

Les Recettes de Juliette



Les saveurs de notre enfance

Table des matières

| | |
|----------------------------------------------------------|----|
| DIVERS..... | 5 |
| BETTES SUCRÉES | 6 |
| CATCHUP AUX FRUITS (Pierrette)..... | 7 |
| CATSUP AUX TOMATES ROUGES (OU VERTES) | 8 |
| CRÈME SOUPE TOMATES (Juliette)..... | 9 |
| GALETTES SARRASIN (Ricardo)..... | 10 |
| MOUTARDE AUX FÈVES JAUNES..... | 11 |
| PAIN DE MÉNAGE DU QUÉBEC D’AUTREFOIS (Juliette)..... | 12 |
| ROULÉS AUX CHAMPIGNONS ET AU BACON (Françine F.) | 13 |
| SALADE DE CHOUX (Vinaigrée ou crémeuse)(Pierrette) | 14 |
| SALADE DE POMMES DE TERRE (À LA CANADIENNE)..... | 15 |
| SALADE DE MACARONI (Patricia)..... | 16 |
| SOUPE AUX POIS À L’ANCIENNE (Ricardo) | 17 |
| VINAIGRETTE À Juliette..... | 18 |
| BÉCHAMEL | 19 |
| PLATS PRINCIPAUX | 20 |
| BOULETTES DE STEAK HACHÉ..... | 21 |
| CÔTELETTES DE PORC (Pierrette) | 22 |
| FÈVES AU LARD À LA MÉLASSE (Soeur Angèle)..... | 23 |
| HACHIS (Juliette)..... | 24 |
| JAMBON À L’ANANAS..... | 25 |
| OEUFS BEAUREGARD..... | 26 |
| PAIN DE VIANDE | 27 |
| PATATES AUX OEUFS (Guy)..... | 28 |
| PÂTÉS À LA VIANDE (Juliette)..... | 29 |
| PÂTÉ CHINOIS (Ricardo) | 30 |
| RAGOÛT DU JOUR DE L’AN (Guy & Dany)..... | 31 |
| RAGOÛT DE BOULETTES (Ida)..... | 33 |
| RÔTI DE PORC (Juliette)..... | 34 |
| SAUCE À SPAGHETTI “SEXY” (Pierrette) | 35 |
| STEAK HACHÉ EN SAUCE | 37 |

| | |
|------------------------------------------------------------|----|
| DESSERTS..... | 38 |
| BEIGNES À MAMAN (CUISINE RAISONNÉE)..... | 39 |
| BIJOUX SUÉDOIS (ROBIN HOOD) (Commandos)..... | 40 |
| BISCUITS DE FARINE D'AVOINE ET AUX DATTES | 41 |
| BISCUITS À LA GELÉE | 42 |
| BISCUITS À LA MÉLASSE..... | 43 |
| BISCUITS CLIN D'OEIL AUX FRAMBOISES..... | 44 |
| BISCUITS SANDWICH AU CHOCOLAT..... | 45 |
| BOULES AU CHOCOLAT (Julienne)..... | 46 |
| CARRÉS AUX DATTES (Maman)..... | 47 |
| CORN FLAKES AU CHOCOLAT (Biscuits)(Pierrette) | 48 |
| CRÈME PÂTISSIÈRE..... | 49 |
| CRÊPES | 50 |
| CRÊPES DE LA CABANE À SUCRE ou Pancake (Pierrette)..... | 51 |
| CROQUANTS AU GRUAU | 52 |
| CROUSTADE AUX FRUITS (GARNITURE)(ROBIN HOOD)..... | 53 |
| CROUSTADE AUX POMMES (ROBIN HOOD) | 54 |
| GALETTES CARRÉES À Richard ou GALETTES BLANCHES | 55 |
| GÂTEAUX À LA JEANNETTE | 56 |
| GÂTEAU MERINGUÉ (Mme Pouliot)..... | 57 |
| GÂTEAU AUX CAROTTES (Isabelle) | 58 |
| GÂTEAU AUX COURGETTES | 59 |
| GÂTEAU AUX DATTES, SAUCE CAMEL | 60 |
| GÂTEAUX AUX POMMES ET CAMEL AU SIROP D'ÉRABLE..... | 62 |
| GÂTEAUX AUX POMMES ET CAMEL AU SIROP D'ÉRABLE (suite)..... | 63 |
| GÂTEAU REINE ÉLISABETH (Ricardo)..... | 64 |
| GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS | 66 |
| GÂTEAU ROULÉ (Juliette)..... | 67 |
| GLAÇAGE AU BEURRE (Aline M.)..... | 68 |
| GLAÇAGE AU CHOCOLAT | 69 |
| GLAÇAGE 7 MINUTES | 70 |
| GLACE À L'ANCIENNE..... | 71 |
| MOUSSE AUX FRAISES..... | 72 |
| NÈGRES (Guy) | 73 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| PAIN OU MUFFINS AUX BANANES ULTRA MOELLEUX(Ricardo)..... | 74 |
| PÂTE BRISÉE AVEC CRISCO | 75 |
| PETITS GÂTEAUX FONDANTS AU CHOCOLAT NOIR..... | 77 |
| PETITS PAINS À LA POUDRE À PÂTE (ROBIN HOOD)..... | 78 |
| PLUM PUDDING “MOZZY” (ou gâteau à la salade de fruits)(Louiselle) | 79 |
| POUDING AU PAIN SAUCE À L'ÉRABLE (Pierrette)..... | 80 |
| POUDING AUX RIZ (Juliette)..... | 81 |
| POUDING AUX DATTES (Pour 12 personnes)..... | 82 |
| POUDING CHÔMEUR (à l'érable)..... | 83 |
| POUDING SUR LA CUISINIÈRE (“POTTINE” À Juliette)..... | 84 |
| ROULÉS AU CAMEL (PET DE SOEUR)..... | 85 |
| SAUCE AU CAMEL (À la cassonade) | 86 |
| SUCRE À LA CRÈME (Soeur Angèle)..... | 87 |
| TARTE AU CITRON, COCONUT ET CHOCOLAT SHIRIFF(selon le mélange)..... | 88 |
| TARTE AUX FLOCONS DE MAÏS | 90 |
| TARTE AUX RAISINS (Farlouche)..... | 91 |
| TARTE AU SUCRE (Aline)..... | 92 |
| TIRE SAINTE-CATHERINE..... | 93 |
| REMERCIEMENTS | 94 |

DIVERS



BETTES SUCRÉES

| | |
|-------------------------------------------------|------------------------|
| ½ tasse de betteraves en morceaux par petit pot | 2 ½ tasses de vinaigre |
| 2 tasses de sucre | |

Calculer ½ tasse de mélange de vinaigre et sucre par petit pot.

Mode de préparation:

Faire cuire les betteraves et les couper en morceaux ou en tranches.

Chauffer le vinaigre pour y dissoudre le sucre.

Verser le liquide bouillant sur les betteraves chaudes et fermer les pots.

CATCHUP AUX FRUITS (Pierrette)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 4 grosses boîtes de tomates italiennes en morceaux égoutées (28 onces) | 6 oignons ou 3 tasses d'oignons coupés en morceaux |
| 2 grosses boîtes de pêches en morceaux égoutées | 5 tasses de sucre |
| 2 grosses boîtes de poires en morceaux égoutées | 2 tasses de vinaigre |
| 2 poivrons verts en morceaux | 1 c. à table d'épices à marinades dans un baluchon d'étamine |

Mode de préparation:

Tout mettre dans une grande marmite et cuire à feu doux environ 1 ½ heure.

Remplir les bocaux et placer dans la chambre froide.

*Donne 11 petits pots.

CATSUP AUX TOMATES ROUGES (OU VERTES)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 3 douzaines de tomates rouges grosseur moyennes, pelées et coupées en morceaux | 2 tasses de vinaigre |
| 6 oignons coupés finement | 1 c. à thé de poivre |
| 9 pommes coupées en gros morceaux | 1 c. à table de sel |
| 12 branches de céleri coupé en morceaux | 1 c. à table d'épices à catchup dans un baluchon en étamine bien attaché |
| 4 tasses de sucre | |

Mode de préparation:

Placer tous les ingrédients dans un chaudron et bouillir environ 1 ½ heure. Enlever le baluchon d'épices et verser dans les pots.

CRÈME SOUPE TOMATES (Juliette)

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 boîte de soupe tomate | Oignons coupés finement |
| 2 boîtes de lait | Fécule de maïs diluée dans de l'eau |

Mode de préparation:

Faire revenir les oignons dans l'huile.

Ajouter la soupe tomate et une boîte de lait.

Apporter le tout à ébullition.

Épaissir avec la fécule de maïs diluée dans de l'eau froide.

Servir.

GALÉTTES SARRASIN (Ricardo)

| | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|
| 2 tasses de farine sarrasin (milannaise) | 1 c. à thé de poudre à pâte |
| 4 tasses d'eau | ½ c. à thé de sel |

Mode de préparation:

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients.

Cuire dans une poêle beurrée comme une crêpe.

Accompagner avec du beurre ou de la mélasse.

MOUTARDE AUX FÈVES JAUNES

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 8 tasses de fèves jaunes coupées en biseaux minces | 1 ½ c. à table de graines de céleri |
| ¾ tasse de farine | 1 c. à table de poudre tuméric |
| 2 tasses de sucre | ¼ tasse de moutarde sèche |
| 3 ¾ tasses de vinaigre | |

Mode de préparation:

Couper les fèves en biseaux minces, les cuire dans de l'eau salée. Égoutter et mettre dans une grande casserole.

Mesurer les ingrédients secs, les mélanger et ajouter le liquide peu à la fois au début et en brassant afin d'éviter la formation de grumeaux. Verser dans la casserole avec les fèves.

Cuire jusqu'à épaississement à feu doux.

Verser dans les pots.

