faire fondre le beurre; retirer du feu. Incorporer la farine. Ajouter le lait et les assaisonnements en brassant. Cuire à petit feu jusqu'à épaississement.

Mélanger la sauce avec le riz et le saumon; verser dans une cocotte de 1½ pinte.

Parsemer de fromage et couvrir. Cuire au four à 350 °F (177 °C) pendant 30 minutes. Donne 4 portions.

ROSBIF AU JUS

(Lise Rousseau-Charest)

1 rôti de côtes de 4 à 5 lbs
3 cuil. à table de beurre ramolli
1 cuil. à table de farine
3 cuil. à thé de moutarde sèche
1 cuil. à thé de sucre
¼ de cuil. à thé de poivre
½ cuil. à thé de sel
Sauce anglaise

Défaire le beurre en crème.

Amalgamer le reste des ingrédients, sauf la sauce anglaise.

Si la préparation n'est pas assez crémeuse, ajouter de la sauce anglaise pour bien étendre sur le rôti.

Placer dans une rôtissoire et mettre au four à 325 °F (163 °C) pendant 20 à 25 minutes par livre pour une viande saignante / 30 à 35 minutes par livre pour une viande bien cuite.

Donne 6 à 8 portions.

SAUCISSE MAISON

(Argentine Lessard)

2 lbs de bœuf haché
2 lbs de lard haché
1 lb de veau haché
2 gros oignons hachés
1½ tasse de farine
Sel, poivre et épices au goût

Mélanger tous les ingrédients. Passer dans une boudinière. Congeler pour conservation.

SHEPHERD'S PIE (Simone St-Amant)

2 lbs de bœuf haché
1 cuil. à table d'huile végétale
2 oignons hachés finement
2 carottes hachées finement
1 cuil. à table de pâte de tomates
1 cuil. à table de farine
1 tasse de bouillon de bœuf
1 tasse de légumes au goût
1 tasse de brocoli,
1 tasse de pommes de terre en purée

Dorer le bœuf. Enlever le gras. Mettre les oignons et les carottes. Cuire 5 minutes.

Ajouter la pâte de tomates, la farine, le bouillon de bœuf et les légumes cuits. Mettre dans un plat et recouvrir de pommes de terre en purée. Badigeonner de beurre.

Cuire au four à 350 °F (177 °C) pendant 30 minutes.

SPAGHETTI AUX ASPERGES

½ tasse de fromage jaune râpé
1 tasse de lait
1 bte d'asperges en conserve
Ail, sel et poivre
Pâtes à spaghetti pour 2 personnes

Faire fondre le fromage avec le lait. Cuire les pâtes. Mélanger fromage et pâtes. Couper les asperges et mélanger le tout. Mettre au four.

SPAGHETTI ITALIE (Simone St-Amant)

6 cuil. à table de margarine ou de beurre
1 oignon moyen haché
1 poivron vert haché
¼ de lb de champignons tranchés
1 bte de crème de poulet
1 tasse de lait
½ cuil. à thé de sel
1 pincée de muscade
2 tasses de poulet en cubes
¼ de tasse de chapelure
1 lb de spaghetti

Faire fondre la margarine ou le beurre. Faire revenir les oignons, le poivron et les champignons.

Incorporer la crème de poulet, le lait, le sel et la muscade. Ajouter les cubes de poulet. Mijoter de 5 à 10 minutes.

Après avoir fait cuire les spaghettis, bien les égoutter.

Verser la sauce. Saupoudrer de chapelure avec de petits morceaux de beurre.

TARTELETTES AU THON (Gisèle Guérin)

1 bte (6½ oz) de thon
1 œuf cuit dur, haché
1 tasse (4 oz) de fromage cheddar râpé
1/3 de tasse de céleri haché
¼ de tasse de sauce à salade Miracle Whip
1 bte (8 oz) de croissants Pillsbury

Préchauffer le four à 375 °F (191 °C). Dans un bol de grosseur moyenne, bien mélanger thon, œuf, fromage, céleri et sauce Miracle Whip.

Séparer la pâte à croissants en huit triangles et les placer dans des moules à muffins, non graissés (un triangle par moule). Presser la pâte tout autour et jusqu'au bord. Remplir avec le mélange de thon.

Cuire de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

VOL-AU-VENT AUX CREVETTES

3 cuil. à table de beurre
½ lb de champignons émincés
1 poivron rouge émincé
3 cuil. à table de farine
2 tasses de lait chaud
1 paquet de petites crevettes cuites
4 vol-au-vent chauds
Gouttes de jus de citron
Sel et poivre

Chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter les champignons et le poivron. Cuire 3 minutes. Ajouter la farine et continuer la cuisson 3 minutes. Ajouter le lait, mélanger et assaisonner.

Ajouter le jus de citron, mijoter 7 à 8 minutes. Servir sur vol-au-vent chaud.

YET-CA-MEIN (Rose-Aimée Chabot)

1 branche de céleri coupé fin
1 bte de champignons
1 oignon coupé fin
1 tranche de steak de porc frais
1 petite boîte de graisse de rôti
1 bte de nouilles plates
Un peu de Bovril ou de sauce soya

Faire revenir l'oignon dans le beurre, dorer, ajouter la viande, le céleri et les champignons. Si vous n'avez pas de champignons frais, se servir de champignons en boîte, mais attendre à la fin de la cuisson pour les ajouter.

Lorsque cuit, mettre 2 à 3 tasses d'eau avec une petite boîte de graisse de rôti. Ajouter le Bovril ou la sauce soya. Laisser mijoter 1 heure environ.

