



*«Voici mes recettes favorites
que j'ai collectionnées au
cours des années et qui ont
eu la faveur de ma famille».
Anne-Marie Lemire-Bonin*

1913 - 1994

Table des matières

T A B L E A U X D E C O N V E R S I O N S -----	1
S O U P E S, C R È M E S E T P O T A G E S -----	3
CRÈME DE CÉLERI -----	3
CRÈME DE POIREAUX -----	3
CRÈME DE ZUCCHINIS -----	4
POTAGE AUX CAROTTES (SIMONE) -----	4
POTAGE AUX LÉGUMES - 2 PORTIONS -----	5
SOUPE AUX LÉGUMES -----	5
SOUPE AUX POIS (JAUNES) -----	6
P A I N S -----	7
PETITS PAINS BLANCS (LAURENTIA) -----	7
R E P A S -----	8
BOEUF BOURGUIGNON À BON COMPTE – 6 PORTIONS -----	8
BOEUF EN POT -----	8
BOULETTES À LA VIANDE -----	9
BOULETTES À LA VIANDE « SAUCE CHILI » (SOEUR BERTHE) -----	10
CIGARES AU CHOU – 4 PORTIONS -----	10
CÔTELETTES DE PORC AUX POMMES (SOEUR BERTHE) -----	11
CÔTELETTES DE PORC FARCIES -----	11
FARCE À LA DINDE CUITE (ROSE-ANNA) – TRÈS BONNE -----	12
FESSE DE PORC D’ANNE-MARIE -----	12
FÈVES AU LARD D’ANTAN -----	13
FUSILLIS AU POULET -----	13
JAMBON BOUILLI (CLAIRE ET MARCEL) -----	14
OMELETTE AU FOUR D’ANNE-MARIE -----	15
PAIN DE VIANDE (SIMONE) -----	15
PÂTÉ AU POULET OU À LA DINDE -----	15
PÂTÉ MEXICAIN (2 PÂTÉS) -----	16
PÂTÉ RENVERSÉ À LA VIANDE -----	17
PETITS PAINS FARCIS (SIMONE) – ENVIRON 4 DOUZAINES -----	18
POITRINES ET CUISSES DE POULET -----	18
QUICHE (FRANCINE MARCHAND) -----	19
RENVERSÉ AU POULET OU À LA DINDE – 8 À 10 PORTIONS -----	20

RÔTI DE VEAU	21
SAUCE À SPAGHETTI ITALIEN	22
SAUCE À SPAGHETTI ITALIEN (GEORGES)	22
SAUCISSES DE PORC AUX TOMATES (CLAIRE ET MARCEL)	23
TOURTIÈRES (4 PÂTÉS)	23
C R E T O N S	24
CRETONS	24
CRETONS (CLAIRE ET MARCEL)	24
S A L A D E S , L É G U M E S E T S A U C E S	25
HARICOTS CUITS TENDRES	25
SALADE DE CHOU	25
SALADE DE CHOU CRÉMEUSE (GROSSE RECETTE)	26
SAUCE À LA DINDE	26
SAUCE AUX OEUFS À LA COQUE	26
SAUCE BÉCHAMEL	27
SAUCE TREMPETTE POUR LÉGUMES CRUS OU POUR FRUITS DE MER (CLAIRE)	27
D E S S E R T S	28
BARRES AUX FRUITS	28
BÂTONNETS AUX PACANES	29
BEIGNES (ANNE-MARIE)	29
BEIGNES (SOEUR CHEVRIER)	30
BEIGNES À L'ORANGE (CLAIRE)	30
BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES	31
BISCUITS AU SUCRE	31
BISCUITS AUX CAROTTES (SOEUR ANGÈLE)	32
BISCUITS MAGIQUES AUX CONFITURES	33
BISCUITS MERINGUÉS	34
BISCUITS NAPOLITAINS 3 COULEURS (À NOËL)	35
BISCUITS ROULÉS AUX DATTES	36
BISCUITS SANDWICHS AU CHOCOLAT	37
BOUCHÉES AUX DATTES ET AU MIEL	37
BOULES AU BEURRE D'ARACHIDES – SANS CUISSON	38
BROWNIES	38
BUNS (ALBERTINE)	39
CARRÉS AU BEURRE D'ARACHIDES (CARMEN)	39
CARRÉS AUX DATTES	40

CARRÉS AUX GUIMAUVES ET RICE KRISPIES -----	41
CROUSTADE AUX POMMES -----	41
GÂTEAU À DEUX PARTIES (ROSE-ANNA) -----	42
GÂTEAU À L'ÉRABLE-----	42
GÂTEAU À LA MÉLASSE (TRÈS BON)-----	43
GÂTEAU AU BEURRE (ÉCOLE ST-SIMON) -----	43
GÂTEAU AU CHOCOLAT DU DIMANCHE -----	44
GÂTEAU AU CHOCOLAT « NUT LOAF » -----	44
GÂTEAU AU COCONUT (PAIN)-----	45
GÂTEAU AUX BANANES-----	45
GÂTEAU AUX BISCUITS GRAHAM – CUIT (TRÈS BON) -----	46
GÂTEAU AUX CAROTTES (HÉLÈNE)-----	47
GÂTEAU AUX RAISINS « SUN MAID » -----	47
GÂTEAU AUX ZUCCHINIS (VOIR AUSSI PAIN AUX ZUCCHINIS - EXCELLENT) -----	48
GÂTEAU BLANC ÉCONOMIQUE – 3 COULEURS SI DÉSIRÉ -----	48
GÂTEAU ÉPONGE -----	49
GÂTEAU FÔRET NOIRE (FRANCINE MARCHAND)-----	50
GÂTEAU FROID AU CHOCOLAT ET BISCUITS WAFERS DE CHRISTIE – (TRÈS BON) -----	51
GÂTEAU FROID AUX BISCUITS GRAHAM (OU VILLAGE)-----	51
GÂTEAU FROID AUX BISCUITS GRAHAM ET CRÈME FOUETTÉE -----	52
GÂTEAU GREC FROID-----	52
GÂTEAU REINE ÉLIZABETH -----	53
GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS -----	54
PETITS GÂTEAUX BLANCS (TRÈS BONS) -----	54
PETITS GÂTEAUX AUX BANANES -----	55
GRANDS-PÈRES AU SIROP D'ÉRABLE -----	55
MUFFINS AU SON -----	56
MUFFINS AUX POMMES ET CAROTTES (SOEUR ANGÈLE) -----	56
PAIN AUX ZUCCHINIS – SI EXCELLENT ! (SUZANNE) -----	57
POUDING AU CHOCOLAT AU FOUR -----	57
POUDING AU PAIN -----	58
POUDING AU RIZ -----	58
POUDING AU RIZ (MARCEL LEBLANC) -----	59
POUDING AUX ANANAS, SANS CUISSON (CARMEN) -----	59
POUDING CHÔMEUR -----	60
TARTE À LA CHAPELURE GRAHAM -----	61
TARTE AU BUTTERSCOTCH -----	62
TARTE AU COCONUT -----	62
TARTE AU SIROP D'ÉRABLE (CLAIRE)-----	63
TARTE AU SUCRE (ROSE-ANNA)-----	63
TARTE AU SUCRE D'ÉRABLE (SOEUR BERTHE)-----	64
TARTE AU SUIF SUPRÊME ET AUX RAISINS -----	64
TARTE AUX BLEUETS -----	65

TARTE AUX FRAISES FRAÎCHES (CLAIRE, ANNETTE) -----	66
TARTE AUX OEUFS-----	66
TARTE AUX PACANES -----	67
TARTE AUX POMMES-----	67
TARTE AUX RAISINS -----	68
CRÊPES ET GALETTES-----	69
CRÊPES BLANCHES-----	69
GALETTES AU SARRAZIN-----	69
GLAÇAGES, COULIS, CRÈMES ET CONFISERIES-----	70
COULIS AUX FRAISES (SOEUR ANGÈLE) -----	70
CRÈME AUX BANANES -----	70
CRÈME BAVAROISE -----	71
CRÈME BAVAROISE AUX FRAISES, OU AUTRES FRUITS -----	72
GLAÇAGE À L'ANCIENNE AU CHOCOLAT - CUIT-----	73
GLAÇAGE À L'ÉRABLE – SANS CUISSON-----	73
GLAÇAGE AU CARAMEL - CUIT -----	73
GLAÇAGE AU CHOCOLAT (POUR GÂTEAU 2 ÉTAGES) – SANS CUISSON -----	74
GLAÇAGE BLANC 7 MINUTES – CUIT-----	74
MERINGUE -----	74
SUCRE À LA CRÈME POUR ACCOMPAGNER BEIGNES-----	75
TIRE SAINTE-CATHERINE -----	75
CONSERVES, CONGÉLATION, KETCHUP ET MARINADES-----	76
CONGÉLATION CONFITURE AUX FRAISES (ANNETTE)-----	76
CONGÉLATION DE HARICOTS JAUNES ET VERTS-----	76
CONGÉLATION DE TOMATES + OIGNONS (MME VERRIER) -----	77
CONSERVES DE CAROTTES -----	77
CONSERVES DE TOMATES -----	77
BETTERAVES DANS LE VINAIGRE (2 POTS ENVIRON) -----	78
KETCHUP AUX FRUITS - CUIT -----	78
KETCHUP CRU – SALADE D'HIVER-----	79
KETCHUP ROUGE – CUIT (RECETTE DOUBLÉE PAR GISÈLE) -----	80
PETITS CONCOMBRES MARINÉS (MME ANASTASIE FAFARD-BONIN)-----	81
RELISH AUX CONCOMBRES-----	82
POUR NOUS REJOINDRE -----	82

T A B L E A U X D E C O N V E R S I O N S

<i>TEMPÉRATURES</i>	
CELSIUS	FAHRENHEIT
60°C =	140°F
70°C =	150°F
80°C =	170°F
100°C =	200°F
120°C =	250°F
140°C =	275°F
150°C =	300°F
160°C =	325°F
180°C =	350°F
190°C =	375°F
200°C =	400°F
220°C =	425°F
230°C =	450°F
240°C =	475°F
260°C =	500°F
270°C =	525°F
290°C =	550°F
Gril =	Broil

<i>POIDS</i>	
G + KG	ONCE + LIVRE
30 g =	1 once
50 g =	1 ¾ once
60 g =	2 onces
90 g =	3 onces
100 g =	3 ½ onces
125 g =	4 ½ onces
150 g =	5 ½ onces
200 g =	7 onces
250 g =	9 onces
300 g =	10 ½ onces
400 g =	14 onces
500 g =	1 lb, 2 on.
600 g =	1 lb, 5 on.
700 g =	1 ½ livre
800 g =	1 lb, 12 on.
900 g =	2 livres
1 kg =	2 lbs, 3 on.
2 kg =	4 ½ livres
3 kg =	6 ½ livres
4 kg =	9 livres
5 kg =	11 livres

<i>TABLEAU DES ÉQUIVALENCES DES MESURES CULINAIRES</i>			
4 pintes =	1 gallon =	8 chopines =	3,8 litres
4 tasses =	1 pinte =	2 chopines =	948 ml
2 tasses =	16 onces =	1 chopine =	474 ml
1 tasse =	8 onces =	16 c. à soupe =	237 ml
¾ tasse =	6 onces =	12 c. à soupe =	177 ml
⅔ tasse =	5 onces =	11 c. à soupe =	158 ml
½ tasse =	4 onces =	8 c. à soupe =	118 ml
⅓ tasse =	3 onces =	5 c. à soupe =	16 c. à thé = 79 ml
¼ tasse =	2 onces =	4 c. à soupe =	12 c. à thé = 59 ml
⅛ tasse =	1 once =	2 c. à soupe =	6 c. à thé = 30 ml
1/16 tasse =	0,5 once =	1 c. à soupe =	3 c. à thé = 15 ml
		½ c. à soupe =	1,5 c. à thé = 7,5 ml
		⅓ c. à soupe =	1 c. à thé = 5 ml

FARINE	
30 g	= 2 c. à table
60 g	= ½ tasse
125 g	= 1 tasse
250 g	= 2 tasses
500 g	= 4 tasses = 1 lb

BEURRE, MARGARINE, GRAISSE VÉGÉTALE	
30 g	= 1 c. à table
50 g	= 2 c. à table
75 g	= 3 c. à table
100 g	= 4 c. à table
125 g	= ¼ livre
250 g	= ½ livre
500 g	= 1 livre

TABLEAU DE MATIÈRES SÈCHES			
1 once	=	28 grammes	
4 onces	=	¼ livre	= 113 grammes
8 onces	=	½ livre	= 227 grammes
16 onces	=	1 livre	= 454 grammes
35 onces	=	2,21 livres	= 1000 grammes = 1 kg

FARINE À PÂTISSERIES (OU À GÂTEAUX)

Mélanger :

1 tasse de farine tout usage

2 c. à table de fécule de maïs

S O U P E S , C R È M E S E T P O T A G E S

CRÈME DE CÉLERI

2	<i>tasses de céleri et de feuilles de céleri finement hachés</i>
1	<i>petit oignon haché fin</i>
4	<i>c. à table de beurre</i>
1	<i>tasse d'eau</i>
4	<i>c. à thé de concentré de bouillon de poulet</i>
4	<i>c. à table de farine</i>
...	<i>sel et poivre</i>
...	<i>persil frais, si désiré</i>
3	<i>tasses de lait</i>

- Faire cuire les légumes dans la tasse d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine
- Y ajouter le mélange de légumes avec le liquide sans égoutter
- Laisser cuire un instant, ajouter le lait
- Et sur feu doux, continuer en remuant jusqu'à épaississement.

