



**TV Hebdo
vous dévoile
les secrets
de la télévision**

Chaque jour, plus de 12 MILLION de téléspectateurs s'en réjouissent.



Horaire précis et complet.

Description de toutes les principales émissions de télévision.

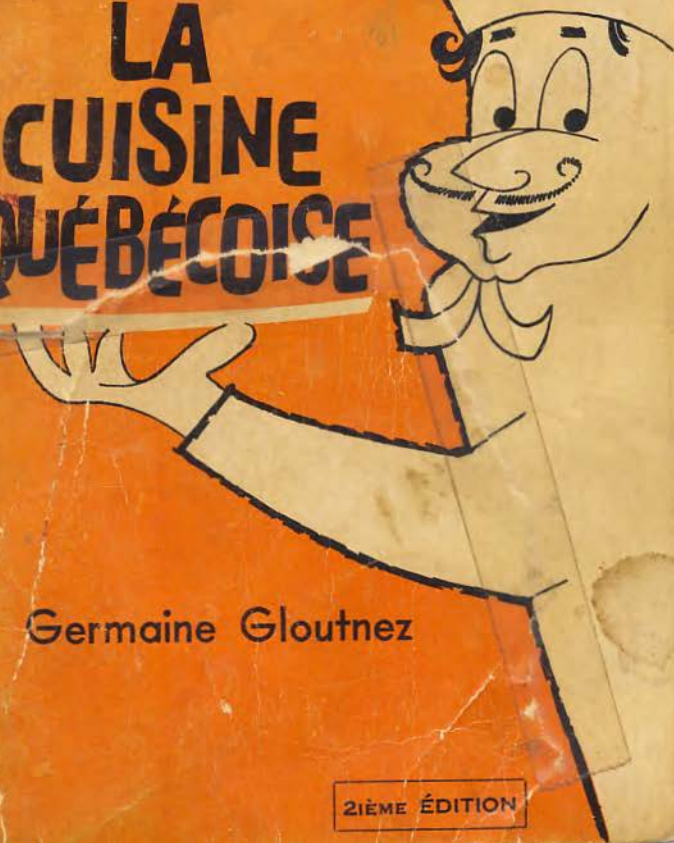
Format commode.

TV Hebdo, l'indispensable guide du téléspectateur.

En vente partout.

COLLECTION 50¢
MINI-POCHE
éclair

**LA
CUISINE
QUÉBÉCOISE**



Germaine Gloutnez

21ÈME ÉDITION

COLLECTION

50¢

MINI-POCHE

éclair

LA CUISINE QUÉBÉCOISE



Germaine Gloutnez



TV Hebdo vous dévoile les secrets de la télévision

Chaque jour, plus de 1/2 MILLION de téléspectateurs s'en réjouissent.



Horaires précis et complet.

Description de toutes les principales émissions de télévision.

Format commode.

TV Hebdo, l'indispensable guide du téléspectateur.

En vente partout.



RECETTES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

par Germaine Gloutnez

Il ne faut pas chercher ici un historique de notre cuisine; ceci dépasserait et de beaucoup les cadres de ce petit volume. Ce n'est pas non plus un précis de la cuisine québécoise.

Ne cherchez surtout pas à situer, dans le temps, les recettes de ce petit livre.

Ce sont des recettes d'hier et d'aujourd'hui; toutes des recettes que j'ai goûtées et que j'ai déjà préparées. Plusieurs

me viennent de mon enfance: c'était la cuisine de tous les jours et la cuisine des jours de fête. Je sais qu'il y a beaucoup de belles et de bonnes recettes dont je n'ai pas parlé: je ne suis pas universelle... et l'espace et le temps me sont comptés... ce sera pour une prochaine fois.

Ces recettes d'hier et d'aujourd'hui, je vous les présente à ma façon et je n'ai qu'un vœu à formuler: qu'elles vous plaisent!

LA CUISINE QUEBECOISE

Editeur

Les Publications Eclair Ltée,
9401, rue Edison,
Anjou 437, Qué.
Tél.: 353-7660

Distribué à Montréal

et dans la province

de Québec par:

Les Distributions Eclair Ltée,

Tél.: 353-6060

Achévé d'imprimer le 28 août 1970 sur les presses
de l'Imprimerie Nationale, Joliette, Qué.



Les merveilleuses CREPES avec sucre d'érable

page 5

Les collations de grand-père

Crêpes ✓

- 1 tasse de farine
tout-usage
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de lait
- 2 oeufs.

Ajouter le sel à la farine, détrempier avec le lait. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien à la cuillère de bois après chaque addition. Laisser reposer la pâte une à deux heures avant de l'utiliser.

Bien beurrer ou graisser un poêlon, y verser une petite quantité de pâte et remuer le poêlon afin que la pâte s'étende uniformément. Lorsque la crêpe est dorée d'un côté, la retourner et faire dorer l'autre côté.

On peut servir les crêpes avec des petites saucisses, des grillades de lard salé, du bacon croustillant, ou encore, beurrer les crêpes, les poudrer de sucre du pays ou à défaut, de cassonade, les rouler ou les plier en quatre et les servir très chaudes.



Crêpe au lard

- $\frac{1}{4}$ de livre de lard s.
tranché à $\frac{1}{4}$ de p.
ce
- 6 oeufs
- $\frac{3}{4}$ de tasse de farine
- $2\frac{1}{2}$ tasses de lait
- 1 c. à thé de sel.

Mettre les tranches de lard dans un grand poêlon, les couvrir d'eau bouillante et les laisser à la chaleur 8 à 10 minutes; jeter l'eau et faire rôtir les tranches de lard. Quand elles sont d'une belle couleur dorée, retirer le poêlon du feu. Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Délayer la farine avec le lait, ajouter le sel, ajouter lentement ce mélange aux oeufs. Remettre le poêlon sur le feu, y verser la préparation aux oeufs, laisser prendre une minute sur le feu puis mettre au four à 400° F. jusqu'à ce que la crêpe soit gonflée et dorée.

Oeufs à la crème

- 1 tasse de sauce blanche moyenne
- 4 oeufs cuits dur tranchés

Faire la sauce en faisant fondre 2 c. à table de beurre, y ajouter 2 c. à table de farine, bien mélanger, ajouter 1 tasse de lait et faire cuire en brassant jusqu'à ce que la sauce soit épaissie et ait jeté quelques bouillons. Assaisonner et ajouter les oeufs.

Servir sur des rôties beurrées.



Oeufs marinés

ou

oeufs dans le vinaigre

Faire cuire des oeufs durs, les écaler, les placer dans un bocal, ajouter:

- 1 tasse de vinaigre
- 1 tasse d'eau
- 1 gousse d'ail
- $\frac{1}{2}$ feuille de laurier
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de piment de Jamaïque (all-spice)

1 c. à thé de sel
quelques grains de poivre.

Laisser reposer au réfrigérateur dix à douze heures avant de servir. Se conserve très longtemps au frais.

Cette quantité de marinade est suffisante pour 12 oeufs.



Omelette

- 5 oeufs
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de poivre
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait
- 2 c. à table de beurre

Battre les oeufs légèrement avec une fourchette, ajouter le sel, le poivre et le lait. Bien mélanger. Faire chauffer un poêlon, y mettre le beurre, le laisser fondre, y verser les oeufs; les laisser cuire jusqu'à consistance crémeuse en les remuant au fond du poêlon avec le bout d'une fourchette et en secouant le poêlon pour assurer une prise uniforme.

Pain doré

- 3 oeufs
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
- 2 tasses de lait
- tranches de pain rassis.

Battre légèrement les oeufs avec le lait et le sucre. Tremper, des deux côtés, des tranches de pain rassis dans ce mélange et les faire dorer dans le beurre. Au fur et à mesure qu'elles sont dorées, les placer sur un plat chaud et les saupoudrer de sucre du pays ou de cassonade. Servir chaud avec de la crème.

Pain aux noix et aux dattes

- $\frac{1}{3}$ de tasse de beurre
- $1\frac{1}{3}$ tasse de cassonade
- 2 oeufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait
- $1\frac{1}{4}$ tasse de farine tout-usage
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$ tasse de dattes coupées en filets
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix Grenoble hachées.

Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec la poudre à pâte et la cannelle. Enfariner les fruits. Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement la cassonade puis les oeufs non battus. Bien battre. Ajouter la farine en alternant avec le lait. Joindre les fruits enfarinés. Verser la pâte dans un moule graissé. Cuire à 350°F. durant 35 à 40 minutes environ.



25¢

MOTS CROISÉS 

ARTISTES et VEDETTES



\$50 EN PRIX À 6 GAGNANTS
Abonnement \$3.00



Les SOUPES, les POTAGES et les CREMES de grand-mère

Bouillon de légumes

- 3 carottes
- 1 panais
- 1 tranche de navet
- 1 poireau
- 4 branches de céleri
- 3 pintes d'eau bouillante
- sel
- 2 c. à table de beurre

Préparer tous les légumes, les couper grossièrement, les faire cuire à l'eau bouillante salée, 1½ heure. Passer au tamis l'eau de cuisson et les légumes, ajouter le beurre.

Servir très chaud dans des tasses.

Bouillon aux carottes (POTAGE CRECY)

- 2 pintes de bon bouillon de boeuf
- 1 oignon
- 1 poireau
- 2 branches de céleri
- 6 à 8 carottes
- sel et poivre
- croûtons beurrés

Ratisser les carottes, peler l'oignon et le poireau;

laver tous ces légumes ainsi que le céleri; les hacher grossièrement et les faire cuire dans le bouillon chaud. Lorsque les légumes sont tendres, les passer en purée dans le bouillon. Laisser mijoter 15 minutes et servir avec des croûtons beurrés et rôtis.

Chowder au maïs

- 1 tranche de bacon coupée en morceaux
- 1 oignon moyen émincé
- 1 petite pomme de terre coupée en dés fins
- 3 tasses d'eau froide
- ½ c. à thé de paprika
- 1 petite feuille de laurier
- 1 c. à thé de sel
- un peu de poivre
- 1½ tasse de lait chaud
- 1½ tasse de maïs en crème
- 2 c. à table de persil haché

Faire cuire le bacon, le retirer. Ajouter l'oignon

et le faire frire, le saupoudrer de 2 c. à table de farine, bien mêler, ajouter l'eau, la pomme de terre, le sel, le poivre, le paprika et la feuille de laurier. Couvrir et faire cuire sur feu doux, 20 minutes. Ajouter le lait chaud et le maïs, bien mélanger et laisser cuire sur feu doux, en brassant de temps à autre, une dizaine de minutes. Saupoudrer de persil au moment de servir.

Chowder au poisson

- 1 livre de filet de poisson frais ou fumé
- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon émincé
- 2 tasses de pommes de terre coupées en dés
- ½ tasse de céleri coupé en dés
- ½ tasse de carottes coupées en dés
- 2 tasses d'eau bouillante
- 1 c. à thé de sel
- un peu de poivre
- 2 tasses de lait

Couper les filets en petits morceaux. Faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon et le céleri. Ajouter les autres légumes, l'eau, le sel et le poivre. Couvrir et faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le poisson et faire cuire 5 à

8 minutes. Ajouter le lait et chauffer au point d'ébullition.

Crème aux tomates

- 3½ tasses de tomates ou 1 boîte de 28 onces
- 1 oignon émincé
- 1 tasse d'eau
- 1 petite feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sucre
- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine
- 2 tasses de lait

Faire mijoter durant 15 minutes, dans une marmite couverte: les tomates, l'oignon, l'eau et les assaisonnements.

D'autre part, faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mêler; ajouter le lait d'un seul trait et faire cuire en brassant jusqu'à ce que la sauce ait jeté quelques bouillons. Saler et poivrer.

Couler la purée de tomates et l'incorporer délicatement à la sauce blanche. Servir aussitôt, sans laisser bouillir.

Pour réussir une crème de tomates, la sauce et la purée doivent être à la même température lorsqu'on les mélange et on doit verser lentement les tomates dans la sauce, en brassant.

Potage aux pommes de terre

(Parmentier)

- 8 pommes de terre moyennes
- 1 poireau ou 1 oignon
- 1 tasse de céleri
- 1 pinte d'eau
- 2 c. à table de beurre mou
- 2 c. à table de farine tout-usage
- 1 pinte de lait
- sel et poivre
- ½ tasse de crème claire
- 1 jaune d'oeuf

Préparer les légumes, les couper en morceaux, les faire cuire dans la pinte d'eau bouillante salée. Passer au tamis les légumes et l'eau de cuisson. Faire une pâte avec le beurre et la farine. Remettre les légumes sur le feu, y ajouter le mélange beurre et farine en petits morceaux, ajouter la pinte de lait et faire cuire en brassant jusqu'à ce que la préparation ait bouilli. Couvrir et laisser sur feu très doux quelques minutes.

Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le jaune d'oeuf et la crème, les ajouter au potage. Ne pas laisser bouillir le potage après l'addition du jaune d'oeuf. Servir très chaud avec les croûtons.

La liaison à la crème est facultative; elle donne plus de "velouté" au potage.

Soupe à l'oignon gratinée

- 2 c. à table de beurre
- 5 ou 6 gros oignons
- 1 pinte de bon bouillon de boeuf

Peler les oignons, les couper en rouelles et les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et fondus. Ajouter le bouillon, bien assaisonner et laisser mijoter au moins ½ heure.

Préparer des croûtons en beurrant du pain tranché mince qu'on fait dorer au four à 350°F. Verser la soupe dans des bols (terre cuite ou pyrex), poser sur chacun un croûton sur lequel on pose une bonne cuillerée de fromage râpé (cheddar ou parmesan). Faire gratiner soit sous gril, 8 à 10 minutes ou au four à 350°F., environ 20 à 25 minutes.

Les bols de terre cuite peuvent être passés sous le gril, les pyrex doivent être gratinés au four: ils éclateraient sous le gril.

Potage au potiron (Citrouille jaune)

- 2 pintes de potiron coupé en dés
- 2 tasses d'eau
- 3 tasses de lait
- 1 c. à table de sucre
- 1 c. à table de beurre
- 1 oignon moyen émincé
- 1 tasse de tomates
- sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter les tomates, le sucre, le sel, le poivre, le potiron et l'eau. Faire cuire sur feu moyen.

Quand tout est tendre, passer au tamis. Ajouter le lait, porter au point d'ébullition, éviter de laisser bouillir à cause des tomates. Servir avec des croûtons beurrés.

On peut remplacer une tasse de lait par une tasse de crème.

Soupe au chou

- 2 à 3 livres de jarret de boeuf
- 1 oignon émincé
- 1 poireau émincé
- 2 branches de céleri en dés
- 2 pintes d'eau froide

- sel, poivre
- ½ chou ferme émincé finement

Mettre cuire la viande à l'eau froide avec le sel, le poivre, l'oignon, le poireau et le céleri. Laisser mijoter sur feu doux 2½ à 3 heures afin d'obtenir un bon bouillon. Retirer la viande, ajouter le chou et laisser cuire, après que l'ébullition a repris, une vingtaine de minutes.

Autrefois, on laissait mijoter le chou jusqu'à 2 et 3 heures.

Le chou doit être trempé à l'eau froide fortement salée (1 c. à table de sel pour 1 pinte d'eau) au moins 1 heure avant d'être jeté dans la soupe.

Soupe aux huîtres

- 2 tasses de lait
- 1 tasse d'huîtres
- 4 c. à table de biscuits soda écrasés finement
- sel
- 2 c. à table de beurre

Faire chauffer le lait, ajouter les huîtres, les miettes de biscuits soda. Laisser cuire, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que les huîtres festonnent.

ment. Ajouter le beurre, servir dès qu'il est fondu.

Il faut goûter la soupe avant d'ajouter le beurre et ajouter du sel, si c'est nécessaire.

Le lait et les huîtres ne doivent jamais bouillir car le lait caille.

Cette recette donne deux portions.

Soupe aux légumes

- 8 tasses de bon bouillon de boeuf
- 2 oignons émincés
- 3 grosses carottes coupées en dés
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 1 petite pomme de terre coupée en dés
- 1/2 tasse de navet coupé en dés
- 2 c. à table de persil haché
- sel et poivre au goût

Mettre tous les légumes dans le bouillon froid, chauffer lentement au point d'ébullition et laisser mijoter sur feu doux 1 1/2 à 2 heures.

Dans cette soupe on peut ajouter 1 tasse de tomates. Des pâtes alimentaires ou du riz peuvent remplacer la pomme de terre.

Soupe au pain

- 1 pinte d'eau bouillante
- 1 oignon émincé
- 1 c. à table de beurre ou de graisse de rôti
- 1 tasse de cubes de pain séché
- 1 c. à table de riz
- sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans le gras. Ajouter l'eau bouillante, le riz, le pain et les assaisonnements. Laisser cuire sur feu doux environ 3/4 d'heure.

Soupe aux pois

- 2 tasses de pois secs
- 2 pintes d'eau froide
- 1 oignon émincé
- 1 carotte coupée en dés
- 1/4 de livre de lard salé
- 1 branche de céleri coupée en dés
- sel, poivre, sarriette

Trier les pois, les laver, les faire tremper environ 8 heures dans 1 pinte d'eau froide. Les mettre cuire dans l'eau de trempage et ajouter l'autre pinte d'eau, les légumes, le lard, un peu de poivre et un peu de sel. Laisser cuire à feu très doux jusqu'à ce que les pois soient

en purée, environ 3 heures. A mi-cuisson, goûter et saler, ajouter un peu de sarriette. La sarriette donne un bon goût à la condition de n'en pas mettre trop, sinon, son goût masque celui des autres ingrédients.

On trouve aujourd'hui des pois qu'il n'est pas nécessaire de mettre tremper.

Autrefois, on mettait cuire en même temps que les pois, une bonne "brique" de lard salé, on la retirait quand la soupe était à point, on la passait à l'eau froide, on la laissait refroidir et on la mangeait très froide avec des pommes de terre bouillies.

Plusieurs ménagères ajoutaient une pomme de terre coupée en dés à leur soupe, vers la mi-cuisson.

Soupe au riz et au navet

- 2 pintes de bouillon de boeuf
- 1 oignon émincé
- 1 1/2 tasse de navet coupé en dés fins
- 1/3 à 1/2 tasse de riz.

Faire revenir l'oignon

dans un peu de beurre, ajouter le bouillon, laisser chauffer au point d'ébullition, ajouter le navet, laisser bouillir 15 minutes, ajouter le riz et laisser mijoter 30 minutes. Sautourer de persil haché au moment de servir.

Soupe maigre aux légumes

- 2 c. à table de beurre ou de graisse de rôti
- 1 oignon émincé
- 1 tasse de céleri coupé en dés
- 1 tasse de carottes coupées en dés
- 1/2 tasse de navet coupé en dés
- 1/2 tasse de poireau émincé
- 1/2 tasse de chou émincé
- sel et poivre
- 2 pintes d'eau chaude.

Faire revenir l'oignon dans le beurre sans le laisser brunir, ajouter les autres légumes et l'eau, saler et poivrer, couvrir et laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que les légumes soient très tendres, environ 1 à 1 1/2 heure.

Le boeuf,

du pot-au-feu (bouilli canadien)
au rosbif



Recette de pot-au-feu

page 22

Le BOEUF à la façon québécoise



Boeuf à l'étuvée avec grands-pères

- 3 livres de boeuf (palette
ou poitrine)
- 1 oignon émincé
- 1 carotte tranchée
- feuilles de céleri
- eau bouillante.