Faire cuire des nouilles plates à part. Lorsque cuites, ajouter dans la marmite préparée d'avance, brasser un peu et laisser reposer ensemble pour que le tout prenne goût.

SALADES, VINAIGRETTES

SALADE DE LÉGUMES (Madeleine Chabot)

1 gros chou
2 carottes
1 oignon
2 tasses de céleri

Couper et bien mélanger

Vinaigrette

$\frac{3}{4}$ de tasse d'huile
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
1 tasse de vinaigre
1 cuil. à table de moutarde sèche
1 cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de poivre
1 cuil. à thé de graines de céleri

Ajouter la vinaigrette à la première préparation.

Cette salade se garde de 15 à 21 jours.

SALADE DE MACARONI

1 poivron vert haché finement
1 poivron rouge haché finement
4 branches de céleri hachées finement
2 échalottes hachées finement
Macaroni

Faire cuire du macaroni, y ajouter la mayonnaise et les autres ingrédients.

SALADE DE MADAME

6 tranches de tomates
¾ de tasse d'ananas broyés
¾ de tasse de céleri coupé en dés
Mayonnaise
Persil
Laitue

Mettre une tranche de tomate sur un nid de feuilles de laitue. Amalgamer l'ananas et le céleri avec un peu de mayonnaise. Mettre une cuillerée de ce mélange sur chaque tranche de tomate. Mettre sur le dessus un peu de mayonnaise et saupoudrer de persil.

Servir froid.

SALADE DE RIZ (Ruth Otis)

¼ de tasse d'échalottes hachées finement
¼ de tasse de céleri
¼ de tasse de persil
½ tasse d'huile à salade
2 carottes râpées
1/3 de tasse de ketchup
¼ de tasse de sucre blanc
½ cuil. à thé de sel
Riz Uncle Ben's

Faire bouillir le riz. Ajouter les autres ingrédients.

VINAIGRETTE
POUR SALADE AU CHOU
(Madeleine Chabot)

3 cuil. à table d'oignon râpé
1 gousse d'ail
6 cuil. à table de sucre en poudre
½ cuil. à thé de sel
6 graines de piment rouge
1 tasse de ketchup rouge
½ tasse d'huile à salade
¼ de tasse de vinaigre

Brasser le tout au mélangeur. Mettre dans un pot au réfrigérateur.

Couper la quantité de chou voulu et mélanger avec la vinaigrette.

SAUCES, MARINADES

MARINADES (Édith Rondeau)

8 tasses de concombres non pelés, tranchés
¼ de tasse de gros sel
6 oignons blancs
4 tasses de glace en cubes
2½ tasses de vinaigre pur
2½ tasses de sucre blanc
¾ de cuil. à thé de turmeric
½ cuil. à thé de graines de céleri
1 cuil. à table de graines de moutarde

Bien mélanger concombres, oignons et gros sel et laisser tremper avec un rang de glace sur le dessus, environ 3 heures.

Égoutter dans une passoire. Ajouter le vinaigre, le sucre et les épices. Laisser bouillir 5 minutes.

SAUCE BARBECUE (Édith Rondeau)

½ tasse de ketchup rouge
½ tasse de cassonade
½ tasse de sirop de maïs
¼ de tasse de vinaigre
¾ de tasse d'eau
Fécule de maïs

Mélanger les ingrédients et faire bouillir à feu lent pendant 10 minutes. Épaissir avec de la fécule de maïs (Corn Starch) délayée dans un peu d'eau. Cette sauce peut accompagner le poulet ou le porc.

DESSERTS

BEURRE DE CAMEL LAURA SECORD

(Ruth Otis)

4 tasses de cassonade
¾ de lb de margarine
1 bte de lait Eagle Brand
1½ tasse de sirop de maïs

Mélanger le tout. Quand le mélange commence à faire des bulles lors de la cuisson, compter 6 minutes puis ajouter ¾ de tasse d'eau froide.

BISCUITS AUX DATTES

(Ruth Otis)

1 tasse de cassonade
1 cuil. à thé de soda à pâte
½ tasse d'eau chaude
2 tasses de flocons d'avoine
1 tasse de dattes
1 tasse d'eau
½ tasse de beurre ou de margarine
¼ de cuil. à thé de sel
2 tasses de farine
1 cuil. à thé de vanille
1 tasse de sucre blanc
1 cuil. à table de farine

Défaire le beurre en crème et ajouter la cassonade. Battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajouter la vanille. Dissoudre le soda et le sel dans l'eau chaude. Ajouter la farine et les flocons d'avoine en alternant bien ; incorporer le tout au mélange.

Abaisser la pâte et découper en rondelles ; déposer sur une tôle graissée. Cuire au four, 10 à 12 minutes, à 350 °F (177 °C).

Mélanger ensemble dans une casserole les dattes, le sucre et la farine. Mijoter jusqu'à épaississement. Refroidir.

Déposer les dattes cuites entre 2 biscuits.

BONBONS « PANOCHA »
(Sœur Thérèse Gagnon)

2½ tasses de sucre brun
1 pincée de gros sel
1 cuil. à table de sirop de maïs
1 cuil. à table de beurre
¾ de tasse de lait ou de crème
1 cuil. à thé de vanille
½ tasse d'amandes hachées

Mélanger le sucre, le sirop de maïs, le lait et le beurre. Cuire jusqu'à la formation d'une boule molle dans l'eau froide ou 235 °F (113 °C).

Refroidir jusqu'à tiède.

Ajouter la vanille et mélanger. Ajouter les noix. Promptement, étendre dans une lèchefrite graissée.