PAIN DE MÉNAGE DU QUÉBEC D'AUTREFOIS (Juliette)

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| ½ c. à thé de sucre | ½ c. à table de sel |
| ¼ tasse d'eau tiède | ½ c. à table d'huile |
| 1 ½ c. à thé de levure sèche active | 5 ½ tasses de farine |
| 2 tasses d'eau | |

Mode de préparation:

1-Dissoudre le sucre dans l'eau tiède et saupoudrer de levure. Mettre de côté 10 minutes. Brasser.

2-Dans un grand bol, mettre 2 tasses d'eau, le sel, l'huile et l'eau tiède contenant la levure. Bien remuer. Ajouter la moitié de la farine. Battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter le reste de la farine, 1 tasse à la fois. Pétrir cette pâte sur une surface enfarinée, pendant 10 minutes. Remettre la pâte dans le bol, couvrir d'un linge humide et laisser gonfler la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3-L'abaisser avec le poing et pétrir à nouveau 8 minutes. Diviser la pâte en 2 et placer dans deux moules à pain beurrés. Laisser lever au double de la taille encore une fois.

Quand le pain est bien gonflé, mettre au four à 400° F. de 35 à 40 minutes.

ROULÉS AUX CHAMPIGNONS ET AU BACON (Françine F.)

| | |
|------------------------------------------------|--------------------------------|
| 4 tranches de bacon coupées en petits morceaux | 4 onces de fromage à la crème |
| 2 ½ de champignons blancs hachés finement | 15 tranches de pain à sandwich |
| 1 oignon haché finement | ¼ tasse de beurre fondu |

Mode de préparation:

Dans un poêlon, cuire le bacon, les champignons et l'oignon à feu moyen-vif pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, le bacon croustillant et les champignons dorés. Ajouter le fromage. Mélanger délicatement jusqu'à ce qu'il ait fondu. Réserver.

Enlever les croûtes du pain et aplatir légèrement les tranches avec un rouleau à pâte. Tartiner chaque tranche de 2 c. à table du mélange aux champignons qui était réservé et la rouler; fixer à l'aide de cure-dents.

Déposer les rouleaux, joint vers le bas, sur une tôle à biscuits; couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure (ou encore, mettre les roulés dans un contenant hermétique et les congeler; ils se conserveront 2 semaines au congélateur. Dans ce cas; les laisser 30 minutes à la température ambiante avant de les mettre au four).

Badigeonner les roulés de beurre fondu et les déposer sur une plaque de cuisson couverte de papier-parchemin. Cuire au four préchauffé à 375° F. de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirer les cure-dents et couper les roulés en deux ou en tranches. Servir immédiatement.

*Donne 45 roulés.

SALADE DE CHOUX (Vinaigrée ou crémeuse)(Pierrette)

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 2 tasses de choux | 2 c. à table de lait |
| Minis cubes de carottes | 2 c. à table de sucre |
| Minis cubes de céleri | Sel et poivre |
| 2 c. à table de vinaigre | Mayonnaise à la dernière minute (pour la crémeuse) |
| ½ oignon | |

Mode de préparation:

Couper le chou en fines lanières. Ajouter les cubes de carottes et de céleri. Ajouter l'oignon coupé finement.

Mesurer et ajouter vinaigre, sucre et lait.

Saler et poivrer.

Mayonnaise à volonté.



SALADE DE POMMES DE TERRE (À LA CANADIENNE)

| | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 5 pommes de terre cuites, refroidies et coupées en dés | ½ tasse de cornichons sucrés, hachés |
| 1 oignon, finement haché | 2 oeufs cuits dur, hachés finement |
| 2 branches de céleri en tranches minces | |

Sauce:

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------------|
| ¾ tasse mayonnaise | ½ c. à thé de graines de céleri |
| 1 c. à thé de moutarde | 1/8 c. à thé de poivre en grains |

Mode de préparation:

Couper les pommes de terre en dés, le céleri en tranches minces, les oignons en petits cubes et hacher les cornichons sucrés.

Pendant ce temps cuire les oeufs à la coque et refroidir, couper en morceaux. Ensuite préparer la sauce et l'ajouter au premier mélange.

Refroidir et servir

SALADE DE MACARONI (Patricia)

| | |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 2 tasses de macaroni (non cuit) | 10 radis hachés |
| ½ tasse d'échalottes | 10 olives hachées |
| ½ tasse de céleri haché | ½ piment rouge haché |
| 1 tasse de fromage Gouda Bergeron coupé en morceaux | ½ piment vert haché |
| 1 tomate hachée | 4 oeufs à la coque coupés en morceaux |

Cuire la pâte dans l'eau bouillante salée.
Cuire les oeufs à la coque environ 10 minutes.

Vinaigrette:

| | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ¾ tasse de ketchup (ou sauce Chili et ne pas mettre de sucre) | 5 c. à soupe de sucre en poudre |
| ¼ tasse de vinaigre | 1 gousse d'ail hachée finement |
| ½ tasse d'huile | 1 c. à thé de sel |
| 2 c. à soupe d'oignons hachés fin | |

Mode de préparation:

Porter la vinaigrette à ébullition 1 à 2 minutes.

Laisser refroidir et verser sur la salade.

SOUPE AUX POIS À L'ANCIENNE (Ricardo)

| | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 ½ tasse de pois jaunes secs | 1 tasse de céleri coupé en dés |
| 6 tasses d'eau pour le trempage | 6 tasses d'eau |
| ¼ livre de lard salé coupé en cubes | 3 feuilles de laurier |
| 2 ½ tasses d'oignons hachés | 2 c. à thé de sarriette fraîche ciselée ou ½ c. à thé de sarriette moulue |
| 2 c. à soupe de beurre | Sel et poivre |
| 1 tasse de carottes coupées en dés | |

Mode de préparation:

Faire tremper les pois dans l'eau environ 4 heures, ou toute une nuit. Égoutter et réserver.

Dans un bol d'eau froide, faire tremper le lard salé pendant 15 minutes. Égoutter et réserver.

Dans une grande casserole, dorer dans le beurre le lard salé, les oignons, les carottes et le céleri. Poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant.

Ajouter l'eau, les pois égouttés et les feuilles de laurier. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 2h30 à 3 heures ou jusqu'à ce que les pois soient tendres.

Retirer les feuilles de laurier et les jeter. Retirer les morceaux de lard de la soupe, dégraisser et ne conserver que la viande. Hacher en petits dés et remettre dans la casserole.

Ajouter la sarriette. Rectifier l'assaisonnement et servir.

*Se congèle

VINAIGRETTE À Juliette

| | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
| 2/3 Tasse d'huile | ¼ c. à thé d'ail dans l'huile |
| 1/3 Tasse de vinaigre | 1 Échalotte hachée finement |
| Sucre au goût | 1 Pinçée de persil séché |
| Sel et poivre | 1 c. à table de mayonnaise (Garde la vinaigrette en émulsion) |

Mode de préparation:

Mélanger le tout ensemble.

(Se garde au réfrigérateur)

BÉCHAMEL

Béchamel No. 1 (pour 1 tasse)

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 tasse de lait | 1 c. à table de farine |
| 1 c. à table de beurre | |

Béchamel No. 2 (pour 1 tasse)

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 tasse de lait | 2 c. à table de farine |
| 2 c. à table de beurre | |

Béchamel No. 3 (pour 1 tasse)

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 tasse de lait | 3 c. à table de farine |
| 3 c. à table de beurre | |

Mode de préparation:

Faire fondre le beurre au micro-ondes, 30 secondes.

Ajouter la farine, brasser et faire cuire de nouveau 1 minute au micro-ondes. Ajouter le lait peu à la fois en brassant avec le fouet pour éviter les grumeaux et faire cuire une dernière fois 2 à 3 minutes au micro-ondes jusqu'à épaississement.

PLATS PRINCIPAUX



BOULETTES DE STEAK HACHÉ

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1 livre de steak haché | 1 oeuf |
| ½ oignon haché fin | Sel et poivre |

Mode de préparation:

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Ne pas trop compacter car cela deviendra trop ferme.

Façonner les boulettes et les aplatir à la fourchette.

Faire cuire les boulettes dans l'huile. Bien rôtir.

Sortir les boulettes et déglacer la poêle avec environ 1 tasse d'eau chaude.

Diluer de la sauce à roastbeef en poudre dans l'eau froide. Épaissir la sauce.



CÔTELETTES DE PORC (Pierrette)

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| 8 côtelettes de porc | ½ tasse d'eau |
| Sel et poivre | 2 c. à table de cassonade |
| 2 à 3 oignons | ¼ tasse Ketchup |
| 1 boîte de crème tomate | |

Mode de préparation:

Faire revenir 8 côtelettes de porc. Mettre dans un plat allant au four et y ajouter sel et poivre.

Faire revenir les oignons, mettre sur les côtelettes et y ajouter le mélange de la crème tomate, l'eau, la cassonade et le ketchup.

Cuire au four à découvert à 350° F. environ 1 heure 30 minutes à 2 heures.

*Prêt lorsque la viande se détache facilement des os.



FÈVES AU LARD À LA MÉLASSE (Soeur Angèle)

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| 4 tasses de fèves sèches | 1 tasse de mélasse |
| 1 livre de lard salé, entrelardé | ½ tasse de ketchup |
| 2 oignons moyens, entiers | 1 c. à thé de gros sel |
| 1 c. à soupe de moutarde sèche | 1 c. à thé de poivre |
| 2 tasses de cassonade | 1 c. à thé de thym |

Mode de préparation:

Trier et laver les fèves. Couvrir d'eau froide et les laisser tremper 12 heures. Porter à ébullition et laisser mijoter 1 heure. Rincer.

Couper le lard salé en gros cubes; en déposer la moitié dans une casserole. Verser les fèves sur le lard salé. Couvrir d'eau fraîche. Ajouter le reste du lard salé et les oignons parmi les fèves. Mélanger la moutarde, la moitié de la cassonade, la mélasse, le ketchup, le sel, le poivre et le thym, et verser sur les fèves. Mélanger un peu. Couvrir d'eau chaude. Soudouler l'autre moitié de la cassonade et faire cuire au four à 325° F. de 5 à 6 heures.