Faire revenir la viande dans un peu de gras, y ajouter l'oignon émincé, le laisser légèrement revenir, ajouter la carotte, les feuilles de céleri, de l'eau bouillante pour couvrir légèrement la viande. Couvrir et laisser cuire sur feu doux, 20 minutes. Ajouter du sel et du poivre et continuer la cuisson 2 à 3 heures selon la tendreté de la viande. Quand la viande est à point, ajouter la pâte, par cuillerée. Couvrir et continuer la cuisson, 20 minutes.

Le secret des pâtes légères: ne pas ouvrir la marmite durant la cuisson.

Pâte pour grands-pères

- 2 tasses de farine tout-usage
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à table de graisse
- 1 oeuf
- $\frac{3}{4}$ de tasse de lait.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Couper la graisse dans la farine aussi finement que possible. Battre légèrement l'oeuf avec le lait, les ajouter à la pâte, détrempier rapidement et faire cuire **immédiatement**.

Boeuf à la mode

- 3 livres de boeuf dans la croupe
- 2 tranches de lard salé
- eau bouillante
- sel et poivre
- bouquet garni: thym, laurier, persil
- 6 oignons
- 6 carottes.

Couper le boeuf en portions, le faire revenir dans le lard fondu. Si le fond de cuisson n'est pas assez doré, ajouter 1 cuillerée à thé de sucre et le laisser caraméliser. Ajouter de l'eau bouillante à la hauteur de la viande, couvrir et laisser cuire 20 minutes. Assaisonner de sel et de poivre, ajouter le bouquet garni, remettre le couvercle et laisser cuire à très petit feu environ 2 heures. Ajouter les oignons et les carottes mais sans arrêter l'ébullition. Continuer la cuisson $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 heure. Dégraisser le bouillon et servir très chaud.

Boeuf à la mode en gelée

Si on veut servir le boeuf à la mode en gelée,

ajouter à la recette ci-dessus, 1 pied de veau au début de la cuisson afin d'obtenir un bouillon qui prenne en gelée. Quand la viande et les légumes sont à point, prendre un moule ou un grand bol, le passer à l'eau froide, couler un peu de bouillon dégraissé dans le fond, le laisser prendre, faire un décor avec les légumes, le fixer avec un peu de bouillon, le laisser prendre, disposer ensuite, par couches, la viande et les légumes. Couler le bouillon sur le tout et laisser prendre au frais. Démouler et garnir de laitue, de tomates et de concombre.

Ragoût de boeuf

Pour le ragoût de boeuf, procéder de la même façon que pour le boeuf à la mode, mais enfariner les morceaux de viande avant de les faire revenir. Pour la recette donnée dans ce volume, il faut $\frac{1}{2}$ de tasse de farine. S'il reste de la farine après qu'on a enfariné la viande, verser cette farine sur la viande après qu'elle a été revenue et la laisser dorer avant d'ajouter l'eau.

Boeuf braisé

- $\frac{1}{4}$ de livre de lard salé
- $2\frac{1}{2}$ à 3 livres de boeuf pour braiser (palette ou épaule)
- 2 oignons tranchés
- 2 carottes en rouelles, feuilles de céleri, bouquet garni: thym, laurier et persil.

Le secret pour un bon boeuf braisé tendre, c'est une cuisson très lente donc un feu très doux, dans une marmite épaisse, qui ferme hermétiquement.

Couper le lard salé en lardons, les faire revenir dans la marmite épaisse, y ajouter le boeuf et le faire revenir de tous les côtés. Ajouter les oignons, les carottes, les feuilles de céleri et le bouquet garni. Verser de l'eau bouillante, juste assez pour couvrir le fond de la marmite. Couvrir et faire cuire sur feu très doux environ 20 minutes. A ce moment, assaisonner de sel et de poivre au goût, continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande soit tendre. La cuisson peut prendre 2 à 3 heures, selon la tendreté de la viande et l'épaisseur du morceau.

Une heure avant la fin de la cuisson, on peut ajouter des légumes afin de les faire cuire en même temps que la viande.

La cuisson peut se faire sur le feu ou au four à 325°F. La cuisson au four est un peu plus longue.

On peut préparer ce boeuf braisé la veille. Pour le servir, le placer dans une lèche-frite, le couvrir de rondelles d'oignon, parsemer de noisettes de beurre et le mettre au four à 400°F. pour faire bien dorer, environ $\frac{1}{2}$ heure.

Boeuf haché en sauce brune

- 1 livre de boeuf haché
- 2 c. à table de beurre
- 1 petit oignon râpé
- $2\frac{1}{2}$ tasses d'eau
- 2 cubes de concentré pour bouillon
- 6 c. à table de farine.

Faire revenir l'oignon et la viande dans le beurre, dès que la viande est brunie, la retirer, ajouter 2 ou 3 cuillerées de beurre ou de margarine, ajouter la farine et faire un roux brun en brassant le beurre et la farine jus-

qu'à ce que le mélange soit d'un beau brun doré. Ajouter alors l'eau, les cubes de bouillon et faire cuire en brassant jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Ajouter la viande, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire sur feu très doux environ 20 minutes. Brasser de temps à autre au cours de la cuisson.

Coeurs de boeuf farcis

- 2 coeurs de boeuf lard salé
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 bouquet garni: thym, persil, laurier
- 1 bouillon
- sel et poivre.

FARCE :

- 1 c. à table de beurre
- 1 petit oignon émincé
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 1 tasse de viande cuite hachée
- 1/2 tasse de mie de pain bouillon
- 1 oeuf
- sel et poivre.

Nettoyer les coeurs, enlever les veines, les artères, le sang coagulé. Laver et assécher. Préparer la farce: faire revenir

l'oignon émincé et le céleri dans le beurre, ajouter la viande, la mie de pain, un peu de bouillon pour humecter, saler, poivrer, lier avec l'oeuf et retirer du feu. Assaisonner l'intérieur des coeurs de sel et de poivre, les remplir de la farce, les couvrir. Couper 2 ou 3 tranches de lard salé en lardons, les faire doucement rissoler dans une marmite épaisse qui ferme bien, faire revenir les coeurs dans le lard fondu, ajouter les oignons, les laisser colorer très légèrement. Ajouter du bouillon chaud à la moitié de la hauteur des coeurs. Ajouter les carottes coupées en tronçons, le bouquet garni, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux environ 3 heures ou jusqu'à ce que les coeurs soient très tendres. Retourner les coeurs à la mi-cuisson.

Croquettes de viande

(Pour accommoder un reste)

- 2 tasses de pommes de terre passées en purée
- 1 tasse de viande cuite passée au hache-viande

- 1 oeuf
- sel, poivre
- farine et chapelure.

Mêler les pommes de terre, la viande, assaisonner de sel et de poivre. Façonner des boulettes, les aplatir, les enfariner, les passer à l'oeuf légèrement battu, les passer ensuite dans la chapelure. Faire cuire en petite ou grande friture. Servir brûlant. Décorer de persil.



Langue de boeuf braisée

- 1 langue de boeuf fraîche
- 5 à 6 carottes coupées en tronçons de 1 pouce
- 6 oignons moyens
- 4 branches de céleri coupées en bouts de 1 pouce
- 4 tranches de lard salé
- 4 c. à table de farine
- sel et poivre
- 1 feuille de laurier
- thym, marjolaine
- 1 bouquet de persil.

Laver la langue parfaitement, la mettre dans

une marmite, la couvrir d'eau froide, ajouter du sel, du poivre, la feuille de laurier, le thym, la marjolaine, le persil. Faire cuire environ 2 heures. Retirer la langue du bouillon, enlever la peau. Couler le bouillon. Faire fondre le lard salé dans une cocotte épaisse. Quand il commence à rissoler, ajouter la langue, la faire dorer, ajouter la farine, bien mêler pour obtenir un roux doré. Ajouter 4 tasses de bouillon de cuisson puis les légumes. Couvrir et faire cuire au four à 325°F. environ 2 heures. La cuisson peut se faire sur un feu très doux. Après la première heure de cuisson, vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel si c'est nécessaire. A ce moment, on peut, si on le désire, ajouter des pommes de terre pour les faire cuire avec la langue.

Pour empêcher les oignons de se défaire à la cuisson, les piquer soit avec une fourchette ou une brochette. Les restes de langue refroidis sont excellents en salade, assaisonnés de moutarde.

On peut employer de la langue salée. Pour la dessaler, la mettre trem-

per à l'eau froide durant 7 à 8 heures. Changer l'eau souvent.



Pain de viande

- 1½ livre de boeuf haché
- ½ livre de porc haché
- 2 tranches de pain trempées dans l'eau et égouttées
- 1 oignon émincé
- 1 c. à table de beurre
- 2 c. à table de persil haché
- 2 c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de poivre
- 2 oeufs légèrement battus
- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de catsup.

Mélanger les viandes, le pain, l'oignon revenu dans le beurre, le persil, les assaisonnements, ajouter les oeufs et bien mélanger. Verser dans un moule à pain graissé, mélanger l'eau et le catsup, arroser le pain de viande avec la moitié de ce mélange. Mettre cuire au four à 350°F. durant 1 heure. Arroser au cours de la cuisson avec le reste du mélange d'eau et de catsup.

Pain de viande farci

La même préparation que pour le pain de viande ci-dessus. Préparer la farce suivante :

- 2 c. à table de beurre ou de graisse de rôti
- 3 oignons moyens émincés
- 1½ tasse de mie de pain
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à table de feuilles de céleri hachées
- 1 c. à thé de sauge hachée OU
- ¼ de c. à thé de sauge séchée
- 2 c. à table de persil haché
- 2 c. à table d'eau
- 1 oeuf.

Faire revenir les oignons dans le beurre environ 5 minutes, ne pas les laisser colorer. Ajouter tous les autres ingrédients, bien mélanger pour faire un mélange bien lié. Avec les ¾ du mélange à pain de viande, tapisser le fond et les parois d'un moule à pain, remplir le centre avec la farce, couvrir avec le reste de la viande et faire cuire comme ci-dessus.

Pâté au boeuf et au macaroni

- 2 tasses de boeuf cuit haché
- 2 c. à table de beurre
- 1 gros oignon émincé persil ou fines herbes
- 1½ tasse de macaroni en coques
- 1 boîte de 28 onces de tomates en conserve chapelure noisettes de beurre.

Faire cuire le macaroni dans 8 tasses d'eau bouillante salée. Quand il est cuit mais un peu ferme, l'égoutter, le passer à l'eau froide et le laisser égoutter complètement. Faire revenir l'oignon dans le beurre, y ajouter la viande, la faire légèrement revenir. Ne pas la laisser sécher, l'assaisonner, y ajouter des fines herbes au goût. Verser la viande dans un plat à gratin graissé. Verser le macaroni dessus, couvrir avec les tomates. Sauter le dessus de chapelure, parsemer de noisettes de beurre et mettre au four à 350°F. environ 1 heure.

Pâté chinois

(Pour apprêter des restes de viande)

Faire revenir 1 oignon émincé dans un peu de gras, y faire revenir 2 tasses de boeuf cuit haché, ajouter du persil haché. Verser dans un plat à gratin graissé. Déposer sur la viande une égale quantité de maïs en crème. Couvrir le tout d'une bonne purée de pommes de terre. Parsemer de noisettes de beurre et faire gratiner au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

N.B. — On peut employer du boeuf haché cru pour faire ce pâté.

On préparait autrefois avec les restes de viandes cuites un pâté semblable qu'on appelait "Pâté caché". A la place du maïs, on posait sur la viande un rang de légumes cuits, soit des pois verts ou des carottes ou des navets coupés en dés ou encore une macédoine de légumes.

Fricassée de boeuf

- 1 tasse de viande cuite coupée en petits morceaux
- 2 tasses de pommes de terre

2 c. à table de beurre ou de graisse de rôti
1 oignon émincé
 fines herbes
 sel et poivre
 bouillon ou cuisson de viande.

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter les pommes de terre tranchées (de façon un peu irrégulière), les fines herbes, du sel, du poivre et du bouillon à la hauteur des pommes de terre. Couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Ajouter la viande sur le dessus et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre se défassent. Mêler le tout, laisser mijoter encore quelques minutes en surveillant pour empêcher de brûler. Servir avec des rôties.

Pot-au-feu

ou bouilli canadien

2 livres de jarret de boeuf
 1/2 livre de lard salé
 2 livres d'agneau maigre
 2 livres de boeuf (épaulé ou croupe)
 1 chou coupé en 6 ou 8
 1 navet tranché
 6 carottes

2 poireaux
 6 pommes de terre
 4 pintes d'eau chaude
 1 bouquet garni: thym, laurier et persil
 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
 sel et poivre.

Faire chauffer une grande marmite et y faire revenir le lard salé puis les autres viandes afin de donner plus de couleur au bouillon. Ajouter de l'eau chaude, le bouquet garni, l'oignon et ses clous de girofle et laisser chauffer au point d'ébullition. Ecumer, saler, couvrir et laisser mijoter 2 à 3 heures environ, et à petits bouillons si on veut un bouillon clair.

A ce moment, couler le bouillon dans une autre marmite, laissant du bouillon à hauteur des viandes. Ajouter les légumes selon le temps de cuisson requis pour chacun. Dresser sur plat chaud les viandes et les pommes de terre. Servir sur un autre plat le chou et les autres légumes. Servir les viandes et les légumes bien à part, est le secret d'un bon pot-au-feu. Le bouillon retiré au cours de la cuisson sert à faire des soupes.

Rosbif à la façon d'autrefois

1 rosibif dans la surlonge de 12 livres au moins
 1/2 livre de beurre
 2 oignons en rouelles
 2 boîtes de 28 onces de tomates
 1 livre de macaroni coupé en bouts
 sel.

Prendre un chaudron en fonte noire, y placer le rosibif, le couvrir de beurre, le placer au four à 450°F., environ 30 minutes. A ce moment, le saler, ajouter les oignons, mettre le couvercle et faire cuire 1 1/2 heure à four moyen (350°F.). Ajouter alors les tomates et continuer la cuisson 30 minutes pour faire la sauce. Mettre le macaroni dans la sauce, le saler, couvrir le chaudron et continuer la cuisson encore 30 minutes. Brasser les pâtes au moins une fois au cours de la cuisson.

Rosbif au jus

5 à 6 livres de boeuf (surlonge, côtes debout ou croupe). Essuyer la viande avec un linge hu-

mide. Recouvrir complètement la partie maigre d'un mélange de farine, de sel et de poivre (1/2 c. à thé de sel par livre de viande). Placer la pièce de viande, le côté gras étant sur le dessus, sur le gril de la lèchefrite et mettre cuire au four à 325°F. Ne pas mettre d'eau et ne pas couvrir.

Pour obtenir un rôti saignant, cuire 16 minutes par livre — pour un rôti moyennement cuit, 20 à 22 minutes et pour un rôti bien cuit, de 26 à 30 minutes.

Si on fait usage d'un thermomètre à viande, il doit indiquer 140° pour du boeuf saignant, 160° pour du boeuf moyennement cuit et 170° pour du boeuf bien cuit. Quand la pièce de viande est à point, la retirer sur une assiette chaude, la couvrir avec un bol renversé et la garder au chaud.

Faire la sauce; pour ce, enlever tout le gras de la lèchefrite de cuisson, ne garder que le caramel de cuisson. Ajouter 1 tasse d'eau chaude pour déglacer ce caramel en laissant bouillir 1 ou 2 minutes. Assaisonner si c'est nécessaire, couler et servir à part. Le rosibif se sert sur des assiettes chaudes.

Tranches de boeuf braisées

- 2 livres de ronde tran-
chée à ½ pouce d'épais-
seur
- 4 c. à table de beurre ou
de graisse de rôti
- 1 oignon émincé
- 1 tasse de bouillon ou
d'eau, farine, sel, poivre

Parer la viande, la cou-
per en portions pour ser-
vir. La battre pour l'at-
tendrir, l'enfariner géné-

reusement des deux cô-
tés. Faire fondre le beur-
re ou la graisse dans une
marmite épaisse, y placer
un peu d'oignon émincé,
un rang de tranches de
boeuf, saler et poivrer;
répéter jusqu'à ce que
toute la viande soit dans
la marmite. Ajouter le
bouillon, couvrir la mar-
mite et faire cuire à four
modéré (350°F.), environ
3 à 3½ heures. Si c'est
nécessaire, au cours de la
cuisson, ajouter un peu
de bouillon chaud.

EN VENTE PARTOUT AU QUEBEC



**COMPLÉTEZ
NOS MOTS CROISÉS
SANS RECOURIR
AU DICTIONNAIRE!**

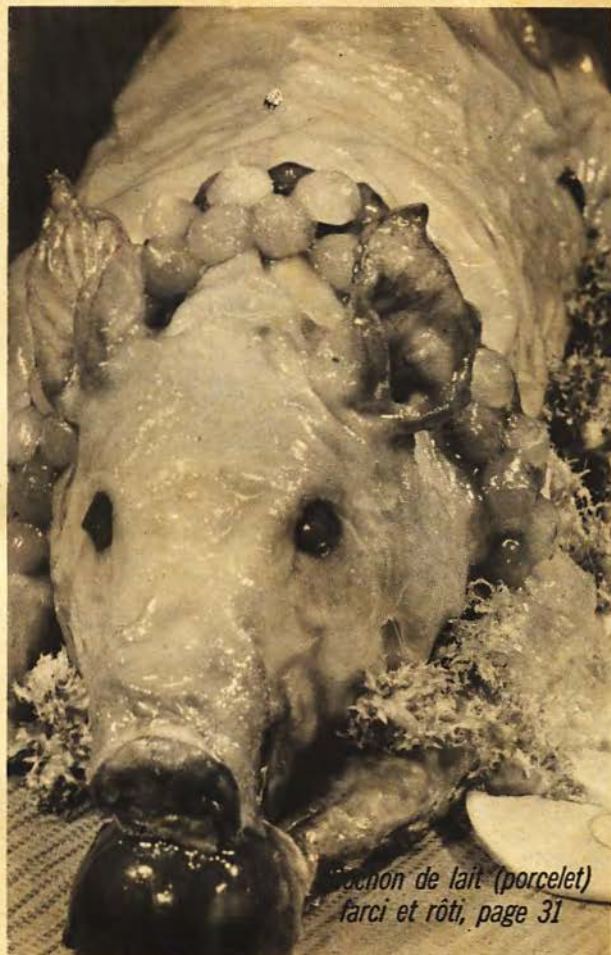
Mots Croisés Eclair
Mots Entrecroisés Eclair
Mots Croisés minute.
Mots Croisés TV Hebdo

- Emissions de la Télévision
- Artistes et Vedettes
- Personnalités

Pour vous en procurer une copie,
écrivez aux

"Clef des Mots Croisés Eclair"
C.P. 210, Station K, Montréal, P.Q.
Incluez \$2.00 et vous recevrez
un exemplaire, franc de port,
par le retour du courrier.