Refroidir et couper en carrés.

BUNS

(Cécile Boivin)

15 tasses de farine
1½ cuil. à table de sel
1 tasse de raisins secs
2½ tasses de sucre
1 tasse de shortening végétal Crisco
2 enveloppes de levure
1 pinte d'eau tiède

Tremper le levure dans 1 tasse d'eau tiède et 1 cuil. à thé de sucre; compter 10 minutes.

Mettre la farine dans un grand bol. Faire un puits, ajouter le sucre, le sel et les raisins. Vider l'eau avec la levure gonflée et la tasse de shortening fondu en dernier pour éviter la formation de grumeaux.

Laisser lever au double du volume au moins 3 heures. Mettre en boule dans la lèchefrite, laisser lever à nouveau 1 heure (ou séparer votre pâte en 3 et faire 3 rouleaux).

Étendre du beurre, saupoudrer de sucre ou de cassonade au goût. Couper en tranches de 1 pouce. Laisser lever à nouveau 1 heure.

Sirop de sucre

1 tasse de sucre
½ tasse d'eau

Faire bouillir jusqu'à ce que le sirop fasse un filet continu en le versant sur les brioches refroidies. Crémer avec de l'essence de butterscotch.

CARAMEL AU MIEL

(Ruth Otis)

2 tasses de sucre blanc
¼ de tasse de miel
½ tasse de crème
¼ de tasse de beurre ou de margarine

Mélanger tous les ingrédients et les brasser jusqu'à l'obtention d'une boule dure dans l'eau froide. Verser dans un moule beurré et couper en carrés.

Ajouter des noix à votre choix.

CARRÉS AUX ANANAS

(Rose-Aimée Chabot)

1 tasse de farine
1 pincée de sel
1 cuil. à thé de poudre à pâte
½ tasse de margarine

Bien mélanger ces ingrédients et ajouter :

1 œuf
2 cuil. à table de lait

Faire une pâte qu'on étend dans le fond d'une casserole.

Ajouter :

19 oz d'ananas broyés
¼ de tasse de beurre fondu
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de noix de coco râpée (coconut)
1 œuf
1 cuil. à thé de vanille

Bien mélanger ces ingrédients et les étendre sur la pâte déjà dans la casserole.

Cuire à 350 °F (177 °C) durant 40 minutes.

CARRÉS AUX DATTES

1. Garniture

2 tasses de dattes hachées
¼ de cuil. à thé de vanille
½ tasse de cassonade
1 tasse d'eau bouillante
1 cuil. à table de fécule de maïs (amidon) ou Corn Starch

Faire bouillir l'eau et la cassonade avec les dattes. Cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange soit épais. Après avoir ajouté l'amidon de maïs dans un peu d'eau froide, brasser le tout. Mettre l'essence de vanille.

Il faut que la préparation soit refroidie avant de la mettre sur le mélange sec

2. Mélange sec

1¾ tasse de gruau
¾ de tasse de graisse végétale Crisco
1½ tasse de farine
¼ de cuil. à thé de soda
½ cuil. à thé de sel
1 tasse de cassonade

Défaire la graisse en crème avec la cassonade. Mettre la farine avec le gruau, le sel et le soda. Brasser bien ensemble tous les ingrédients.

Mettre la moitié du mélange sec dans une lèchefrite graissée, mesurant à peu près 8 à 10 pouces de diamètre. Étendre la garniture aux dattes sur cette première couche de mélange sec. Ensuite, mettre le reste du mélange sec sur les dattes.

Cuire au four modéré, jusqu'à ce soit d'un beau brun. Refroidir et couper en carrés.

CŒURS DE LA SAINT-VALENTIN AU CHOCOLAT

1 tasse de beurre ramolli
1½ tasse de farine tout usage
1 tasse de sucre à glacer
1/3 de tasse de cacao Fry's
1 blanc d'œuf
1½ tasse de sucre à glacer

Battre le beurre en crème. Tamiser ensemble la farine, le sucre et le cacao. Incorporer graduellement les ingrédients secs au beurre de façon à obtenir une pâte molle. Si la pâte est trop molle, la refroidir 15 minutes.

Abaisser la pâte, une partie à la fois, sur une planche légèrement farinée, à 1/8 de pouce d'épaisseur. Découper des cœurs avec un moule de 3 pouces en forme de cœur. Mettre sur des tôles à biscuits non graissées.

Cuire au four pré-chauffé à 300 °F (149 °C) de 20 à 25 minutes. Laisser légèrement refroidir les biscuits avant de les retirer de la tôle.

Glaçage de fantaisie :

Battre le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter graduellement le sucre à glacer. Continuer de battre jusqu'à ce qu'il se forme des pics. Décorer les biscuits.

COMPOTE DE POMMES

Couper les pommes en 4, les peler, enlever les cœurs et cuire dans une casserole avec de l'eau et du sucre. Au bout de 20 minutes, quand les pommes sont tendres, les retirer et les poser sur un plat.

Laisser encore le sirop pendant 7 à 8 minutes sur le feu pour le faire épaissir et verser sur les pommes.

DESSERT FRAIS À L'ANANAS (Jeannette Cloutier)

1 bte d'ananas broyés (19 oz)
1 ou 2 plats de crème fouettée congelée (Cool Whip)
1 bte de Jell-O aux pistaches

Laisser les ananas dans leur jus. Ne pas ajouter de liquide au Jell-O. Dans un grand bol, mélanger les 3 ingrédients. Déposer dans un plat et mettre au réfrigérateur 10 minutes. Servir.