Découvrir une heure avant la fin de la cuisson et ajouter un peu d'eau si les fèves sont sèches.

HACHIS (Juliette)

| | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------|
| Reste de viande (poulet, boeuf ou porc) en morceaux | Pommes de terre en morceaux |
| 1 à 2 oignons coupés en gros morceaux | Sel et Poivre |
| Bouillon de viande et eau | |

Mode de préparation:

Placer tous les ingrédients dans une cocotte et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Si desirer, épaissir le bouillon avec de la fécule de maïs diluée dans de l'eau froide.



JAMBON À L'ANANAS

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Tranches de jambon cuit | Moutarde préparée |
| Cassonade | Tranches d'ananas |

Mode de préparation:

Sur chaque tranche de jambon cuit tartiner de la moutarde, saupoudrer la cassonade et déposer une tranche d'ananas.

Verser le jus d'ananas dans le fond du plat de verre et mettre au four à 325° F. jusqu'à ce que ce soit chaud et un peu caramélisé (environ 1 heure).

OEUFS BEAUREGARD

Sauce béchamel

| | |
|------------------------|-----------------|
| 2 c. à table de beurre | 1 tasse de lait |
| Oignons | 4 oeufs |
| 2 c. à table de farine | |

Mode de préparation:

Faire fondre le beurre au micro-ondes, 30 secondes et ajouter les oignons hachés fin et faire cuire une minute au micro-ondes.

Ajouter la farine, brasser et faire cuire de nouveau 1 minute au micro-ondes. Ajouter le lait peu à la fois en brassant avec le fouet pour éviter les grumeaux et faire cuire une dernière fois 2 à 3 minutes au micro-ondes jusqu'à épaissement.

Pendant ce temps cuire les oeufs à la coque pendant 10 minutes.

Séparer le jaune et le blanc des oeufs à la coque. Couper les blancs en morceaux et ajouter à la béchamel. Déposer la sauce contenant les oeufs sur des tranches de pain grillées et passer les jaunes au tamis afin de les saupoudrer dessus la sauce blanche.



PAIN DE VIANDE

| | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| ½ tasse de soupe tomate | 1 oeuf légèrement battu |
| 2 livres de boeuf haché | 1 c. à thé de sel |
| ½ tasse de chapelure | Persil |
| 1/3 tasse d'oignon haché finement | |

Mode de préparation:

Faire un mélange de tous ces ingrédients puis façonner en pain.

Pour faire la sauce:

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| ½ tasse de soupe tomate | 2 c. à table de cassonade |
| 1/3 tasse d'eau | 4 c. à table de ketchup |
| 2 à 3 c. à table d'huile | Persil |

Ajouter le reste de la boîte de soupe tomate, l'eau, l'huile, la cassonade, le ketchup et le persil.

Arroser le pain avec cette sauce.

Cuire à 375° F. pendant 1 heure 15 minutes

PATATES AUX OEUFS (Guy)

| | |
|-----------------------------------------|---------------|
| Pommes de terre cuites coupées en cubes | Lait |
| Oeufs | Sel et poivre |

Mode de préparation:

Rôtir les cubes de patates dans l'huile.

Mélanger oeufs, lait, sel et poivre de la même manière qu'une omelette et verser le mélange sur patates et continuer à cuire en brassant.

***Note: Si désirer, faire revenir de l'oignon en petits morceaux en même temps que les cubes de patates.**

PÂTÉS À LA VIANDE (Juliette)

| | |
|------------------------|-----------------------------------------------------|
| 8 livres de porc haché | 2 tasses de pommes de terre crues en dés de 3/8 po. |
| 2 tasses d'eau | 2 ½ c. à thé de sel |
| 4 tasses d'oignons | 1 ½ c. à thé de poivre |
| | |

Mode de préparation:

Mélanger le porc, les oignons, sel et poivre avec l'eau et faire cuire sur feu très doux pendant 1 à 2 heures.

30 minutes avant la fin de la cuisson, y incorporer les pommes de terre. Vérifier vos assaisonnements.

*Donne 10 à 12 pâtés



PÂTÉ CHINOIS (Ricardo)

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 4 tasses de pommes de terre Russet ou jaunes, pelées et coupées en cubes | 1 boîte de maïs en crème + 2 petites de maïs en grains |
| ¼ tasse de beurre, ou plus | Paprika au goût |
| ½ tasse de lait | Persil séché au goût |
| 1 livre de boeuf haché maigre ou mi-maigre | Sel et poivre |
| 1 oignon, haché finement | Chapelure: Biscuits soda avec 1/8 tasse de beurre fondu |

Mode de préparation:

Dans une casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Égoutter.

À l'aide d'un pilon, écraser grossièrement les pommes de terre avec ¼ tasse de beurre. À l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée avec le lait. Saler et poivrer. Réserver.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375° F.

Dans une grande poêle, dorer l'oignon dans l'huile. Ajouter la viande et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saler et poivrer. Retirer du feu.

Presser légèrement la viande au fond d'un plat de cuisson carré de 8 pouces. Y étaler le maïs puis la purée de pommes de terre. Saupoudrer de paprika et de persil ou ajouter de la chapelure.

Cuire au four environ 30 minutes. Terminer la cuisson sous le gril (broil). Laisser tiédir 10 minutes.

*Cette recette se double et se congèle facilement.



RAGOÛT DU JOUR DE L'AN (Guy & Dany)

| | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 4 morceaux de pattes de porc | ½ céleri entier |
| 1 poulet entier de 3 livres environ | Sel et poivre |
| 4 oignons coupés en 2 | 1 c. à thé d'épices mélangés |
| 4 carottes entières | 2 sachets de sauce à ragoût St-Hubert plus farine grillée |

Mode de préparation:

Faire blanchir les pattes de porc 20 minutes dans de l'eau salée à feu maximum. Égoutter et jeter l'eau.

Ajouter les pattes de porc blanchies, le poulet entier, les oignons, les carottes, le céleri et les assaisonnements dans une grosse marmite. Couvrir d'eau et cuire à feu moyen pendant 1 heure 30 minutes.

Pendant ce temps préparer les boulettes.

Boulettes:

| | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 4 livres de porc haché | 1 c. à thé d'épices mélangés |
| 4 livres de veau haché | 1 tasse de gruau |
| 3 oignons coupés finement | Farine |
| 2 oeufs battus | Huile |
| Sel et poivre | |

Mélanger le porc et le veau haché, l'oeuf, l'oignon, le gruau et les assaisonnements.

Former des boulettes, les enfariner puis les faire revenir dans la poêle avec de l'huile.

Après la cuisson des viandes, couler le bouillon et le garder pour faire votre ragoût. Désosser le poulet et les pattes de porc. Mettre en purée les carottes et le céleri.

Remettre la viande de pattes de porc et de poulet désossée dans votre bouillon, vos boulettes de viande et la purée de légumes. Diluer 2 sachets de sauce à ragoût St-Hubert dans 4 tasses d'eau froide et ajouter à votre bouillon. Cela assaisonne et épaissit légèrement la sauce.

Faire mijoter 1 heure environ au four.

Vérifier l'assaisonnement.

Épaissir à nouveau votre bouillon avec de la farine grillée délayée dans de l'eau froide.



RAGOÛT DE BOULETTES (Ida)

| | |
|------------------------|-----------------------------------------|
| 1 jarret de lard | ¼ tasse de gruau |
| 1 livre de porc haché | Sel et poivre |
| 1 livre de boeuf haché | Épices mélangées au goût |
| 1 oignon haché fin | Farine grillée |
| Persil | 1 enveloppe de sauce à ragoût St-Hubert |

Mode de préparation:

Rôtir et cuire le jarret de lard. Refroidir et le désosser.

Mêler le porc haché, le boeuf, l'oignon, le gruau et les épices. Façonner les boulettes et les enrober de farine avant de les faire dorer dans un peu d'huile.

Les déposer dans une cocotte allant au four, ajouter le jarret avec le bouillon et un peu d'épices.

Cuire environ 1 heure.

Épaissir avec un mélange de farine grillée et de sauce à ragoût St-Hubert dilué dans de l'eau froide.

RÔTI DE PORC (Juliette)

| | |
|-------------------------|---------------|
| Pièce de viande de porc | Sel et poivre |
| Ail | Oignons |

Mode de préparation:

Faire des incisions dans la pièce avec un couteau pour y insérer des morceaux d'ail.

Bien saler et poivrer la viande et la faire brunir de tous les côtés dans une cocotte sur la cuisinière.

Avant la fin de la cuisson, placer des morceaux d'oignons qui vont caraméliser avec la viande et ajouter un peu d'eau.

Placer la cocotte au four à 350° F. Cuire jusqu'à ce que le rôti soit tendre.

Placer le rôti au frigo ainsi que le jus de cuisson qui forme la graisse de rôti. La gelée à très bon goût sans la graisse.

Trancher en fines tranches pour de bons sandwiches ou manger chaud avec patates brunes.

SAUCE À SPAGHETTI "SEXY" (Pierrette)

Donne 15 à 16 pots de deux portions

| | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 2 livres de boeuf haché | 1 boîte (680ml) de sauce tomate |
| 2 livres de porc haché | 1 bouteille de sauce chili (455 ml) |
| 2 oignons coupés finement | 1 c. à table de chaque : thym, cannelle, sauge et sarriette |
| 4 grosses carottes en dés ¼ pouce | Sel et poivre |
| 2 poivrons rouges en dés ¼ pouce | 1 c. à table d'ail dans l'huile |
| 2 poivrons verts en dés ¼ pouce | 2 à 3 feuilles de laurier |
| 3 grosses boîtes (796ml) de tomates en morceaux | 1 c. à thé de flocons de piments (au goût) |
| 3 boîtes (284ml) de soupe tomates | |

Mode de préparation:

Faire revenir dans l'huile les viandes et les oignons.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Cuire sur un feu doux environ 2 heures. Ajouter un peu de sucre pour enlever l'acidité au goût.