PUBLICATIONS ÉCLAIR



*Porchon de lait (porcelet)
farci et rôti, page 31*

Quand nos ancêtres faisaient boucherie, le PORC avait la place d'honneur



Côtelettes de porc fermière

- 4 côtelettes de porc de
1 pouce d'épaisseur
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 gros oignons en
rouelles
- 4 pommes de terre
tranchées
- 1½ tasse de crème très
épaisse
- 1 c. à table de vinaigre
- ½ c. à thé de moutarde
- 1½ c. à thé de sel

Enlever le surplus de gras des côtelettes, les essuyer avec un linge humide, les enfariner, les faire revenir de même que l'ail, dans un poêlon en fonte noire, les poivrer. Graisser un plat à gratin de 11½ x 7½ x 1½ pouces. Placer les pommes de terre dans le fond du plat, poser les côtelettes dorées dessus, disposer les rouelles d'oignon sur le tout. Mêler la crème, le

vinaigre, le sel et la moutarde, verser sur la préparation. Faire cuire 2½ heures au four à 350°F. Pour faire cette préparation, on peut employer de la crème sure achetée dans le commerce. Retrancher le vinaigre.

Cretons

- 2 livres de panne
- 4 livres de porc frais haché
- 3 oignons émincés
- sel, poivre
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de clou
- 1 c. à thé de sucre

Couper la panne en morceaux, mettre tous les ingrédients dans une marmite épaisse. Faire cuire sur un feu très doux durant 3 heures. Brasser souvent au cours de la cuisson afin d'empêcher la préparation de coller et afin de bien séparer la

viande. Verser dans des bols, laisser refroidir à la température de la pièce et ranger ensuite au froid. Servir très froid.

Déjeuner du dimanche de Pâques

Tranches de jambon cuit de ¼ pouce d'épaisseur. Oeufs. Faire chauffer et dorer légèrement des tranches de jambon dans de la graisse de jambon ou dans du beurre. Ne pas les laisser sécher. Les ranger sur un grand plat chaud. Dans le poêlon où on a fait dorer le jambon, casser le nombre d'oeufs voulu, les faire cuire au goût, les saler, les poivrer, les poser sur les tranches de jambon.

Fromage de tête

(ou tête fromagée ou
tête en fromage)

- 1 tête de porc coupée en
deux
- 1 ou 2 pieds de porc
eau froide
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 3 à 4 oignons

2 carottes
sel, poivre
épices: une pointe de
clou, de cannelle, de
muscade et de piment
de Jamaïque (allspice)

Enlever les yeux, le museau, les poils, laver et brosser la tête; la laver dans plusieurs eaux. La mettre dégorger à l'eau froide pour la couvrir, durant 3 heures. Oter les ergots et griller le pied, laver et gratter avec soin. Placer la viande sur le feu dans une grande marmite et couvrir d'eau froide. Laisser prendre l'ébullition, écumer, diminuer la chaleur afin que la préparation cuise à petits mouillements, ajouter du sel, du poivre, les légumes coupés en morceaux, la feuille de laurier, le clou de girofle. Laisser cuire jusqu'à ce que la viande se détache des os, ce qui peut prendre de 3 à 4 heures. Retirer la viande de la marmite, la laisser refroidir, couler le bouillon, le faire réduire si c'est nécessaire, en le laissant bouillir fortement et à découvert. Assaisonner d'épices. Désosser la viande, la débarrasser de la couenne et du surplus de gras, la couper finement, la remettre dans le bouillon et

laisser mijoter quelques minutes. Verser dans des moules passés à l'eau froide et laisser refroidir à la température de la pièce. Conserver au réfrigérateur. Autrefois, on hachait la couenne et le gras finement et on mettait le tout avec la viande. Certaines personnes laissaient prendre la tête fromagée, la démoulait et l'enveloppaient dans un coton fin avant de la mettre congeler dans la "laiterie", bien calée dans l'avoine. Ce coton absorbait le liquide au moment où on faisait décongeler la tête pour la manger. D'autres, lorsque la tête fromagée était prise, coulait une mince couche de saindoux (graisse) sur le dessus afin de soustraire la préparation à l'air. Ainsi traitée, la tête fromagée se conservait 3 à 4 semaines dans un endroit juste au-dessus du point de congélation. Pour servir, on enlevait la couche de saindoux.

Jambon glacé

Cuisson dans l'eau :

Si on emploie un jambon de campagne, fortement salé et fumé, le mettre tremper toute une

nuit dans une grande marmite remplie d'eau froide; changer l'eau une fois. Si on emploie un jambon ordinaire, le mettre tremper 1 heure seulement. Si on emploie un jambon traité au sucre, ne pas le faire tremper.

Pour un jambon de 10 à 12 livres, le mettre dans une grande marmite, le couvrir d'eau froide, ajouter 1 tasse de lait, 1 gros oignon piqué de 3 clous de girofle, 2 carottes et 1 feuille de laurier. Amener lentement au point d'ébullition, mais éviter de laisser bouillir. A cette fin, ajouter de l'eau froide quand le liquide veut bouillir. Si le jambon pèse moins de 12 livres, compter 30 minutes de cuisson par livre; s'il pèse plus de 12 livres, compter 20 minutes de cuisson par livre. Quand le jambon est cuit, le laisser refroidir 1 heure dans l'eau de cuisson, le retirer, enlever la couenne, taillader le gras en forme de losanges, si on le désire. Faire attention de couper la surface du gras seulement, si on coupe jusqu'au maigre, le jambon se dessèche à la cuisson et se conserve moins bien par la suite. Le jambon est prêt à être glacé.

On peut remplacer la tasse de lait par une tasse de mélasse. Pour un jambon délicieux, le faire cuire à l'eau d'érable, en saison.

CUISSON AU FOUR :

Placer le jambon sur un treillis dans une rôtissoire, verser dans le fond de la rôtissoire 2 tasses d'eau. Couvrir et faire cuire au four à 300°F., 30 minutes à la livre pour un jambon de moins de 12 livres et 20 minutes à la livre pour un jambon de plus de 12 livres. Lorsqu'il est cuit, le retirer du four, enlever la couenne, taillader le gras en losanges, si on le désire, il est prêt à être glacé.

Si on n'a pas de rôtissoire assez grande, placer le jambon dans la lèche-frite du four, sur le support, recouvrir le tout avec une feuille d'aluminium après avoir versé l'eau dans le fond de la lèche-frite.

Lorsqu'on emploie un jambon vendu sous l'étiquette de "cuit, prêt à manger", le traiter comme ci-dessus, mais compter environ 15 minutes de cuisson à la livre. Pour glacer le jambon, saupoudrer le gras, à l'aide d'un tamis, avec un mélange de 2 c. à table de cassona-

de et 1 c. à thé de moutarde en poudre; faire dorer au four à 400°F., environ ½ heure. Retourner afin de faire dorer uniformément; le fond du four dore plus vite que le devant.

Deuxième façon de glacer le jambon: A l'érable

Défaire ½ verre (3 onces) de gelée de pommes ou de groseilles, ajouter ½ tasse de sirop d'érable, faire bouillir le tout 2 à 3 minutes, badigeonner le jambon, le mettre au four à 350°F., environ 1 heure, en badigeonnant toutes les 15 minutes. Bien surveiller pour faire dorer uniformément sans laisser brûler.

La grillade de porc frais au four

Prendre une tranche de porc frais (dans la fesse) de 1 pouce d'épaisseur, la parer, la saupoudrer de farine. Faire chauffer 1 c. à table de beurre ou de graisse, y faire saisir la viande des deux côtés, ajouter l'oignon émincé, 2 c. à table de persil haché, des feuilles de céleri et un peu d'eau pour mouiller le

fond de poêlon. Saler et poivrer. Faire cuire au four à 350°F., en arrosant souvent jusqu'à ce que la viande soit tendre ce qui demande environ 1 heure. On peut couvrir le poêlon au début de la cuisson au four et le découvrir pour les dernières minutes de cuisson afin d'assécher un peu la surface de la viande.

Pâté de foie gras

- 2 livres de foie de veau
OU de foie de poulet
- 2 livres de lard frais
(non salé)
- 1 oignon émincé
- ½ livre de champignons
hachés finement
- 1 gousse d'ail
- ½ c. à thé de chacune
des épices suivantes:
muscade, macis, can-
nelle, clou
- 2 oeufs légèrement bat-
tus
- 2 c. à thé de sel
- ⅓ de c. à thé de poivre
- 1 brindille de thym, 1
branche de persil et
une petite feuille de
laurier.

Dénervier le foie, le passer au hache-viande ainsi que le lard. Mettre le tout dans un bol; ajouter l'oignon, les épices, le sel, le poivre, les oeufs et

les champions revenus au beurre. Bien mêler le tout, le battre quelques minutes. Verser la préparation dans un plat ou une terrine qui ferme hermétiquement. Sur le dessus, poser l'ail, le thym, le persil et la feuille de laurier. Couvrir et faire cuire au bain-marie au four. Pour faire cuire au bain-marie au four, poser le plat à cuire dans une lèchefrite contenant au moins 1 pouce d'eau. La cuisson du pâté de foie est de 3 heures à 300°F., si on cuit toute la préparation dans un même plat. On peut cuire le pâté de foie dans des verres à gelée. Cette cuisson demande environ 2 heures. Placer les verres dans la lèchefrite d'eau de façon à ce que l'air chaud circule autour. Quand la cuisson est terminée, retirer le pâté du four, le laisser refroidir, **couvert**, à la température de la pièce.

Si on veut un foie gras qui se tartine facilement, le passer au chinois ou au hache-viande quand il est refroidi. On le moule ensuite en le pressant dans les moules.

Le foie gras se congèle facilement.

Le foie cru se passe dif-

ficilement au hache-viande, il est conseillé soit de le congeler légèrement, soit de le faire raidir au beurre. Dans ce dernier cas, éviter de le faire cuire.

Porcelet farci et rôti

(Cochon de lait)

- 1 porcelet de 12 livres
Farce:
 - 2 gros oignons émincés
 - ½ livre de champignons
émincés
 - 1 livre de veau haché
 - 1 livre de porc haché
les abats du porcelet
hachés
 - 1½ tasse de riz cuit
 - 1 tasse de pommes cou-
pées en dés
 - thym, sauge et sar-
riette (très peu de
chacun)
 - sel et poivre
- Demander au boucher de préparer un porcelet, c'est-à-dire de le vider, de le gratter et de préparer la tête. A la maison, le laver et le brosser à l'intérieur et à l'extérieur; l'assécher, frotter l'intérieur avec un citron coupé en deux, le saler et le poivrer. Faire revenir dans un peu de beurre les

champignons, les mettre de côté; faire revenir les oignons puis le porc, le veau, les abats, laisser cuire quelques minutes. Ajouter les pommes, le riz, les champignons, les herbes, saler, poivrer et mêler parfaitement. Retirer du feu, ajouter les oeufs légèrement battus et laisser refroidir avant de farcir le porcelet de farce, ne pas presser cette farce, cuire le porcelet, le placer sur ses pattes repliées, dans une grande lèchefrite. Le badigeonner d'huile, lui envelopper les oreilles et la queue avec du papier d'emballage et le mettre au four à 350°F. Quand il est légèrement doré, diminuer la température du four à 300°F. et terminer la cuisson qui doit être d'environ 3 heures. Pendant la cuisson, l'arroser afin de l'empêcher de se dessécher. Couvrir les parties trop brunies d'un papier d'emballage afin de les empêcher de brûler. Quand il est cuit, le placer sur un plat de service, le mettre au chaud et faire la sauce: enlever le surplus de gras du fond de la lèchefrite, y ajouter 1 oignon et 1 carotte en rouelles, des feuilles de céleri, 2 ou 3 tasses

d'eau et faire bouillir pour déglacer le fond de la lèchefrite. Couler et servir à part. Garnir le porcelet de persil, de pommes épicées, lui placer un demi-citron dans la gueule et lui mettre un collier d'olives farcies.

Porc et poulet braisés

- 1 rôti de porc de 3 à 4 livres dans la longe
- 1 poulet de 3½ livres
- 1 oignon en rouelles
- 1 carotte tranchée
- 1 bouquet de persil
- feuilles de céleri
- 1 gousse d'ail

Faire dorer le porc de tous les côtés dans sa propre graisse. L'assaisonner de sel, de poivre, ajouter les légumes, couvrir et mettre au four à 350°F, environ 1 heure. A ce moment, ajouter le poulet, l'assaisonner de sel et poivre, remettre au four, marmite découverte pour les 20 premières minutes afin de faire dorer un peu le poulet. Ajouter 1 tasse d'eau ou ce qui est mieux de bouillon de poulet, couvrir et continuer la cuisson encore 1 heure. Ajouter d'autre bouillon,

si c'est nécessaire, continuer la cuisson, marmite découverte, jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Si on peut trouver une petite poule de 4 livres, à la place d'un poulet, on la met cuire en même temps que le porc; c'est plus savoureux encore que le poulet.

Ragoût de pattes et de boulettes

- 2 pieds de porc sel et poivre
- 1 bouquet de persil
- boulettes de porc haché
- farine grillée
- 2 pintes d'eau
- 2 oignons
- feuilles de céleri.

Commencer la cuisson des pieds à l'eau froide; ajouter le sel, le poivre, l'oignon et le céleri ainsi que le persil. Faire cuire environ 3 heures ou jusqu'à ce que les pieds soient très tendres. Entre-temps, préparer les boulettes, les enfariner. Quand les pieds sont cuits, les retirer du bouillon, ajouter les boulettes au bouillon, une à la fois, de façon à ne pas arrêter l'ébullition. Laisser cuire 1½ heure. Désosser les pieds, remettre la viande

dans le ragoût, lier avec de la farine grillée et continuer la cuisson encore 1 heure. Employer environ ½ tasse de farine grillée. Après 15 minutes de cuisson avec la farine, en ajouter si on trouve la sauce trop claire. La cuisson doit être conduite sur un feu très doux après l'addition de la farine afin d'empêcher le ragoût d'attacher au fond de la marmite.

Pour un ragoût des fêtes à l'ancienne, ajouter une poule quand les pieds de porc ont cuit 1½ heure. La désosser en même temps que les pieds, remettre la viande après l'addition de la farine grillée afin de ne pas trop la défaire en brassant.

Boulettes de porc pour le ragoût

- 1 livre de porc haché
- ½ tasse d'oignon haché très finement
- ½ tasse de céleri coupé en très petits dés
- ½ c. à thé de piment de Jamaïque (allspice)
- 1 c. à thé de sel
- quelques grains de poivre.

Bien mélanger le tout, façonner en petites bou-

lettes, sans presser si on veut des boulettes tendres. Bien les enfariner avant de les mettre dans le bouillon bouillant.

Le piment de Jamaïque était autrefois souvent appelé clou rond moulu, "ménille ou manille".

On peut remplacer le piment de Jamaïque par ¼ de c. à thé de clou de girofle et ¼ de c. à thé de cannelle.

Certaines personnes mettent une gousse d'ail dans leur ragoût.

Comment griller la farine :

Placer la farine dans une lèchefrite et dans un four à 350°F. La remuer souvent afin qu'elle grille uniformément sans brûler. On peut aussi la faire griller en la mettant dans un poêlon de fonte posé directement sur un feu moyen. Il faut alors la remuer constamment avec une cuillère de bois, en écrasant les grumeaux qui se forment.

La farine grillée s'ajoute en pluie, à l'aide d'un tamis, sans qu'il soit nécessaire de la délayer. Néanmoins certaines personnes préfèrent la délayer dans une égale quantité d'eau.

Rôti de porc braisé

- 5 à 6 livres de porc soit dans la longe, soit dans l'épaule
1 à 2 gousses d'ail
1 oignon en rouelles
1 carotte tranchée
feuilles de céleri
sel, poivre, eau chaude.

Un bon rôti doit avoir au moins $\frac{1}{4}$ de pouce de gras sur le dessus. Exiger la couenne afin d'avoir une graisse de rôti qui repose sur une belle gelée. Faire quelques incisions dans le rôti et y insérer des petites pointes d'ail. Prendre un chaudron de fer ou une marmite épaisse et y faire dorer la viande en tous sens, en commençant par la partie grasse. Quand la viande est dorée, la soulever et poser sur le fond de la marmite ou du chaudron, la couenne, le côté gras au fond. Poser le rôti dessus. Saler, poivrer, ajouter l'oignon, la carotte et les feuilles de céleri. Ajouter de l'eau chaude pour qu'il y en ait environ 1 pouce au fond de la marmite. Couvrir et laisser cuire à feu doux en comptant $\frac{3}{4}$ d'heure de cuisson par livre de viande.

Au cours de la cuisson, laisser diminuer l'eau complètement, afin d'avoir un beau fond brun. Ne pas laisser brûler; ajouter alors de l'eau bouillante, (environ 1 pouce dans le fond de la marmite) et continuer la cuisson. Retourner le rôti une fois au cours de la cuisson.

Si on veut préparer de la graisse de rôti, on retire la viande lorsqu'elle est cuite, on ajoute de l'eau au fond de cuisson. Pour un rôti de 5 à 6 livres, il doit rester environ 2 tasses de liquide. Si on ajoute de l'eau, la laisser bouillir pour qu'elle réduise de moitié. Si à la fin de la cuisson, il reste 2 tasses de liquide, simplement le couler dans des petits bols. Laisser figer à la température de la pièce avant de mettre au frais.

Si on désire manger le rôti chaud, avec des pommes de terre braisées, qu'on appelle "**patates brunes**", environ 1 heure avant la fin de la cuisson du rôti, remettre un peu d'eau, ajouter les pommes de terre tout autour du rôti. Les pommes de terre doivent être de moyenne grosseur et autant que possible de même

grosseur. Continuer la cuisson du rôti tout en ayant soin de retourner les pommes de terre pour qu'elles se colorent uniformément. Si on le préfère, on peut trancher les pommes de terre pour les faire cuire. Elles seront plus imprégnées de sauce.

Tourtière

Pour une assiette de
10 pouces

PÂTE :

- $1\frac{1}{2}$ tasse de farine
 $\frac{3}{4}$ de c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ tasse de graisse
eau glacée

Détremper comme pour une pâte à tarte. Laisser refroidir au moins 1 heure avant de l'utiliser.

VIANDE :

Faire revenir dans 1 c. à table de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse d'oignon émincé, $\frac{1}{2}$ tasse de céleri coupé en dés fins. Quand les légumes sont transparents, ajouter $\frac{3}{4}$ de livre de porc maigre haché (pris dans la fesse) et $\frac{3}{4}$ de livre de veau haché (sans cartilage). Commencer la cuisson en brassant continuellement jusqu'à ce que la viande soit bien

séparée. Ajouter 1 c. à thé de sel, du poivre (quelques tours de moulin), $\frac{1}{2}$ c. à thé de piment de Jamaïque (allspice), 2 c. à table de persil frais haché. Quand la viande est bien revenue, couvrir, faire cuire sur feu très doux en brassant de temps à autre. La cuisson est de $1\frac{1}{2}$ à 2 heures. Si on emploie une marmite épaisse, et un feu très doux, il n'est pas nécessaire d'ajouter d'eau. Sinon, ajouter de l'eau bouillante en petites quantités à la fois. La viande est meilleure si on fait 2 ou 3 tourtières à la fois. Laissez refroidir avant de mettre dans la pâte.

La cuisson est de 15 minutes à 450°F. puis de 35 à 40 minutes à 350°F. Se congèle parfaitement.



Tourtières à la mode d'autrefois

- 5 livres de porc frais haché (dans la fesse)
2 gros oignons entiers
1 c. à table de grains de piment de Jamaïque (allspice).