CRÈME DE POIREAUX

1	<i>oignon moyen haché</i>
2	<i>poireaux en morceaux</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de pommes de terre coupées en dés</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de bouillon de poulet ou de boeuf</i>
...	<i>sel et poivre</i>
...	<i>persil frais, si désiré</i>
Un peu	<i>lait ou crème</i>

- Faire cuire dans le bouillon, sauf le lait, jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- Passer au mélangeur
- Chauffer et ajouter le lait ou la crème.

CRÈME DE ZUCCHINIS

- 1 c. à table de beurre ou margarine
- 1 oignon moyen haché
- 1 tasse d'eau
- 2 c. à thé de concentré de poulet
- 2 zucchinis (courgettes) moyens, non pelés, lavés et tranchés
- 1 pincée de poivre
- 1 ½ tasse de lait

- Faire revenir l'oignon dans le beurre
- Ajouter les autres ingrédients (sauf le lait)
- Faire mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- Passer la préparation au mélangeur afin d'obtenir une belle purée
- Si pour être servie tout de suite, remettre dans le chaudron et ajouter le lait (ne pas faire bouillir).

P.S. Peut être congelée avant d'ajouter le lait.

POTAGE AUX CAROTTES (Simone)

- 1 lb de carottes
- 2 oignons
- 4 pommes de terre
- 1 c. à table de margarine ou beurre
- 4 ½ tasses de bouillon
- 1 c. à thé de sel
- ¼ à ½ c. à thé de poivre
- ½ à 1 c. à thé d'estragon
- ½ c. à soupe de persil haché
- 3 ½ onces de crème ou de lait

- Peler les légumes, les couper en morceaux
- Cuire tous les ingrédients, sauf la crème, jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- Passer au mélangeur
- Ajouter la crème, ou le lait.

POTAGE AUX LÉGUMES - 2 portions

$\frac{1}{4}$	<i>d'un petit navet</i>
1	<i>branche de céleri</i>
1	<i>petit oignon</i>
1	<i>pomme de terre</i>
1	<i>carotte</i>
1	<i>c. à table de beurre</i>
1	<i>tasse de bouillon de poulet</i>
...	<i>poivre et sel</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de lait</i>

- Faire cuire les ingrédients, sauf le lait, dans la tasse d'eau jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- Passer au mélangeur et ajouter le lait.

SOUPE AUX LÉGUMES

6 à 8	<i>tasses de bouillon de boeuf</i>
1	<i>tasse de chou haché fin</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de carottes râpées</i>
$\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$	<i>tasse de navet râpé (facultatif)</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de céleri coupé fin</i>
1	<i>oignon coupé fin</i>
Un peu	<i>haricots verts et/ou jaunes, pois verts</i>
...	<i>riz, ou étoiles, ou alphabets, ou nouilles</i>
1	<i>tasse de jus de tomates (ou tomates en morceaux écrasées)</i>

- Faire mijoter jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.

P.S. On peut la faire avec de la soupe à l'oignon ou du bouillon de poulet.

SOUPE AUX POIS (JAUNES)

2 *tasses de pois*
1 *oignon coupé fin*
... *sel et poivre*
½ *c. à thé de sarriette*
... *feuilles de céleri fraîches ou séchées (ou sel de céleri)*
... *persil en flocons*
1 *grosse carotte râpée (pour une fantaisie)*
... *gros comme un oeuf de graisse*
... *un peu moins de beurre*

- La veille au soir, laver les pois et les faire tremper, en couvrant de 2 pouces sur le dessus
- Le lendemain, mettre les pois dans un chaudron épais si possible
- Ajouter le reste des ingrédients
- Mettre assez d'eau et cuire sur feu assez chaud durant ½ à ¾ heure
- Ensuite baisser le feu et faire mijoter environ 3 heures, en brassant très souvent, jusqu'à ce que les pois soient tendres
- Vérifier que ça ne colle pas au fond du chaudron et rajouter de l'eau si ça devient trop épais.

P A I N S

PETITS PAINS BLANCS (Laurentia)

ÉTAPE 1

1 ½	tasse de lait
¼	tasse de sucre
¼	tasse de graisse
1	oeuf
2	c. à thé de sel

- Faire chauffer un peu le lait
- Verser dans un grand bol et ajouter le sucre et la graisse
- Ajouter l'oeuf battu et le sel
- Laisser tiédir

ÉTAPE 2

1	enveloppe de levure
½	tasse d'eau tiède
1	c. à thé de sucre

- Faire tremper pendant 10 minutes
- Battre énergiquement

ÉTAPE 3

3	tasses de farine
2 à 2 ½	tasses de farine encore plus ou moins

- Combiner les 2 premiers mélanges, ajouter 3 tasses de farine
- Bien mélanger et ajouter encore 2 à 2 ½ tasses de farine en mélangeant jusqu'à bonne consistance
- Laisser lever la pâte durant 1 ½ heure
- Pétrir la pâte et couper en petits pains
- Laisser à nouveau lever la pâte dans les moules
- Cuire au four à 375°F à 400°F, durant 18 à 20 minutes.

R E P A S

BOEUF BOURGUIGNON À BON COMPTE - 6 portions

- 2 lbs de boeuf à braiser, en cubes
- ¼ tasse de gras
- 2 tasses d'oignons hachés
- 1 à 1 ½ tasse de carottes en morceaux
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 tasse de céleri tranché (1/2 po. d'épaisseur)
- 1 paquet de champignons en morceaux (facultatif)
- 4 c. à table de farine
- 1 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poivre
- 2 tasses de bouillon de boeuf
- 1 à 1 ½ tasse de vin rouge sec
- 2 feuilles de laurier
- 2 bouquets de persil frais haché (ou séché)

- Brunir la viande dans le gras et la retirer du poêlon
- Y sauter les oignons et l'ail environ 5 minutes
- Ajouter la farine, les assaisonnements, le bouillon et le vin en remuant jusqu'à ce que ce soit onctueux
- Ajouter la viande brunie, le céleri, les champignons, les feuilles de laurier et le persil
- Mijoter à couvert au four environ 3 heures, jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres
- Incorporer les carottes 1 heure avant la fin de la cuisson.

BOEUF EN POT

- 3 à 4 lbs de boeuf
- 3 oignons moyens
- 2 carottes
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé de sarriette
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à soupe de cassonade ou miel
- Couvrir et faire cuire au four à 250°F, durant 4 heures, jusqu'à ce que le boeuf soit tendre.

BOULETTES À LA VIANDE

- 1 *bte de 10 on. de consommé de boeuf non dilué*
- 1/3 *tasse de Sherry sec (ou alcool sec)*
- 2 *c. à table de fécule de maïs*
- 1 *c. à table de sauce Soya*
- 1 *c. à thé de sucre*

- Mélanger ces ingrédients et réserver
- Mélanger ensuite les ingrédients suivants :

- 1/2 *lb de boeuf haché*
- 1/2 *lb de porc haché*
- 1/4 *c. à thé de gingembre*
- ... *ail (très peu)*
- 1 *oeuf*
- ... *sel et poivre*

- Mélanger et façonner les boulettes
- Les brunir dans 2 c. à table d'huile et les retirer du poêlon
- Mélanger ensuite les ingrédients suivants dans le poêlon :

- 1 *tasse de céleri coupé en biseaux*
- 1/3 *tasse de champignons tranchés*
- 1/2 *tasse d'amandes (facultatif)*
- 1/4 *tasse d'oignons hachés*
- 1 *grosse tomate en morceaux*

- Ajouter le premier mélange et les boulettes aux légumes et laisser mijoter 20 minutes ou plus
- Servir sur du riz.

BOULETTES À LA VIANDE « sauce Chili » (Soeur Berthe)

1 ½ lb de porc et veau haché
1 oignon de 2 po. coupé finement
½ tasse de mie de pain
1 oeuf
... sel et poivre
... fines herbes

- Mélanger ces ingrédients et façonner 10 à 12 boulettes
- Faire dorer et cuire un peu (dans un peu de beurre et d'huile)
- Mettre dans un plat allant au four
- Préparer la sauce :

½ tasse de sauce Chili
1 c. à thé jus de citron
¼ tasse de cassonade
1 c. à table de sauce chinoise
1 c. à thé de moutarde préparée

- Mélanger ces ingrédients et déposer sur les boulettes
- Cuire au four à 350°F, durant ½ à ¾ d'heure.

CIGARES AU CHOU - 4 portions

8 grandes feuilles de chou
1 bte de 10 onces de soupe tomate
1 lb boeuf haché
1 tasse riz cuit
¼ tasse d'oignon coupé fin
1 oeuf légèrement battu
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

- Faire bouillir le chou dans un grand chaudron pour ramollir les feuilles. Les détacher une par une
- Dans un bol mélanger 2 c. à table de soupe tomate avec les autres ingrédients

- Farcir chacune des feuilles de chou de ce mélange, enrôler en cigare bien fermé de tous les côtés et mettre dans un plat allant au four
- Garnir le dessus du reste de la soupe tomate
- Mettre au four à 375 °F, pendant 1h30.

CÔTELETTES DE PORC AUX POMMES (Soeur Berthe)

8	<i>côtelettes dorées dans le beurre</i>
2	<i>oignons tranchés</i>
2	<i>c. à soupe de farine</i>
2	<i>pommes tranchées (sans pelure)</i>
1	<i>tasse de bouillon de poulet ou de boeuf</i>
...	<i>sel et poivre, thym, 1 feuille de laurier</i>

- Faire cuire sur la cuisinière (ou au four à 250°F), durant 1 ½ heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

CÔTELETTES DE PORC FARCIES

12	<i>petites côtelettes minces</i>
	<u>F A R C E</u>
¾	<i>lb de boeuf ou veau haché</i>
Un peu	<i>d'oignon haché</i>
1	<i>oeuf</i>
¼	<i>tasse de chapelure</i>
...	<i>sel et poivre</i>
...	<i>sel d'ail</i>

- Préparer la farce (ne pas la cuire)
- En mettre sur 6 côtelettes
- Couvrir chacune avec une des 6 autres côtelettes
- Faire tenir avec des cure-dents
- Saupoudrer de sel d'ail
- Placer dans une casserole avec ½ pouce d'eau
- Faire cuire au four à 250°F-300°F, durant 1 ½ heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

FARCE À LA DINDE CUITE (Rose-Anna) - très bonne

1	<i>lb de porc haché</i>
1	<i>oignon moyen</i>
2	<i>c. à table de beurre</i>
1	<i>tasse de céleri coupé fin</i>
½	<i>lb de champignons coupés fins</i>
1 ½	<i>tasse de bouillon de poulet ou de dinde</i>
1	<i>pincée de sel</i>
<i>Un peu</i>	<i>moins de poivre</i>
1 à 1 ½	<i>tasse de biscuits Soda non salés, écrasés</i>
2	<i>tasses de riz cuit</i>
½	<i>c. à thé d'épices à volaille</i>
1 ½	<i>tasse de dinde en cubes</i>

- Faire blondir l'oignon et le porc haché dans le beurre
- Cuire le céleri, les champignons dans le bouillon de poulet ou de dinde avec 1 pincée de sel et un peu moins de poivre, jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- Ajouter le mélange de viande cuite, les biscuits soda écrasés, le riz cuit et les épices
- Ajouter les cubes de dinde
- Ajouter du bouillon si c'est trop sec.