DOMINOS

½ tasse de beurre
¼ de tasse de sucre
1/3 de tasse de cacao
1 cuil. à thé de vanille
1 œuf battu
2 tasses de biscuits Graham émiétés
1 tasse de noix de coco râpée (coconut)
½ tasse de noix hachées

Faire fondre le beurre et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger.

Presser avec les mains. Étendre dans un moule beurré. Presser très fermement. Déposer au réfrigérateur 20 minutes.

¼ de tasse de beurre mou
2 cuil. à thé de poudre pour pouding instantané Jell-O à la vanille
5 cuil. à thé de lait
2 tasses de sucre en poudre

Battre le beurre et ajouter les autres ingrédients. Étendre sur le premier mélange.

4 oz de pépites de chocolat mi-sucré
3 cuil. à thé de beurre

Faire fondre le chocolat dans le beurre. Étendre sur la préparation. Réfrigérer une heure et couper en morceaux.

DREAM CAKE (Céline Brassard)

1 tasse de farine
¼ de tasse de cassonade
½ tasse de beurre

Défaire avec les doigts et tasser dans une casserole de 8 po. X 8 po. Cuire à 325 °F (163 °C) pendant 10 minutes.

1½ tasse de cassonade
1 tasse de noix de coco râpée (coconut)
2 cuil. à thé de farine
1 cuil. à table de vanille
½ tasse de noix
2 œufs

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur la première préparation. Cuire à 375 °F (191 °C) jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

ÉTINCELLES DE GÉLATINE

5 cuil. à table de gélatine neutre
1 tasse d'eau froide
4 tasses de sucre
1½ tasse d'eau chaude
2 gouttes de vanille
¾ de cuil. à thé d'essence de menthe
Quelques gouttes de colorant

Faire fondre la gélatine pendant 5 minutes dans l'eau froide. Combiner le sucre et l'eau chaude; faire dissoudre la gélatine dans ce mélange. Laisser bouillir 17 minutes.

Diviser le mélange en 2 parties égales; ajouter l'essence de vanille. Colorer une partie en rouge, l'autre en vert et ajouter l'essence de menthe.

Verser sur des tôles de 8½ x 4½ x 2½ (pouces) rincées à l'eau froide. Laisser reposer toute la nuit.

Retourner les tôles sur du papier ciré recouvert de sucre et couper en diamants ou en carrés.

(Donne 5 douzaines)

FLY JACK

2 tasses de farine
2 cuil. à thé rases de poudre à pâte
2 œufs
Sel au goût
Huile végétale

Mélanger les ingrédients et délayer avec du lait pour faire une pâte assez épaisse pour déposer à la cuillère à thé dans une poêle contenant de l'huile végétale en pleine friture.

FONDUE AU CHOCOLAT MAISON

3 onces de chocolat
½ tasse de crème ou de lait Carnation
2 cuil. à table de Brandy
Guimauves, amandes, noix de coco râpée (coconut) au choix

Mélanger les ingrédients et chauffer le tout.

FUDGE

(Lucille Brassard)

$\frac{2}{3}$ de tasse de lait Carnation
 $1\frac{2}{3}$ tasse de sucre blanc
½ cuil. à thé de sel
½ tasse de guimauves (ou 16 morceaux)
1½ tasse de pépites de chocolat
1 cuil. à thé de vanille
½ tasse de noix hachées

Mélanger le lait, le sucre et le sel. Porter à ébullition. Cuire pendant 5 minutes en brassant. Retirer du feu.

Ajouter le reste des ingrédients en brassant jusqu'à ce que le tout soit fondu.

Verser dans un moule beurré.

FUDGE BLANC

(Sœur Thérèse Gagnon)

2 tasses de sucre
½ tasse de lait évaporé ou de crème
1 cuil. à table de sirop de maïs
½ tasse d'eau
½ cuil. de sel
2 cuil. à table de beurre
¾ de tasse de lait ou de crème
1 cuil. à thé de vanille
½ tasse de guimauve

Mélanger le sucre, le lait ou la crème, l'eau et le sel. Cuire à feu modéré jusqu'à la formation d'une boule molle dans l'eau froide ou 235 °F (113 °C). Ajouter le beurre et la vanille.

Refroidir dans une pièce froide; ne pas remuer jusqu'à ce que le tout soit tiède.

Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à épaississement.

Étendre sur une lèchefrite. Lorsque la préparation est ferme, couper en carrés.

Saupoudrer le centre avec du sucre de couleur ou d'autres bonbons décoratifs.

(Donne 24 morceaux)

FUDGE DIVINITÉ

(Ruth Otis)

2 tasses de sucre blanc
½ tasse d'eau froide
½ tasse de sirop de maïs
2 œufs
1 cuil. à thé de vanille

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à l'obtention de fils dans l'eau.

Battre 2 blancs d'œuf, y ajouter le sirop à 2 reprises et la vanille. Battre beaucoup puis verser dans l'eau.

Refroidir par cuillerée sur une lèchefrite ou sur du papier ciré.

GALETTE À LA NOIX DE COCO (Fernande Matte)

1 tasse de graisse
1 tasse de cassonade
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre blanc
2 œufs
 $3\frac{1}{4}$ tasses de farine
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
1 cuil. à thé de soda
1 cuil. à thé d'essence d'amande
 $1\frac{1}{4}$ tasse de noix de coco râpées (coconut)

Bien mélanger le tout. Déposer à la cuillère sur une tôle graissée pour former des galettes. Faire un trou dans le milieu de chaque galette et y mettre un peu de confiture au goût. Cuire à 350°F (177 °C).