Mettre le porc dans une marmite épaisse (chaudron de fer de préférence), commencer la cuisson sur un feu doux en brassant assez souvent. Quand la viande est blanchie, y enfoncer les 2 oignons entiers. Mettre les grains de piment de Jamaïque dans une boule en métal pour les épices, les ajouter dans la viande. Couvrir et faire cuire sur feu doux en brassant de temps à autre, environ 2 heures ou jusqu'à ce que les "bouillons" qu'on voit à la surface de la viande soient clairs. Retirer les oignons, la boule d'épices. Ecraser finement avec le rouleau à pâte 10 à 12 biscuits soda, les ajouter en pluie sur le dessus de la viande afin d'absorber le surplus de gras. (N'en pas mettre trop, ce qui donnerait des tourtières "sèches"). Laisser refroidir avant de remplir les abaisses.

A la place des biscuits soda, incorporer 2 ou 3 pommes de terre assez grosses réduites en purée.

On peut assaisonner les tourtières avec de la sarriette à la place du piment de Jamaïque.

Tourtières porc et poule

- 1 poule
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni: thym, laurier et persil sel et poivre
- 2 livres de porc maigre haché
- 1 oignon émincé.

Couper la poule en morceaux, la faire revenir dans un peu de beurre, ajouter de l'eau à égalité, l'oignon piqué d'un clou, le céleri, le bouquet garni, saler, poivrer et faire cuire jusqu'à ce que la viande se détache des os. Durant ce temps, faire revenir dans un peu de beurre l'oignon haché, ajouter le porc, le faire revenir. Quand la viande est blanche, ajouter du bouillon de poulet, environ 1 tasse, assaisonner et continuer la cuisson dans une marmite bien fermée et sur feu doux, environ 1½ à 2 heures. Retirer du feu. Désosser le poulet. L'ajouter au porc et mêler. Laisser refroidir. Remplir les tourtières et les cuire comme d'habitude.

Le VEAU à la manière de cousine Blanche



Coeurs de veau farcis

- 3 coeurs de veau
- 2 c. à table de graisse de bacon
- 1½ tasse de jus de tomate
- 1 oignon
- feuilles de céleri

Fendre à demi les coeurs, les nettoyer, enlever les veines, les artères, le sang coagulé. Farcir avec une farce au pain, coudre, saler, poivrer, enfariner et faire revenir dans la graisse de bacon. Placer les coeurs dans un plat allant au four de façon à laisser le moins d'espace possible entre les coeurs, ajouter l'oignon émincé, les feuilles de céleri et le jus de tomate. Couvrir et faire cuire au four à 300°F. environ 2 heures ou jusqu'à

ce que les coeurs soient tendres. Les retirer sur un plat chaud, les entourer de riz cuit à l'eau bouillante salée, verser la sauce sur le riz.



Farce au pain

- 1 tasse de mie de pain
- 2 c. à table de beurre
- 1 petit oignon émincé
- ¼ de tasse de céleri coupé en dés
- 2 c. à table de persil
- 1 oeuf légèrement battu sel et poivre

Faire revenir l'oignon et le céleri dans le beurre, ajouter la mie de pain, le persil, du sel et du poivre. Lier avec l'oeuf, laisser refroidir avant de farcir les coeurs.

Epaule de veau farci

- 1 épaule de veau
Farce:
- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 tasse de céleri coupé
en dés
- 1 livre de porc maigre
haché
- ½ tasse de chapelure
- 1 c. à thé de fines her-
bes: persil, thym, mar-
jolaine
- 2 oeufs
sel et poivre

Faire revenir dans le beurre, l'oignon et le céleri. Ajouter le porc, le faire revenir, ajouter la chapelure et les assaisonnements. Retirer du feu, ajouter les oeufs légèrement battus. Laisser refroidir. Désosser l'épaule de veau, mettre la farce à la place des os, coudre, bien assaisonner, déposer sur une grille dans une lèchefrite et faire cuire au four à 350°F., environ 30 minutes par livre. Une heure avant la fin de la cuisson, faire la sauce en ajoutant dans le fond de la lèchefrite, 2 tasses de bouillon ou d'eau, l'oignon tranché, une carotte

tranchée, des feuilles de céleri, du sel et du poivre. Couler la sauce au moment de servir.



Epaule de veau au chou

- 1 épaule de veau désos-
sée et roulée
- ½ livre de petit salé
(lard salé entrelardé)
- 1 chou moyen coupé en
quartiers
- 4 à 6 carottes
- 2 oignons en rouelles
- 1 tasse de bouillon

Trancher le petit salé, le faire dorer dans la rôti-
soire sur feu doux, le retirer et faire dorer l'é-
paule de veau en tous
sens. Remettre le petit sa-
lé. Ebouillanter le chou,
couper les carottes en
quatre, les ajouter de mê-
me que les oignons, dans
la rôti-
soire autour du
veau, saler poivrer et
ajouter le bouillon. Cou-
vrir et mettre cuire au
four à 350°F., environ 2½
heures ou jusqu'à ce que
la viande soit tendre.
Dresser la viande sur un
plat chaud, l'entourer de
légumes et l'arroser de la
cuisson.

Rôti de veau au four

- 5 à 6 livres de veau dans
la fesse
- 4 à 5 tranches de lard sa-
lé
- 1 oignon en rouelles
- 2 c. à table de persil ha-
ché
sel, poivre

Essuyez soigneusement
la pièce de viande avec
un linge humide, l'assai-
sonner, la placer sur une
grille dans une lèchefrite,

poser dessus les tranches
de lard salé, les oignons
en rouelles et le persil
haché. Mettre au four à
350°F. Compter 45 minu-
tes de cuisson par livre de
viande. Arroser une fois
à la mi-cuisson. Quand la
pièce de viande est à
point, la retirer sur un
plat chaud et faire la sau-
ce. Mettre la lèchefrite
sur le feu, y ajouter 2
tasses d'eau et laisser
bouillir pour déglacer la
lèchefrite et pour réduire
la sauce. Saler si néces-
saire. Couler et servir à
part.

POUR CONNAITRE VOTRE AVENIR

ACHETEZ

HOROSCOPE quotidien

EN VENTE
PARTOUT

- Obtenez une analyse en profondeur de votre
écriture par le célèbre professeur Giorgio Hermès.
Remplissez le coupon de l'Horoscope à la page 31.
- Définition de vos rêves
- Les prénoms du mois
- La météo
- Le concours du mois et d'autres articles intéressants.

PUBLICATIONS ÉCLAIR C.P. 210, Station K, Montréal, P.Q.





"PAS BATTABLE" pour apprêter l'AGNEAU l'oncle Ephrem

Blanquette d'agneau

- 3 livres d'agneau (épaule ou poitrine)
- 1 carotte
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- bouquet garni: thym, laurier, persil
- feuilles de céleri
- sel et poivre
- 12 petits oignons cuits
- 12 tronçons de carottes cuites
- 1 c. à table de jus de citron
- ½ tasse de crème
- 1 jaune d'oeuf

Couper la viande en morceaux réguliers. La faire revenir dans un peu de beurre, la saupoudrer d'un peu de farine, ne pas laisser colorer; mouiller avec du bouillon à égalité de la viande. ajouter l'oignon, la carotte,

les feuilles de céleri, le bouquet garni; saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux, environ 1½ heure. Egoutter les morceaux de viande, les désosser si on le désire, les déposer dans une sauteuse avec les petits oignons et les tronçons de carottes. Dans une casserole à part, faire une sauce avec 4 c. à table de beurre, 4 c. à table de farine, 2½ tasses de bouillon de cuisson de l'agneau. Quand la sauce a jeté quelques bouillons la verser dans la sauteuse avec l'agneau et les légumes. Couvrir et laisser mijoter, sur feu doux une dizaine de minutes. Batre le jaune d'oeuf avec la crème, les ajouter à la sauce de même que le jus de citron. Saupoudrer de persil haché et servir très chaud.

Gigot d'agneau au four

- 1 gigot de 5 à 6 livres
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à table de farine
- 1 c. à thé de sucre
- 1 carotte tranchée
- 1 oignon tranché
- ½ tasse de raisins secs

Enlever le surplus de gras du gigot, l'essuyer avec un linge humide, couper la gousse d'ail en minces filets, faire quelques incisions dans le gigot et y insérer les filets d'ail. Enfariner et saler le gigot. Le déposer sur une grille dans une lèche-frite. Saupoudrer le sucre dans le fond de la lèche-frite. Mettre au four à 300°F. et faire cuire 45 minutes à la livre pour un gigot saignant ne requiert que 25 minutes de cuisson à la livre. Une heure avant la fin de la cuisson, mettre dans le fond de la lèche-frite, l'oignon, la carotte et les raisins. Ajouter 2 tasses d'eau chaude. Couler ce fond de cuisson pour faire la sauce.

Ragoût d'agneau

- 3 livres d'agneau dans l'épaule
- 4 c. à table de farine
- 2 carottes en rouelles
- 1 oignon en rouelles
- 2 branches de céleri coupé en bouts
- 3 tasses d'eau chaude
- 1 bouquet garni: thym, laurier, persil
- sel et poivre
- 1 boîte de petits pois verts

Couper la viande en morceaux de 1 pouce. Les enfariner et les faire revenir dans une casserole épaisse. Laisser vivement colorer la viande. S'il reste de la farine, l'ajouter et la laisser colorer. Ajouter l'oignon, les carottes, le céleri, l'eau chaude le bouquet garni. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux environ 1½ heure. 5 ou 6 minutes avant la fin de la cuisson ajouter les pois verts égouttés et les laisser chauffer. Servir bien chaud sur assiettes chaudes.

Le POULET du dimanche comme l'aimait l'oncle Louis

Pâté au poulet

- 1 poule ou 1 poulet
 - 2 à 3 tasses d'eau chaude
 - 1 tasse de crème
 - 1 c. à thé de sel
 - 2 c. à table de beurre
 - 6 c. à table de farine
 - 1 c. à table d'oignon râpé
- pâte brisée

Bien laver et assécher une poule ou un poulet. Découper en morceaux. Faire fondre le beurre, y faire revenir la volaille. Quand tous les morceaux sont dorés, ajouter de l'eau chaude à égalité de la viande, saler, poivrer et faire cuire jusqu'à ce que la viande se détache des os. Désosser. Couler le bouillon, le dégraisser. Faire une sauce avec 2 tasses de bouillon, la tasse de crème et les 6 cuillerées à table de fari-

ne. Ajouter l'oignon râpé, assaisonner. Foncer un plat profond allant au four avec une bonne pâte brisée, remplir le plat avec les morceaux de poulet et la sauce. Mettre une seconde abaisse, y faire des incisions pour laisser échapper la vapeur et faire cuire au four à 450°F., les 15 premières minutes, diminuer la chaleur à 350°F. et faire cuire encore 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte du dessous soit dorée.

On peut ajouter à la sauce, des légumes en dés, des petits pois ou des champignons revenus au beurre.



Poulet en aspic

- 1 poulet de 6 à 7 livres ou une poule
- 2 livres de jarret de veau
- 2 branches de céleri
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 carotte
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à table de sel

Bien nettoyer le poulet et le jarret de veau. Mettre d'abord dans la casserole, le jarret de veau, l'eau froide et tous les assaisonnements. Laisser bouillir 1 heure. Ajouter le poulet et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 2 heures. Laisser refroidir dans le bouillon 1 heure. Retirer la viande qui servira pour l'aspic. Couler le bouillon, le laisser refroidir complètement, le dégraisser. Remettre sur le feu pour la clarification qui se fait comme suit: battre légèrement 2 blancs d'œufs avec 2 cuillerées à table d'eau froide. Jeter dans le bouillon à peine tiède (ceci est important), faire chauffer en battant et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il se forme une mousse épaisse à la surface.

Retirer du feu, laisser reposer quelques minutes, jusqu'à ce qu'il se forme un espace clair à la surface du bouillon, couler à travers une mousseline passée à l'eau froide. Le bouillon est prêt pour l'aspic. S'il est bien consistant, on ajoute ½ c. à table de gélatine pour 2 tasses de bouillon; s'il est mince, on en ajoute 1 c. à table.

Pour monter l'aspic, huiler un moule, le passer à l'eau froide, couler environ ¼ de ponce de gelée au fond, laisser prendre. Sur ce fond, poser une garniture au choix: œufs cuits dur ou olives etc., fixer cette garniture avec un peu de gelée et laisser prendre. Déposer les morceaux de poulet, en commençant par un rang de viande blanche. Couler de la gelée pour faire prendre ce rang. Continuer à poser les rangs de morceaux de poulet, en plaçant les morceaux de blanc autour du moule et les moins beaux morceaux au centre. Toujours couler de la gelée et laisser prendre entre chaque rang. Laisser prendre ferme. Démouler, garnir de persil ou de cresson et de légumes croquants.

Poulet farci et rôti

Flamber le poulet pour griller le duvet, le nettoyer, le laver et l'assécher avec un linge. Saler l'intérieur et le remplir de farce refroidie.

Farce pour un poulet de 4½ à 5 livres:

- 2 c. à table de beurre
- 1 gros oignon émincé
- ½ tasse de céleri en dés
- 1½ tasse de porc maigre haché
- 1 tasse de mie de pain émiettée finement
- sel, poivre, bouillon.
- ½ c. à thé de marjolaine
- ½ c. à thé de thym
- 2 oeufs légèrement battus

Faire revenir l'oignon dans le beurre ainsi que le céleri, ajouter la viande, bien mêler, laisser cuire environ ½ heure. Ajouter la mie de pain, assez de bouillon pour que la farce soit liante, saler, poivrer. Retirer du feu, ajouter les oeufs légèrement battus, les herbes et bien mêler. Laisser refroidir. Quand le poulet est farci, le placer sur

une grille dans une lèche-frite, et le faire cuire au four à 350°F. en comptant ½ à ¾ d'heure par livre de poulet. Quand le poulet est à point, le retirer au chaud, enlever la grille de la lèche-frite, ajouter de l'eau dans la lèche-frite, saler, poivrer, laisser bouillir pour faire la sauce, la couler et la servir à part.

On peut remplacer la tasse de pain par 1 tasse de riz cuit et ¼ de tasse de chapelure; et ajouter à la recette 1 tasse de champignons coupés en dés et revenus au beurre et ½ tasse de noix hachées.

EN VENTE PARTOUT

MOTS CROISÉS



éclair

\$50⁰⁰ EN PRIX

À 6 GAGNANTS

LES MEILLEURS DU GENRE!

Abonnement \$3.00

Voir pâte au SAUMON
page 47



Le POISSON qu'apprêtait 'mémère'



Croquettes de morue salée

- 1 tasse de morue dessalée
- 1 tasse de purée de pommes de terre
- 2 c. à table de lait
- 1 oeuf
- farine
- chapelure

Faire tremper la morue dans l'eau froide pour la dessaler. L'égoutter, la couvrir d'eau froide et la faire cuire quelques minutes, la défaire à la fourchette, la mêler à la purée de pommes de terre. Battre légèrement l'oeuf avec le lait. Façonner la morue en croquettes, les enfariner, les passer dans l'oeuf puis dans la chapelure. Faire cuire en pleine friture, 1 minute. Egoutter et servir avec sauce béchamel.

Matelote de petits poissons des chenaux

(Poulamon)

- 2 livres de petits poissons
- 8 pommes de terre moyennes, tranchées
- ¼ de livre de lard salé tranché très mince
- 2 oignons émincés
- fines herbes hachées
- sel, poivre

Vider, laver, éponger les petits poissons. Faire revenir le lard, le mettre de côté, faire revenir les oignons, les retirer. Mettre dans la marmite, un rang de pommes de terre, un rang de poissons, quelques grillades, des oignons, du sel, du poivre, du persil haché. Recommencer. Quand tous les ingrédients ont été utilisés, verser de l'eau bouil-

lante à égalité, couvrir et faire cuire à feu moyen. On peut saupoudrer un peu de farine entre chaque rang de poisson, ou encore mélanger ½ tasse de miettes de biscuits soda à une tasse de lait chaud et les ajouter un quart d'heure avant la fin de la cuisson.

La matelote est à point, quand les pommes de terre sont tellement cuites qu'elles commencent à se défaire.

Morue salée en sauce blanche

- 1 livre de morue salée
- 4 c. à table de beurre
- 4 c. à table de farine
- 2 tasses de lait

Faire dessaler la morue: la laver puis la mettre tremper 12 heures dans de l'eau froide; changer l'eau une ou deux fois. S'assurer que l'eau couvre la morue. L'égoutter, la recouvrir de nouveau d'eau froide, faire chauffer au point d'ébullition, laisser mijoter quelques minutes et égoutter. Défaire avec la fourchette. Préparer une

sauce avec le beurre, la farine et le lait. Quand la sauce est cuite, y ajouter la morue, bien mêler et laisser sur feu doux quelques minutes avant de servir avec des pommes de terre bouillies.

Pâté au saumon

C'est une ancienne recette, des plus savoureuses, quoique très économique. Elle se prépare avec du saumon en conserve émietté, mélangé à une bonne purée de pommes de terre assaisonnée de sel, de poivre, de jus d'oignon, d'un peu de persil haché. Pour une boîte de saumon de 7 onces on ajoute 2 tasses de purée. Foncer une assiette à tarte profonde avec une bonne pâte brisée, remplir l'abaisse de purée au saumon, parsemer de noisettes de beurre, couvrir d'une seconde abaisse dans laquelle on fait une ouverture pour laisser échapper la vapeur. Badigeonner le pâté de crème ou de lait. Faire cuire 10 minutes à 450°F., diminuer la chaleur à 350°F. et continuer la cuisson jusqu'à ce que le pâté soit doré, environ 30 minutes.

L'oie farcie, un plat digne d'un roi

voir page 51



De l'OIE à la PERDRIX en passant par les GALETTES et les FEVES AU LARD



Galettes au beurre

- 2 tasses de farine tout-usage
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à table de beurre
- $\frac{3}{4}$ de tasse de lait sûr
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de soda à pâte

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol, y incorporer le beurre avec le bout des doigts. Faire fondre le soda dans le lait, l'ajouter tout à la fois, bien mélanger avec une fourchette. Renverser la pâte sur une planche enfarinée, l'abaisser vivement en la tapotant légèrement avec la main; la couper en carrés, la poser sur une plaque graissée et faire cuire au four à 450°F. environ 12 à 15 minutes. Dès

que les galettes sont cuites et bien dorées, les retirer du four, les couper à demi en deux, tartiner l'intérieur de beurre. Servir chaud.

Fèves au lard

- 2 tasses de haricots séchés (fèves blanches)
- 6 tasses d'eau froide
- $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ livre de lard salé
- 2 c. à table de cassonade
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de tasse de mélasse
- 2 c. à table de catsup rouge

Faire tremper les fèves dans l'eau froide après les avoir triées et bien lavées. Quand elles ont trempé toute une nuit ou 8 heures, les faire cuire sur le feu, dans l'eau de trempage, à feu doux, en-

viron 1 heure ou jusqu'à ce que la pellicule blanche qui recouvre les fèves se plisse et s'enlève facilement entre le pouce et l'index. Prendre un pot à fèves en grès ou une marmite épaisse, placer au fond un rang de lard salé tranché mince. Verser les fèves cuites. Couvrir d'un autre rang de lard tranché mince. Mélanger les assaisonnements, les ajouter, de même que l'eau de cuisson. Fermer hermétiquement, faire cuire au four à 250°F., 7 à 8 heures. Pour la dernière heure de cuisson, retirer le couvercle afin de faire dorer les fèves. Si on doit ajouter de l'eau, il faut que ce soit de l'eau bouillante; en outre elle doit être assaisonnée de sel, de cassonade, de mélasse et de catsup; l'eau doit être ajoutée avant la dernière heure de cuisson. Il ne faut pas brasser les fèves durant la cuisson.