P.S. On peut mettre la viande brune si désiré.

FESSE DE PORC D'ANNE-MARIE

1	<i>tranche de fesse de porc de 1 ½ à 2 pouces d'épaisseur (faire préparer par le boucher et ouverte assez grande sur l'épaisseur pour pouvoir la farcir)</i>
---	--

F A R C E :

1 ½	<i>lb de boeuf et veau haché</i>
1	<i>petit oignon</i>
...	<i>sel et poivre</i>

- Faire cuire au four à 300°F au moins, durant 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

FÈVES AU LARD D'ANTAN

2	<i>tasses de fèves</i>
6	<i>tasses d'eau</i>
1	<i>c. à table de moutarde sèche</i>
¼	<i>c. à thé de poivre</i>
1	<i>c. à table de sel</i>
1	<i>gros oignon haché</i>
¼	<i>tasse de cassonade tassée</i>
¼	<i>tasse de mélasse</i>
½	<i>tasse de ketchup</i>
3	<i>c. à table de lard salé haché</i>

- Laver et faire tremper les fèves la veille
- Le lendemain, ajouter tous les autres ingrédients à l'eau de trempage
- Cuire au four à 250°F à 300°F, durant 10 à 12 heures.

FUSILLIS AU POULET

2	<i>tasses de fusillis</i>
¼	<i>tasse d'huile végétale</i>
1	<i>gousse d'ail hachée finement (facultatif)</i>
1	<i>gros oignon en quartiers</i>
¼	<i>lb de champignons frais tranchés</i>
½	<i>piment vert (doux) coupé en languettes</i>
½	<i>piment rouge (doux) coupé en languettes</i>
1	<i>tasse de céleri coupé en biseaux</i>
1 ½	<i>tasse de poulet cuit, coupé en dés</i>
2	<i>c. à table de sauce Soya</i>
1	<i>c. à thé de sucre</i>
1	<i>pincée de poivre</i>
½	<i>tasse d'eau</i>

- Cuire les fusillis selon le mode de cuisson
- Égoutter et rincer à l'eau froide
- Entretemps, chauffer l'huile dans un wok ou un grand poêlon à frire

- Faire revenir l'ail quelques secondes
- Ajouter les légumes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 6 à 8 minutes
- Ajouter le poulet, la sauce Soya, le sucre, le poivre et l'eau
- Porter à ébullition
- Ajouter les fusillis cuits, réchauffer en remuant
- Servir immédiatement.

JAMBON BOUILLI (Claire et Marcel)

1	<i>jambon</i>
1	<i>feuille de laurier</i>
8	<i>grains de poivre</i>
4	<i>clous de girofle</i>
2	<i>oignons en morceaux</i>
1	<i>carotte en morceaux</i>
1	<i>bouquet de feuilles de céleri</i>
1	<i>c. à table de moutarde sèche</i>
½	<i>tasse de mélasse ou de sirop de maïs</i>

- Placer le jambon dans une marmite d'eau bouillante
- Ajouter les autres ingrédients
- Couvrir et laisser mijoter 15 minutes par livre de jambon
- Laisser tiédir dans son eau
- Retirer de l'eau, enlever la couenne

... *tranches d'ananas*

- Mettre les tranches d'ananas sur le dessus
- Si désiré, faire la sauce :

... *cassonade*
 ... *clou de girofle en poudre*
 ... *jus d'ananas*

- La verser sur le jambon
- Mettre au four quelques minutes.

OMELETTE AU FOUR D'ANNE-MARIE

8 *blancs d'oeufs battus*
8 *jaunes d'oeufs*
1 ½ *tasse de lait*
4 *c. à soupe de farine*
1 *c. à thé de poudre à pâte*
... *sel et poivre au goût*

- Mélanger tous les ingrédients au mélangeur
- Cuire au four à 400°F, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.

PAIN DE VIANDE (Simone)

2 *lbs de boeuf haché*
1 *oeuf battu*
1 *bte de crème de céleri*
½ *tasse de chapelure*
½ *tasse d'oignon haché*
½ *piment vert (doux) haché*
1 *c. à soupe de sauce Worcestershire*
... *Sel et poivre*

- Mélanger tous les ingrédients
- Cuire au four à 350°F, durant 1 ¼ heure.

PÂTÉ AU POULET OU À LA DINDE

2 *croûtes à pâté*
2 *c. à table de beurre ou margarine*
¼ *tasse de piment vert (doux) haché fin*
½ *tasse d'oignon haché fin*
2 *tasses de poulet ou dinde cuit(e) en cubes ou tranché(e)*
1 *bte de 10 onces de crème de céleri ou de champignons*
¾ *tasse de légumes en dés cuits égouttés (ou macédoine)*
½ *c. à thé de sel*
... *poivre*

- Faire sauter l'oignon et le piment jusqu'à ce qu'ils soient tendres (pas brunis)
- Ajouter la crème de céleri (ou de champignons), les légumes, le poulet, le sel et le poivre, puis refroidir
- Verser sur une croûte à pâté dans une assiette à tarte de 10 pouces (ou petites croûtes pour assiettes de 3-1/2 pouces)
- Couvrir de la 2^e croûte et faire des trous dessus
- Cuire au four à 425°F, durant 20 à 25 minutes, jusqu'à bien cuit et doré.

PÂTÉ MEXICAIN (2 pâtés)

- 1 *lb de porc haché*
- 1 *lb de boeuf haché*
- 2 *petits oignons hachés finement*
- ½ *tasse de ketchup « Heinz »*
- ½ *tasse de relish*
- ½ *tasse de sauce Chili*
- ½ *tasse de piment vert (doux) haché finement*
- ... *sel et poivre*
- ... *un peu de beurre*
- ... *fromage Mozzarella râpé*

- Faire cuire le porc, le boeuf et les oignons dans un peu de beurre environ ½ heure
- Égoutter le gras
- Ajouter le reste des ingrédients, sauf le fromage et faire mijoter 5 minutes
- Mettre dans une croûte à tarte : la préparation et environ ¼ po. de fromage râpé sur le dessus
- Mettre la 2^e croûte
- Cuire au four à 350°F, 30 minutes.

P.S. On peut congeler avant de cuire.

PÂTÉ RENVERSÉ À LA VIANDE

2	<i>c. à table d'huile « Mazola »</i>
½	<i>lb de boeuf haché</i>
2	<i>c. à table d'oignon haché</i>
1 ½	<i>tasse de légumes assortis cuits (ou macédoine en bte)</i>
½	<i>tasse de bouillon de légumes</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
...	<i>pincée de poivre</i>
½	<i>tasse ketchup</i>
1	<i>recette de Pâte à biscuits "Rapides et sûrs"</i>

- Chauffer l'huile, y brunir la viande et les oignons
- Ajouter les légumes, le bouillon, le sel, le poivre, le ketchup et mélanger
- Préparer la pâte « Rapides et sûrs »:

2	<i>tasses de farine tout usage tamisée</i>
4	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
1/3	<i>tasse d'huile « Mazola »</i>
¾	<i>tasse de lait</i>

- Mélanger les ingrédients secs
- Mélanger l'huile avec le lait
- Combiner les 2 mélanges (sec et liquide)
- Placer sur une feuille de papier ciré et pétrir 10 fois
- Étendre la pâte pour la grandeur du plat et placer sur le mélange de viande
- Cuire au four à 425°F, durant 25 minutes.

PETITS PAINS FARCIS (Simone) - environ 4 douzaines

1 *lb de porc haché maigre*
1 *lb de veau haché maigre*
1 *bte de soupe de crème de céleri ou de champignons*
1 *oignon haché*
1 *c. à soupe de sauce Worcestershire*
1 *c. à thé de moutarde sèche*
2 *gousses d'ail émincées*
... *sel et poivre au goût*
... *sacs de petits pains à salade*

- Cuire à feu doux, avec couvercle, durant ½ à ¾ heure
- Farcir les pains à salade et les placer sur une plaque à biscuits
- Mettre au four à 350°F, durant 10 minutes (20 minutes s'ils ont été congelés)
- Servir chauds.

POITRINES ET CUISSES DE POULET

2 *poitrines dégraissées*
2 *cuisse dégraissées*
1 *oignon tranché*
... *sel et poivre*
Un peu d'eau dans le plat

- Faire cuire au four à 250°F à 300 °F, durant 2 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

QUICHE (Francine Marchand)

QUICHE DE BASE DE 9 POUCES

1	<i>fond de pâte brisée non cuite et piquée un peu partout avec une fourchette</i>
3	<i>oeufs</i>
2/3	<i>tasse de crème 15 %</i>
5	<i>c. à soupe de fromage gruyère râpé</i>
1	<i>tasse environ de cubes de jambon</i>
...	<i>sel, poivre et persil frais haché</i>

- Cuire à blanc le fond de pâte brisée au four à 400°F, durant 10 minutes (pâte restera donc toujours croustillante)
- Dans un bol, battre ensemble les oeufs, la crème, le sel, le poivre, le persil et le fromage
- Dans la croûte refroidie, on peut faire des variantes, en plaçant sur la pâte, soit du jambon, du poulet, du crabe, des poivrons doux, des brocolis ou des oignons
- Verser ensuite le mélange aux oeufs
- Cuire au four à 400°F, durant 10 minutes, puis réduire la température à 375°F, pour encore 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau pointu piquée au centre en ressorte propre.

P.S. Pour les garnitures, les oignons peuvent être revenus quelques minutes dans le beurre.

Des morceaux de brocoli, de chou-fleur, de choux de Bruxelles, de piments (doux) seraient blanchis.

Du bacon sera légèrement doré.

Autres ajouts possibles : crevettes cuites, saucisses cuites en morceaux, saumon émietté, pétoncles cuites, épinards, etc.

Vous pouvez remplacer le fromage gruyère par de l'emmenthal ou faire un mélange des deux. Le cheddar et le colby sont aussi très bons.

On peut congeler la quiche.

RENVERSÉ AU POULET OU À LA DINDE - 8 à 10 portions

PÂTE SAVOUREUSE pour le dessus seulement

2	tasses de farine à tout usage tamisée
4	c. à thé de poudre à pâte
1	c. à thé de sel
2	c. à thé de graines de céleri
1	c. à thé de paprika (facultatif)
½	c. à thé de sauge
¼	tasse de graisse végétale
¾	tasse de lait (environ)

- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel
- Ajouter les graines de céleri, le paprika, la sauge et mélanger
- Ajouter la graisse végétale et la couper finement
- Ajouter suffisamment de lait pour obtenir une pâte souple et gonflée, facile à manier et à rouler; ne brasser qu'à la fourchette
- Rouler la pâte en une croûte de ½ pouce d'épaisseur
- La tailler avec un emporte-pièce à biscuits ou en faire des pointes pour couvrir le pâté au poulet

PRÉPARATION DE LA VIANDE

2 à 3	tasses de poulet ou dinde cuit(e), en morceaux
¼	tasse de graisse de poulet ou de beurre
½	tasse de pois verts
1	tasse de champignons frais tranchés
¼ à ½	tasse de piment vert (doux) haché
¼	tasse de farine
1 ½	c. à thé de sel
¼	c. à thé de poivre
2	tasses de bouillon de poulet ou de dinde
1	tasse de crème légère
½ à 1	tasse de carottes cuites, en tranches
½	tasse de céleri cuit, en fines tranches
1	oignon moyen, cuit et coupé fin

- Faire fondre la graisse de poulet ou le beurre

- Ajouter les champignons et le piment vert, puis cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- Saupoudrer de farine, de sel et de poivre, puis laisser bouillonner un peu
- Retirer du feu et ajouter le bouillon de poulet et la crème d'un seul coup
- Bien mélanger et cuire à feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse
- Retirer du feu et ajouter les légumes cuits et le poulet

FINITION

- ... *bacon cuit en morceaux (facultatif)*
- ... *oeufs cuits durs et en tranches (facultatif)*
- ... *lait pour badigeonner la pâte*

- Mettre les morceaux de bacon dans un plat beurré de 3 pintes allant au four
- Recouvrir des tranches d'oeufs
- Verser ensuite le mélange au poulet
- Étendre la croûte de pâte savoureuse sur le dessus du plat
- Badigeonner avec du lait
- Faire cuire au four à 425°F, durant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien cuite, que la préparation soit bien chaude et la sauce bouillante.