GALETTES AUX BANANES (Ruth Otis)

$\frac{2}{3}$ de tasse de graisse
1 tasse de sucre blanc
2 tasses de farine
 $\frac{1}{2}$ cuil. de sel
2 œufs
1 cuil. à thé de vanille
2 cuil. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de soda
1 tasse de bananes (environ 2 bananes)
1 sac de pépites de chocolat ou de caramel

Mélanger bien le tout.

Cuire à 400 °F (204 °C) pendant 10 minutes.

GALETTES À LA MÉLASSE (Ruth Otis)

½ tasse de shortening végétal Crisco
½ tasse de mélasse
1/3 de tasse de cassonade
¼ de tasse de lait
1 œuf
2 tasses de farine
1 cuil. à thé de soda

Défaire le shortening avec la cassonade et l'œuf en brassant bien. Ajouter la mélasse, le lait et la farine additionnée de soda. Bien brasser.

Laisser tomber à la cuillère sur une tôle graissée. Cuire à 375 °F (191°C) pendant 10 à 12 minutes.

Donne 24 galettes.

GALETTES DE SARRASIN (Madeleine Baron)

1½ tasse de farine de sarrasin
¼ de cuil. à thé de soda
1 cuil. à thé de sel
1½ cuil. à table de sucre
¼ de tasse d'eau
¾ de tasse de lait
3 cuil. à table de beurre fondu

Tamiser la farine, le soda, le sel et le sucre. Ajouter l'eau, le lait et le beurre fondu.

Laisser reposer ½ heure avant de s'en servir. Cuire sur une plaque épaisse et graissée.

Tout l'art de réussir une bonne galette de sarrasin réside dans la cuisson : le feu ne doit être ni trop chaud ni trop doux.

GALETTES « JUMBO » AUX RAISINS (France Boivin)

1 tasse d'eau
2 tasses de raisins secs
1 tasse de shortening végétal Crisco
2 tasses de sucre
3 œufs
1 cuil. à thé de vanille
1 tasse de noix (facultatif)
4 tasses de farine
1 cuil. à thé de soda
1 cuil. à thé de sel
1½ cuil. à thé de cannelle
¼ de cuil. à thé de muscade
½ cuil. à thé de toute épice

Mélanger l'eau et les raisins. Faire bouillir 5 minutes. Refroidir.

Crémer le shortening, ajouter le sucre et battre. Ajouter les œufs, la vanille, les raisins avec l'eau et les ingrédients secs. Mélanger.

Déposer par cuillerée à table sur une plaque graissée. Cuire au four à 375 °F (191 °C) pendant 10 à 15 minutes.

GATEAU AU CHOCOLAT (Lise Rousseau)

1 ¾ tasse de sucre
1 ¾ tasse de farine
¾ tasse de cacao
2 cuil. à thé de bicarbonate de soude
1 cuil. à thé de poudre à pâte
½ cuil. à thé de sel
2 œufs
1 tasse de lait sûr
1 tasse de café noir fort
½ tasse d'huile végétale
1 cuil. à thé de vanille

Battre à vitesse moyenne pendant 2 minutes tous les ingrédients préalablement mélangés (la pâte sera claire). Verser dans un moule graissé et enfariné de 13"x9"x2".

Cuire au four à 350 °F (177 °C) de 35 à 40 minutes.

GATEAU AU LAIT CHAUD (Rose-Aimée Chabot)

2 œufs
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de lait
1 cuil. à table de beurre
1 cuil. à thé d'essence de vanille
1 tasse de farine
1 cuil. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel

Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre et brasser jusqu'à ce qu'il soit dissout. Faire bouillir le lait avec le beurre; mélanger avec la première préparation. Ajouter la farine, la poudre à pâte et l'essence de vanille. Battre avec le malaxeur à vitesse moyenne pour mélanger le tout.

Verser dans un moule beurré et enfariné. Cuire au four à 350 °F (177 °C) jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Sauce pour napper le gâteau

1 tasse de sucre brun (cassonade)
2 cuil. à table de farine
2 cuil. à table de beurre
1 tasse d'eau
½ bte de lait Carnation

Faire brunir le beurre. Ajouter le sucre brun, la farine l'eau et le lait. Faire bouillir lentement jusqu'à épaissement.

GELÉE À L'ORANGE ET À LA BANANE (Johanne Rondeau)

1 grosse banane mûre
¼ de tasse d'eau
1 sachet de gélatine neutre
1 tasse d'eau bouillante
6 oz de jus d'orange non sucré, congelé, non dilué
½ tasse d'eau froide

Ajouter la gélatine à l'eau froide; laisser gonfler 2 à 3 minutes.

Ajouter l'eau bouillante; brasser pour dissoudre la gélatine.

Ajouter le jus d'orange, puis l'eau froide.

Bien mélanger et ajouter les morceaux de banane.

Verser dans un plat et laisser prendre au réfrigérateur.

GRANITÉ AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE

2 tasses de rhubarbe coupée en morceaux de 2 pouces
2 tasses de fraises fraîches
¼ de tasse de cassonade
1 cuil. à thé de miel liquide
Un peu de beurre

Pour la croûte :

¾ de tasse de gruau
1/3 de tasse de farine de blé entier
¼ de tasse de sucre
¼ de tasse de beurre ou de margarine fondu
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade

Faire chauffer le four à 325 °F (163 °C). Graisser un moule de 8 pouces avec du beurre. Déposer les morceaux de rhubarbe et les fraises coupées en 2 dans le moule. Saupoudrer les fruits de cassonade et de cannelle. Ajouter le miel liquide. Mettre de côté.