Lièvre en terrine

- 1 lièvre
- 1 livre de veau dans le cuisseau (fesse)
- 1 livre de porc maigre

- 1 oignon émincé
- 2 c. à table de persil haché
sel et poivre
- 1 livre de lard salé coupé en tranches minces (bardes)
- ½ tasse de vin blanc sec ou de bouillon
- 1 feuille de laurier
- 1 brindille de thym

Désosser un lièvre, le hacher ainsi que le veau et le porc maigre. Bien mêler les viandes, l'oignon et le persil. Assaisonner de très peu de sel à cause du lard salé, poivrer au goût. Foncer une terrine en terre cuite ou un plat en pyrex avec des bardes de lard, sur ce fond, mettre la moitié de la préparation de viande, couvrir de bardes de lard, ajouter le reste de la préparation de viande, recouvrir du reste des tranches de lard salé. Arroser le tout avec le vin, placer au centre le thym et le laurier. Couvrir hermétiquement, faire cuire au four à 325°F. durant 5 à 6 heures. Servir chaud ou froid.

Parfois, le lard salé est suffisant pour saler la préparation.

Mayonnaise à l'huile

- 1 oeuf
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de moutarde en poudre
- 1 c. à thé de sucre
- 2 c. à table de vinaigre
- 2 tasses d'huile
- 2 c. à table d'eau bouillante

Battre l'oeuf légèrement avec les ingrédients secs. Ajouter l'huile en mince filet et battre. Quand le mélange commence à épaissir, ajouter plus d'huile à la fois, jusqu'à ½ tasse en alternant avec le vinaigre. Il est inutile de battre longtemps lorsque l'huile est émulsionnée. A la fin, ajouter l'eau bouillante, ce qui enlève l'apparence huileuse. Bien battre après l'addition de l'eau.

Moutarde canadienne

- 4 c. à table de moutarde en poudre
- 1 c. à table de farine blanche
- 1 c. à table de farine grillée

- 4 c. à table de cassonade
- 1½ tasse de vinaigre chaud
- ½ tasse de vinaigre froid
sel et poivre

Mélanger la moutarde, la farine, la cassonade, le sel, et le poivre et délayer avec le vinaigre froid. Verser ce mélange dans le vinaigre chaud et faire cuire, au bain-marie, en brassant 15 à 20 minutes. Déposer dans des boîtes fermant hermétiquement.



Oie farcie et rôtie

Flamber l'oie et la laver à l'eau chaude additionnée d'un peu de soda à pâte; frotter l'intérieur et l'extérieur avec un demi-citron pour enlever le goût d'huile. Préparer une farce aux fruits, la laisser refroidir. Saler l'oie à l'intérieur, la remplir de farce, la coudre et la mettre au froid toute une nuit afin que la farce aux fruits la parfume. La déposer sur une grille dans une lèche-frite, la faire cuire au four à 325°F., en comptant 30 minutes

de cuisson par livre. Pour faire la sauce, retirer l'oie sur un plat chaud, dégraisser le fond de la lèchefrite, ajouter dans le fond de sauce 3 c. à table de farine, bien mélanger, ajouter 3 à 4 tasses de jus de pomme ou de cidre et faire cuire en brassant jusqu'à ce que la sauce soit épaissie; couler et servir à part.

Farce aux fruits

- 1 c. à table de beurre
- 1 oignon émincé
- ½ livre de porc frais haché
- 1 livre de pruneaux
- 1½ tasse de pommes coupées en dés
- 1 tasse de mie de pain
- ½ tasse de raisins secs
- ¼ de tasse de lait
- 1 oeuf légèrement battu
- sel et poivre

Faire tremper les pruneaux dans l'eau froide 3 ou 4 heures, les dénoyauter et les hacher. Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter le porc et le faire revenir, le laisser cuire quelques minutes. Ajouter les fruits, la mie de pain, le lait et faire un beau mélange. Retirer du

feu, ajouter l'oeuf, saler, poivrer et laisser refroidir avant de farcir l'oie.

Pâte Brisée

(Pour tartes et tartelettes)

- 3 tasses de farine tout-usage
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de graisse végétale
- eau glacée

Tamiser de la farine, en mesurer 2 tasses, la tamiser de nouveau avec le sel. Ajouter la graisse et la couper dans la farine à l'aide de 2 couteaux ou d'un appareil spécial. Les morceaux de graisse doivent être de la grosseur d'un pois. Faire une fontaine au centre du mélange, ajouter de l'eau glacée en petite quantité à la fois. A l'aide d'un couteau, réunir la pâte en une boule assez ferme et non collante. Envelopper la pâte dans du papier paraffiné et la laisser reposer au frais au moins 15 minutes. Ces proportions donnent 4 abaisses de 9 pouces. La pâte brisée se cuit à 450°F. pour les 10 premières minutes de cuisson et ensuite à 350°F.

Perdrix à la crème

- 2 perdrix
- 2 c. à table de beurre
- 10 à 12 petits oignons
- 1½ tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème
- le jus d'un citron
- sel et poivre

Parer les perdrix, les faire revenir dans le beurre. Les retirer, faire revenir les petits oignons. Quand les oignons sont dorés, les mettre de côté, remettre les perdrix dans la marmite, ajouter le bouillon, assaisonner, couvrir et laisser cuire à petit feu. Retourner les oiseaux 2 ou 3 fois au cours de la cuisson qui peut varier de 1½ à 2 heures ou plus selon l'âge des oiseaux. Lorsque les perdrix commencent à être tendres, ajouter les oignons et la crème. Quand les oignons sont tendres, ajouter le jus de citron, mais ne pas laisser bouillir la préparation ensuite.

- 1 carotte en rouelles
- 1½ tasse de bouillon de boeuf
- 1 chou moyen
- 1 oignon en rouelles

Parer la perdrix. Saler l'intérieur et y introduire la carotte et l'oignon, l'attacher. Faire dorer les bardes de lard puis la perdrix en ayant soin de ne pas opérer sur un feu trop vif afin de ne pas durcir la chair. Couper le chou en 8 sections et le plonger 3 à 4 minutes dans l'eau bouillante salée, l'égoutter. Retirer la perdrix, couvrir le fond de la marmite où on a fait dorer la perdrix avec la moitié du chou. Placer la perdrix au centre, recouvrir avec le reste du chou. Saler et poivrer. Placer sur le tout les bardes de lard. Arroser de bouillon. Couvrir hermétiquement. Faire cuire au four à 350°F. environ 2 heures.

Le six-pâtes

Faire une pâte brisée avec:

- 3 tasses de farine tout-usage
- 1 c. à thé de sel

Perdrix au chou

- 1 perdrix
- 2 ou 3 tranches de lard minces

- 1 tasse de graisse végétale
- eau glacée

Préparer les ingrédients suivants:

- 1 poulet ou 2 perdrix
- 1 lapin ou 1 lièvre
- 1 canard domestique ou 2 canards sauvages
- 1 livre de porc maigre haché
- 4 minces tranches de lard salé
- 3 oignons en rouelles
- 1 feuille de laurier
- une pincée de marjolaine
- feuilles de céleri
- sel et poivre

Couper les viandes en portions, mais ne pas les désosser. Faire des boulettes avec la viande hachée bien assaisonnée de sel et de poivre. On peut y mettre ½ c. à thé de piment de Jamaïque (all-spice). Prendre un chaudron en fer ou une marmite épaisse qui a un bon couvercle. Mettre 2 tranches de lard dans le fond puis le tapisser de pâte. Placer les morceaux de viande en alternant les sortes, assaisonner chaque rang de sel, de poivre, d'oignon, de persil. Quand le chaudron est

rempli aux trois-quarts, placer les boulettes et le reste des assaisonnements. Couvrir de pâte, faire une ouverture au centre et couler du bouillon à égalité de la pâte. Faire cuire au four à 450°F. jusqu'à ce que la pâte commence à dorer, environ 10 à 15 minutes. Retirer le six-pâtes du four, diminuer la température à 300°F. Mettre le couvercle sur le chaudron, le sceller avec un cordon de pâte fait de farine et d'eau. Remettre au four et faire cuire doucement 5½ à 6 heures. Cette recette sert 12 à 15 personnes.



Savez-vous lequel des horaires de télévision est le plus vendu au Québec?
Ne cherchez plus.
C'est évidemment



Pourquoi
ne pas l'essayer?



De la POMME de TERRE à la SALADE de l'oncle Emile

Beignets de maïs

- 1 boîte de maïs en crème
- 1 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 2 c. à thé de sel
- 2 oeufs
- 1 c. à table de persil.

Verser le maïs dans un bol, y ajouter la farine, la poudre à pâte, le sel et le persil. Bien mélanger. Ajouter les jaunes d'oeufs, bien battre. Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, y incorporer délicatement le premier mélange. Faire cuire par cuillerées dans un peu de graisse ou d'huile. Egoutter sur papier absorbant. Servir brûlant.

Fricassée de pommes de terre

Peler des pommes de terre et les couper en

tranches; peler le même nombre d'oignons et les trancher; défaire les tranches en rouelles. Mettre dans une casserole, un rang d'oignon, un de pommes de terre. Ajouter de l'eau, un peu moins qu'à égalité, saler, poivrer et ajouter un bon gros morceau de beurre, environ 1 c. à table par pomme de terre. Couvrir et laisser cuire sur feu plutôt doux environ 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à se défaire.

Poireaux à la crème

- 6 à 8 poireaux
- beurre, sel, muscade
- 1 c. à table de farine
- bouillon de légumes
- 2 à 3 c. à table de crème.

Faire revenir au beurre les poireaux bien lavés et émincés; les assaisonner de sel, de poivre, d'une pincée de muscade,

les saupoudrer de farine, mélanger, mouiller avec un peu de bouillon, couvrir et faire cuire à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ $\frac{3}{4}$ d'heure. Ajouter du bouillon au cours de la cuisson si c'est nécessaire. Le bouillon doit être complètement évaporé à la fin de la cuisson. Arroser avec la crème et servir très chaud.

Pommes de terre au lard

- 5 à 6 pommes de terre coupées en dés ou tranchées
- 1 gros oignon en rouelles
- $\frac{1}{4}$ de livre de lard (4 à 5 tranches)
- 1 c. à table de farine
- thym, laurier, persil.

Trancher le lard, le couvrir d'eau bouillante pendant 5 minutes, l'égoutter et le faire dorer. Ajouter l'oignon, le faire revenir, poudrer la farine, la laisser roussir légèrement; ajouter l'eau bouillante, les pommes de terre, le bouquet garni, poivrer et laisser mijoter jusqu'à parfaite cuisson.

Pommes de terre en escalopes

- 4 tasses de pommes de terre tranchées mince
- 1 c. à table de farine
- 1 c. à thé de sel
- un peu de poivre
- 1 c. à table de beurre
- $1\frac{1}{2}$ tasse de lait
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de moutarde en poudre
- 1 tasse de fromage canadien fort, râpé.

Laver et peler les pommes de terre, les trancher aussi mince que possible. Faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mélanger et mouiller avec le lait. Faire cuire en brassant jusqu'à ce que la préparation ait bouilli. Retirer du feu, ajouter les assaisonnements, la moitié du fromage. Dans un plat graissé allant au four, alterner un rang de pommes de terre, un de sauce. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Faire cuire au four à 350°F. durant 1 heure et 15 minutes. Le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des tranches de pommes de terre.

Salade de tomates

Trancher mince des tomates et des oignons espagnols, les arroser de sauce française et les laisser macérer $\frac{1}{2}$ heure. Dresser dans un saladier, saupoudrer de menthe fraîche hachée ou de menthe séchée pulvérisée.

Sauce française

- 1 tasse d'huile d'olive
- $\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sucre.

Mettre tous les ingrédients dans un carafon, les garder au frais. Au moment de s'en servir, agiter vivement.

Salade perfection

- 1 c. à table de gélatine
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau froide
- $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau bouillante
- $1\frac{1}{2}$ c. à table de jus de citron
- $\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à table de sucre
- $1\frac{1}{2}$ c. à table d'oignon râpé

- $\frac{1}{2}$ tasse de carottes râpées
- $\frac{1}{2}$ tasse de chou émincé
- $\frac{1}{2}$ tasse de céleri haché finement
- 1 c. à table de poireau émincé.

Faire gonfler la gélatine à l'eau froide 5 minutes, la dissoudre dans l'eau bouillante. Ajouter le jus de citron, le vinaigre, le sel et le sucre. Lorsque le mélange commence à prendre, incorporer les légumes. Verser la préparation dans des moules individuels préalablement huilés et passés à l'eau froide. Laisser prendre, démouler sur de la laitue croquante.

NOUVEAU! PASSIONNANT!

MOTS CROISÉS
minute

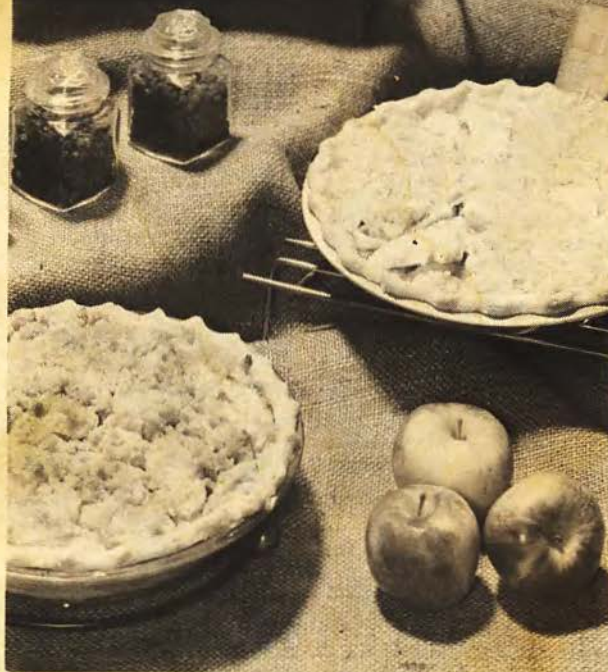
EN VENTE PARTOUT

\$50. EN PRIX À 6 GAGNANTS

Abonnement \$3.00

La tarte aux pommes

page 63



Les tartes généreuses à la manière de tante Aurore

Tarte à la citrouille

Pâte brisée :

- 1 tasse de farine tout-usage
- $\frac{1}{3}$ de tasse de graisse végétale
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- eau glacée.

Mélanger la farine et le sel, y couper le gras en morceaux de la grosseur d'un pois. Faire la détrempe en ajoutant juste assez d'eau glacée pour obtenir une boule de pâte qui ne colle ni au bol, ni aux doigts. Envelopper la pâte et la mettre au frais au moins 15 minutes, deux heures si c'est possible. L'abaisser, en foncer une assiette à tarte profonde de 9 à 10 pouces de diamètre. Remplir de la garniture suivante :

Garniture :

- 2 tasses de citrouille en purée

- $1\frac{1}{2}$ tasse de lait chaud
- $\frac{1}{3}$ de tasse de mélasse
- 3 ou 4 oeufs
- 1 tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade.

Cuire la citrouille à la vapeur ou au four dans un plat couvert, la passer au tamis. Battre légèrement les oeufs, ajouter le sucre, le lait, la mélasse, la citrouille et la muscade. Verser dans l'abaisse et faire cuire au four à 450°F., les 10 premières minutes, diminuer la chaleur à 350°F. et continuer la cuisson encore 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le centre de la tarte soit pris et le dessus légèrement doré.

Tarte à la ferlouché

- 1 tasse de mélasse
- 3 tasses d'eau
- 1 tasse de cassonade
- 3 c. à table d'amidon de maïs

- 1 c. à thé de zeste d'orange râpé
 ½ c. à thé de zeste de citron râpé
 une pincée de muscade
 noix hachées.

Délayer l'amidon avec un peu d'eau froide, mettre le reste de l'eau, la mélasse, la cassonade, les zestes et la muscade dans une sauteuse et faire chauffer. Quand la préparation bout, ajouter l'amidon délayé, faire cuire en brassant jusqu'à épaississement et transparence. Laisser refroidir un peu et verser dans une abaisse de tarte déjà cuite et refroidie. Garnir de noix hachées.

Tarte à la rhubarbe fraîche

Pâte brisée pour deux abaisses de 8 pouces

- 3 tasses de rhubarbe
 1 tasse de sucre
 4 c. à table de farine tout-usage
 2 c. à table de beurre.

Préparer une bonne pâte brisée avec 1 tasse de farine et ½ de tasse de graisse végétale. En abais-

ser la moitié et foncer une assiette à tarte profonde de 8 pouces de diamètre. Laver la rhubarbe, la couper en bouts de ½ pouce, en mesurer 3 tasses et la déposer dans l'abaisse. Mélanger le sucre et la farine et saupoudrer ce mélange sur la rhubarbe. Parsemer le tout de noisettes de beurre. Couvrir d'une seconde abaisse dans laquelle on fait des incisions pour laisser échapper la vapeur. Faire cuire au four à 450°F., les 15 premières minutes, diminuer la chaleur à 350°F. et faire cuire encore 35 à 40 minutes.

Tarte à l'érable

- 6 c. à table de beurre
 6 c. à table de farine
 1½ tasse de sirop d'érable
 ½ tasse d'eau chaude
 ½ tasse de noix hachées.

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mélanger. Ajouter le sirop d'érable et l'eau. Faire cuire en brassant jusqu'à ce que la préparation soit très épaisse et transparente. Verser dans une abaisse déjà cuite. Poudrer de noix.

Tarte au citron

Pour une tarte, préparer une pâte brisée avec 1 tasse de farine, autrement dit, le tiers de la recette de base. Garnir une assiette de 9 pouces, piquer l'abaisse et la faire cuire. La laisser refroidir et la remplir de la garniture au citron.

Garniture au citron

- 1 tasse d'eau
 1 tasse de sucre
 4 c. à table d'amidon de maïs
 1 c. à table de beurre
 2 oeufs
 jus et zeste d'un citron.

Bien mélanger le sucre et l'amidon, ajouter l'eau et le zeste râpé; faire cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange ait jeté quelques bouillons. Ajouter le beurre et les jaunes légèrement battus. Laisser cuire 1 minute sans bouillir. Retirer du feu, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Verser dans l'abaisse également refroidie.

Préparer la meringue: battre les blancs d'oeufs en neige, ajouter 4 cuillerées à table de sucre (1 c. à table à la fois) en

battant entre chaque addition. Décorer la tarte avec la meringue et la faire dorer à four doux, (300°F.).

Tarte au sucre

- 2 tasses de sucre d'érable
 1 tasse de crème épaisse
 ½ tasse de noix hachées.

Faire cuire sur feu doux durant 15 à 20 minutes; ajouter les noix et laisser tiédir. Verser dans une abaisse et faire cuire au four à 375°F. environ 40 minutes.

On peut remplacer le sucre d'érable par 1 tasse de sucre granulé et 1 tasse de cassonade, ajouter alors 1 c. à thé d'essence d'érable.