RÔTI DE VEAU

- 2 *lbs de veau, ou plus*
- 2 *côtelettes de porc*
- 1 *oignon*
- ... *sel et poivre*
- Un peu d'eau dans le plat*

- Couvrir et faire cuire au four à 250°F à 300 °F, durant 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

SAUCE À SPAGHETTI ITALIEN

¼	<i>tasse d'huile végétale</i>
1	<i>lb de boeuf haché</i>
1	<i>lb de porc haché</i>
2	<i>boîtes de tomates (10 onces / 284 ml)</i>
1	<i>oignon haché</i>
2	<i>c. à thé d'épices mélangées</i>
¼	<i>c. à thé de poivre rouge</i>
6	<i>clous de girofle</i>
2	<i>gousses d'ail hachées finement</i>
1	<i>bte de pâte de tomates (ou moins, au goût)</i>

- Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile
- Y ajouter la viande et cuire quelques minutes
- Ajouter les tomates et les épices
- Cuire 2 heures
- Ajouter la pâte de tomates et cuire 1 heure de plus.

SAUCE À SPAGHETTI ITALIEN (Georges)

½	<i>lb de lard salé ou d'huile</i>
2	<i>oignons</i>
4	<i>gousses d'ail</i>
2	<i>lbs de boeuf haché</i>
1	<i>grosse boîte de tomates (28 onces / 796 ml)</i>
1	<i>bte de soupe aux tomates</i>
2	<i>btes de pâte de tomates</i>
2 à 3	<i>branches de céleri</i>
½	<i>piment vert (doux)</i>
...	<i>épices au goût</i>

- Cuire le lard salé, le retirer et l'émietter
- Précuire les légumes dans le gras du lard salé ou dans l'huile selon le choix, pendant 15 à 20 minutes
- Ajouter la viande ainsi que tous les autres ingrédients, incluant le lard salé émietté
- Faire mijoter pendant un minimum d'une heure.

SAUCISSES DE PORC AUX TOMATES (Claire et Marcel)

2 *lbs de saucisses*
1 *bte de tomates en dés (28 onces / 796 ml)*
1 *tasse de jus de légumes*
... *carottes et céleri en morceaux*
... *oignon en morceaux (facultatif)*

- Faire rôtir les saucisses dans un poêlon
- Les déposer dans un chaudron ou cocotte allant au four
- Ajouter les autres ingrédients
- Couvrir et laisser mijoter à 325°F, durant 1 ½ heure environ.

TOURTIÈRES (4 pâtés)

2 *lbs de boeuf haché*
1 *lb de porc haché*
1 *petit oignon haché fin*
1 *pomme de terre cuite, pilée*
... *sel et poivre au goût*
¾ *c. à thé de cannelle*
¼ *c. à thé de clou de girofle*

- Faire cuire (sans la cannelle et clou)
- Ajouter les épices seulement lorsque c'est cuit et tiédi.

CRETONS

CRETONS

2	<i>lbs de graisse de panne de porc (demander au boucher)</i>
2	<i>lbs de porc haché</i>
2	<i>oignons moyens hachés finement</i>
2	<i>feuilles de laurier</i>
4	<i>gousses d'ail (au goût)</i>
...	<i>sel et poivre au goût</i>
...	<i>cannelle et clou de girofle au goût</i>

- Enlever la peau de panne et le couper en morceaux
- Le faire fondre, l'égoutter et l'écraser à la fourchette lorsqu'il est tiédi
- Cuire dans un autre poêlon le porc et les oignons
- Ajouter la graisse de panne écrasée
- Épicer et refroidir.

CRETONS (Claire et Marcel)

1	<i>lb de porc haché</i>
½	<i>oignon espagnol haché</i>
2	<i>c. à table d'huile</i>
1	<i>gousse d'ail hachée</i>
1/8	<i>c. à thé de cannelle</i>
1/8	<i>c. à thé de muscade</i>
1	<i>tasse de lait</i>
½	<i>tasse de mie de pain</i>
...	<i>sel et poivre au goût</i>

- Faire revenir oignon et ail dans l'huile
- Ajouter les autres ingrédients
- Cuire dans un chaudron durant 1 heure environ, avec couvercle
- Enlever le couvercle en terminant la cuisson pour diminuer le liquide
- Dégraisser, écraser au pilon, mettre dans les contenants.

SALADES, LÉGUMES ET SAUCES

HARICOTS CUIITS TENDRES

... *haricots jaunes ou verts*
... *beurre*
... *graisse*
... *sel et poivre*

- Dans un gros chaudron d'eau bouillante, cuire les haricots jusqu'à ramollis
- Vider l'eau bouillante
- Remettre un peu d'eau chaude dans le fond
- Ajouter le beurre, la graisse, le sel et le poivre
- Cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres en brassant et tournant les haricots délicatement pour ne pas trop les briser, environ 1 ½ à 2 heures
- Surveiller constamment pour qu'il ne manque pas d'eau durant la cuisson.

SALADE DE CHOU

2 *tasses de chou coupé finement*
¼ *tasse de piment vert (doux) coupé finement*
¼ *d'un petit oignon coupé très finement*
¼ *tasse de Salad Dressing (sauce à salade)*
¼ *c. à thé de sel*
1 *c. à thé de sucre*

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE (grosse recette)

1	<i>chou moyen</i>
1	<i>oignon haché fin</i>
2	<i>branches de céleri haché fin</i>
1	<i>tasse de relish</i>
1	<i>tasse de mayonnaise</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de vinaigre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de lait ou crème</i>
...	<i>sel et poivre au goût</i>

- Mélanger tous les ingrédients
- Réfrigérer une heure avant de servir.

SAUCE À LA DINDE

6	<i>tasses de bouillon de dinde</i>
...	<i>farine blanche et farine grillée</i>
1	<i>c. à table de sauce hot-chicken en poudre</i>
...	<i>sel et poivre au goût</i>

SAUCE AUX OEUFS À LA COQUE

1	<i>recette sauce béchamel (voir recette suivante)</i>
4	<i>oeufs cuits à la coque, coupés en morceaux</i>
...	<i>sel et poivre</i>
2	<i>tranches de pain rôties au grille-pain</i>

- Faire la sauce béchamel
- Y ajouter les morceaux d'oeuf, sel et poivre
- Déposer le mélange sur les rôties.

SAUCE BÉCHAMEL

2	<i>c. à table de beurre</i>
2	<i>c. à table de farine</i>
1	<i>tasse de lait</i>
1	<i>petit oignon</i>
¼	<i>c. à thé de sel</i>

- Préparer un roux blanc en mélangeant ensemble le beurre fondu et la farine, puis réserver
- Faire chauffer le lait avec l'oignon et le sel, retirer l'oignon
- Verser graduellement le lait bouillant sur le roux blanc
- Refroidir en brassant continuellement
- Cuire pendant 10 à 15 minutes à feu doux
- Passer au tamis et utiliser immédiatement ou réserver au frais et réchauffer au bain-marie ou au four micro-ondes au moment de servir.

SAUCE TREMPETTE POUR LÉGUMES CRUS OU POUR FRUITS DE MER (Claire)

1 ½	<i>portion de Miracle Whip</i>
1 ½	<i>portion de sauce chili</i>
1 ½	<i>portion de sauce cocktail pour fruits de mer</i>
1	<i>c. à thé de cognac ou brandy (facultatif)</i>
½	<i>c. à thé de graines de pavot</i>

P.S. : Peut aussi servir de sauce à salade.

D E S S E R T S

BARRES AUX FRUITS

1 ½	<i>tasse de farine tout usage tamisée</i>
¼	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de noix hachées</i>
2	<i>tasses de fruits confits hachés</i>
3	<i>oeufs non battus</i>
1	<i>tasse de sirop de maïs « Crown Brand »</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
½	<i>tasse d'huile « Mazola »</i>
...	<i>sucre à glacer comme garniture, si désiré</i>

- Tamiser ensemble les 4 premiers ingrédients
- Mélanger les noix et les fruits avec 1/3 tasse de ces ingrédients
- Casser les oeufs dans un bol, battre légèrement
- Y ajouter le sirop, la vanille, l'huile et bien mélanger
- Incorporer les noix et les fruits, bien mélanger
- Ajouter le reste des ingrédients secs tamisés
- Mettre sur une plaque graissée de 10 ½ po. x 15 ½ po.
- Cuire au four à 350°F, 30 à 35 minutes
- Refroidir et couper en 40 barres
- Saupoudrer de sucre à glacer, si désiré.

BÂTONNETS AUX PACANES

1	<i>tasse de cassonade <u>blonde</u></i>
1	<i>tasse de beurre ramolli</i>
1	<i>oeuf</i>
½	<i>c. à thé de vanille</i>
2	<i>tasses de farine tamisée</i>
1	<i>oeuf bien battu</i>
½	<i>tasse de cassonade <u>blonde</u></i>
1	<i>tasse de pacanes grossièrement hachées</i>
½	<i>tasse de cassonade <u>foncée</u></i>

- Mélanger la cassonade blonde et le beurre ramolli
- Ajouter l'oeuf et la vanille et mélanger
- Ajouter la farine et bien mélanger
- Étendre la pâte sur une plaque à biscuits 10 po. x 15 po.
- Badigeonner avec l'oeuf battu
- Mélanger la cassonade blonde, les pacanes et la cassonade foncée et étendre sur la pâte
- Cuire au four à 350°F, durant 20 à 25 minutes.

BEIGNES (Anne-Marie)

6	<i>c. à table de graisse</i>
2 ½	<i>tasses de sucre</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
3	<i>tasses de lait et crème (1 ½ lait et 1 ½ crème)</i>
4	<i>oeufs</i>
½	<i>c. à thé de muscade</i>
½	<i>c. à thé de poudre à pâte par tasse de farine</i>
3 à 4	<i>tasses de farine tout usage, environ pour épaissir</i>

- Mélanger et ajouter la farine pour faire la pâte
- Abaisser la pâte à ¼ po. d'épaisseur
- Découper à l'emporte pièce
- Cuire à grande friture dans un grand chaudron d'huile.

BEIGNES (Soeur Chevrier)

½	<i>tasse de beurre</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
3	<i>oeufs (1 à la fois)</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
¼	<i>c. à thé de muscade</i>
½	<i>tasse de crème 15%</i>
½	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
5	<i>tasses de farine</i>
2	<i>c. à table de poudre à pâte</i>
1	<i>bouteille d'huile pour la cuisson</i>
...	<i>sucre à glacer comme garniture</i>

- Mélanger le tout, sauf l'huile et le sucre à glacer
- Abaisser la pâte à ¼ po. d'épaisseur
- Découper à l'emporte pièce
- Cuire à grande friture dans un grand chaudron d'huile
- Saupoudrer les beignes de sucre à glacer.

BEIGNES À L'ORANGE (Claire)

6	<i>c. à soupe de beurre fondu</i>
2	<i>tasses de sucre</i>
2	<i>oeufs et 4 jaunes d'oeufs</i>
2	<i>tasses de lait</i>
7	<i>tasses de farine, environ</i>
8	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
2	<i>c. à thé de sel</i>
2	<i>c. à thé de muscade</i>
4	<i>c. à table de zeste d'orange</i>
...	<i>gelée d'abricot (facultatif)</i>
...	<i>amandes en morceaux (facultatif)</i>

- Battre les oeufs avec le sucre et le lait
- Ajouter le beurre fondu et refroidi, la vanille, la muscade et le zeste d'orange

- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel, puis incorporer au premier mélange
- Pétrir la pâte et l'abaisser à ¼ pouce d'épaisseur
- Découper à l'emporte pièce et cuire à grande friture
- Au sortir, badigeonner de gelée d'abricots et rouler dans les amandes (facultatif).

BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES

7	<i>c. à soupe de beurre ou margarine</i>
½	<i>tasse de sucre</i>
½	<i>tasse de cassonade</i>
½	<i>tasse de beurre d'arachides</i>
1	<i>oeuf</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
2	<i>tasses de farine</i>
1 ½	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
½	<i>c. à thé de sel</i>

- Mélanger le tout
- Disposer sur une tôle à biscuits
- Cuire au four à 350°F, durant 10 à 15 minutes
- Couper en biscuits.