Dans un bol, mélanger le gruau, la farine de blé entier et le sucre. Ajouter le beurre ou la margarine fondu et bien incorporer pour obtenir une chapelure uniforme. Ajouter la cannelle et la muscade. Étaler le mélange gruau-farine sur les fruits pour les recouvrir. Pratiquer une incision sur la croûte pour permettre à la vapeur de s'échapper. Placer au four et cuire pendant 40 minutes. Servir chaud ou froid avec du yogourt ou de la crème glacée.

MOKAS

(Madeleine Baron)

3 jaunes d'œuf
1 tasse de sucre
½ tasse d'eau tiède
1 cuil. à thé de vanille
1½ tasse de farine
2 cuil. à thé de poudre à pâte
3 blancs d'œuf

Battre les jaunes d'œuf en crème. Incorporer le sucre, l'eau tiède, la vanille et la farine tamisée avec la poudre à pâte. Ajouter les blancs d'œuf battus en neige en liant avec la pâte délicatement.

Cuire dans un moule tapissé de 9', x 12', à 375 °F (191 °C) environ 20 minutes.

Laisser refroidir. Retourner le gâteau et enlever le papier qui tapissait le fond du moule. Couper en carrés de 1½ pouce. Laisser refroidir et glacer de tous les côtés. Les rouler dans la noix de coco râpée ou des noix hachées au goût.

Glace à moka

6 cuil. à table de beurre défait en crème
6 cuil. à table de café fort
2 cuil. à table de cacao
1 cuil. à thé de vanille
Sucre à glacer

Bien mélanger ces ingrédients. Sucre à glacer pour épaissir. Glacer de tous les côtés; les rouler dans la noix de coco ou les noix hachées au goût.

MUFFINS

2 tasses de farine
2/3 de tasse de sucre
1/3 de tasse de cacao
2 cuil. à thé de poudre à pâte
1 cuil. à thé de sel
1 œuf battu
1 tasse de lait
1/3 de tasse d'huile à salade
1 tasse de bananes mûres écrasées
1 cuil. à thé de vanille
1 tasse de noix hachées

Dans un grand bol, tamiser la farine avec le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Dans un bol moyen, mélanger l'œuf, le lait, l'huile, les bananes et la vanille. Ajouter d'un seul coup aux ingrédients secs et brasser seulement jusqu'à ce que le mélange soit humide. Ajouter les noix en brassant.

Répartir la pâte également dans 12 moules à muffins grand format doublés de godets de papier. Faire cuire dans un four pré-chauffé à 450 °F (232 °C) durant 20 à 25 minutes ou jusqu'à cuisson parfaite. Saupoudrer de sucre à glacer. Servir les muffins tièdes avec du beurre.

MUFFINS AUX CAROTTES

1/3 de tasse de shortening végétal Crisco
1 tasse de sucre
2 œufs
1 tasse de carottes râpées
1 tasse de pommes râpées
1 tasse de raisins secs
1½ tasse de farine tout usage ou de blé entier
1 cuil. à thé de soda à pâte
2 cuil. à thé de poudre à pâte
½ cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de cannelle

Défaire la graisse en crème. Ajouter la moitié du sucre et bien battre le tout. Ajouter les œufs, un à la fois et le reste du sucre.

Mélanger la farine, le soda, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Incorporer les fruits et la première préparation en alternant avec les ingrédients secs.

Cuire à 350 °F (177 °C) de 25 à 30 minutes.

ŒUFS DE PÂQUES (Ruth Otis)

1³/₄ lb de sucre en poudre
¼ à ½ lb de beurre fondu
½ bte de lait condensé Eagle Brand
2 cuil. à table de sirop de maïs
1 cuil. à table de vanille
½ lb de chocolat semi-sucré Baker
¼ de barre de paraffine

Mélanger le sucre en poudre, le beurre fondu, le lait, le sirop de maïs et la vanille dans un bol. Façonner des petites boules avec la pâte obtenue. Placer ces boules sur du papier ciré et les faire congeler ou les placer au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat et la paraffine dans un bain-marie.

Piquer les boules avec un cure-dents, puis les tremper dans le chocolat fondu.

Remettre ensuite les boules sur du papier ciré et les placer au réfrigérateur.

(Donne environ 65 boules)

PAIN AUX NOIX (Germaine Bertrand)

1 tasse de sucre brun
2 tasses de lait
4 cuil. à thé de poudre à pâte
4 tasses de farine
1 cuil. à thé de sel
1 œuf
1 tasse de noix ou de raisins secs

Mélanger tous les ingrédients. Laisser lever pendant 20 minutes et cuire 45 minutes au four, à feu doux pour commencer. Par la suite, quand le pain est bien levé, élever la chaleur.

PÂTISSERIE SUÉDOISE

½ tasse de beurre
¼ de tasse de cassonade
1 jaune d'œuf
¼ de cuil. à thé de sel
¾ de tasse de farine
1 blanc d'œuf
Des noix de Grenoble hachées

Défaire le beurre en crème et y incorporer la cassonade, le jaune d'œuf et le sel. Ajouter ensuite graduellement la farine dans le mélange.

Façonner la pâte en petites boules d'environ 1 po. de diamètre et les passer dans le blanc d'œuf légèrement battu. Rouler ensuite les petites boules dans les noix hachées.

Placer les boules sur une tôle beurrée et presser légèrement le centre de chaque boule pour obtenir une cavité. Cuire dans un four à 375 °F (191 °C) pendant 5 minutes. Retirer du four et presser de nouveau légèrement le centre de chaque pâtisserie. Continuer la cuisson de dix à quinze minutes. Retirer du four et remplir la cavité de chacun des morceaux avec de la confiture de fraise ou de votre gelée préférée.