Pâte:

- 1½ tasse de farine
 ½ c. à thé de sel
 ¼ de tasse de beurre
 ¼ de tasse de graisse végétale
 2 c. à table de sucre
 1 oeuf.

Défaire le gras dans la farine, ajouter l'oeuf, faire la détrempe. S'il faut plus de liquide, ajouter de la crème ou du lait riche.

Si on le désire, on peut couvrir la tarte au sucre d'une seconde abaisse avant de la faire cuire.

Tarte au sucre d'érable et à la crème

4 tasses de sucre d'érable
2 tasses de crème à 15%.

Prendre du sucre d'érable cristallisé ou hacher un pain. Mêler dans une sauteuse assez grande, le sucre et la crème. Faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mettre alors sur un feu moyen et faire cuire, sans brasser jusqu'à 234°F. ou balle molle dans l'eau glacée. Retirer du feu, laisser refroidir et battre. Dès que la masse est épaisse, la verser dans une abaisse déjà cuite et refroidie. Garnir de crème fouettée sucrée de sucre d'érable.

Tarte au suif

1 tasse de sucre d'érable
1 tasse de raisins
½ tasse de suif
1½ c. à table de vinaigre.

Mêler tous les ingrédients, les faire fondre

sur feu doux. Les verser dans une abaisse, poser des bandelettes de pâte sur le dessus et faire cuire au four à 450°F. les 10 premières minutes. Diminuer la chaleur à 350°F. et continuer la cuisson environ 30 minutes de plus.

Tarte aux raisins

3 c. à table d'amidon de maïs
¾ de tasse de cassonade
1½ tasse de raisins sans pépins
1¼ tasse d'eau
le jus d'une orange et d'un citron.

Mélanger dans une casserole, la cassonade, l'amidon, les raisins bien lavés et l'eau froide. Faire cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser mijoter une ou deux minutes, retirer du feu, ajouter les jus de fruit, bien mélanger, laisser refroidir. Foncer une assiette à tarte avec de la pâte brisée, y verser la préparation aux raisins. Couvrir d'une seconde abaisse ou seulement de bandelettes de pâte entrecroisées, badigeonner de lait, saupoudrer de sucre granulé et mettre cuire à 450°F. durant 10 minutes,

diminuer la chaleur à 350°F. et prolonger la cuisson ½ heure.

Tarte aux pommes

2 c. à table de beurre
8 pommes à cuire tranchées mince
1 tasse de sucre
le jus d'un demi-citron.

Faire fondre le beurre dans une marmite épaisse; y faire revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles aient diminué de volume. Retirer la marmite du feu; ajouter le jus de citron et le sucre. Laisser refroidir. Foncer une assiette à tarte de pâte brisée, remplir avec la garniture aux pommes. Humecter les bords de la première abaisse et recouvrir la tarte d'une seconde abaisse dans laquelle on a fait des incisions pour laisser échapper la vapeur. Bien presser les bords de l'abaisse; badigeonner la surface de lait ou d'eau; saupoudrer légèrement de sucre. Faire cuire au four à 450°F. durant les 10 premières minutes; diminuer la chaleur à 350°F. et prolonger la cuisson durant environ 35 à 40 minutes.

Tarte aux fraises

1¼ tasse de sucre
1 c. à table d'amidon de maïs
1 pincée de sel
3 tasses de fraises tranchées
1 c. à table de beurre.

Pâte brisée :

Faire un mélange avec le sucre, l'amidon et le sel; ajouter ce mélange aux fraises. Foncer une assiette à tarte avec de la pâte brisée, y verser les fraises, parsemer de noisettes de beurre, couvrir de bandelettes de pâte entrecroisées. Faire cuire au four à 450°F. les 10 premières minutes, puis à 350°F., 30 minutes de plus.

Tarte aux oeufs

3 oeufs
½ c. à thé de vanille
1 pincée de muscade
1½ tasse de lait tiède
¾ de tasse de sucre.

Battre les oeufs, ajouter le sucre, le lait, la vanille et la muscade. Verser dans une abaisse de tarte. Cuire 10 minutes à 450°F. Diminuer la température à 350°F. et terminer la cuisson, environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient pris.



Avant la POIRE et le FROMAGE, les plantureux desserts de cousine Alzire

Blanc-manger

- 3 tasses de lait
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- une pincée de sel
- 3 c. à table d'amidon de maïs
- 3 c. à table d'eau froide
- 1 c. à thé de vanille

Faire chauffer le lait, le sucre et le sel. Délayer l'amidon dans l'eau froide, l'ajouter et faire cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange ait jeté quelques bouillons. Aromatiser et retirer du feu. Verser dans un moule passé à l'eau froide et laisser prendre. Démouler et servir avec du sirop ou du sucre d'érable ou encore de la confiture de fraises.

Blanc-manger trois couleurs

Préparer la recette ci-dessus, quand elle est cui-

te, la séparer en trois parties égales. Passer un moule à l'eau froide, verser la partie blanche dans le moule. Colorer la deuxième partie en rose, verser sur le blanc. Délayer 2 c. à table de cacao dans 2 c. à table d'eau bouillante, l'ajouter à la troisième partie, bien mélanger et verser dans le moule. Laisser prendre, démouler et servir avec de la crème douce ou de la crème fouettée vanillée et sucrée.

Carrés aux dattes

- $1\frac{3}{4}$ tasse d'avoine roulée
- $1\frac{1}{2}$ tasse de farine à pâtisserie
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de soda à pâte
- une pincée de sel
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade

Défaire le beurre en crème, y incorporer la

cassonade, la farine, le soda, l'avoine roulée. Déposer la moitié de ce mélange dans une lèchefrite graissée de 9 pouces carrés. Faire cuire quelques minutes au four à 350°F. environ 8 à 10 minutes. La pâte doit être très légèrement dorée sur les bords. Retirer du four, étendre la garniture aux dattes, répartir le reste de la pâte sur la garniture aux dattes et remettre au four jusqu'à ce que le dessus soit doré, environ 15 à 20 minutes. Laisser refroidir et couper en carrés.

Beignes à la mode d'autrefois

- 4 oeufs bien battus
- ½ tasse de sucre
- ¾ de tasse de crème sûre épaisse
- ½ c. à thé de soda à pâte farine tout-usage
- ½ c. à thé de sel
- ¾ c. à thé de poudre à pâte

Tamiser de la farine, en mesurer une tasse, la tamiser de nouveau avec la poudre à pâte et le sel, la mettre de côté. Battre les oeufs, quand ils sont mousseux, ajouter le sucre graduellement, puis la farine en alternant avec

la crème sûre dans laquelle on a fait dissoudre le soda. Ajouter la tasse de farine préparée et ensuite assez de farine pour obtenir une pâte qui ne colle pas, mais qui est encore un peu molle. Déposer la pâte au froid et la laisser refroidir complètement. La prendre par petites quantités à la fois pour l'abaisser. Employer le moins de farine possible pour abaisser la pâte. Couper à l'emporte-pièce spécial et faire cuire en grande friture. Au thermomètre à friture, le degré de cuisson est de 370°F. Si on n'a pas de thermomètre, faire l'épreuve avec un cube de pain d'un pouce, si ce dernier devient brun doré dans une minute, la friture est à point. Laisser cuire les beignes d'un côté avant de les retourner. Retourner les beignes avec une cuillère trouée ou un bâtonnet, mais ne pas les piquer.

Quand les beignes sont cuits, les retirer de la friture, les placer sur un papier absorbant posé sur une grille et les laisser refroidir complètement. Les placer dans une chaudière ou dans une boîte de métal et les mettre geler.

Si on désire des beignes poudrés de sucre, les chauffer dans le four avant de les servir, placer du sucre à glacer dans un sac, y ajouter les beignes chauds, bien agiter.

Biscuits à l'ammoniaque

- 3 oeufs
- 2 tasses de sucre
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de graisse végétale
- 2 c. à table de carbonate d'ammoniaque
- 1 tasse de lait
- farine tout usage
- une pincée de sel

Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux, y ajouter graduellement une partie du sucre; défaire le beurre et la graisse en crème, y ajouter graduellement le reste du sucre, bien battre et ajouter au premier mélange. Dissoudre l'ammoniaque dans le lait. Ajouter de la farine tout-usage en alternant avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme qui s'abaisse bien au rouleau à pâte. Ajouter à la première tasse de farine, la pincée de sel. Laisser refroidir la pâte, en prendre une partie et l'abais-

ser au rouleau à ¼ de pouce d'épaisseur; la couper à l'emporte-pièce, déposer les biscuits sur des plaques graissées et faire cuire au four à 400°F., jusqu'à ce que le tour des biscuits soit légèrement doré. Retirer du four, placer sur des grilles à gâteaux et laisser refroidir. Conserver dans une boîte de métal qui ferme hermétiquement. Ces biscuits se conservent plusieurs semaines. On peut se procurer le carbonate d'ammoniaque dans les pharmacies.

Biscuits au beurre d'arachides

- 1½ tasse de farine tout-usage
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé de vanille
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de beurre d'arachides
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de sucre
- 1 oeuf

Tamiser la farine avec le soda et le sel. Défaire les beurres en crème, y ajouter graduellement la cassonade et le sucre. Ajouter l'oeuf, bien battre, ajouter la vanille et in-

corporer la farine. Déposer sur des plaques graissées, par petites cuillerées, les aplatir à la fourchette dans les deux sens et faire cuire au four à 375°F., environ 10 minutes.

Biscuits au sucre

- 1/2 tasse de beurre
- 3/4 de tasse de sucre
- 1 oeuf battu
- 1 1/2 tasse de farine tout-usage
- 1/4 de c. à thé de sel
- 1 c. à thé de crème de tartre
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de vanille

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre puis l'oeuf. Bien battre. Incorporer la farine tamisée avec les ingrédients secs. Ajouter la vanille. Laisser reposer la pâte au froid. En prendre le quart, l'abaisser très mince, la couper à l'emporte-pièce, poudrer chaque biscuits avec du sucre, les poser sur une plaque graissée et les faire cuire au four à 400°F. jusqu'à ce que les tours soient légèrement dorés, environ 6 à 8 minutes.

Mettre refroidir sur une grille avant de conserver dans une boîte de métal bien fermée.

Biscuits croquants au gingembre

- 1 tasse de mélasse
- 1/2 tasse de beurre OU de graisse végétale
- 1 c. à table de gingembre
- 2 c. à table de lait chaud
- 1 c. à table de soda à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 2 1/2 tasses de farine tout-usage

Faire chauffer la mélasse jusqu'au point d'ébullition, ajouter le beurre, le gingembre, le soda dissout dans le lait chaud, le sel et la farine. Mettre refroidir. Abaisser très mince sur une planche enfarinée. Découper à l'emporte-pièce, déposer sur une plaque graissée et faire cuire au four à 350°F., environ 6 à 8 minutes.

Crêpes au riz

- 1 tasse de riz
- 2 tasses d'eau bouillante
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 tasses de lait chaud
- 4 oeufs
- 1 tasse de farine tout-usage
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte

Faire cuire le riz dans l'eau bouillante salée; quand toute l'eau a été absorbée, ajouter le lait chaud et laisser mijoter, en brassant souvent, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Retirer du feu, ajouter les jaunes d'oeufs, et laisser refroidir. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sucre. Incorporer les blancs battus ferme. Chauffer une crêpière ou un poêlon, le beurrer légèrement et faire cuire les crêpes par cuillerées. Dorer des deux côtés. Servir les crêpes avec du sirop d'érable.

Crème brûlée

- 3 c. à table d'amidon de maïs
- 3 c. à table de sucre
- 2 tasses de lait
- 1/2 tasse de mélasse
- 1/2 c. à thé d'essence d'amande
- crème fouettée sucrée

Mélanger l'amidon de maïs et le sucre dans une casserole, ajouter le lait, faire cuire en brassant jusqu'à obtention d'une crème épaisse et bien lisse. D'autre part, faire chauffer la mélasse dans un petit poêlon jusqu'à ce qu'elle commence à

se caraméliser, c'est-à-dire quand il s'en écharpe une légère fumée. Verser ce caramel dans la crème et brasser pour obtenir une crème bien lisse et dorée. Aromatiser avec l'essence d'amande et verser dans des coupes. Laisser refroidir et décorer de crème fouettée.

Echaudés aux pommes

Abaisser de la pâte brisée et la couper en carrés. Déposer sur chacun une petite pomme à cuire dont on a enlevé le cœur et qu'on a pelée. La saupoudrer de sucre et assaisonner, au goût, soit d'une pointe de cannelle, soit d'une pointe de muscade. Replier la pâte de façon à bien envelopper la pomme. Placer les échaudés dans un plat graissé allant au four. Faire cuire à 450°F., durant 15 minutes. Après ce temps, arroser avec le sirop suivant:

- 1 1/2 tasse d'eau
- 3/4 de tasse de cassonade
- 2 à 3 c. à table de beurre

Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir 3 à 4 minutes. Verser bouillant sur les échaudés. Continuer la cuisson au

four encore 30 minutes. Quand les échaudés sont bien dorés, diminuer la chaleur du four à 350°F.

Gâteau simple

- 1/3 de tasse de beurre
- 3/4 de tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1/4 de c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 2 tasses de farine à pâtisserie
- 3/4 de tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau avec les ingrédients secs. Défaire le beurre en crème, y ajouter le sucre graduellement, puis l'oeuf et bien battre. Incorporer la farine en alternant avec le lait. Aromatiser. Verser dans des moules graissés foncés d'un papier graissé et faire cuire au four à 350°F., 20 à 25 minutes. On peut utiliser 2 moules de 8 pouces ou 1 moule de 9 x 12. Servir chaud avec une sauce au vinaigre.

Sauce au vinaigre

Mélanger dans une sauteuse 1/4 de tasse de farine avec 3/4 de tasse de sucre, verser 2 tasses d'eau bouillante et 1/4 de tasse

de vinaigre. Faire cuire en brassant jusqu'à transparence. Ajouter un morceau de beurre et servir chaud.

Grands-pères canadiens

- 1 1/2 tasse de farine tout-usage
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/3 de tasse de lait
- 2 oeufs battus
- 1 pinte de sirop d'érable

Tamiser les ingrédients secs. Mêler le lait et les oeufs et les ajouter à la farine, détrempier vivement. Jeter cette pâte épaisse, par cuillerées, dans le sirop bouillant. Couvrir hermétiquement et laisser cuire. Servir les pâtes avec le sirop épaissi de la cuisson. Il faut avoir soin de prendre une marmite assez grande pour que la préparation ne déborde pas en cuisant. Le sirop doit être bouillant au moment où on commence la détrempe, car la pâte ne doit pas attendre. Le secret pour réussir des grands-pères tendres et légers, c'est de les cuire dans une marmite hermétiquement close, les 20 premières minutes.

Oeufs à la neige

- 4 blancs d'oeufs
- 1/2 tasse de sucre à fruits
- 4 jaunes d'oeufs
- 2 tasses de lait
- 1/2 tasse de sucre
- pincée de sel
- 1 c. à thé de vanille

Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais non cassants, y ajouter graduellement le sucre fin, par cuillerée et battre entre chaque addition. Quand la meringue est ferme, verser de l'eau bouillante dans un grand poêlon, déposer la meringue par grosses cuillerées sur l'eau et laisser cuire dans l'eau frémissante mais non bouillante, 15 à 20 minutes. Pendant ce temps, préparer la crème aux jaunes d'oeufs: battre les jaunes d'oeufs avec le sucre dans la partie supérieure d'un bain-marie, y ajouter le lait et le sel et faire cuire en brassant au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que la crème nappe légèrement la cuillère. Retirer du feu, ajouter la vanille et verser dans un plat creux. Poser les merinques sur cette crème.

Pain d'épices

- 1/2 tasse de raisins
- 2 tasses de farine tout-usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/4 de c. à thé de muscade
- 1/4 de c. à thé de clou
- 1/2 tasse de graisse végétale
- 1 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 2 de tasse de lait sûr
- 1 c. à thé de soda à pâte

Laver les raisins et les assécher. Tamiser la farine, la mesurer, la tamiser de nouveau avec le sel et les épices. Y enfariner les raisins. Défaire le gras en crème, y ajouter graduellement la cassonade, puis l'oeuf et bien battre. Ajouter le soda dans le lait. Incorporer la farine au premier mélange en alternant avec le lait, ajouter les raisins. Verser la pâte dans un moule à pain graissé et faire cuire au four à 350°F., environ 45 minutes.

Pain doré au sucre d'érable

- 1 tasse de lait
- 2 oeufs
- 6 tranches de pain

beurre
sucre d'érable

Battre les oeufs, ajouter le lait. Tremper chaque tranche de pain, des deux côtés, dans ce mélange. Faire dorer des deux côtés dans le beurre. Déposer sur un plat chaud, poudrer généreusement de sucre, déposer dessus une autre tranche de pain doré, du sucre et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les tranches de pain soient utilisées. Servir chaud.



Pommes au four

6 pommes à cuire
 $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre

Laver et essuyer les pommes, enlever le coeur de chacune, déposer dans un pyrex. Préparer un sirop avec le sucre et l'eau, ayant soin de ne laisser bouillir que 5 minutes. Verser ce sirop sur les pommes et faire cuire au four à 350°F., jusqu'à ce que les pommes soient tendres, 35 à 40 minutes. Arroser souvent au cours de la cuisson afin de glacer les pommes.

Pommes en gelée

Peler 6 pommes, enlever les coeurs, placer chaque pomme dans un pyrex individuel, les saupoudrer de sucre et les mettre cuire à four doux 300°F., jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les retirer du four et les laisser refroidir. Préparer un paquet de 3 onces de gelée aux fraises selon les indications sur le paquet, laisser refroidir. Prendre 6 autres pyrex, les passer à l'eau froide, verser $\frac{1}{4}$ de pouce de gelée dans le fond de chacun, les mettre au réfrigérateur et laisser prendre la gelée. Mettre une pomme refroidie sur la gelée dans chaque moule, couler un peu de gelée et laisser prendre afin de fixer la pomme. Remplir les moules avec le reste de la gelée. Laisser prendre au moins 6 heures ou toute une nuit. Démouler et garnir de crème fouettée sucrée et vanillée.

On appelait cette recette les pommes en tasses, parce que nos grands-mères ramassaient les tasses qui avaient perdu leur anse pour cette préparation qu'elles offraient à la Noël.

Pommes en neige

2 blancs d'oeufs
1 tasse de sucre fin
2 grosses pommes pelées

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter graduellement le sucre tout en continuant de battre pour obtenir une meringue ferme. Râper les pommes et les incorporer à la meringue tout en continuant de battre. Servir avec sauce aux oeufs.

Sauce aux oeufs

2 jaunes d'oeufs
 $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
1 tasse de lait
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs, ajouter le lait et faire cuire en brassant au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que la préparation nappe légèrement la cuillère. Retirer de dessus l'eau bouillante, ajouter la vanille et laisser refroidir.

Pouding au riz

$\frac{1}{2}$ tasse de riz
1 tasse d'eau bouillante
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

$1\frac{1}{2}$ tasse de lait
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
2 oeufs battus
1 c. à thé de vanille
1 c. à table de beurre

Faire cuire le riz dans l'eau bouillante avec le sel. Quand toute l'eau a été absorbée, ajouter le lait et continuer la cuisson sur un feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre. Retirer du feu, ajouter les oeufs battus avec le sucre, le beurre et la vanille. Verser dans un moule beurré et faire cuire au four à 350°F. environ $\frac{3}{4}$ d'heure ou jusqu'à ce que les oeufs soient pris au centre du pouding.