BISCUITS AU SUCRE

2 ½	<i>tasses de farine tout usage tamisée</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
¾	<i>c. à thé de sel</i>
¾	<i>tasse d'huile « Mazola » (ou de graisse ou margarine)</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
2	<i>oeufs non battus</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>

- Mélanger le tout
- Disposer sur une tôle à biscuits
- Cuire au four à 375°F, durant 10 à 12 minutes
- Couper en biscuits.

BISCUITS AUX CAROTTES (Soeur Angèle)

1	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>oeuf</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
1	<i>tasse de carottes cuites écrasées</i>
2 $\frac{1}{2}$	<i>tasses de farine</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>

- Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à crémeux
- Incorporer l'oeuf, l'essence et les carottes
- Mélanger la farine, la poudre à pâte, puis incorporer ces ingrédients secs au mélange de beurre
- Bien mélanger la pâte et dresser sur une plaque à biscuits à raison de 2 c. à table combles par biscuit
- Cuire au four à 350°F durant 15 à 20 minutes.

GLAÇAGE À L'ORANGE

1	<i>tasse de sucre à glacer</i>
1	<i>c. à table de beurre</i>
4	<i>c. à thé de jus d'orange</i>
...	<i>quelques gouttes d'eau</i>
...	<i>zeste d'une orange</i>

- Mélanger le tout et glacer les biscuits encore chauds.

BISCUITS MAGIQUES AUX CONFITURES

6	<i>c. à table de beurre ramolli</i>
2	<i>c. à table de sucre</i>
½	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>oeuf battu</i>
2	<i>tasses de farine à pâtisserie</i> <i>(ou 1 ¾ tasse de farine à tout usage tamisée)</i>
3 ½	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
¼	<i>c. à thé de cannelle mélangée à 1 c. à table de sucre</i>
1/3	<i>tasse environ de lait</i>
...	<i>confitures épaisses aux framboises</i>

- Tamiser ensemble 2 fois la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre
- Incorporer le beurre en le coupant fin
- Combiner l'oeuf et le lait
- Faire une fontaine dans le mélange de farine, verser le liquide, puis mêler légèrement, ajoutant du lait si nécessaire pour faire une pâte molle
- Pétrir durant 10 secondes sur une planche enfarinée; abaisser la pâte à ½ po. d'épaisseur et découper en biscuits
- Disposer sur une lèchefrite graissée, faire un creux dans chaque biscuit, badigeonner le centre de lait et parsemer du mélange de cannelle et de 1 c. à table de sucre
- Remplir chaque creux de confitures
- Cuire à 425°F, durant 12 minutes
- Ajouter encore un peu de confitures.

BISCUITS MERINGUÉS

<i>½</i>	<i>tasse de graisse ou margarine (ou ¼ beurre et ¼ graisse)</i>
<i>¼</i>	<i>tasse de cassonade</i>
<i>1</i>	<i>jaune d'oeuf</i>
<i>¼</i>	<i>c. à thé d'essence aux amandes</i>
<i>1</i>	<i>pincée de sel (1/8 c. à thé)</i>
<i>1</i>	<i>tasse de farine</i>
<i>1</i>	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>

GARNITURE

<i>...</i>	<i>confiture pour garnir</i>
<i>1</i>	<i>blanc d'oeuf</i>
<i>...</i>	<i>sucre à glacer</i>
<i>...</i>	<i>amandes râpées (facultatif)</i>

- Mélanger le tout, sauf la garniture et faire un rouleau avec la pâte et réfrigérer
- Couper en morceaux et faire des boules et les creuser avec le doigt
- Cuire au four à 400°F, durant 8 à 10 minutes
- En les sortant du four, refaire le trou creux sur chaque biscuit et mettre de la confiture au centre
- Battre le blanc d'oeuf avec un peu de sucre à glacer et mettre sur les biscuits
- Parsemer d'un peu d'amandes râpées
- Remettre au four à 350°F pour faire dorer la meringue.

BISCUITS NAPOLITAINS 3 COULEURS (à NOËL)

2 ¼	<i>tasses de farine tout usage pré-tamisée</i>
½	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1/8	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de beurre ou de margarine</i>
¾	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>oeuf</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
¼	<i>tasse de cerises confites rouges, hachées</i>
¼	<i>tasse de cerises confites vertes, hachées</i>
...	<i>colorant à gâteau rouge</i>
...	<i>colorant à gâteau vert</i>

- Mesurer la farine (déjà pré-tamisée), la poudre à pâte et le sel. Mélanger parfaitement et réserver sur un papier ciré
- Défaire en crème le beurre, le sucre, l'oeuf et la vanille. Ajouter graduellement les ingrédients secs. Bien mélanger après chaque addition
- Diviser la pâte en 3 portions égales. Mettre 1 portion de côté pour utiliser telle quelle (couleur nature). Ajouter les cerises rouges à la 2e portion ainsi que quelques gouttes de colorant rouge. Ajouter les cerises vertes à la 3e portion ainsi que quelques gouttes de colorant vert. Réfrigérer la pâte 1 heure avant de l'utiliser
- Façonner chaque portion en un rectangle de 12 pouces x 2 po. X 1/2 po. d'épaisseur. Superposer les trois rectangles en plaçant le rose au milieu. Réfrigérer 1-1/2 à 2 heures ou jusqu'à suffisamment ferme pour trancher
- Couper en tranches de 1/8 po. d'épaisseur avec un couteau bien affilé. Déposer sur des plaques à biscuits non graissées
- Cuire au four à 350°F (four modéré), 10 à 12 minutes
- Refroidir légèrement avant de retirer des plaques.

BISCUITS ROULÉS AUX DATTES

PÂTE

<i>2/3</i>	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
<i>1 1/4</i>	<i>tasse de cassonade</i>
<i>2</i>	<i>oeufs battus</i>
<i>2 2/3</i>	<i>tasses de farine</i>
<i>1/2</i>	<i>c. à thé de soda</i>
<i>1/4</i>	<i>c. à thé de sel</i>
<i>1/4</i>	<i>c. à thé d'essence de vanille</i>
<i>1/2</i>	<i>tasse de noix hachées</i>

GARNITURE AUX DATTES

<i>1 1/2</i>	<i>tasse de dattes dénoyautées coupées en deux</i>
<i>2/3</i>	<i>tasse d'eau</i>
<i>2/3</i>	<i>tasse de sucre (facultatif)</i>

- Faire cuire la garniture aux dattes et réserver
- Défaire le beurre en crème
- Y ajouter le sucre et bien mélanger
- Ajouter les oeufs et mélanger
- Ajouter les ingrédients secs tamisés
- Diviser le mélange de pâte en deux
- Rouler séparément pour faire deux rectangles d'environ 1/4 pouce d'épaisseur
- Étendre sur chacun la garniture aux dattes, faire deux rouleaux et les réfrigérer
- Couper en tranches de 1/4 pouce d'épaisseur et cuire sur plaque à biscuits au four à 350°F à 375°F, environ 15 minutes.

BISCUITS SANDWICHS AU CHOCOLAT

1 ½	tasse de farine à pâtisserie tamisée
2	c. à thé de poudre à pâte
½	c. à thé de soda
1	c. à thé de sel
½	tasse de cacao
½	tasse de graisse végétale ou margarine
1	tasse de sucre
2	oeufs légèrement battus
½	c. à thé de vanille
1	tasse de lait sûr ou autre

- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel et le cacao
- Défaire en crème la graisse ou la margarine et le sucre
- Y ajouter les oeufs et la vanille et bien mélanger
- Ajouter au mélange crémeux le lait en alternant avec les ingrédients secs
- Laisser tomber la pâte par petites cuillerées sur une plaque à biscuits graissée
- Cuire au four à 350°F, durant 12 à 14 minutes
- Pendant que les biscuits sont chauds, mettre en sandwich avec le glaçage à l'ancienne (ou autre).

BOUCHÉES AUX DATTES ET AU MIEL

2	oeufs
¾	tasse de miel
½	tasse de farine
1	c. à thé de poudre à pâte
¼	c. à thé de sel
½	tasse de céréales All Bran
1	tasse de dattes
½	tasse de noix hachées
...	sucre à glacer comme garniture

- Préparer la pâte et la mettre dans un moule 9 po. x 9 po.
- Cuire au four à 375°F, durant 25 à 35 minutes
- Saupoudrer de sucre à glacer et découper en barres.

BOULES AU BEURRE D'ARACHIDES - sans cuisson

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sucre</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de sirop de maïs</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de beurre d'arachides</i>
4	<i>tasses de céréales Corn Flakes</i>

- Chauffer ensemble le sucre et le sirop
- Ajouter le beurre d'arachides et les céréales Corn Flakes
- Bien mélanger
- Façonner en boules et servir.

BROWNIES

2	<i>oeufs</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
1	<i>tasse de cassonade</i>
1 $\frac{1}{4}$	<i>tasse de farine</i>
1	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
1 $\frac{1}{2}$	<i>tasse de brisures de chocolat</i>
1	<i>tasse d'amandes hachées</i>

- Battre 2 minutes les oeufs avec la vanille
- Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger
- Cuire au four à 350°F, dans un moule à gâteau de 9 po. x 9 po., durant 25 à 30 minutes.

BUNS (Albertine)

1	<i>enveloppe de levure</i>
1	<i>oeuf</i>
1	<i>c. à soupe de sel</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>tasse de raisins à tarte</i>
1	<i>chopine de lait ou d'eau tiède</i>
...	<i>beurre (gros comme un oeuf)</i>
...	<i>graisse (gros comme un oeuf)</i>

- Faire tremper la levure dans un peu d'eau tiède pendant 10 minutes
- Préparation comme du pain : mélanger tous les ingrédients
- Ajouter la farine pour faire une boule pas trop molle
- Laisser lever au double du volume
- Abaisser la pâte, la pétrir et laisser lever de nouveau
- Couper ensuite en petits morceaux, les pétrir, et placer dans des moules à muffins
- Laisser lever de nouveau
- Cuire au four à 410°F à 420°F, durant 15 à 20 minutes.

CARRÉS AU BEURRE D'ARACHIDES (Carmen)

MÉLANGE DU FOND

1	<i>tasse de beurre d'arachides</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sirop de maïs</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de cassonade</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
3	<i>tasses de céréales Kellogg Rice Krispies ou Corn Flakes</i>
...	<i>brisures de chocolat ou carrés semi-sucrés fondus, comme garniture, si désiré (ou simplement du Nutella)</i>

- Mélanger le beurre d'arachides, le sirop de maïs, la cassonade et la vanille dans un chaudron
- Faire cuire à feu doux, en brassant, jusqu'à ce que ce soit fondu et bien mélangé
- Retirer du feu, incorporer les céréales et remuer pour bien les enrober du mélange au beurre d'arachides

- Presser dans un plat légèrement graissé de 8 po. carré
- Réfrigérer 1 heure et couper en carrés
- Si désiré, glacer de chocolat fondu.

CARRÉS AUX DATTES

GARNITURE AUX DATTES

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | <i>paquet de dattes</i> |
| ½ | <i>tasse de cassonade</i> |
| 1 | <i>tasse d'eau chaude</i> |

MÉLANGE DE PÂTE

- | | |
|-----|---------------------------|
| ½ | <i>tasse de beurre</i> |
| 1 | <i>tasse de cassonade</i> |
| ½ | <i>c. à thé de sel</i> |
| 1 ½ | <i>tasse de farine</i> |
| ½ | <i>c. à thé de soda</i> |
| 1 ½ | <i>tasse de gruau cru</i> |

- Faire cuire la garniture aux dattes, laisser refroidir
- Préparer le mélange de pâte et en étendre la moitié dans une casserole 8 x 12 po. bien beurrée, et la presser légèrement
- Étendre la garniture aux dattes refroidie
- Couvrir avec l'autre moitié du mélange de pâte et la presser légèrement
- Cuire au four à 375°F, 25 minutes.

CARRÉS AUX GUIMAUVES ET RICE KRISPIES

$\frac{1}{4}$	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
1	<i>emballage de 250 grammes de guimauves</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de vanille</i>
5	<i>tasses de céréales Rice Krispies, ou plus</i>

- Faire fondre le beurre dans un chaudron de 4 litres
- Ajouter les guimauves et faire fondre à feu doux en remuant constamment
- Retirer du feu et incorporer la vanille
- Ajouter les Rice Krispies et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées des guimauves fondues
- Verser le mélange dans un moule graissé de 13 x 9 po., et presser légèrement
- Laisser refroidir et découper en carrés.