PETITS BOUGEOIRS DE NOËL

(Josée Rioux)

½ tasse de shortening végétal Crisco
½ tasse de sucre
1 œuf
1 ¾ tasse farine
½ cuil. à thé de soda
1 cuil. à thé de crème à tartre
½ cuil. à thé de sel

Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte qui se roule bien; la rouler mince sur une planche enfarinée. Découper les biscuits en étoile.

Cuire sur une tôle à 325 °F (163 °C) pendant 10 minutes.

Lorsque les biscuits sont refroidis, les garnir avec un glaçage blanc. Mettre une pastille « Life Saver » sur une pointe de l'étoile et faire tenir une petite bougie de gâteau d'anniversaire dans le glaçage au centre de la pastille.

PÊCHES À LA CONDÉ

1 tasse d'eau bouillante
¾ de tasse de riz
1 pincée de sel
2 tasses de lait chaud
2 jaunes d'œuf
1/3 de tasse de sucre
1 cuil. à thé de vanille
6 moitiés de pêche en conserve, égouttées
2 blanc d'œuf
1 pincée de crème de tartre
4 cuil. à table de sucre à fruit

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, déposer le riz; ajouter l'eau et le sel. Cuire à feu moyen pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée par le riz.

Battre les jaunes d'œufs avec 1/3 de tasse de sucre et les ajouter au riz. Cuire encore 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Brasser de temps à autre. Retirer du feu, ajouter la vanille et dresser en dôme au milieu d'une assiette en pyrex. Déposer les moitiés de pêches tout autour.

Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et ajouter la crème de tartre. Battre jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient très fermes. Petit à petit, et tout en battant, ajouter 4 cuil. à table de sucre à fruit.

Garnir de cette meringue le dessert et cuire dans un four préalablement chauffé à 350 °F (177°C), 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit d'un beau doré. Servir froid.

POUDING À LA RHUBARBE AVEC GUIMAUVES (France Boivin)

5 tasses de rhubarbe tranchée
1 tasse de sucre
1 Jell-O aux fraises ou aux framboises
3 tasses de guimauves miniatures

Mélanger le sucre et la rhubarbe dans un moule. Saupoudrer avec le Jell-O. Ajouter les guimauves. Recouvrir d'un gâteau blanc ou d'un pouding cottage.

¼ de tasse de graisse
¾ de tasse de sucre
1 œuf
2 tasses de farine
4 cuil. à thé de poudre à pâte
1 cuil. à thé de vanille ou de citron
Une pincée de sel

Mélanger les ingrédients. Cuire au four à 350 °F (177 °C) de 30 à 40 minutes.

POUDING À LA VAPEUR

2 œufs
½ tasse de beurre ou de shortening végétal Crisco
2 tasses de farine
1 tasse de lait
1 tasse de raisins secs sans pépin
2 cuil. à table de sucre
3 cuil. à thé de poudre à pâte
½ cuil. à thé de sel

Séparer les œufs, battre les jaunes avec le sucre. Ajouter le beurre et battre en crème. Fouetter les blancs d'œufs et les incorporer à la première préparation.

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Faire entrer ces ingrédients dans le mélange en alternant avec le lait. Ajouter les raisins enfarinés.

Cuire 2 heures à la vapeur, soit dans un plat couvert ou une boîte de métal.

Servir avec du sirop d'érable ou une sauce au goût.

POUDING AU PAIN (Rose-Aimée Chabot)

1½ tasse de cassonade
4 tranches de pain beurrées
2 tasses de lait
2 œufs
1 pincée de sel
1 cuil. à thé de vanille

Couper les tranches de pain en 6. Battre les œufs. Mélanger tous les ingrédients.

Cuire à la vapeur, hermétiquement, pendant 1 heure.

POUDING AUX FRAISES

1/3 de tasse de beurre
1/3 de tasse de cassonade
1 cuil. à table de fécule de maïs (Corn Starch)
3 tasses de fraises
3 jaunes d'œuf
½ tasse de sucre
¼ de tasse d'eau bouillante
½ cuil. à thé de vanille
½ cuil. à thé d'essence d'amande
¾ de tasse de farine à gâteau
1 cuil. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
Crème fouettée sucrée

Placer le beurre dans un moule à gâteau carré de 9 pouces et faire fondre au four à 350 °F (177 °C). Retirer du four et mettre de côté.

Dans un bol, mélanger la cassonade et la fécule de maïs, ajouter les fraises et mélanger délicatement. Étendre uniformément le mélange fraises-cassonade dans le moule. Mettre de côté.

Dans un bol profond, battre les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient de couleur citron. Tout en battant, ajouter le sucre petit à petit. En continuant de battre, ajouter l'eau bouillante, la vanille et l'essence d'amande. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter ce dernier mélange au précédent et verser le tout sur les fraises dans le moule. Cuire au four pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte sec.

POUDING AUX FRAISES ET AU RIZ

½ tasse de sucre
½ tasse d'eau
2 cuil. à table de jus de citron
2 sachets de gélatine neutre
2 pintes de fraises fraîches, lavées et équeutées
1 tasse de crème à fouetter
1 cuil. à thé de vanille
3 tasses de riz cuit, refroidi
1½ tasse d'ananas ou de pêches en morceaux

Dans un petit bol, mélanger l'eau, le sucre, le jus de citron et la gélatine. Placer le bol dans une petite casserole d'eau bouillante. Brasser pour bien dissoudre le sucre et la gélatine. Retirer du feu et mettre de côté.