Pouding aux framboises

$\frac{1}{3}$ de tasse de beurre
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
1 oeuf
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
 $1\frac{1}{2}$ tasse de farine à pâtisserie
3 c. à thé de poudre à pâte
une pincée de sel

Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser encore avec les ingrédients secs. Défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement le sucre, puis l'oeuf et bien battre. In-

corporer la farine en alternant avec le lait. Beurrer un plat profond allant au four, y mettre 4 tasses de framboises et une tasse de sucre. Verser la pâte sur les fruits. Faire cuire au four à 350°F. environ 1 heure.

Pouding "Boules de neige"

- ¼ de tasse de beurre
- ½ tasse de sucre
- ¼ de tasse de lait
- 1¼ tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- une pincée de sel
- 2 blancs d'œufs
- 1 c. à thé d'essence au choix: vanille, citron ou amande.

Défaire le beurre en crème; ajouter graduellement le sucre, la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Incorporer les blancs battus ferme et remplir aux deux tiers des verres à gelée graissés et enfarinés. Mettre le couvercle, faire cuire à la vapeur 35 minutes. Servir chaud avec une sauce aux jaunes d'œufs ou une sauce au caramel.

Pour faire cuire les poudings à la vapeur, on place un treillis dans le

fond d'une marmite, on pose les verres sur le treillis et on ajoute de l'eau chaude, non bouillante, jusqu'aux trois quarts de la hauteur des verres. On cuit sur le dessus de la cuisinière. On commence à compter le temps de cuisson quand l'eau bout assez pour laisser échapper de la vapeur.

Pouding bourgeois

- 2 tasses de cubes de gâteau
- 1½ tasse de lait chaud
- 2 oeufs
- ⅓ de tasse de sucre
- une pincée de sel
- 1 c. à thé de vanille

Faire chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition et le verser sur les cubes de gâteau. Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter le sucre, le sel, la vanille, ajouter à la première préparation. Verser dans un moule de pyrex graissé et faire cuire au four à 350°F. environ 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le mélange de lait et d'œufs soit pris au centre. On peut préparer ce pouding avec des cubes de pain, doubler alors la quantité de sucre.

Pruneaux au sirop d'érable

- 1 livre de pruneaux
- 1 pinte d'eau froide
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 tasse de crème fouettée
- ¼ de tasse de noix hachées

Laver les pruneaux, les faire cuire dans l'eau froide sur un feu doux. Vers la fin de la cuisson, ajouter le sirop. Les retirer du feu, les laisser refroidir complètement dans leur sirop. Dresser les pruneaux en pyramide sur un plat. Décorer de crème fouettée et de noix hachées. On peut également servir les pruneaux avec leur sirop de cuisson, sans crème ni noix.

Sauce aux jaunes d'œufs

- ¼ de tasse de sucre
- 1½ c. à table d'amidon de maïs
- 2 jaunes d'œufs
- 2 tasses de lait
- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de vanille

Mêler le sucre, l'amidon et une pincée de sel. Ajouter les jaunes, bien mêler. Ajouter graduelle-

ment le lait et faire cuire en brassant sur feu doux, jusqu'à ce que la préparation soit épaissie. Laisser bouillir 1 minute. Retirer du feu, ajouter le beurre et la vanille, bien brasser.

Sauce caramel

- 1 c. à table de beurre
- 2 c. à table de farine
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de cassonade
- 1½ tasse d'eau bouillante
- ½ c. à thé de vanille

Faire fondre le beurre, ajouter la cassonade et la farine, laisser caraméliser légèrement. Ajouter l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter la vanille.

Sucre à la crème

- 1 tasse de sucre d'érable
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 tasse de crème
- ½ tasse de noix longues ou de noix de Grenoble

Mélanger les sucres et la crème dans une casserole assez grande pour laisser bouillir sans que la préparation déborde. Faire fondre les sucres sur un feu doux, en brassant d'un mouvement

d'aller et retour. Quand les sucres sont complètement fondus, faire cuire à feu assez vif, sans brasser jusqu'à 236°F. au thermomètre à bonbons ou jusqu'à ce qu'un peu de la préparation jeté dans l'eau glacée fasse une boule très molle. Retirer du feu et laisser refroidir à la température de la main. Ajouter les noix et brasser alors avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le sucre commence à perdre son lustre. Verser vivement dans un moule beurré et couper en carrés. Il est préférable de prendre de la crème de table si on veut battre le sucre. Pour un sucre légèrement granuleux, utiliser de la crème à 35%. Faire cuire à 238°F. et verser le sucre dans le moule immédiatement après la cuisson, sans le battre. On peut remplacer le sucre d'érable par de la cassonade et ajouter alors un peu d'essence d'érable.

Tire à la mélasse

- 2 tasses de mélasse
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'eau
- 2 c. à table de beurre
- 1/4 de c. à thé de crème de tartre

1/2 de c. à thé de bicarbonate de soude

Placer dans une casserole assez grande tous les ingrédients à l'exception du bicarbonate de soude. Cuire jusqu'à 254°F. Ajouter le bicarbonate de soude et continuer la cuisson jusqu'à 265°F. ou 270°F. Verser sur plat beurré. Quand le mélange est assez refroidi pour être manipulé, l'étirer jusqu'à ce qu'il soit terné, le couper en coussinets et l'envelopper avec du papier paraffiné si on désire le conserver quelque temps.

Gâteau étage à l'érable

- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 tasse de sirop d'érable
- 3 tasses de farine à pâtisserie
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de lait

Graisser 2 moules à gâteaux de 9 pouces de diamètre et les fonder d'un papier brun; graisser le papier. Défaire le beurre

en crème, y ajouter le sucre puis les oeufs un à la fois en battant pour garder un mélange léger. Tamiser les ingrédients secs, les ajouter en alternant avec le lait et le sirop d'érable mélangés. Commencer par ajouter de la farine et finir avec la farine. Verser la pâte dans les moules préparés. Faire cuire au four à 350°F. environ 30 à 35 minutes. Laisser refroidir et garnir de glace à l'érable.



Glace à l'érable

- 6 c. à table de beurre
- 6 c. à table de sirop d'érable
- 3 tasses de sucre à glacer tamisé
- 1/3 de tasse de noix de Grenoble hachées
- quelques demi-noix

Défaire le beurre avec le sirop d'érable; ajouter le sucre graduellement et battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etendre une partie de la glace sur un gâteau, parsemer les noix hachées. Placer le second gâteau sur le premier. Glacer le tour et le dessus. Garnir avec les demi-noix.

Gâteau aux fruits (Pâte blanche)

- 1 tasse de beurre ou graisse végétale
- 1 tasse de sucre
- 6 oeufs non battus
- 1/4 tasse de mélasse
- 2 tasses de farine tout-usage
- 1 c. à thé de "All Spices"
- 2 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/4 c. à thé de clou
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 tasses de raisins de Corinthe
- 1 tasse de cerises confites
- 1 tasse de fruits confits
- 2 tasses de raisins épinés
- 1/2 tasse d'écorces de fruits confites
- 1 tasse de dattes
- 1 tasse de noix de coco
- 1 tasse d'amandes
- 1/4 tasse de café fort
- 1/4 tasse de jus de fruits

Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec tous les ingrédients secs. Préparer tous les fruits et les faire macérer dans le jus de fruits et le café. Les enfariner avec une tasse de farine juste au moment de les ajouter à la pâte. Défaire le beurre en crème; ajou-

ter graduellement le sucre et la mélasse. Ajouter les oeufs un à un et bien battre entre chaque addition. Ajouter la farine, puis en dernier lieu les fruits enfarinés. Verser la pâte dans un moule tapissé de 2 épaisseurs de papier graissé. Cuire dans un four de 250° F. durant 3 heures environ. Mettre une lèchefrite d'eau en dessous du moule. Après 2½ heures de cuisson, retirer la lèchefrite, et continuer la cuisson durant ½ heure environ. Démouler, refroidir, envelopper dans le papier de cuisson et conserver au frais dans une boîte bien fermée.

Plum-Pouding

- 4 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 1½ tasse de suif de rognon de boeuf
- 1 tasse de mie de pain
- ½ tasse de lait
- 1½ tasse de farine tout-usage
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de muscade
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de clou
- 2 c. à thé de gingembre
- 1 c. à thé de macis
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de raisins épépés

- ½ tasse de dattes coupées finement
- 1 tasse de fruits confits coupés en filets
- ½ tasse d'amandes coupées en filets
- ½ tasse de pruneaux en filets

Préparer les fruits et les enfariner avec ½ tasse de farine. Tamiser la farine, en mesurer 1 tasse, tamiser de nouveau avec tous les ingrédients secs. Battre les oeufs, y ajouter le sucre graduellement. Ajouter le suif haché et la mie de pain humectée avec le lait. Incorporer la farine, puis les fruits enfarinés. Verser la pâte dans un moule graissé et légèrement enfariné. Fermer hermétiquement et cuire à la vapeur durant 3 à 4 heures. Servir bien chaud avec une sauce au Rhum ou à l'orange.

N.B. — On peut, selon la méthode anglaise, mouiller un coton, l'enfariner, déposer la pâte dedans et cuire dans l'eau bouillante.

Sauce au rhum

Mettre dans une casserole 1 tasse de sucre, 2 c. à table d'amidon de maïs et 1 pincée de sel. Délayer avec 1 tasse d'eau. Cui-

re jusqu'à épaississement. Retirer du feu et aromatiser avec du Rhum au goût.

Bûche de Noël

- 4 oeufs
- 1 tasse de sucre à fruits
- 3 c. à table d'eau froide
- 1½ c. à table d'amidon de maïs
- 1 tasse de farine à pâtisserie
- 1¼ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- ½ c. à thé d'essence de vanille

Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec l'amidon, la poudre à pâte et le sel. Battre les blancs d'oeufs avec la moitié du sucre. Battre les jaunes avec le reste du sucre et l'eau. Incorporer aux blancs, ajouter la farine à l'aide du tamis et l'incorporer délicatement. Aromatiser. Verser la pâte dans une lèchefrite rectangulaire foncée d'un papier graissé. Cuire 15 à 20 minutes à 350° F. Renverser sur un linge humide, enlever les bords, badigeonner de gelée de pommes et rouler vivement. Garnir de crème au beurre.

Crème au beurre

- 1½ tasse d'eau froide
- ¼ tasse de café en grains
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de beurre
- 1 carré de chocolat

Mettre dans une casserole l'eau et le café. Laisser mijoter 5 minutes. Couler dans 2 épaisseurs de coton à fromage. Faire un sirop avec le café et le sucre, cuire jusqu'à 230° F. Laisser tiédir. D'autre part, défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement le sirop en battant à l'aide d'un mousoir jusqu'à obtention d'une crème légère. Mettre quelques cuillerées de cette crème de côté pour les bouts de la bûche. Incorporer au reste de la crème le chocolat fondu.

Gâteau au chocolat

- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 3 oeufs
- ¾ tasse de lait
- 2 tasses de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 2 c. à thé de crème de tartre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 carrés de chocolat, ou

- 6 c. à table de cacao
 ¼ c. à thé de sel

Tamiser la farine, la mesurer et tamiser de nouveau avec le soda à pâte, la crème de tartre et le sel. Défaire le beurre en crème, ajouter la moitié du sucre et le chocolat fondu. Bien mousser les oeufs avec l'autre moitié du sucre, ajouter au premier mélange et bien battre. Incorporer la farine en alternant avec le lait. Aromatiser. Verser la pâte dans un moule graissé et cuire ½ heure à 350°F. Au sortir du four, verser dessus la glace suivante:

GLACE FUDGE

Fondre dans une casserole 1½ carré de chocolat, ajouter ½ tasse de sucre, ½ tasse de lait, ¼ de c. à thé de crème de tartre et 1 pincée de sel. Cuire jusqu'à 230°F. Laisser refroidir jusqu'à 110°F., ajouter 3 c. à table de beurre, 1 pincée de cannelle et ½ c. à thé de vanille. Battre et verser sur le gâteau chaud.

Crème espagnole

- 1½ c. à table de gélatine
 3 tasses de lait
 3 oeufs

- ⅓ tasse d'eau froide
 ¼ tasse de sucre
 1 c. à thé de vanille

Gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Mélanger dans la partie supérieure du bain-marie le sucre et les jaunes d'oeufs, délayer avec le lait. Cuire jusqu'à ce que le mélange colle à la cuillère. Retirer du feu, aromatiser et verser sur la gélatine. Brasser pour dissoudre. Laisser refroidir et incorporer les blancs battus en neige. Verser dans un moule passé à l'eau froide et laisser prendre bien ferme. Cette crème peut se servir avec de la gelée ou de la confiture.

Gâteau aux fruits (pâte blanche)

- 1 tasse de noix de Grenoble
 1 tasse de cerises confites
 1 tasse de raisins
 2½ tasses de farine tout usage
 1 tasse de beurre ou graisse végétale
 1 tasse de sucre
 1 c. à table de zeste d'orange
 1 c. à table de zeste de citron
 5 oeufs non battus

- 1 c. à thé de poudre à pâte
 ½ c. à thé de sel
 1 c. à table de jus de citron

Laver les raisins et les assécher. Couper les cerises en filets et hacher les noix. Enfariner les fruits avec ½ tasse de farine. Tamiser la farine, en mesurer 2 tasses et tamiser de nouveau avec la poudre à pâte et le sel. Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement et les zestes de fruits. Ajouter les oeufs un à un et bien battre à chaque addition. Incorporer la farine. Aromatiser avec le jus de citron et ajouter les fruits enfarinés. Verser la pâte dans un moule tapissé de papier graissé et cuire à 325°F. durant 1¼ heure environ.

Chaussons aux pommes

Abaissier de la pâte brisée assez mince, tailler en rondelles. Sur une moitié, mettre des pommes tranchées mince, saupoudrer d'une c. à table de sucre mélangé à une pincée de cannelle moulue, mettre une noisette de beurre.

Humecter le bord de la pâte, ramener le côté libre de la pâte sur les pommes, presser pour faire adhérer les bords, badigeonner de lait, saupoudrer de sucre. Mettre sur une plaque graissée. Cuire à 450°F. 10 minutes. Diminuer la chaleur à 350°F. et cuire encore ½ heure ou jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

Pouding au chocolat

- 3 c. à table de beurre
 1 oeuf
 2¼ tasses de farine.
 2½ carrés de chocolat
 ⅓ de tasse de sucre.
 1 tasse de lait
 4½ c. à thé de poudre à pâte
 ¼ c. à thé de sel

Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau avec les ingrédients secs. Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, le chocolat et l'oeuf battu. Incorporer la farine en alternant avec le lait. Verser dans des petits moules graissés, les fermer hermétiquement. Cuire à la vapeur 1 heure environ. Servir avec glace moussieuse.

Glace mousseuse

- 2 blancs d'œufs
- 6 c. à table d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 1½ tasse de sucre
- ¼ c. à thé de crème de tartre

Mêler les ingrédients dans la partie supérieure du bain-marie. Mettre au-dessus de l'eau bouillante. Battre au moussoir jusqu'à ce que la glace garde sa forme. Retirer de l'eau bouillante aussitôt que la glace est ferme. Servir avec pouding.

Pouding aux pommes

- 10 à 12 pommes
- 2 tasses de sucre
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table de jus de citron

Couper les pommes en tranches minces, les répartir dans un moule beurré de 8 x 12 pouces, répandre le sucre sur les pommes, mêler, parsemer de noisettes de beurre, arroser de jus de citron et mettre au four à 350°F. environ ½ heure. Sortir du four et laisser refroidir. Verser sur les pommes la pâte suivante:

- ½ de tasse de beurre

- 1 tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 tasse de farine tout-usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- une pincée de sel
- ½ tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

Défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement la moitié du sucre. Battre l'œuf et y ajouter graduellement le reste du sucre. Réunir les deux mélanges et bien battre. Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau avec la poudre à pâte et le sel, l'incorporer en alternant avec le lait. Aromatiser avec la vanille. Verser sur les pommes, remettre au four à 350°F. et faire cuire environ 45 minutes. Servir avec de la crème claire. N.B. — Si on le désire, on peut saupoudrer les pommes de ¼ c. à thé de cannelle.

Gelée de pomme

5 tasses de jus de pommes, ¾ tasses de sucre. Chauffer le jus, le laisser bouillir de 4 à 5 minutes, ajouter le sucre en pluie, lentement, afin de ne pas arrêter l'ébullition, remuer de bas en haut avec la cuillère de bois (ne pas

brasser en tournant). Autant que possible, ne pas jeter de sucre sur les parois de la casserole, sinon, enlever le sucre à l'aide d'un pinceau ou d'un linge trempé à l'eau froide. Quand tout le sucre est ajouté, faire cuire sans brasser jusqu'à 220°F. ou jusqu'à obtention de 2 gouttes jumelles, qui adhèrent à la cuillère et viennent se réunir vers le centre de la cuillère. Cette épreuve se fait avec une cuillère de métal. Quand la gelée est à point, la retirer du feu, l'écumer et la verser bouillante dans des verres stérilisés. Avoir soin de remplir les verres d'un seul trait continu. Écumer chaque verre s'il y a lieu, laisser refroidir et paraffiner.

La gelée de pomme Extraction du jus

Pour réussir la gelée de pomme, il faut choisir des pommes légèrement acides, pas complètement mûres. On emploie tout le fruit. Laver les pommes, les couper en quartiers ou en sections selon la grosseur. Enlever les parties gâtées, la mouche

(ou extrémité du calice) et la queue. Placer les pommes dans une marmite avec de l'eau froide à égalité. Il est très important de placer la main sur les pommes afin de s'assurer qu'elles ne nagent pas, car s'il y a trop d'eau, la gelée ne prendra pas. La cuisson doit être maintenue au point d'ébullition. Il ne faut pas laisser bouillir fortement. Quand les pommes sont cuites en marmelade, les retirer du feu et les couler dans un sac fait de flanelle légère ou de deux épaisseurs de coton clair, mais pas du coton à fromage. Le sac doit être mouillé à l'eau froide avant de servir. Il faut que le jus seulement passe et non la pulpe si on veut une gelée limpide. Pour ce, on laisse égoutter le jus sans presser le sac.

On peut faire une deuxième extraction de jus. Il sera certes moins concentré et moins savoureux. Il suffit de mettre ce qui reste dans le sac dans une marmite avec de l'eau froide à égalité et de laisser au point d'ébullition au moins 30 minutes. Couler. Cependant, en employant ce jus de deuxième extraction, il faudra

le laisser bouillir 10 minutes avant de le mesurer pour faire la gelée. Les meilleures pommes pour les gelées sont les "pommettes", mais il faut choisir celles qui sont dures et non une variété farineuse et molle.

Il est bon de rappeler qu'on peut faire d'excellente gelée en employant seulement les coeurs de pommes et les pelures. La partie près de la pelure est la plus riche en pectine qui fait prendre la gelée.

LA SEMAINE

est le seul journal
INTERDIT!

OUI, *il est interdit de l'acheter
car le lire une fois
c'est prendre
une bonne habitude.*

malgré cette interdiction
LA SEMAINE
*est en vente partout
le lundi*

LA SEMAINE offre la célèbre rubrique de Jean Manolesco.