Stérilisation

(Pour la sauce à spaghetti sexy)

Bien laver les bocaux à l'eau chaude savonneuse. Rincer.

Stériliser les bocaux au four à 275° F. environ ½ heure.

Pendant ce temps, stériliser les anneaux dans un chaudron d'eau bouillante sur la cuisinière et placer les couvercles dans un chaudron d'eau chaude mais non bouillante.

Verser la sauce dans les bocaux. Placer le couvercle sans trop le serrer. Mettre les bocaux avec la sauce dans le four à 275° F. pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que des petits bouillons apparaissent.

Éteindre le four et ouvrir la porte. Reserrer les Couvercles des bocaux et laisser refroidir toute la nuit dans le four.

Ceux qui n'ont pas bien calé, gardez-les au frigo et consommer plus rapidement. Les pots qui sont scellés resteront dans le garde-manger. Toujours prêts.

STEAK HACHÉ EN SAUCE

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Huile | Sel et poivre |
| 1 livre de steak haché | Sauce à roastbeef en poudre |
| ½ oignon coupé finement | |

Mode de préparation:

Rôtir le steak haché, l'oignon dans l'huile, saler et poivrer.

Ajouter 2 tasses d'eau et épaissir avec un mélange de sauce à roastbeef en poudre dilué dans de l'eau froide.

DESSERTS





BEIGNES À MAMAN (CUISINE RAISONNÉE)

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| ¼ tasse de beurre | 2 c. à table de poudre à pâte |
| 1 tasse de sucre | 1 c. à thé de sel |
| 3 oeufs | 1 c. à thé de muscade |
| ½ tasse de crème 15% | ½ tasse de lait |
| 4 tasses de farine | Vanille au goût |

Mode de préparation:

Crémer le beurre, ajouter le sucre, les oeufs un à la fois, en continuant de battre entre chaque addition, et la crème.

Tamiser la farine, la mesurer, ajouter la poudre à pâte, le sel et la muscade.

Faire entrer dans la première préparation en alternant avec le mélange lait, vanille.

Mettre la pâte dans une pellicule plastique et laisser reposer au froid toute la nuit, ou au moins quelques heures.

Abaisser à peu près à ¼ pouce d'épaisseur. Couper à l'emporte-pièce et cuire en pleine friture.

36 beignes environ



BIJOUX SUÉDOIS (ROBIN HOOD) (Commandos)

| | |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 2 tasses de farine | 1 c. à thé de vanille |
| ¼ c. à thé de sel | 2 blancs d'oeufs légèrement battus |
| 1 tasse de margarine ou de beurre mou | 1 ½ tasse de noix hachées fin |
| ½ tasse de cassonade pressée | Confiture de framboises ou gelée de pommes |
| 2 jaunes d'oeufs | |

Mode de préparation:

Mesurer et tamiser la farine, ajouter le sel, mélanger et réserver les ingrédients.

Défaire en crème le beurre, la cassonade, les jaunes d'oeufs et la vanille; bien battre.

Ajouter les ingrédients secs; bien mélanger

Façonner la pâte en boules de ¾ pouce, les enduire de blanc d'oeuf puis les enrober de noix. Mettre les boules sur des plaques à biscuits non graissées en espaçant de 2 pouces. Faire une petite dépression dans chaque boule, avec le pouce. Remplir ces trous de confiture de framboises. (On peut aussi faire cuire les biscuits avant de les garnir de confiture).

Cuire à 350° F, 10 à 12 minutes.

Quantité: environ 5 douzaines

BISCUITS DE FARINE D'AVOINE ET AUX DATTES

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| ½ tasse de graisse végétale | ½ c. à thé de crème de tarte |
| ¾ tasse de cassonade | ½ c. à thé de soda à pâte |
| 1 oeuf battu | ½ c. à t. de sel |
| 2 c. à thé d'eau chaude | 1 ½ tasse de gruau d'avoine |
| ¾ tasse de farine | ½ c. à thé. de vanille |

Mode de préparation:

Crémer la graisse et le sucre.

Ajouter l'oeuf battu et l'eau chaude.

Tamiser la farine; la mesurer, ajouter la crème de tarte, le soda à pâte, le sel, et le gruau. Introduire ce mélange dans la première préparation; aromatiser.

Donner à l'abaisse 1/8 pouce d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce, pas trop grand; déposer sur une tôle beurrée.

Cuire au four, à 375° F.

Après la cuisson, mettre, entre deux biscuits, une préparation aux dattes.

Préparation aux dattes

| | |
|--------------------|----------------------|
| ½ livres de dattes | ½ tasse d'eau chaude |
| ¼ tasse de sucre | |

Mode de préparation:

Hacher les dattes; les déposer dans une casserole avec le sucre et l'eau chaude et cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange devienne comme une marmelade et s'étende facilement. Refroidir et tartiner les biscuits.



BISCUITS À LA GELÉE

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1/3 tasse de beurre | 1 c. à table de gingembre |
| 1 tasse de sucre | ½ tasse de crème |
| 2 oeufs | |
| 2 tasses de farine | Gelée ou confitures épaisses |
| 3 c. à thé de poudre à pâte | |

Mode de préparation:

Crémer le gras, ajouter le sucre et les oeufs. Bien battre.

Tamiser la farine; la mesurer, ajouter la poudre à pâte, le sel et le gingembre.

Incorporer au premier mélange en alternant avec la crème.

Ajouter assez de farine tamisée pour obtenir une pâte pas trop ferme. Abaisser, tailler avec un petit emporte-pièce. Sur une rondelle, déposer un morceau de gelée ou de confiture, recouvrir d'une seconde rondelle en forme de couronne, pressant bien le tour.

Cuire au four à 350° F



BISCUITS À LA MÉLASSE

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| ½ tasse de graisse | 1 oeuf |
| 1/2 tasse de cassonade | 1 c. à thé de gingembre |
| 1/2 tasse de mélasse | 2 1/2 tasses de farine |
| 1 c.à thé de soda à pâte | 1/2 tasse de lait |

Mode de préparation:

Crémer le gras, ajouter la cassonade, la mélasse, l'oeuf et bien battre.

Tamiser la farine; la mesurer, ajouter le soda à pâte et le gingembre.

Ajouter au premier mélange en alternant avec le lait.

Mettre plus de farine tamisée, si nécessaire, mais former une pâte à abaisser assez molle. Fraiser, abaisser à ¼ pouce d'épaisseur; tailler à l'emporte-pièce. Saupoudrer de sucre granulé sur le dessus. On peut encore déposer par cuillerées sur une tôle. Cuire au four à 350° F.

Environ 24 biscuits



BISCUITS CLIN D'OEIL AUX FRAMBOISES

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 3 ¼ tasses de farine | 2 oeufs |
| 1 c. à thé de soda à pâte | ½ tasse d'eau |
| 1 c. à thé de sel | 1 c. à thé d'essence de vanille |
| 1 tasse de graisse (ou moitié beurre) | 2 tasses de noix de coco en flocons |
| 1 tasse de cassonade pressée | Confiture de framboises |
| ¾ tasse de sucre | |

Mode de préparation:

Mesurer et tamiser la farine, le soda et le sel; mélanger et réserver les ingrédients secs.

Défaire en crème la graisse, la cassonade, le sucre et les oeufs; bien battre. Ajouter l'eau et l'essence de vanille.

Ajouter les ingrédients secs et la noix de coco; mélanger délicatement.

Déposer la pâte par cuillerées à table rases sur des plaques à biscuits non graissées en espaçant de 2 pouces. Faire une petite dépression dans chaque biscuit avec le dos d'une cuillère.

Mettre ¼ c. à thé de confiture de framboises dans chaque dépression. Couvrir de ½ c. à thé de pâte.

Cuire à 400° F., 10 à 12 minutes.

Quantité: environ 5 douzaines.

BISCUITS SANDWICH AU CHOCOLAT

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1 ½ tasse de farine | ½ tasse de graisse |
| 2 c. à thé de poudre à pâte | 1 tasse de sucre |
| ½ c. à thé de soda à pâte | 2 oeufs légèrement battus |
| 1 c. à thé de sel | 1 tasse de lait sur |
| ½ tasse de cacao | |

Mode de préparation:

Crémer la graisse, le sucre et les oeufs.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda à pâte, le sel et le cacao. Incorporer au premier mélange en alternant avec le lait. Commencer et terminer avec la farine.

Déposer à la cuillère la pâte sur une plaque à biscuit et faire cuire au four à 350° F.

Laisser les biscuits refroidir. Quand ils sont froids, mettre du Glaçage à l'ancienne entre deux biscuits et en déposer sur le dessus de chacun.

BOULES AU CHOCOLAT (Julienne)

| | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 tasse de beurre d'arachides crémeux | 1 tasse de noix de Grenoble (hachées finement) |
| 1 tasse de dattes dénoyautées (hachées) | 1 c. à table de beurre mou |
| 1 tasse de sucre à glacer (tamisé) | 12 onces de chocolat sucré, mi-sucré ou noir (au goût) |

Mode de préparation:

Dans un bol, mélanger les cinq premiers ingrédients. Façonner des boules d'environ $\frac{3}{4}$ de pouce. Placer au frigo environ 1 heure.

Fondre le chocolat et à l'aide d'une fourchette tremper les boules. Déposer sur un papier parchemin et laisser refroidir dans un endroit frais.

* Donne environ 56 morceaux ou 1 $\frac{3}{4}$ livre.



CARRÉS AUX DATTES (Maman)

| | |
|------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 paquet de dattes de 500 grammes | 1 1/3 tasse de cassonade |
| 1 tasse d'eau | 2 tasses de farine |
| 1 c. à thé de vanille | 4 tasses de flocons d'avoine |
| 1 ½ tasse de beurre ramoli | 1 pincée de sel |

Mode de préparation:

Mélanger les dattes hachées grossièrement avec l'eau et cuire au micro-ondes. Laissez refroidir.

Ajouter 1 c. à thé de vanille.

Dans un bol, battre en crème le beurre ramoli et la cassonade.