CROUSTADE AUX POMMES

MÉLANGE DU FOND

4	<i>tasses de pommes en morceaux</i>
4	<i>c. à table de sucre</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de beurre</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de cassonade</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de cannelle</i>

MÉLANGE DU DESSUS

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de farine</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de gruau cru</i>
$\frac{1}{4}$	<i>c. à thé de sel</i>

- Étendre le mélange du fond dans une casserole à gratin
- Mélanger les ingrédients du dessus et étendre sur les pommes en tassant le tout
- Cuire au four à 350°F, environ 30 minutes.

GÂTEAU À DEUX PARTIES (Rose-Anna)

1^{RE} PARTIE

$\frac{1}{4}$	<i>tasse de beurre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sucre</i>
4	<i>jaunes d'oeufs battus</i>
4	<i>c. à soupe de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{4}$	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de farine à pâtisserie</i>

- Mélanger le tout, mettre dans une casserole 8 x 12 pouces (donnera un gâteau mince)
- Cuire À DEMI au four à 325°F à 350°F, durant 20 minutes

2^E PARTIE

4	<i>blancs d'oeufs battus en neige</i>
1	<i>tasse de sucre blanc</i>
$\frac{1}{4}$	<i>c. à thé de fécule de maïs</i>

- Au sortir du four du 1^{er} mélange, y verser le 2^e mélange
- Remettre au four pour cuire le blanc d'oeuf, à 325°F à 350°F, durant 10 minutes.

GÂTEAU À L'ÉRABLE

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de beurre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sucre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de sirop d'érable</i>
2	<i>oeufs</i>
3	<i>tasses de farine à pâtisserie</i>
3	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>

- Mélanger le tout, mettre dans 2 moules de 9 po. x 9 po. et cuire au four à 350°F, durant 30 à 40 minutes.

GÂTEAU À LA MÉLASSE (très bon)

½	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
½	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>tasse de mélasse</i>
2	<i>oeufs</i>
1	<i>tasse d'eau chaude</i>
2 ½	<i>tasses de farine</i>
1 ½	<i>c. à thé de soda</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>c. à thé de cannelle</i>
½	<i>c. à thé de gingembre</i>
1	<i>c. à thé de clou de girofle</i>

- Mélanger le tout, verser dans un moule à gâteau et cuire au four à 350°F, durant 30 à 40 min.

GÂTEAU AU BEURRE (École St-Simon)

1/3	<i>tasse de beurre ramolli</i>
1	<i>tasse de sucre blanc</i>
2	<i>oeufs</i>
1	<i>pincée de sel</i>
½	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
1 ¾ à 2	<i>tasses de farine à pâtisserie</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>

- Défaire en crème le beurre avec le sucre, le sel, les oeufs et la vanille
- Mélanger les ingrédients secs et les ajouter au premier mélange en alternant avec le lait
- Verser dans un moule à gâteau
- Cuire au four à 350°F, durant 30 à 40 min.

GÂTEAU AU CHOCOLAT DU DIMANCHE

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de graisse végétale ou margarine</i>
$1 \frac{1}{4}$	<i>ou $1 \frac{1}{2}$ tasse de sucre</i>
3	<i>jaunes d'oeufs</i>
3	<i>blancs d'oeufs battus</i>
1	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
$2 \frac{1}{2}$	<i>tasses de farine à pâtisserie</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
3	<i>carrés de chocolat non sucrés (fondus et tiédés)</i>

- Ramollir la graisse ou margarine, ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs un à la fois, le chocolat fondu, le lait, la vanille, les blancs d'oeufs battus
- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et mélanger
- Combiner au premier mélange
- Cuire au four dans 2 moules de 9 pouces, à 350°F, durant 30 à 40 minutes.

GÂTEAU AU CHOCOLAT « Nut loaf »

$1 \frac{1}{3}$	<i>tasse de farine à pâtisserie</i>
$\frac{3}{4}$	<i>c. à thé de soda</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
$\frac{1}{3}$	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
1	<i>oeuf battu</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de noix écrasées</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
$1 \frac{1}{2}$ à 2	<i>carrés de chocolat non sucré</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>

- Mélanger le tout
- Mettre cette pâte dans un moule carré 8 x 8 po. ou 9 x 13 po. et cuire à 350°F, durant 30 à 40 minutes.

GÂTEAU AU COCONUT (PAIN)

2	<i>tasses de farine à pâtisserie</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
½	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
2/3	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
3	<i>jaunes d'oeufs</i>
3	<i>blancs d'oeufs battus</i>
1/3	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
1	<i>tasse de coconut râpé</i>

- Mélanger le tout et cuire dans un moule à pain, au four à 350°F à 375°F, durant 30 minutes.

GÂTEAU AUX BANANES

¼	<i>tasse de graisse, ou de margarine, ou d'huile</i>
¾	<i>tasse de cassonade bien tassée</i>
¾	<i>c. à thé de sel</i>
¼	<i>tasse de babeurre ou de lait sûr</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
2	<i>jaunes d'oeufs</i>
2	<i>blancs d'oeufs</i>
¼	<i>tasse de babeurre ou de lait sûr</i>
1 ½	<i>farine à pâtisserie</i>
¾	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
¾	<i>c. à thé de soda</i>
¾	<i>tasse de purée de bananes bien mûres</i>
½	<i>tasse de noix hachées finement</i>
¼	<i>tasse de cassonade</i>

- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel
- Ajouter le ¾ de tasse de cassonade
- Ajouter l'huile, la purée de bananes, ¼ tasse de babeurre ou lait sûr et la vanille et battre vigoureusement pendant 1 minute

- Ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de babeurre ou lait sûr et les jaunes d'oeufs et battre pendant 1 autre minute
- Battre les blancs d'oeufs avec $\frac{1}{4}$ tasse de cassonade, en neige très ferme
- Incorporer les blancs à la pâte ainsi que les noix
- Verser dans un moule à gâteau de 9 pouces
- Cuire au four à 350°F, durant 40 minutes
- Si désiré, garnir d'un glaçage au beurre ou au fudge.

GÂTEAU AUX BISCUITS GRAHAM – CUIT (très bon)

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de graisse ou margarine</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>oeuf</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
2	<i>tasses de chapelure de biscuits Graham</i>
1	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1	<i>tasse de coconut râpé</i>

- Défaire la graisse ou margarine en crème avec le sucre et l'oeuf
- Mélanger les ingrédients secs et ajouter, en alternant, le lait et la vanille
- Continuer de brasser en ajoutant le coconut
- Verser dans un moule carré de 8 pouces, graissé
- Cuire au four à 350°F, durant 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus rebondisse quand on le touche légèrement au centre
- Laisser refroidir.

GÂTEAU AUX CAROTTES (Hélène)

1	<i>tasse d'huile « Crisco »</i>
2 ½	<i>tasses de sucre (ou moins)</i>
4	<i>oeufs</i>
2	<i>carottes crues, râpées finement</i>
½	<i>tasse de noix hachées enrobées de 2 c. à soupe de farine</i>
½	<i>c. à thé d'essence de citron</i>
3	<i>tasses de farine</i>
4	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1	<i>c. à thé de cannelle</i>
1	<i>c. à thé de soda</i>
½	<i>c. à thé de sel</i>

- Battre ensemble le sucre, les oeufs et l'huile
- Ajouter les autres ingrédients
- Verser dans un moule à gâteau non graissé
- Cuire au four à 350°F, durant 1 ½ heure ou moins.

GÂTEAU AUX RAISINS « SUN MAID »

¾	<i>tasse de beurre</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
½	<i>tasse de mélasse</i>
2	<i>oeufs</i>
1	<i>tasse de lait sûr</i>
1	<i>c. à thé de soda</i>
2 ½	<i>tasses de farine</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1 ½	<i>c. à thé de cannelle</i>
½	<i>c. à thé de clou de girofle</i>
½	<i>tasse d'amandes écrasées</i>
1 ½	<i>tasse de raisins à tarte</i>

- Mélanger le tout, verser dans un moule à gâteau et cuire au four à 350°F, durant 30 à 40 min.

GÂTEAU AUX ZUCCHINIS (Voir aussi Pain aux zucchini - excellent)

2 ½	tasses de farine
½	tasse de cacao
1 ½	c. à thé de soda
1 ½	c. à thé de poudre à pâte
1	c. à thé de sel
2	c. à thé de cannelle
¾	tasse d'huile végétale
1	tasse de cassonade
1	tasse de sucre blanc
2	c. à thé de vanille
½	tasse de lait
3	oeufs
3	c. à thé de zeste d'orange (facultatif)
1	tasse de noix hachées
2	tasses de zucchini râpés

- Mélanger le tout, verser dans un moule à gâteau et cuire au four à 350°F, durant 45 à 55 min.

GÂTEAU BLANC ÉCONOMIQUE – 3 COULEURS SI DÉSIRÉ

3	tasses de farine
4	c. à thé de poudre à pâte
¼	c. à thé de sel
1 ⅔	tasse de sucre
½	tasse de beurre ou margarine
3	oeufs
1 ¼	tasse de lait
1	c. à thé de vanille

- Ramollir le beurre
- Ajouter en mélangeant le sel, le sucre et les oeufs, un à la fois
- Ajouter la vanille et le lait en alternant avec la farine
- Pour 3 couleurs, séparer la pâte en trois, conserver le 1/3 tel quel, ajouter du cacao à un autre 1/3 et du colorant à gâteau rouge jusqu'à obtention d'un beau rose au dernier 1/3

- Mettre dans 2 moules ronds à gâteau la moitié de chaque couleur et promener la lame de couteau pour marbrer légèrement ou laisser tel quel
- Cuire au four à 350°F, durant 30 à 40 minutes.

GÂTEAU ÉPONGE

- 4 *blancs d'oeufs battus en neige*
- 4 *jaunes d'oeufs*
- 1 *c. à thé de vinaigre*
- 1 *c. à thé de vanille*
- 1 *tasse de sucre*
- 1 *pincée de sel*
- 1 *tasse de farine à pâtisserie*
- 1 *c. à thé de poudre à pâte*

- Battre les blancs d'oeufs en neige, ajouter le sucre jusqu'à bien fondu
- Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs, le vinaigre et l'essence
- Ajouter les blancs aux jaunes
- Ajouter les ingrédients secs
- Mélanger et mettre dans un moule haut et rond, à cheminée
- Cuire au four à 350°F, environ 30 minutes.

GÂTEAU FÔRET NOIRE (Francine Marchand)

- 1 *recette de gâteau au chocolat cuite dans 3 moules de 9 po. et les congeler*
- 2 *btes de cerises Bing dénoyautées (en réserver 12 pour décoration et $\frac{3}{4}$ tasse du jus pour sirop)*
- 2 *yogourts fermes aux fraises, de 125 ml chacun*

SIROP AU KIRSH

- $\frac{3}{4}$ *tasse de jus de cerises Bing*
- 2 *c. à soupe ou plus de Kirsch (facultatif)*
- 1 *c. à soupe de sucre*

- Préparer le sirop au Kirsch et laisser refroidir
- Fouetter la crème jusqu'à formation de pics fermes
- ASSEMBLAGE :
 - 1er étage du gâteau congelé
 - Mouiller avec $\frac{1}{3}$ du sirop
 - Étendre 1 yogourt
 - Disposer la moitié des cerises
 - 2e étage du gâteau
 - Mouiller avec $\frac{1}{3}$ du sirop
 - Étendre le 2e yogourt
 - Disposer le reste des cerises
 - 3e étage du gâteau
 - Mouiller avec le reste du sirop

DÉCORATION

- 1 *tasse de crème à fouetter 35 %*
- 12 *cerises Bing déjà réservées*
- 1 *tablette de chocolat râpé*

- Fouetter la crème jusqu'à formation de pics fermes
- Glacer le dessus et le tour avec la crème fouettée
- Disposer le chocolat râpé et les 12 cerises.

GÂTEAU FROID AU CHOCOLAT ET BISCUITS WAFERS DE CHRISTIE - (très bon)

2	<i>tasses de miettes de biscuits</i>
1	<i>tasse de noix écrasées</i>
½	<i>tasse de beurre ou margarine</i>
1	<i>tasse de sucre à glacer</i>
3	<i>jaunes d'oeufs battus</i>
1 ½	<i>carré de chocolat non sucré, fondu</i>
½	<i>c. à thé de vanille</i>
3	<i>blancs d'oeufs battus en neige</i>

- Battre les blancs d'oeufs en neige et réserver
- Mélanger les biscuits et les noix
- Étendre la moitié de ce mélange dans un moule carré de 9 po.
- Mettre le beurre en crème avec le sucre
- Ajouter les jaunes d'oeufs, le chocolat fondu, la vanille, les blancs d'oeufs en neige
- Étendre sur les biscuits et couvrir avec la 2^e moitié du mélange de biscuits
- Réfrigérer environ 10 heures.