Garder ½ pinte de fraises, les plus belles, pour la décoration du plat. Passer les autres au robot culinaire pour obtenir environ 2½ tasses de purée de fraises. Mettre de côté.

Dans un grand bol, verser la crème et la vanille. Fouetter jusqu'à l'obtention de pointes molles. Ajouter la purée de fraises et le mélange de gélatine et bien mélanger le tout. Ajouter le riz et verser dans un moule en couronne.

Frapper le moule à quelques reprises sur la table afin d'en chasser les bulles d'air. Couvrir et réfrigérer au moins 3 heures.

Au moment de servir, démouler et entourer le plat de fraises conservées à cet effet ainsi que de morceaux d'ananas ou de pêches. On peut aussi décorer de quelques rosettes de crème fouettée sucrée.

PUFFS-BARRES

¼ de tasse de beurre ou de margarine
½ livre de guimauves (32)
½ cuil. à thé de vanille
½ tasse de cerises écrasées
½ tasse de noix écrasées
5 tasses de céréales Rice Krispies

Faire chauffer le beurre et les guimauves au-dessus d'une marmite d'eau chaude. Remuer de temps en temps jusqu'à ce soit fondu.

Ajouter la vanille et bien brasser. Ajouter cerises et noix.

Placer les céréales dans la lèchefrite graissée.

Verser le mélange de guimauves dessus.

(Donne 12 portions)

SNACK BARS

1 tasse de beurre d'arachide
1 tasse de sirop de maïs
¼ de tasse de sucre blanc
2 tasses de céréales Corn Flakes
2 tasses de céréales Rice Krispies
½ tasse d'arachides salées
1 paquet de pépites de chocolat (6 oz)
Un peu de paraffine

Faire fondre le sucre, le beurre d'arachide et le sirop de maïs au bain-marie.

Ajouter les céréales et les arachides. Brasser, faire des barres et laisser refroidir.

Passer dans le chocolat fondu avec la paraffine.

SUCRE À LA CRÈME FRIGIDAIRE (Fernande Brassard)

1 bte de lait Eagle Brand
1 bte de sucre en poudre (1lb)
1 verre de 8 onces de beurre d'arachides
1 tasse de noix hachées
1 tasse de noix de coco râpée (coconut) et grillée au four

Mélanger tous les ingrédients et presser dans une tôle beurrée.

Laisser refroidir 4 heures au réfrigérateur.

Couper en morceaux.

TARTE AUX BISCUITS RITZ ET AUX POMMES (sans pommes) (Madeleine Chabot)

2 croûtes de tarte
20 biscuits Ritz
2 tasses d'eau
1¼ tasse de sucre
2 cuil. à thé de crème de tartre
1 cuil. à thé de cannelle
¼ de cuil. à thé de muscade
Quelques noisettes de beurre ou de margarine

Mélanger dans une casserole l'eau, le sucre et la crème de tartre. Amener le tout à l'ébullition.

Laisser tomber les biscuits Ritz entiers et laisser bouillir jusqu'à ce qu'ils soient transparents (8 à 10 minutes).

Verser la préparation dans la croûte de tarte non cuite, saupoudrer de cannelle, de muscade et de quelques noisettes de beurre.

Recouvrir de l'autre abaisse, tailler et canneler les bords. Tailler des fentes sur le dessus.

Cuire à 425 °F (218 °C) de 30 à 35 minutes.

Servir chaud.

TARTE AU FROMAGE AUX CERISES (Gisèle Guérin)

1 enveloppe de mélange à garniture Dream Whip
1 paquet (8oz) de fromage à la crème ramolli
½ tasse de sucre
1 croûte à tarte en miettes biscuits Graham
1 tasse de garniture pour tarte aux cerises en boîte

Préparer la garniture Dream Whip tel qu'indiqué sur l'emballage. Battre le fromage à la crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Incorporer la garniture Dream Whip préparée et fouetter le tout. Verser ce mélange dans la croûte à tarte. Recouvrir de la garniture aux cerises.

Faire rafraîchir 3 heures,

TARTE AU SUCRE D'ÉRABLE (Ruth Otis)

1½ tasse de sucre d'érable
6 cuil. à table de farine
4 cuil. à table de beurre
½ tasse d'eau

Mélanger le tout et faire cuire 3 minutes. Verser dans le fond d'une tarte cuite.

TARTE AUX FRAISES

Fraises fraîches
1 croûte à tarte cuite
2 cuil. à table de fécule de maïs (amidon) ou Corn Starch
1 cuil. à thé de jus de citron
1 tasse de sucre
1 tasse de fraises écrasées

Couvrir le fond de tarte avec de belles fraises entières. Mettre de côté.

Dans une casserole, mélanger les fraises écrasées, le sucre, la fécule de maïs et le jus de citron. Faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Laisser refroidir. Étendre uniformément sur les fraises déjà dans le fond de la croûte à tarte.

Recouvrir de crème fouettée et décorer de quelques fraises fraîches.

TARTE AUX PACANES (Ruth Otis)

1 fond de tarte non cuit
1 tasse de sirop d'érable ou de maïs
2/3 de tasse de sucre blanc
1/4 de tasse de beurre fondu
1/8 de cuil. à thé de sel
3 œufs
1 tasse de pacanes coupées en 2

Mélanger le tout, sauf les pacanes. Battre au malaxeur. Ajouter 1/2 tasse de pacanes. Placer le reste sur le dessus. Cuire à 375 °F (191 °C), 45 à 50 minutes.