Ajouter la farine, les flocons d'avoine et le sel, bien mélanger. Placer 2/3 de la préparation dans le fond d'un plat en pyrex de 9x13 pouces qui a été vaporisé d'huile à cuisson.

Placer le mélange de dattes refroidi.

Recouvrir du reste de la pâte.

Placer au four à 350° F. pendant 30 à 35 minutes. Mettre à broil à la dernière minute pour dorer le dessus.

CORN FLAKES AU CHOCOLAT (Biscuits)(Pierrette)

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| ½ barre de paraffine | 1 tasse de sucre en poudre |
| 1 sac (7 ½ onces) ou 300 gr. de chocolat chips mi-sucré | 4 à 6 tasses environ de flocons de maïs |
| ½ tasse de beurre d'arachides | 1 tasse d'arachides entières, si désiré. |

Mode de préparation:

Fondre les 4 premiers ingrédients dans l'ordre et à tour de rôle dans un cul de poule déposé sur de l'eau chaude frémissante.

Ajouter les céréales et bien mélanger.

Déposer à la cuillère sur un papier ciré et laisser refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE

| | |
|-------------------------|--------------------|
| 1 1/2 tasses de lait | 2 jaunes d'oeuf |
| 1/2 c. à thé de vanille | 1/2 tasse de sucre |
| 3 c. à table de farine | |

Mode de préparation:

Mesurer le sucre et la farine et les mélanger ensemble.

Ajouter à ce mélange les jaunes d'oeuf et brasser. Ensuite, incorporer tranquillement en brassant avec un fouet, le lait, un peu à la fois, pour ne pas faire de grumeaux.

Verser le tout dans une grande tasse pour four micro-ondes (8 tasses).

Chauffer par intervalle de 2 minutes en brassant entre chaque 2 minutes jusqu'à ce que le tout soit épais.

CRÊPES

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 2 oeufs | 1/8 tasse de sucre |
| 2 tasses et plus de lait | ½ c. à thé de sel |
| 1 1/2 tasse de farine | 1 c. à table de beurre fondu |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | 1 c. à thé de vanille |

Mode de préparation:

Mélanger au fouet le lait et les oeufs.

Dans un autre bol mélanger les ingrédients secs.

Note : Ajouter au goût 1/4 de tasse de flocons d'avoine et 1/4 tasse de lait

Au fouet, incorporer les ingrédients secs au mélange liquide. Ajouter le beurre fondu et la vanille.

Dorer dans l'huile et le beurre les crêpes dans une poêle.

Servir avec du beurre et du sirop d'érable.

CRÊPES DE LA CABANE À SUCRE ou Pancake (Pierrette)

Petites crêpes gâteaux car elles sont plus petites et plus épaisses.

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 tasse de farine | 1 c. à thé de sucre |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | 1 oeuf |
| 1 ½ c. à thé de soda à pâte | 1 tasse et plus de lait |
| ½ c. à thé de sel | 1 c. à table de beurre fondu |

Mode de préparation:

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et crémeuse.

Cuire sur une plaque des petites crêpes avec un peu d'huile.

Les empiler et servir avec du beurre et du sirop d'érable.



CROQUANTS AU GRUAU

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 1/3 tasse de farine | ½ tasse de graisse |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | 1 oeuf |
| ½ c. à thé de soda | 1 c. à thé de vanille |
| ½ c. à thé de sel | 1 ½ tasse de gruau |
| 1 tasse de cassonade pressée | ¾ tasse de noix de coco |
| ½ tasse de beurre | |

Mode de préparation:

Mesurer et tamiser la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel; mélanger et réserver les ingrédients secs.

Défaire en crème la cassonade, le beurre, la graisse, l'oeuf et la vanille; bien battre.

Ajouter les ingrédients secs; bien mélanger.

Ajouter le gruau et la noix de coco.

Déposer la pâte par cuillerées à thé sur des plaques à biscuits légèrement graissées en espaçant de 2 pouces. Aplatir à la fourchette.

Cuire à 375° F., 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Quantité: environ 5 douzaines.

CROUSTADE AUX FRUITS (GARNITURE)(ROBIN HOOD)

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1/3 tasse de farine | ¼ tasse de beurre |
| ¾ tasse de gruau | 1 tasse de cassonade |
| 1/3 tasse de cassonade pressée | ½ tasse d'eau |

Mode de préparation:

Mesurer et tamiser la farine ; ajouter le gruau et la cassonade et bien mélanger les ingrédients.

Couper le beurre dans les ingrédients secs, à l'aide d'un coupe-pâte, jusqu'à ce que le mélange soit granuleux.

Saupoudrer la garniture sur les fruits préparés, dans le moule.

Cuire à 375° F, environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Servir chaud ou froid avec de la crème ordinaire, de la crème fouettée ou de la crème glacée.

Quantité: 6 portions



CROUSTADE AUX POMMES (ROBIN HOOD)

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 recette de garniture de croustade | 4 tasses de pommes tranchées (environ 5 moyennes) |
| ½ tasse de sucre | 2 c. à table d'eau |
| 2 c. à thé de jus de citron | |

Mode de préparation:

Disposer les pommes dans un moule carré de 8 pouces ou dans un plat à four de 1 ½ pinte, graissé. Saupoudrer de sucre et asperger d'eau et de jus de citron.

Saupoudrer la garniture sur les fruits.

Cuire 375 F environ 35 minutes.

GALLETTES CARRÉES À Richard ou GALLETTES BLANCHES

| | |
|------------------------------------------|------------------------------------|
| 2/3 tasse de graisse ou de beurre | 2 tasses de farine |
| 1 tasse de sucre granulé | 2 c. à thé de poudre à pâte |
| 2 oeufs | ½ c. à thé de sel |
| 2 c. à table de lait | ½ c. à thé de muscade |
| 1 c. à thé de vanille | |

Mode de préparation:

Crémer la graisse ou beurre avec le sucre; ajouter les oeufs, le lait et la vanille. Bien battre jusqu'à ce que le mélange soit léger.

Tamiser la farine; la mesurer, ajouter la poudre à pâte et le sel. Incorporer graduellement les deux mélanges.

Laisser reposer la pâte au froid quelque temps avant de la rouler.

Abaisser la pâte à 1/8 pouce d'épaisseur. Découper les biscuits de différentes manières. Couvrir le dessus de sucre granulé, si désiré.

Cuire 8 à 10 minutes au four à 375° F.

GÂTEAUX À LA JEANNETTE

| | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1/2 tasse de beurre | 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte |
| 1 tasse de sucre | 1 pincée de sel |
| 2 oeufs | Essence de vanille |
| 2 tasses de farine | ¾ tasse de lait |

Mode de préparation:

Crémer le beurre; ajouter graduellement le sucre, les oeufs et bien battre quelques minutes.

Tamiser la farine, la mesurer, ajouter la poudre à pâte et le sel.

Mélanger à la première préparation en alternant la farine et le lait (commencer et terminer par la farine) avec une cuillère. Aromatiser.

Verser la préparation dans un moule à gâteau beurré et enfariné d'environ 7 pouces ou dans des petits moules individuels et cuire au four à 375° F pendant 30 minutes.

*Cette recette peut être utilisée pour les grands-pères au sirop d'érable ou les poudings aux fruits cuits au four.

GÂTEAU MERINGUÉ (Mme Pouliot)

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 2 c. à table de beurre | 1 c. à thé de vanille |
| ½ tasse de sucre | ½ tasse de lait |
| 2 jaunes d'oeufs | 2 blancs d'oeufs |
| 1 tasse de farine | 2 tasses de cassonade |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | noix ou du coco râpé, si désiré |

Mode de préparation:

Crémer le beurre; ajouter le sucre et les jaunes d'oeufs. Bien battre.

Mesurer et tamiser la farine et la poudre à pâte.

Ajouter au premier et mélanger en alternant avec le lait.

Étendre la pâte dans un moule carré beurré.

Couvrir le dessus de la meringue ci-dessous.

Meringue:

Battre les blancs d'oeufs en neige en ajoutant peu à peu la cassonade. Aromatiser à la vanille au goût. Étendre sur la pâte à gâteau.

Déposer des noix ou du coco râpé sur le dessus.

Cuire le tout au four à 275° F. afin que la meringue ne brûle pas (environ 45 minutes).

GÂTEAU AUX CAROTTES (Isabelle)

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 2 tasses de sucre | 2 tasses de farine |
| 3 à 4 oeufs | 2 c. à thé de poudre à pâte |
| 1 tasse d'huile Mazola | 2 c. à thé de soda à pâte |
| 1 boîte d'ananas hachés égouttés | 1 c. à thé de sel |
| 3 tasses de carottes râpées | 2 c. à thé de canelle |
| 2 tasses de noix hachées (1 tasse) | 1 c. à thé de vanille |

Note : L'huile Mazola pour de meilleurs résultats.

Mode de préparation:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda à pâte, le sel et la canelle. Ensuite ajouter le sucre, l'huile, la vanille et l'oeuf battu. Ajouter les carottes, l'ananas, les noix et bien mélanger.

Mettre dans un plat 13 x 9 pouces.

Cuire dans un four préchauffé à 350° F. pendant 50 minutes.

Glaçage

| | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------|
| 2 ½ tasses de sucre à glaçer | 1 c. à thé de vanille |
| ½ tasse de beurre mou (margarine) | ½ c. à thé de jus de citron |
| 7 c. à soupe de fromage à la crème Philadelphia | |

Battre le beurre et le fromage ensemble jusqu'à consistance crémeuse et y ajouter la vanille et le jus de citron. Y incorporer le sucre à la mixette à coup de ½ tasse à la fois, bien battre. Couvrir le gâteau et réfrigérer.