GÂTEAU FROID AUX BISCUITS GRAHAM (ou VILLAGE)

1	<i>lb de biscuits écrasés</i>
2	<i>c. à table de cacao</i>
1	<i>c. à thé d'essence de vanille</i>
3	<i>c. à table de café instantané</i>
½	<i>tasse d'eau chaude</i>
2	<i>jaunes d'oeufs</i>
1	<i>tasse de sucre à glacer</i>

- Échauder le café dans l'eau chaude
- Mélanger le tout et réfrigérer
- Couper en carrés pour servir.

GÂTEAU FROID AUX BISCUITS GRAHAM ET CRÈME FOUETTÉE

- 1 *lb de biscuits Graham en carrés*
- 2 *c. à table de café instantané dilué dans ½ tasse d'eau chaude*
- 3 *c. à soupe de sucre*
- 4 *c. à thé de rhum ou cognac*
- ... *crème fouettée*

- Mélanger le café dilué, le sucre et le rhum
- Placer un rang de biscuits dans une casserole
- Verser pour mouiller avec le mélange de café
- Disposer un rang de crème fouettée
- Finir tous les rangs et réfrigérer 24 heures.

GÂTEAU GREC FROID

- 4 *oeufs séparés (jaunes des blancs)*
- ½ *tasse de beurre doux*
- 1 *tasse de sucre à glacer*
- 3 *c. à soupe de cacao*
- ½ *tasse de lait tiède*
- ½ *tasse de cognac ou rhum*
- ½ *tasse de noix écrasées*
- 1 *lb de biscuits Social Thé*
- ... *brisures de chocolat en garniture*

- Battre les blancs d'oeufs en neige
- Mélanger les jaunes d'oeufs, le beurre, le sucre, le cacao, le lait et les noix
- Casser les biscuits en morceaux de 1/2 à 1 pouce, y ajouter le cognac ou rhum et les blancs d'oeufs
- Joindre les deux préparations
- Placer un verre au centre d'un moule rond
- Déposer le tout dans le moule et garnir de brisures de chocolat
- Réfrigérer.

GÂTEAU REINE ÉLIZABETH

PRÉPARATION AUX DATTES

- 1 *tasse de dattes dénoyautées*
- 1 *tasse d'eau chaude*

- Cuire de 5 à 7 minutes et laisser refroidir

PÂTE

- $\frac{1}{4}$ *tasse de beurre*
- $\frac{7}{8}$ *tasse de sucre*
- 1 *oeuf battu*
- $\frac{1}{8}$ *tasse de cassonade*
- 1 *c. à thé de vanille*
- $1 \frac{1}{3}$ *tasse de farine*
- 1 *c. à thé de poudre à pâte*
- $\frac{1}{2}$ *c. à thé de sel*
- $\frac{1}{2}$ *tasse de noix hachées*

- Mélanger le beurre, le sucre, l'oeuf, la cassonade et la vanille
- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel
- Ajouter au mélange de beurre en alternant avec le mélange de dattes et noix
- Verser dans un moule à gâteau
- Faire cuire au four à 350°F, environ 35 à 40 minutes

GLAÇAGE

- $\frac{3}{4}$ *tasse de cassonade*
- 3 *c. à table de beurre*
- 3 *c. à table de crème ou lait Carnation*
- $\frac{3}{4}$ *tasse de coconut (facultatif)*

- Faire cuire 4 à 5 minutes et étendre sur le gâteau cuit
- Remettre au four à 350°F, durant 5 à 10 minutes.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS

PÂTE

$\frac{1}{4}$	<i>tasse de graisse ou margarine</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sucre</i>
2	<i>oeufs</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de lait</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de vanille</i>
1	<i>tasse de farine à pâtisserie</i>
1 $\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>

FOND DU PLAT

1	<i>bte d'ananas tranchés</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de cassonade</i>

- Préparer la pâte
- Mettre un peu de beurre dans un moule de 9 po. x 9 po. allant au four
- Y déposer la cassonade, les tranches d'ananas et leur jus
- Verser la pâte sur les ananas et cuire au four à 350°F, durant 30 minutes.

PETITS GÂTEAUX BLANCS (très bons)

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de graisse ou margarine (ou $\frac{1}{4}$ t. graisse et $\frac{1}{4}$ t. beurre)</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
2	<i>oeufs</i>
2	<i>tasses de farine à pâtisserie</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{2}{3}$	<i>tasse de lait</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de vanille (ou de jus de citron)</i>

- Battre les oeufs, y ajouter le sucre, la vanille et le beurre défait en crème
- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel, puis incorporer au premier mélange en alternant avec le lait en trois fois
- Mélanger le tout, verser dans des moules à muffins
- Cuire au four à 325°F à 350°F, environ 30 minutes.

PETITS GÂTEAUX AUX BANANES

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de graisse ou margarine</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
2	<i>oeufs</i>
1	<i>tasse de bananes mûres écrasées</i>
1	<i>c. à table de jus de citron</i>
1 $\frac{2}{3}$	<i>tasse de farine à pâtisserie</i>
3	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{2}$ à 1	<i>tasse de lait</i>
1	<i>tasse de noix écrasées</i>

- Mélanger le tout, verser dans des moules à muffins
- Cuire au four à 325°F à 350°F, durant 25 à 30 minutes.

GRANDS-PÈRES AU SIROP D'ÉRABLE

PÂTE

2	<i>oeufs</i>
1 $\frac{1}{3}$	<i>tasse de farine tout usage tamisée</i>
3	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de sucre blanc</i>
3	<i>c. à table de beurre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de lait</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>

- Mélanger tous les ingrédients

SIROP

6 $\frac{1}{2}$	<i>tasses de sirop d'érable</i>
3 $\frac{1}{4}$	<i>tasses d'eau</i>

- Dans un grand chaudron, faire chauffer le sirop
- Lorsque qu'il bouillonne, y laisser tomber quelques cuillerées de pâte à la fois, jusqu'à cuisson complète.

MUFFINS AU SON

$\frac{1}{4}$	<i>tasse de graisse ou margarine</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>oeuf</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de lait</i>
1	<i>tasse de farine</i>
2 $\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
1	<i>tasse de céréales All Bran</i>
...	<i>raisins à tarte, si désiré</i>

- Mélanger le tout, verser dans des moules à muffins
- Cuire au four à 375°F, durant 25 à 30 minutes.

MUFFINS AUX POMMES ET CAROTTES (Soeur Angèle)

$\frac{1}{3}$	<i>tasse de beurre</i>
$\frac{2}{3}$	<i>tasse de sucre</i>
2	<i>oeufs</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de vanille</i>
1	<i>tasse de carottes râpées</i>
1	<i>tasse de pommes râpées</i>
2 $\frac{1}{2}$	<i>c. à table de jus de citron</i>
1	<i>tasse de raisins secs, enfarinés</i>
1 $\frac{1}{2}$	<i>tasse de farine</i>
1	<i>c. à thé de soda</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
...	<i>zeste d'un citron</i>

- Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille à l'aide d'un mélangeur
- Ajouter les carottes, les pommes, le jus et le zeste d'un citron, puis les raisins enfarinés
- Bien mélanger le tout
- Tamiser la farine avec le soda, la poudre à pâte et le sel
- Incorporer ces ingrédients secs en mélangeant à la main ou à basse vitesse du batteur électrique
- Remplir les moules à muffins jusqu'au bord
- Cuire au four à 350°F, durant 25 à 30 minutes.

PAIN AUX ZUCCHINIS - si excellent ! (Suzanne)

- 1 *tasse d'huile végétale*
- 2 *tasses de zucchinis râpés*
- 3 *tasses de farine*
- 2 $\frac{1}{4}$ *tasses de sucre*
- 3 *oeufs battus*
- 1 *c. à thé de vanille*
- 1 *c. à thé de sel*
- 1 *c. à thé de soda*
- 1 *c. à thé de poudre à pâte*
- 1 *c. à thé de cannelle*
- $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ *tasse de noix hachées*

- Mélanger et verser dans 2 moules à pain graissés
- Cuire au four à 350°F, durant 1 heure.

POUDING AU CHOCOLAT AU FOUR

(Très grosse recette. Pour 6 à 8 personnes, faire la moitié)

- 2 *tasses de farine tamisée*
- 4 *c. à thé de poudre à pâte*
- 1 *c. à thé de sel*
- 1 $\frac{1}{2}$ *tasse de sucre*
- 2 *c. à table de cacao*
- 1 *tasse de lait*
- 2 *c. à thé de vanille*
- 2 *c. à table de graisse ou margarine fondue*
- 1 $\frac{1}{2}$ *tasse de cassonade*
- 3 *c. à table de cacao*
- 3 $\frac{1}{2}$ *tasses d'eau bouillante*

- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, le sucre et le cacao
- Ajouter le lait, la vanille, la graisse ou margarine fondue
- Bien brasser, mettre dans un plat profond (pyrex) beurré
- Mélanger la cassonade et le cacao puis étendre sur la pâte
- Au moment de mettre au four, ajouter l'eau bouillante
- Cuire au four à 350° à 375°F, environ 45 minutes.

POUDING AU PAIN

3	<i>tasses de mie de pain</i>
1	<i>tasse de lait chaud</i>
1	<i>tasse de lait froid</i>
1	<i>pincée de sel</i>
½ à 1	<i>tasse de raisins secs</i>
½	<i>c. à thé de muscade</i>
...	<i>sucré au goût</i>
2	<i>oeufs</i>

- Mélanger le tout
- Verser dans un moule carré de 9 po. x 9 po., ou dans un pyrex
- Mettre au four à 275°F à 300°F, durant 1 à 1 ½ heure.

POUDING AU RIZ

1	<i>tasse de riz cuit à demi dans 1 tasse d'eau</i>
2 ½	<i>tasses de lait (tiède)</i>
¾	<i>tasse de sucre</i>
3	<i>oeufs battus</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
½	<i>c. à thé de muscade</i>
1	<i>c. à table de beurre</i>
½ à 1	<i>tasse de raisins secs</i>

- Mélanger et verser dans un moule carré de 9 po. x 9 po., ou dans un pyrex
- Cuire au four à 350°F, durant 30 à 45 minutes.

POUDING AU RIZ (Marcel Leblanc)

½ tasse de riz à longs grains
3 tasses de lait
1 c. à thé de zeste d'orange
3 grains de cardamone écrasés
2 oeufs
1 c. à thé de vanille
4 c. à table de sucre
2 c. à table de beurre
1 morceau de cannelle en bâton (ou 1/8 c. à thé en poudre)
(au goût)

- Laver le riz à l'eau froide
- Cuire dans l'eau salée, selon le mode de cuisson et égoutter si nécessaire
- Amener le lait à ébullition avec le reste des ingrédients
- Verser dans des ramequins
- Mettre au four à 350°F, durant 30 à 45 minutes.

POUDING AUX ANANAS, SANS CUISSON (Carmen)

8 onces de crème à fouetter ou Nutrifil
½ tasse de sucre blanc
1 c. à thé de vanille
1 oeuf battu
½ tasse de sucre à glacer
1/8 c. à table de beurre fondu
1 paquet de biscuits Graham
1 bte d'ananas broyés égouttés
1/8 c. à table de beurre pour graisser le plat

- Fouetter la crème avec le sucre blanc, l'oeuf et la vanille
- Tapisser un moule en pyrex rectangulaire (8 x 13 po.) d'un rang de crème fouettée
- Placer un rang de biscuits Graham
- Alternner ainsi : crème fouettée et biscuits
- Verser les ananas broyés et égouttés, puis étendre le reste de la crème fouettée

- Écraser un biscuit, saupoudrer les miettes, puis décorer de rondelles d'ananas ou de cerises, de noix (ou l'un ou l'autre)
- Réfrigérer 2 heures avant de servir.