Le restaurant du **GRAND CHARLES**, un établissement à l'ancienne dans le Vieux Montréal d'aujourd'hui



Prendre un p'tit coup c'est agréable, surtout à la manière de l'oncle Pit

Caribou

Whisky blanc à 30% avec vin de Tarragone rouge ou Porto en quantité égale. Servir froid.

Tifret ou pougloüs ou pugloüs

Pour 40 onces:

Faire dissoudre 1 tasse de sucre blanc dans 10 onces d'eau bouillante, verser dans une bouteille de 40 onces, ajouter le jus d'un citron coulé et l'écorce du citron. Remplir d'alcool à 30%. Boucher et laisser reposer au moins 2 jours. Servir tel quel.

Champagne aux fruits

3 oranges
3 citrons
3 bananes
4 livres de raisins secs
5 pintes d'eau

4 livres de sucre

Couper les fruits en tranches minces. Les mettre dans un baril ou une grand pot de grès très propre. Chauffer l'eau et le sucre. Quand l'eau est bouillante, la verser sur les fruits. Laisser refroidir à la température de la pièce (70 à 72°). Ajouter alors ½ enveloppe de levure granulée ou ¼ de carré de levure comprimée, Saupoudrer la levure granulée, et si c'est de la levure comprimée, la défaire en miettes et la répartir sur le dessus des fruits. Tous les jours, peser sur les fruits pour les humecter; ne pas brasser jusqu'au fond. 15 jours après, enlever les fruits à l'aide d'une louche trouée ou d'un tamis. Laisser reposer le vin 15 jours, sans le brasser. Siphonner et embouteiller ou mettre en cruches, ce qui

est mieux. Les cruches doivent être bien pleines. Poser les bouchons sur les cruches, mais ne pas les enfoncer ni les visser, ou si on le préfère, couvrir d'un coton propre et laisser continuer la fermentation jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Ceci peut varier de 25 à 40 jours. Il est facile de s'en rendre compte, on écoute au-dessus des cruches... tant que le vin fermente on entend un léger crépitemment. Il ne faut pas boucher les cruches tant que ce crépitemment n'est pas fini. Quand le vin a fini de fermenter, le boucher hermétiquement et le mettre en cave. Peut être consommé au bout de trois mois.

Avec les fruits enlevés, on peut faire un deuxième vin avec sucre, eau et levure. Procéder de la même façon. Pour donner du corps à ce deuxième vin on peut ajouter avec les fruits 1 tasse de blé ou 1 livre de raisins.

Conseils pour réussir les vins domestiques

—Lorsqu'on fait du vin pour la première fois, faire une petite quantité afin de pouvoir maîtriser la façon de procéder; ain-

si on ne risque pas de gaspiller trop de temps et d'argent. Si la fabrication du vin domestique est relativement facile, il faut quand même acquiescer un certain tour de main et observer certaines règles élémentaires: —Employer des fruits et des légumes de bonne qualité.

—Observer la plus rigoureuse propreté.

—Employer des pots de grès vernis ou des tonnelets strictement propres.

—Tous les ustensiles qui viennent en contact avec les jus de fruits ou le vin doivent être de verre, de grès vernis, de bois, ou émaillés. Eviter tout contact avec le fer ou le cuivre.

—Autant que possible garder la température à environ 70° pour la fermentation, surtout l'automne, il sera nécessaire de chauffer le local où s'opère la fermentation.

—Toujours couvrir les récipients où le vin fermente avec des linges strictement propres.

—Ne jamais boucher hermétiquement cruches et bouteilles tant que la fermentation n'est pas terminée. On peut empêcher le contact avec l'air avec de l'ouate ou du coton absorbant.

—Si on emploie des bouchons de liège, les mettre tremper dans l'eau bouillante pour les attendrir et pouvoir mieux sceller les bouteilles.

—Conserver les bouteilles "couchées" dans la cave.

Jus de pomme épicé (pour 12 personnes)

- 1 pinte de jus de pomme
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 citron tranché mince
- 1/2 orange tranchée mince
- 1 bâton de cannelle
- 1/4 de c. à thé de muscade

Mettre le tout dans une sauteuse, couvrir et chauffer lentement au point d'ébullition, laisser sur feu doux, sans bouillir, 10 minutes. Servir chaud garni de citron ou servir froid garni de menthe fraîche.

Jus de rhubarbe

Laver la rhubarbe, la couper en morceaux. Pour chaque pinte de rhubarbe, ajouter 1 tasse d'eau. Couvrir et amener lentement à ébullition, laisser mijouter 5 à 6 minutes. Couler, sucrer au goût, remettre sur le feu, chauffer de nouveau au

point d'ébullition. Servir très froid.

Martini

- 1 once de "dry" gin
- 1/2 once de vermouth français

Mettre dans le "shaker", bien agiter avec de la glace; couler dans un verre rafraîchi.

Donne un cocktail très sec. Pour un cocktail un peu plus doux, employer une égale quantité de gin et de vermouth français et pour un cocktail vraiment doux, 1 once de gin et une demi-once de vermouth italien.

Manhattan

- 3/4 d'once de rye
- 3/4 d'once de vermouth italien
- 1 goutte d'amer

Bronx

- 1 once de "dry" gin
- 1/2 once de vermouth français
- 1/2 once de vermouth italien
- jus d'un quart d'orange

Pink Lady

- 1 1/2 once de "dry" gin
- 1 c. à table de granadine
- 1 filet de citron

Punch aux fruits (pour 25 à 30 personnes)

- 1/2 tasse de raisins secs
- 1 1/2 pinte d'eau froide
- 2 tasses de sucre
- 1 bâton de cannelle de 2 pouces
- le zeste d'un 1/2 citron
- 1 1/4 tasse de jus d'orange
- 2/3 de tasse de jus de citron
- 2 tasses de jus de pommes
- 2 bouteilles de Bordeaux rouge
- 13 onces de brandy ou cognac

Faire chauffer lentement et dans une marmite couverte, le raisin et l'eau; laisser mijoter 20 minutes. Ajouter le sucre, la cannelle, le zeste de citron et laisser mijoter 5 minutes de plus. Couler, laisser refroidir. Préparer les jus de fruits, les mêler au premier jus et garder le tout dans un bocal couvert au frais. Au moment de servir, ajouter le vin et le brandy. Le

vin et l'alcool peuvent être remplacées par 2 grosses bouteilles de "ginger ale" bien froide.

Punch glacé

- 1 bouteille de vin blanc (Bordeaux)
- 3/4 de tasse de sucre fin
- 1 clou de girofle
- le zeste d'un citron
- 1/2 tasse de cognac
- 2 1/2 tasses de thé infusé
- 1 tasse de rhum

Faire chauffer le vin avec le sucre, le clou de girofle et le zeste de citron. Quand il se forme une mousse à la surface du mélange, le retirer du feu et ajouter le cognac, le thé et le rhum. Verser dans un bol et mettre au froid. Servir glacé.

Punch "scorpion"

- 5 onces de rhum
- 2 onces de "dry" gin
- 2 onces de Brandy
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1 c. à thé d'essence d'amarande
- 6 c. à table de sucre à fruits
- 1 goutte d'huile de menthe ou quelques feuilles de menthe fraîche écrasées
- 1 tasse de vin blanc sec

Mettre le tout dans un "shaker" de 40 onces, le remplir de glace concassée finement. Laisser reposer jusqu'au moment de servir (au moins 1 heure); agiter et servir. On peut aussi mettre tous les ingrédients dans une bouteille de 40 onces, la remplir d'eau froide et placer le tout au réfrigérateur. Servir très froid.

Sirap de framboises

- 2 pintes de framboises
- $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau froide
- 5 tasses de sucre

Trier, laver et écraser les fruits, les saupoudrer avec le sucre; couvrir et laisser reposer toute la nuit. Ajouter l'eau, amener doucement au point d'ébullition et laisser mijoter 20 minutes. Passer à travers 2 épaisseurs de coton à fromage. Chauffer de nouveau au point d'ébullition, remplir les bouteilles aussi pleines que possible, boucher hermétiquement.

Framboises vinaigrées

- 5 pintes de framboises
- 1 pinte de vinaigre

Verser le vinaigre sur les framboises et laisser reposer 24 heures. Couler. Ajouter 1 tasse de sucre par pinte de jus. Amener à ébullition et embouteiller.

Vin de betteraves

- 8 livres de betteraves
- 2 gallons d'eau
- 7 livres de sucre
- 3 citrons
- 6 oranges

Laver les betteraves, ne pas les peler. Les couper en dés et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter le sucre, les oranges et les citrons coupés en tranches et faire bouillir 20 minutes de plus. Couler et lorsque le liquide est refroidi, ajouter 1 enveloppe ou 1 carré de levure. Laisser fermenter 5 à 6 jours, mettre en cruche et laisser reposer un mois. Les cruches doivent être bouchées seulement avec du coton ou de l'ouate. Siphonner dans les bouteilles, boucher et mettre en cave. Quand les betteraves sont cuites, s'il ne reste pas 2 gallons de liquide, ajouter de l'eau.

Vin de panais

- 2 pintes de panais hachés très finement
- 4 pintes d'eau
- 3 livres de sucre
- 1 citron tranché mince
- 1 orange tranchée mince
- 1 enveloppe de levure granulée ou 1 carré de levure comprimée

Gratter les racines et enlever la partie verte de la tige. Hacher très finement, mesurer le panais, le mettre dans une marmite avec l'eau, couvrir et chauffer lentement au point d'ébullition; laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Couler et laisser reposer le liquide 24 heures pour qu'il se clarifie. Siphonner le liquide clair. Ajouter le sucre, le citron et l'orange puis la levure. Laisser fermenter 9 à 10 jours; brasser tous les jours. Couler ou siphonner dans des cruches. Laisser fermenter encore un mois avant de boucher et de mettre en cave.

Le vin de carottes se fait de la même façon.

Vin de pissenlits

Cueillir les fleurs alors qu'elles sont très épa-

nouies, par temps clair et ensoleillé. Cueillir les fleurs seulement et pas de tiges ce qui rendrait le vin amer. Mesurer les fleurs au fur et à mesure de la cueillette, ne pas les presser, les étendre sur une table propre, éliminer les herbes et les petits insectes.

- 4 pintes d'eau bouillante
- 4 pintes de fleurs
- 4 livres de sucre
- 3 citrons tranchés mince
- 3 oranges tranchées mince
- 1 tasse de raisins secs
- $\frac{1}{2}$ carré de levure comprimée ou 1 enveloppe de levure granulée

Jeter l'eau bouillante sur les fleurs; laisser reposer 24 heures. Couler à travers un coton. Mettre dans un baril ou dans un pot de grès. Ajouter le sucre, brasser pour le faire fondre. Ajouter les fruits puis la levure. Laisser fermenter 9 jours en brassant 3 fois par jour. Couler, mettre en cruche et boucher avec du coton. Laisser fermenter encore 40 jours. Siphonner dans des bouteilles, boucher et mettre en cave. Peut être consommé après six mois. Est meilleur lorsqu'il a un an.

TABLE DES MATIERES

Les collations de grand-père	5 à 7 incl.
Les soupes, les potages et les crèmes de grand-mère	8 à 13 incl.
Le boeuf à la façon québécoise	15 à 24 incl.
Quand nos ancêtres faisaient boucherie, le porc avait la place d'honneur	26 à 36 incl.
Le veau à la manière de Cousine Blanche	37 à 39 incl.
"Pas battable" pour appêter l'agneau l'oncle Ephrem	40 et 41
Le poulet du dimanche comme l'aimait l'oncle Louis	42 à 44 incl.
Le poisson qu'apprêtait "mémère"	46 et 47
De l'oie à la perdrix en passant par les galettes et les fèves au lard	49 à 54 incl.
De la pomme de terre à la salade de l'oncle Emile	55 à 57 incl.
Les tartes généreuses à la manière de tante Aurora	59 à 63 incl.
Avant la poire et le fromage, les plantureux desserts de cousine Alzire	65 à 84 incl.
Prendre un p'tit coup c'est agréable, surtout à la manière de l'oncle Pit	86 à 91 incl.

INDEX

par ordre alphabétique

AGNEAU

Blanquette d'agneau	40
Gigot d'agneau au four	41
Ragoût d'agneau	41

BOEUF

Boeuf à la mode	16
Boeuf à la mode en gelée	16
Boeuf à l'étuvée avec grands-pères	15
Boeuf braisé	17
Boeuf haché en sauce brune	17
Cœurs de boeuf farcis	18
Coquettes de viande	18
Fricassée de boeuf	21
Langue de boeuf braisée	19
Pain de viande	20
Pain de viande farci	20
Pâte pour grands-pères	15
Pâté au boeuf et au maraconi	21
Pâté chinois	21
Pot-au-feu ou bouilli canadien	22
Ragoût de boeuf	16
Rosbif à la façon d'autrefois	23
Rosbif au jus	23
Tranches de boeuf braisées	24

Cocktails	
Bronx	88
Caribou	86
Champagne aux fruits	86
Conseils pour réussir les vins domestiques	87
Framboises vinaigrées	90
Jus de pomme épicé	88

COCKTAILS

Bronx	88
Caribou	86
Champagne aux fruits	86
Conseils pour réussir les vins domestiques	87
Framboises vinaigrées	90
Jus de pomme épicé	88

Jus de rhubarbe	88
Manhattan	88
Martini	88
Pink lady	89
Punch aux fruits	89
Punch glacé	89
Punch "scorpion"	89
Sirof de framboises	90
Tifret ou poulgous ou puglous	86
Vin de betteraves	90
Vin de panais	91
Vin de pissenlits	91
DESSERTS	
Beignes à la mode d'autrefois	66
Biscuits à l'ammoniaque	67
Biscuits au beurre d'arachides	67
Biscuits au sucre	68
Biscuits croquants au gingembre	68
Blanc-manger	65
Blanc-manger trois couleurs	65
Bûche de Noël	79
Carrés aux dattes	65
Chaussons aux pommes	81
Crème au beurre	79
Crème brûlée	69
Crème espagnole	80
Crêpes	5
Crêpes au riz	68
Echaudés aux pommes	69
Garniture au citron	61
Gâteau au chocolat	79
Gâteau aux fruits (pâte blanche)	77
Gâteau aux fruits (pâte blanche)	80
Gâteau étage à l'érable	76
Gâteau simple — sauce au vinaigre	70
Gelée de pomme	82

INDEX

Gelée de pomme (La)	
— extraction du jus	83-84
Glace à l'érable	77
Glace mousseuse	82
Grands-pères canadiens	70
Oeufs à la neige	71
Pain aux noix	
et aux dattes	7
Pain d'épices	71
Pain doré	7
Pain doré au sucre	
d'érable	71
Plum-pouding	78
Pommes au four	72
Pommes en gelée	72
Pommes en neige	
— sauce aux oeufs	73
Pouding au chocolat	81
Pouding au riz	73
Pouding aux framboises	73
Pouding aux pommes	82
Pouding	
"Boules de neige"	74
Pouding bourgeois	74
Pruneaux au sirop	
d'érable	75
Sauce au rhum	78
Sauce au vinaigre	70
Sauce aux jaunes d'oeufs	75
Sauce aux oeufs	73
Sauce caramel	75
Sucre à la crème	75
Tarte à la citrouille	59
Tarte à la ferlouché	59
Tarte à la rhubarbe	
fraîche	60
Tarte à l'érable	60
Tarte au citron	61
Tarte au sucre	61
Tarte au sucre d'érable	
et à la crème	62
Tarte au suif	62
Tarte aux fraises	63
Tarte aux oeufs	63
Tarte aux pommes	63
Tarte aux raisins	62
Tire à la mélasse	76
DIVERS	
Fèves au lard	49
Galettes au beurre	49
Mayonnaise à l'huile	51
Moutarde canadienne	51
Sauce française	57
GIBIER	
Farce aux fruits	52
Lièvre en terrine	50
Oie farcie et rôtie	51
Perdrix à la crème	53
Perdrix au chou	53
Six-pâtes (Le)	53
LEGUMES	
Beignets de maïs	55
Fricassée de	
pommes de terre	55
Poireaux à la crème	55
Pommes de terre au lard	56
Pommes de terre	
en escalopes	56
Salade de tomates	57
Salade perfection	57
OEUFS	
Beignes à la mode	
d'autrefois	66
Beignets de maïs	55
Crêpes	5
Crêpes au lard	5
Crêpes au riz	68
Déjeuner du dimanche	
de Pâques	27
Oeufs à la crème	6
Oeufs à la neige	71
Oeufs marinés ou oeufs	
dans le vinaigre	6

INDEX

Pâté de foie gras	30
Pommes de terre au lard	56
Porcelet farci et rôti	
(cochon de lait)	31
Porc et poulet braisés	32
Ragoût de pattes	
et de boulettes	32
Rôti de porc braisé	34
Tourtière	35
Tourtières à la mode	
d'autrefois	35
Tourtières porc et poule	36
POULET	
Pâté au poulet	42
Porc et poulet braisés	32
Poulet en aspic	43
Poulet farci et rôti	44
Tourtières porc et poule	36
SOUPES	
Bouillon aux carottes	8
Bouillon de légumes	8
Chowder au maïs	8
Chowder au poisson	9
Crème aux tomates	9
Potage au potiron	11
Potage aux pommes	
de terre	10
Soupe à l'oignon gratinée	10
Soupe au chou	11
Soupe au pain	12
Soupe au riz et au navet	13
Soupe aux huîtres	11
Soupe aux légumes	12
Soupe aux pois	12
Soupe maigre	
aux légumes	13
VEAU	
Coeurs de veau farcis	37
Epaule de veau au chou	38
Epaule de veau farci	38
Farce au pain	37
Rôti de veau au four	39
Tourtière	35
Omelette	6
Pain doré	7
Pain doré au sucre	71
Sauce aux jaunes d'oeufs	75
Sauce aux oeufs	73
Tarte aux oeufs	63
PAIN	
Farce au pain	37
Pain doré	7
Pain doré au sucre	
d'érable	71
PATE	
Pâte Brisée (pour tartes	
ou tartelettes)	52
Pâte pour grands-pères	15
POISSON	
Chowder au poisson	9
Croquettes	
de morue salée	46
Matelote de petits	
poissons des chenaux	
(Poulamon)	46
Morue salée	
en sauce blanche	47
Pâté au saumon	47
PORC	
Boulettes de porc	
pour le ragoût	33
Côtelettes de porc	
fermière	26
Crêpes au lard	5
Cretons	26
Déjeuner du dimanche	
de Pâques	27
Fromage de tête	
Grillade de porc frais	
au four (La)	29
Jambon glacé	28
Pain de viande	20
Pain de viande farci	20

DANS LA MEME COLLECTION:

L'AMOUR ET L'HARMONIE SEXUELLE

LE DICTIONNAIRE DES REVES

MAIGRIR POUR SEDUIRE

MOTS CROISES MINI

LE SAVOIR-VIVRE

ETES-VOUS UNE FEMME EXTRAORDINAIRE?

VOTRE AVENIR

APPRENEZ L'HYPNOTISME

CAMPING ET CARAVANING POUR TOUS

45 PHOTOS COULEUR — BIOGRAPHIES
DE VOS VEDETTES

FABRICATION DU VIN A LA MAISON

AU REVOIR MARIANO