GÂTEAU AUX COURGETTES

| | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 ¼ tasses de farine | ½ tasse de cassonade |
| 1 ¼ c. à thé de poudre à pâte | 1 ½ tasses de courgettes non pelées, râpées |
| 1 pincée de sel | ½ tasse d'huile végétale Mazola |
| 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte) | 2 oeufs, légèrement battus |
| 1 c. à thé de cannelle moulue | ½ tasse de crème sure |
| ½ c. à thé de muscade moulue | |

Garniture:

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1 tasse de cassonade | ½ tasse de beurre |
| ¼ tasse de crème 35% | 1 ½ tasses de noix de coco râpée |

Mode de préparation:

Préchauffer le four à 350° F. Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 pouces d'au moins 2 ½ pouces de profondeur.

Dans un bol, tamiser les ingrédients secs. Ajouter la cassonade et les courgettes.

Mélanger l'huile, les oeufs et la crème sure. Incorporer aux ingrédients secs à la cuillère de bois.

Verser dans le moule. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Mode de préparation pour glaçage:

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients en remuant. Laisser mijoter doucement environ 2 minutes.

Répartir le glaçage sur le gâteau encore chaud et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes au four ou jusqu'à ce que le glaçage soit légèrement doré.



GÂTEAU AUX DATTES, SAUCE CARAMEL

Pour le gâteau:

| | |
|------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1 $\frac{3}{4}$ tasse de dattes dénoyautées, hachées | $\frac{3}{4}$ tasse de sucre |
| 1 c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte) | 2 oeufs battus |
| $\frac{3}{4}$ tasse d'eau bouillante | 1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine |
| 1/3 tasse de beurre | |

Pour la sauce:

| | |
|------------------------------------------|---------------------------|
| $\frac{3}{4}$ tasse de cassonade, tassée | 2/3 tasse de lait évaporé |
| 1/3 tasse de beurre | 1 c. à thé de vanille |

Mode de préparation:

Préchauffer le four à 350o F. Graisser un plat de cuisson carré de 8 pouces.

Dans un bol, mélanger les dattes hachées avec le bicarbonate de soude. Ajouter juste assez d'eau bouillante pour couvrir les dattes; réserver.

Dans un autre bol, battre 1/3 tasse de beurre avec le sucre, jusqu'à consistance légère. Ajouter les oeufs et bien battre. À ce mélange, ajouter les dattes (avec leur eau) ainsi que la farine; incorporer en pliant à la spatule. Transférer la pâte obtenue dans le plat de cuisson.

Cuire au four jusqu'à ce que le centre du gâteau soit cuit, environ 30 – 40 minutes. Laisser refroidir pendant la préparation de la sauce.

Pour la sauce:

Dans une petite casserole, combiner la cassonade, 1/3 tasse de beurre et le lait évaporé; porter à ébullition à feu moyen puis baisser à feu doux et laisser mijoter 5 minutes, en remuant de temps en temps. Retirer du feu et ajouter la vanille. Servir la sauce sur des portions individuelles de gâteau encore un peu chaud.



GÂTEAUX AUX POMMES ET CARAMEL AU SIROP D'ÉRABLE

Pour le gâteau:

| | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|
| Gâteau à la Jeannette | ½ tasse de sucre |
| 4 à 6 pommes coupées en quartiers d'environ ¼ pouce d'épaisseur | 2 c. à thé de cannelle |

Placer la préparation du gâteau à la Jeannette dans un moule rectangulaire.

Placer les quartiers de pommes en les calant légèrement dans la pâte du gâteau et en rangées. Saupoudrer le mélange de sucre et cannelle.

Cuire au four à 350° F., 30 à 40 minutes.

*Servir avec un caramel au sirop d'érable

GÂTEAUX AUX POMMES ET CARAMEL AU SIROP D'ÉRABLE (suite)

Préparation du Caramel au sirop d'érable (Louise Latraverse):

Pour le caramel:

| | |
|----------------------------|-----------------------------------------------|
| 3 tasses de sirop d'érable | 1 boîte de lait concentré sucré (Eagle Brand) |
| 1 tasse de sirop de maïs | 1 pincée de fleur de sel |

Mode de préparation:

Dans un grand chaudron à fond épais, porter à ébullition le sirop d'érable et le sirop de maïs jusqu'à ce que le thermomètre indique entre 228° F. et 230° F. (108 °C à 110 °C).

Retirer du feu et incorporer le lait concentré sucré en mélangeant bien.



GÂTEAU REINE ÉLISABETH (Ricardo)

| | |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 tasse d'eau | Une pincée de sel |
| 1 tasse de dattes dénoyautées et hachées grossièrement | ½ tasse de beurre non salé, ramolli |
| ½ c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte) | ¾ tasse de cassonade |
| 1 ¾ tasse de farine toute usage, tamisée | 2 oeufs |
| 1 ½ c. à thé de poudre à pâte | |

Glaçage

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ½ tasse de crème 35% | 1 ½ tasse de cassonade |
| ½ tasse de beurre non salé | 1 ½ tasse de noix de coco râpées non sucrées |

Mode de préparation:

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350° F. Tapisser de papier parchemin le fond d'un moule à charnière de 10 pouces ou un moule carré en pyrex de 9 pouces. Beurrer et fariner les côtés.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, les dattes et le bicarbonate de soude. Laisser mijoter en remuant fréquemment pendant environ 3 minutes. Réserver dans un bol et laisser tiédir.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec la purée de dattes. Verser dans le moule. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Retirer le gâteau du four et le déposer sur une plaque de cuisson, si désiré, pour recueillir le surplus de glaçage qui pourrait déborder. Régler le four à gril (broil).

Mode de préparation pour glaçage:

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients en remuant. Laisser mijoter doucement environ 2 minutes.

Répartir le glaçage sur le gâteau encore chaud et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes au four ou jusqu'à ce que le glaçage soit légèrement doré



GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1 recette de(Gâteau à la Jeannette) | 6 tranches d'ananas égouttés |
| 3 c. à table de beurre | 6 cerises au marasquin égouttées |
| ½ tasse de cassonade pressée | |

Mode de préparation:

Faire fondre le beurre dans un moule carré de 8 pouces. Saupoudrer de cassonade et chauffer jusqu'à ce que le mélange bouillonne; retirer du feu. Disposer les tranches d'ananas et les cerises sur le butterscotch.

Étendre soigneusement la pâte à gâteau sur les fruits.

Cuire à 350° F., 45 à 60 minutes. Renverser le moule sur une assiette de service.

Servir chaud avec de la crème ordinaire ou de la crème fouettée.

Quantité: 6 à 8 portions.

GÂTEAU ROULÉ (Juliette)

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 5 oeufs | 1 tasse de farine |
| 1 tasse de sucre | 1 pincée de sel |
| 2 c. à table d'eau | 1 c. à table de poudre à pâte |
| 1 c. à thé de vanille | |

Mode de préparation:

Bien battre les oeufs et ajouter le sucre en 3 coups, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ensuite, ajouter l'eau et la vanille. Ajouter en pliant les ingrédients secs au premier mélange.

Cuire au four, sur la grille du haut, à 400° F. environ 10 minutes.

Rouler et décorer avec le glaçage au beurre.

GLAÇAGE AU BEURRE (Aline M.)

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 6 blancs d'oeufs | 1 tasse (½ livre) de graisse |
| 4 ½ tasses de sucre à glacer | 1 c. à thé de vanille |
| 2 tasses (1 livre) de beurre non salé | |

Au chocolat:

| | |
|----------------------------|--|
| 4 carrés de chocolat fondu | |
|----------------------------|--|

Mode de préparation:

Placer dans un bol le sucre à glacer dans les blancs d'oeufs. Placer le bol dans l'eau chaude. Battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Enlever le bol de l'eau chaude et continuer à battre pour refroidir le mélange.

Ajouter le mélange de beurre et de graisse déjà ramolis, peu à la fois en battant. Aromatiser.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| ½ tasse de beurre ramoli | ¼ tasse de lait |
| 1 tasses de sucre à glacer tamisé | 1 c. à thé de vanille |
| 1 tasse de cacao tamisé | |

Mode de préparation:

Mettre dans un bol et battre pour obtenir un mélange crémeux.

Ajouter au besoin plus de lait ou plus de sucre à glacer.

GLAÇAGE 7 MINUTES

| | |
|-------------------------------------------|-------------------------|
| 2/3 tasse de sucre ou de cassonade | 1 pincée de sel |
| ¼ tasse d'eau | Vanille au goût |
| 2 blancs d'œufs | Colorant en pâte |
| ¼ c. à thé de crème de tartre | |

Mode de préparation:

Placer tous les ingrédients dans un grand bol au dessus d'une casserole d'eau frémissante. Cuire en fouettant sans arrêt 5 à 7 minutes, jusqu'à formation de pics fermes.

Enlever le bol de la casserole et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange ait refroidi.

Colorer au goût avec colorants en pâte pour ne pas éclaircir le glaçage.

GLACE À L'ANCIENNE

| | |
|------------------------|----------------------------|
| 6 c. à table de lait | 2 c. à table de graisse |
| 3 c. à table de beurre | 2 tasses de sucre à glacer |

Chocolat: $\frac{1}{4}$ tasse de cacao et $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille brune

Blanc ou de couleur: Colorant de couleur varies et $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille blanche.

Mode de préparation:

Amener à ébullition, le lait, le beurre et la graisse. Ajouter les ingrédients secs tamisés y inclus le cacao si vous choisissez de faire la glace à l'ancienne au chocolat.

Aromatiser.

Verser sur un gros gâteau ou tourner les petits gâteaux dans le glaçage.

*En refroidissant, le glaçage durcit et reste lustré.



MOUSSE AUX FRAISES

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 4 à 5 blancs d'oeufs | 1 tasse de fraises en morceaux |
| 1 tasse de sucre | |

Mode de préparation:

Monter les blancs en neige et y ajouter le sucre (peu à la fois) en battant pour obtenir des pics fermes.

Ajouter les fraises en morceaux et battre à nouveau.

Servir immédiatement.

NÈGRES (Guy)

| | |
|----------|--------|
| Pain | Beurre |
| Mélasses | |

Mode de préparation:

Tremper une tranche de pain dans la mélasses (des deux côtés).

La faire dorer dans une poêle avec du beurre.

*Servir chaud



PAIN OU MUFFINS AUX BANANES ULTRA MOELLEUX(Ricardo)

| | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 1/2 tasse de farine | 1 c. à soupe de jus de lime |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | ½ tasse de beurre non salé, ramolli |
| 1 c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte) | 1 tasse de sucre |
| 1 ¼ bananes mûres écrasées à la fourchette (3-4 bananes) | 1 oeuf |
| ½ tasse de lait de coco ou ½ tasse de crème sure | 1 c. à thé de vanille |

Mode de préparation:

Placer la grille dans le centre du four. Préchauffer le four à 350° F. Beurrer un moule à pain de 9 x 5 pouces d'une contenance de 6 tasses et le tapisser d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude (soda à pâte). Réserver.

Dans un autre bol, mélanger les bananes, le lait de coco et le jus de lime. Réserver.

Dans un troisième bol, crémer le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf, la vanille et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de bananes. Répartir la préparation dans le moule à pain. Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte en ressorte propre.

Laisser tiédir sur une grille avant de démouler et de trancher.

PÂTE BRISÉE AVEC CRISCO

Pour une croûte à tarte double ou deux croûtes de 9 po (23 cm):

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 2 tasses de farine | 1 oeuf |
| ¾ c. à thé de sel | 2 c. à table d'eau froide |
| 1 tasse de shortening Crisco | 1 c. à table de vinaigre |

Pour deux croûtes à tarte double et une croûte simple (5 croûtes à tarte):

| | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 5 tasses de farine | 1 oeuf |
| 1 ½ c. à thé de sel | ½ tasse d'eau froide |
| 1 livre (454g) de shortening Crisco (2 1/3 tasse 575ml) | 1 c. à table de vinaigre blanc |

Mode de préparation:

Pour une croûte à tarte double ou deux croûtes de 9 po (23 cm):

Combiner la farine et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à la température ambiante dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure.

Battre l'oeuf avec l'eau et le vinaigre. Verser le mélange liquide également sur celui de farine. Remuer à la fourchette jusqu'à ce que tout le mélange soit humide.

Diviser la pâte en deux et façonner deux boules. Aplatir chaque boule en un cercle d'environ 4 po (10cm) de diamètre. Envelopper la pâte et la réfrigérer 15 minutes afin qu'elle soit plus facile à abaisser.

Abaisser chaque moitié de pâte séparément. Fariner légèrement le rouleau à pâtisserie et la surface de travail. Abaisser la pâte du centre vers l'extérieur en exerçant une pression légère et constante, jusqu'à l'obtention d'un cercle d'épaisseur uniforme, 1 po (2,5cm) plus grand qu'une assiette à tarte à l'envers. Si la pâte colle, la saupoudrer légèrement de farine.

Transférer la pâte dans l'assiette à tarte sans l'étirer. Répéter avec le reste de pâte pour le dessus de la tarte. Couper l'excédent de pâte, canneler et faire cuire au four selon la recette de garniture.

Pour deux croûtes à tarte double et une croûte simple (5 croûtes à tarte):

Préparer selon les instructions ci-dessus en divisant la pâte en 5 portions égales. Bien envelopper et réfrigérer avant l'utilisation. Abaisser selon les instructions ci-dessus.

Astuces:

Afin de faciliter le transfert de la pâte dans l'assiette à tarte, faire glisser une spatule sous la pâte pour la décoller, soulever un côté de la pâte et l'enrouler autour du rouleau à pâtisserie. Positionner le rouleau au-dessus de l'assiette et dérouler la pâte dans l'assiette.

PETITS GÂTEAUX FONDANTS AU CHOCOLAT NOIR

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 4 oz de chocolat mi-sucré Baker's | 2 jaunes d'oeufs |
| ½ tasse de beurre | 6 c. à soupe de farine |
| 1 tasse de sucre à glacer | 8 c. à thé de garniture fouettée Cool Whip, dégelée |
| 2 oeufs | |

Mode de préparation:

Chauffer le four à 425° F.

Beurrer 4 ramequins ou moules à soufflé de ¾ tasse. Les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Placer le chocolat et le beurre dans un grand bol allant au micro-ondes et chauffer le tout au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Battre la préparation au fouet jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Ajouter 1 tasse de sucre et bien mélanger. Incorporer les oeufs et les jaunes d'oeufs, puis la farine. Répartir la pâte dans les ramequins.

Cuire les gâteaux au four pendant 13 à 14 minutes ou jusqu'à ce que leurs côtés soient fermes mais leur centre encore mou. Laisser reposer pendant 1 minute. Passer délicatement la lame d'un petit couteau autour des gâteaux pour les détacher des parois. Renverser les gâteaux sur des assiettes à dessert et retirer les moules. Couper chaque gâteau en deux. Garnir de Cool Whip et servir chaud.



PETITS PAINS À LA POUDRE À PÂTE (ROBIN HOOD)

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine | $\frac{1}{4}$ tasse de graisse |
| 3 c. à thé de poudre à pâte | $\frac{3}{4}$ tasse de lait |
| 1 c. à thé de sel | |

Mode de préparation:

Déposer la farine par cuillerées dans une tasse à mesurer sèche ou l'y verser. Égaliser au bord de la tasse et verser dans un bol à mélanger. Ajouter la poudre à pâte et le sel; remuer pour bien mélanger les ingrédients.

Couper la graisse dans la farine, à l'aide d'un coupe-pâte, jusqu'à ce que le mélange soit granuleux.

Ajouter le lait en une seule fois et remuer à la fourchette juste assez pour humidifier les ingrédients secs.

Déposer la pâte sur une planche légèrement enfarinée et la rassembler en boule. Pétrir délicatement environ 20 fois.

Abaisser à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur, avec un rouleau à pâte enfariné.

Tailler à l'emporte-pièce de 2 pouces, enfariné, en ne donnant qu'un seul coup sec pour chaque biscuit. Mettre sur une plaque non graissée (espacer de $\frac{3}{4}$ pouce pour des biscuits croustillants, les rapprocher pour des biscuits aux côtés plus tendres). Coller les retailles de pâtes ensemble, aplatir à la main et tailler.

Cuite à 450° F., 8 à 10 minutes.

Quantité: 1 douzaine

PLUM PUDDING "MOZZY" (ou gâteau à la salade de fruits)(Louiselle)

Gâteau:

| | |
|---------------------------|-----------------------------------------|
| 2 tasses de farine | 1 ½ tasses de sucre |
| 2 c. à thé de soda à pâte | 1 c. à thé de vanille |
| 1 c. à thé de sel | 1 boîte de salade de fruits de 20 onces |
| 2 oeufs | |

Mode de préparation:

Préparer le gâteau et déposer dans un moule tubulaire

Garniture:

| | |
|----------------------|-------------------------|
| ½ tasse de cassonade | 1 tasse de noix hachées |
| ½ tasse de coconut | |

Étendre sur la pâte.

Cuire à 350° F. pendant 45 minutes

Sauce:

| | |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| 1 boîte de lait évaporé Carnation (370 ml) | 1/4 tasse de beurre |
| 3/4 tasses de sucre | 1 c. a thé de vanille |
| 3/4 tasse de cassonade | |

Mettre tous les ingrédients dans un bain-marie et laissez bouillir 15 à 20 minutes.

Déposer sur le gâteau chaud.



POUDING AU PAIN SAUCE À L'ÉRABLE (Pierrette)

No. 1

| | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Pain rassis: une bagette d'environ 7 pouces coupée en cubes | 1 ½ tasse de raisins secs dorés |
| 3 tasses de lait | 1 ½ noix de muscade râpée |
| ¾ tasse de cassonade | |

No. 2

| | |
|-------------------|---------|
| ¾ tasse de lait | 2 oeufs |
| ¼ tasse cassonade | |

Mode de préparation:

Verser les cubes de pain rassis dans un bol.

Verser le mélange no. 1

Brasser et verser dans un moule de verre de 9 x 12po enduit de "Pam".

Verser la préparation no. 2 sans mélanger.

Soupoudrer d'un peu de cassonade

Cuire à 375° F. environ 40 minutes.

La sauce:

| | |
|----------------------|---------------------------|
| 1 tasse de crème 35% | 1 tasse de sirop d'érable |
|----------------------|---------------------------|

Bouillir environ 2 minutes. Épaissir avec un peu de fécule diluée dans du lait froid.
C'est un régal.



POUDING AUX RIZ (Juliette)

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| ¾ tasse de riz non cuit | 3 oeufs |
| 2 tasse d'eau | 1 tasse de sucre |
| 1 pincée de sel | 1 tasse de lait froid |
| 2 tasses de lait chaud | 1 pincée de muscade |

Mode de préparation:

Cuire le riz dans l'eau froide pendant 20 minutes.

Ajouter 2 tasses de lait chaud + des raisins secs au goût. Cuire encore pendant 15 minutes.

Ajouter une pincée de muscade.

Dans un autre bol, mélanger à l'aide d'un fouet les oeufs, le sucre et la tasse de lait froid. Réchauffer ce mélange en l'incorporant au riz pour épaissir sur la cuisinière * ou cuire au four dans un plat de 8 pouces légèrement beurré.

Four à 200° F. pendant 45 minutes à 1 heure.

Servir le pouding avec sirop d'érable.

*Maman épaississait avec du féculé de maïs dilué dans du lait froid sur la cuisinière.



POUDING AUX DATTES (Pour 12 personnes)

A) Pâte

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1 tasse de lait | 2 tasses de farine |
| 1/2 tasse de cassonade | 4 c. à thé de poudre à pâte |
| 2 tasses de dattes hachées | ½ c. à thé de sel |
| 4 c. à table de beurre | |

B) Sirop

| | |
|------------------------|----------------|
| 2 tasses de cassonade | 2 tasses d'eau |
| 2 c. à table de beurre | |

Mode de préparation:

Mélanger le lait à la cassonade, les dattes hachées fin et le beurre fondu.

Ajouter de la vanille, quelques gouttes au goût.

Tamiser la farine et la poudre à pâte et le sel. L'incorporer au premier mélange pour faire une belle pâte.

Faire un sirop au point d'ébullition avec les ingrédients (B).

Verser la pâte (A) dans un plat à pouding beurré.

Ajouter le sirop (B).

Cuire 25 minutes environ, à 400° F.

POUDING CHÔMEUR (à l'érable)

A)

| | |
|---------------------------|------------------------|
| 1 1/2 tasse d'eau | 2 tasses de cassonade |
| ½ tasse de sirop d'érable | 1 c. à table de farine |

B)

| | |
|----------------------------|--|
| Pâte Gâteau à la Jeannette | |
|----------------------------|--|

Mode de préparation:

Faire un sirop avec les ingrédients A).

Chauffer juste assez pour faire fondre la cassonade.

(Si on n'a pas de sirop d'érable, mettre 2 tasses d'eau et ajouter de l'essence d'érable).

Déposer le sirop dans un plat beurré allant au four, couvrir avec la pâte, bien étendre celle-ci.

Cuire à 375° F., 30 à 40 minutes.

POUDING SUR LA CUISINIÈRE (“POTTINE” À Juliette)

| | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1 ½ de farine | 1 pincée de sel |
| 2 c. à table de sucre | 4 c. à table de graisse |
| 2 c. à thé de poudre à pâte | 1 oeuf et un peu d'eau |

Mode de préparation:

Mesurer et mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte. Défaire la graisse dans les ingrédients secs pour obtenir une texture granuleuse. Ajouter l'oeuf et l'eau en mélangeant à la fourchette (ne pas trop mélanger). Placer la pâte sur les fruits bouillants.

Cuire à couvert, 15 minutes sur la cuisinière à feu doux. Ne pas ouvrir le couvercle avant la fin de la cuisson.

Pouding aux petits fruits (Fraises, bleuets, rubarbe):

Mélanger les fruits avec sucre et eau.
Épaissir avec fécule de maïs.

Pouding à l'érable:

Mélanger une quantité de sirop d'érable pour une demi-quantité d'eau. Porter à ébullition.

Pouding à la cassonade:

Cassonade et eau, épaissir avec du fécule de maïs (bise)

ROULÉS AU CARAMEL (PET DE SOEUR)

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| ½ tasse de beurre mou | ½ c. à thé de sel |
| 1 tasse de cassonade | 4 c. à table de graisse |
| 2 tasses de farine | ¾ tasse + 2 c. à table de lait |
| 3 c. à thé de poudre à pâte | |

Mode de préparation:

Mélanger le beurre et la cassonade. Déposer 1 c. à table de ce mélange dans le fond des moules à muffins graissés.

Faire un mélange de pâte à tarte avec les autres ingrédients.

Rouler la pâte et la garnir du reste de la préparation au beurre et cassonade.

Faire un rouleau puis couper en sections d'environ

1 ½ po. d'épaisseur. Déposer dans les moules et cuire au four à 350° F. environ 30 minutes.

SAUCE AU CARAMEL (À la cassonade)

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------|
| ¼ tasse de beurre, non salé | ¾ tasse de cassonade tassée |
| 1 tasse de sirop de maïs | 1 boîte de lait concentré (Eagle Brand) (300 ml) |
| 1 c. à thé de vanille | |

Mode de préparation:

Dans une casserole à fonds épais, mélanger le beurre, la cassonade et le sirop de maïs. Porter à ébullition à feu moyen, en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu.

Incorporer le lait concentré sucré et la vanille et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la sauce soit homogène.

*Vous pouvez préparer la sauce à l'avance, la laisser refroidir et la mettre dans un contenant hermétique. Elle se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.

Réchauffer à feu doux avant d'en napper le gâteau.



SUCRE À LA CRÈME (Soeur Angèle)

| | |
|----------------------|---------------------------------------------|
| 1 tasse de sucre | 1 c. à thé de vanille |
| 1 tasse de cassonade | 1 c. à soupe de beurre non salé ou demi-sel |
| 1 tasse de crème 35% | |

Mode de préparation:

Tapisser le fond d'un moule carré de 8 pouces d'une pellicule de plastique ou d'une bande de papier parchemin, en le laissant dépasser de chaque côté.

Dans une tasse à mesurer d'une contenance de 8 tasses allant au four à micro-ondes, mélanger le sucre, la cassonade et la crème.

Cuire au four à micro-ondes, 4 minutes. Remuer et poursuivre la cuisson 4 minutes (voir note *).

Ajouter la vanille, le beurre, et fouetter à grande vitesse au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaisse et perde son lustre, soit environ 2 minutes.

Répartir le sucre à la crème dans le moule carré, en l'étalant. Couvrir et réfrigérer environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Démouler et couper en carrés.

Note : Si on double la recette, faire 2 recettes simples une à la fois et transférer dans le même bol pour les brasser ensemble.

*Le temps de cuisson peut varier selon la puissance du four à micro-ondes que vous utilisez. Cette recette a été testée dans un four de 1000 watts. Pour un four à micro-ondes de 500 watts, le temps de cuisson sera de 10 minutes et 30 secondes.



TARTE AU CITRON, COCONUT ET CHOCOLAT SHIRIFF (selon le mélange)

| | |
|---------------------------|---------------------------------------------|
| 2 blancs d'oeufs | 1/3 tasse d'eau froide |
| ¼ tasse de sucre | Sachet de mélange à tarte au citron Shiriff |
| Croûte à tarte de 9 pouce | 2 tasses d'eau chaude |
| 2 jaunes d'oeufs | 1 c. à soupe de beurre |

Mode de préparation:

Meringue:

Battre 2 blancs d'oeufs à vitesse moyenne jusqu'à la formation de pics mous.

Ajouter graduellement le sucre. Battre à haute vitesse jusqu'à la formation de pics fermes (environ 4 minutes).

*Vous pouvez faire la recette de meringue en double.

Garniture (Peut se cuire au micro-ondes) :

Dans une casserole de taille moyenne, mettre 2 jaunes d'oeufs.

Ajouter 1/3 de tasse d'eau froide. Mélanger légèrement.

Ajouter le contenu du sachet de mélange à tarte au citron Shiriff et bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.

Ajouter 2 tasses d'eau chaude et continuer à mélanger.

Cuire à feu moyen vif, en remuant constamment. Lorsque les bulles apparaissent à la surface, laisser bouillir pendant 30 secondes tout en continuant à remuer.

Incorporer 1 c. à soupe de beurre et bien mélanger.

Montage:

Verser la garniture dans une croûte de tarte refroidie de 9 pouces puis recouvrir la tarte avec la meringue.

Cuire au four à 425° F. pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Laisser refroidir pendant 3 heures avant de servir.



TARTE AUX FLOCONS DE MAÏS

A)

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 4 tasses de flocons de maïs | ½ c. à t. de cannelle |
| ¾ tasse de sucre | ¼ tasse de beurre |

B)

| | |
|------------------|----------------------|
| 2 tasses de lait | ½ c. à t. de sel |
| 4 jaunes d'oeufs | 1/3 tasse de farine |
| ½ tasse de sucre | 1 c. à t. de vanille |

C)

| | |
|------------------|----------------------|
| 4 blancs d'oeufs | ½ tasse de sucre |
| 1 pincée de sel | ¼ c. à t. de vanille |

Mode de préparation:

Mêler les ingrédients (A) dans l'ordre donné et façonner une croûte sur une assiette à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère.

(B) Chauffer le lait au bain-marie. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre, le sel, au moyen de la cuillère de bois. Ajouter la farine quand le mélange est jaune pâle. Verser le lait chaud, brasser. Remettre au bain-marie. Cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la préparation recouvre complètement la cuillère. Retirer et laisser refroidir; aromatiser. Verser sur la première préparation.

(C) Préparer une meringue. Monter les blancs d'oeufs en neige. Incorporer le sel et le sucre, puis la vanille. En recouvrir la tarte, et laisser dorer à 350° F environ 15 minutes.

TARTE AUX RAISINS (Farlouche)

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 2 tasses de raisins | 1/3 tasse de sucre |
| 1 tasse d'eau | 1 ½ c. à table de farine |
| 2 c. à table de beurre | 1 pincée de sel & muscade |

Mode de préparation:

Laver les raisins, (raisins épépinés de préférence), les mettre dans une casserole avec l'eau; laisser mijoter 5 minutes.

Défaire le beurre, incorporer le sucre, le sel, la muscade et la farine. Bien brasser en ajoutant ce mélange à la première préparation.

Cuire quelques minutes.

Refroidir parfaitement avant de mettre dans la croûte à tarte.

TARTE AU SUCRE (Aline)

| | |
|------------------------------|---------------------------------------------------|
| 3 tasses de cassonade | 2 tasses de crème |
| 3 tasses de sucre | ½ tasse de beurre |
| 3 tasses de lait | ¼ tasse de fécule de maïs dilué dans l'eau |

Mode de préparation:

Faire fondre le tout ensemble sur un feu. Baisser le feu à doux et faire bouillir 10 minutes. Retirer du feu et épaissir avec la fécule de maïs.

Mettre dans la croûte à tarte et faire cuire au four.

*Donne 6 tartes

TIRE SAINTE-CATHERINE

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 tasse de mélasse | 1 c. à table de beurre |
| 1 tasse de sucre blanc | 1 c. à table de vinaigre |
| 1 tasse de cassonade | ½ tasse d'eau |
| ½ tasse de sirop de blé-d'inde | 1 c. à t. de soda |

Mode de préparation:

Mettre dans un chaudron tous les ingrédients exceptés le soda.

Retirer du feu dès l'obtention d'une boule dure dans l'eau froide, ajouter le soda tamisé, bien brasser.

Verser dans une lèchefrite beurrée, étirer quand la tire est assez refroidie et couper.

REMERCIEMENTS

Recherches :

- Aline
- Guy
- Louiselle
- Pierrette

Rédaction et mise en page :

- Denis
- Isabelle
- Louiselle
- Pierrette