POUDING CHÔMEUR

PÂTE

1 ½	<i>tasse de farine</i>
¾	<i>tasse de sucre</i>
1	<i>tasse de lait</i>
2	<i>c. à thé de poudre à pâte</i>
¼	<i>tasse de graisse ou margarine</i>
1	<i>c. à thé d'essence de vanille</i>
¼	<i>c. à thé de sel</i>

SIROP

2 ¼	<i>tasses de cassonade</i>
1 ¼	<i>tasse d'eau</i>
1	<i>c. à table de farine</i>
1	<i>c. à thé d'essence à l'érable</i>

- Mélanger les ingrédients de la pâte et mettre dans un moule assez grand allant au four
- Faire fondre le sirop dans un chaudron
- Vider le sirop chaud sur le dessus de la pâte
- Cuire au four à 350°F à 375°F, durant 35 à 45 minutes.

TARTE À LA CHAPELURE GRAHAM

CROÛTE

- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de chapelure à biscuits Graham
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre blanc
 $\frac{1}{3}$ tasse de beurre ou margarine

- Mélanger les ingrédients
- En réserver 2 c. à soupe
- Disposer dans une assiette à tarte
- Cuire à 375°F, durant 4 à 6 minutes
- Laisser refroidir

GARNITURE DE REMPLISSAGE

- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 c. à soupe de fécule de maïs
1 c. à soupe de farine
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
2 tasses de lait
2 jaunes d'oeufs légèrement battus
1 c. à thé de vanille
1 c. à soupe de beurre ou margarine

- Cuire tous les ingrédients dans une casserole et refroidir
- Verser la garniture dans la croûte refroidie

GARNITURE FINALE

- 2 blancs d'oeufs
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre blanc
2 c. à soupe du mélange de croûte (déjà réservées)

- Pour finir, battre les blancs d'oeufs en neige avec le sucre
- Étendre sur la tarte et faire lever des pics décoratifs avec le dos d'une cuillère
- Remettre au four pour faire dorer le dessus
- Cuire au four à 375°F
- Décorer avec les 2 c. à soupe réservées du mélange Graham.

TARTE AU BUTTERSCOTCH

1	<i>croûte à tarte cuite pour le dessous seulement</i>
1 $\frac{1}{4}$	<i>tasse de cassonade</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse d'eau</i>
3	<i>c. à soupe de beurre</i>
2	<i>tasses de lait</i>
3 $\frac{1}{2}$	<i>c. à soupe de fécule de maïs</i>
2	<i>oeufs</i>
$\frac{1}{8}$	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
...	<i>crème fouettée comme garniture, si désiré</i>

- Mélanger les ingrédients (sauf la crème fouettée) dans une casserole et cuire jusqu'à épaississement
- Refroidir et verser dans la croûte à tarte cuite
- Cuire au four à 350°F, durant 25 à 30 minutes
- Lorsque tiédie, garnir de crème fouettée, si désiré.

TARTE AU COCONUT

1	<i>croûte à tarte non cuite pour le dessous seulement</i>
$\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$	<i>tasse de cassonade</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de lait ou crème</i>
1	<i>oeuf battu</i>
1	<i>tasse de coconut en flocons</i>

- Mélanger la cassonade, le lait et l'oeuf
- Verser dans la croûte à tarte
- Ajouter le coconut et le descendre dans la préparation avec une fourchette (pas de croûte sur le dessus)
- Cuire au four à 375°F, jusqu'à ce que le mélange se tienne et que le coconut soit doré, durant 25 à 30 minutes.

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE (Claire)

2	<i>croûtes à tarte non cuites</i>
4	<i>c. à table de beurre</i>
5 à 6	<i>c. à table de farine</i>
1	<i>tasse de sirop d'érable</i>
½	<i>tasse d'eau chaude</i>
...	<i>noix hachées (facultatif)</i>

- Faire fondre le beurre, ajouter la farine, le sirop et l'eau un peu à la fois, en brassant
- Cuire jusqu'à transparent et refroidir
- Verser dans la croûte à tarte
- Garnir avec la croûte du dessus
- Cuire au four à 350°F à 375°F, durant 40 à 45 minutes.

TARTE AU SUCRE (Rose-Anna)

1	<i>croûte à tarte non cuite pour le dessous seulement</i>
1	<i>tasse de cassonade</i>
1	<i>c. à table de farine</i>
1/3	<i>tasse de crème</i>
1	<i>c. à thé d'essence à la vanille ou à l'érable</i>
½	<i>tasse de noix</i>

- Mélanger tous les ingrédients
- Verser dans la croûte à tarte non cuite
- Cuire au four à 375°F, durant 30 à 35 minutes.

TARTE AU SUCRE D'ÉRABLE (Soeur Berthe)

2	<i>croûtes à tarte non cuites</i>
2	<i>tasses de sucre d'érable</i>
2	<i>c. à table de farine</i>
½	<i>tasse de lait</i>
½	<i>tasse de crème 15%</i>
1	<i>c. à table de beurre</i>

- Cuire ce mélange, laisser refroidir
- Verser dans la croûte à tarte
- Garnir avec la croûte du dessus
- Cuire au four à 375°F à 400°F, durant 30 à 35 minutes.

TARTE AU SUIF SUPRÊME ET AUX RAISINS

2	<i>croûtes à tarte non cuites de 9 pouces</i>
½	<i>tasse de cassonade</i>
1 1/3	<i>tasse de raisins à tarte</i>
¼	<i>tasse de suif haché et fondu</i>
¼	<i>tasse de sirop d'érable</i>
½	<i>c. à thé de muscade</i>

- Bien mélanger tous les ingrédients
- Déposer sur la première croûte et couvrir avec la 2^e croûte
- Cuire au four à 450°F, durant 10 minutes
- Baisser le four à 400°F, et cuire encore durant 20 minutes de plus.

TARTE AUX BLEUETS

CROÛTE

1 ½	<i>tasse de farine</i>
2/3	<i>tasse de fine chapelure sèche</i>
½	<i>tasse de sucre</i>
½	<i>c. à thé de cannelle</i>
1	<i>c. à thé de zeste de citron râpé</i>
¾	<i>tasse de margarine</i>
1	<i>oeuf battu</i>
2	<i>c. à thé d'eau (au besoin) pour faire une boule</i>

GARNITURE

1	<i>boîte de 19 on. (540ml) de garniture aux bleuets pour tartes et pâtisseries</i>
---	--

- Mélanger ensemble la farine, la chapelure, le sucre, la cannelle et le zeste de citron
- Incorporer la margarine en la coupant jusqu'à ce que le mélange soit granuleux
- Ajouter l'oeuf battu et mélanger à la fourchette
- Travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle tienne
- Ajouter au besoin 2 c. à thé d'eau, pour faire une boule et mettre au frais
- Reprendre et abaisser le 2/3 de la pâte et placer dans un moule à flan de 9 pouces, remettre au frais 30 minutes
- Mettre de côté un tiers de la pâte pour les croisillons du dessus
- Verser la garniture aux bleuets dans la croûte
- Rouler le 1/3 de la pâte réservée entre deux papiers cirés, couper en lamelles de ½ pouce de largeur
- Disposer en croisillons
- Cuire au four à 350°F, durant 35 à 40 minutes.

TARTE AUX FRAISES FRAÎCHES (Claire, Annette)

1	<i>croûte à tarte cuite pour le dessous seulement</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse d'eau</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sucre</i>
3	<i>c. à table de fécule de maïs</i>
3	<i>c. à table de sirop de maïs</i>
3	<i>c. à table de Jello aux fraises en poudre</i>
1 $\frac{1}{2}$	<i>tasse environ de fraises fraîches</i>
...	<i>crème fouettée comme garniture, si désiré</i>

- Cuire tous les ingrédients à feu lent (sauf le Jello, les fraises et la crème), en brassant durant 2 minutes
- Ajouter le Jello en poudre
- Verser dans la croûte
- Disposer les fraises
- Garnir de crème fouettée, si désiré.

TARTE AUX OEUFS

1	<i>croûte à tarte non cuite pour le dessous seulement</i>
3	<i>oeufs</i>
3	<i>c. à thé de lait</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à soupe de farine</i>
$\frac{3}{4}$	<i>tasse de sucre</i>

- Mélanger les oeufs, seulement 1 à la fois avec 1 c. à thé de lait par oeuf
- Ajouter la farine et le sucre, puis bien mélanger
- Verser dans la croûte à tarte non cuite
- Cuire au four à 375°F au début pour 10 minutes, puis baisser à 350°F, durant 30 à 35 minutes.

TARTE AUX PACANES

1	<i>croûte à tarte non cuite de 9 po. pour le dessous seulement</i>
3	<i>oeufs légèrement battus</i>
1	<i>tasse de sirop de maïs « Crown Brand »</i>
1/8	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
1	<i>tasse de sucre</i>
2	<i>c. à table de beurre fondu</i>
1	<i>tasse de pacanes en moitiés (ou hachées)</i>

- Mélanger les ingrédients
- Verser dans la croûte
- On peut aussi répartir les pacanes en les pressant dans le mélange déjà dans la croûte
- Cuire au four à 400°F, durant 15 minutes
- Baisser la température à 350°F
- Prolonger la cuisson pendant 30 à 35 minutes.

TARTE AUX POMMES

CROÛTE

1 ¼	<i>tasse de farine tout usage</i>
½	<i>tasse de graisse</i>
1	<i>c. à thé de sel</i>
3	<i>c. à table d'eau glacée</i>

REPLISSAGE

3	<i>tasses de pommes coupées</i>
½	<i>tasse de cassonade</i>
½	<i>tasse de sucre blanc</i>
Un peu	<i>de cannelle</i>
Un peu	<i>de petits morceaux de beurre</i>

- Disposer tous les ingrédients dans la croûte à tarte non cuite
- Cuire au four à 375°F, durant 35 à 40 minutes.

TARTE AUX RAISINS

$\frac{1}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
3	<i>c. à table de fécule de maïs</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>tasse de jus d'orange</i>
2	<i>c. à table de jus de citron</i>
1	<i>tasse d'eau</i>
1	<i>c. à thé de zeste d'orange râpé</i>
3	<i>c. à table de beurre</i>
2	<i>tasses de gros raisins de Corinthe</i>

- Faire cuire dans un chaudron en brassant jusqu'à consistance épaisse
- Refroidir et mettre dans la croûte et recouvrir d'une 2e croûte
- Cuire au four à 400°F à 425°F, durant 30 à 35 minutes.

C R Ê P E S E T G A L E T T E S

CRÊPES BLANCHES

2 *tasses de farine*
1 *oeuf*
2 *tasses de lait*
... *pincée de sel*
 $\frac{3}{4}$ *c. à thé de poudre à pâte*
 $\frac{1}{4}$ *tasse de gruau cru*

- Mélanger jusqu'à consistance désirée
- Cuire dans un peu de graisse.

GALETTES AU SARRAZIN

2 *tasses de farine de Sarrazin*
... *pincée de sel*
 $\frac{1}{2}$ *c. à thé de soda à pâte*
2 $\frac{1}{2}$ *tasses d'eau ou plus*

- Mélanger jusqu'à consistance désirée
- Cuire en mince couche, dans poêlon antiadhésif assez chaud
- Quand le dessus est cuit, retourner la galette.

P.S. Si désiré, cuire dans un peu de graisse pour faire des crêpes.

GLAÇAGES, COULIS, CRÈMES ET CONFISERIES

COULIS AUX FRAISES (Soeur Angèle)

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
 $1 \frac{3}{4}$ tasse de fraises

- Chauffer le sucre et l'eau jusqu'à dissolution
- Retirer du feu et refroidir
- Déposer les fraises et le sirop au mélangeur électrique pour faire une purée
- Passer au tamis (facultatif)
- Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

CRÈME AUX BANANES

1 blanc d'oeuf
... soupçon de sel
 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de bananes mûres écrasées

- Fouetter au malaxeur le blanc d'oeuf avec le sel
- Ajouter graduellement le sucre
- Terminer avec les bananes
- Garder réfrigéré.

CRÈME BAVAROISE

$\frac{1}{2}$	<i>tasse de sucre blanc</i>
1	<i>enveloppe (= 1 c. à table) de gélatine en poudre</i>
$\frac{1}{4}$	<i>c. à thé de sel</i>
$2 \frac{3}{4}$	<i>tasses de lait</i>
4	<i>jaunes d'oeufs légèrement battus</i>
1	<i>tasse de crème fouettée</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
$\frac{1}{2}$	<i>c. à thé d'essence aux amandes</i>

- Mélanger dans un chaudron moyen, le sucre, la gélatine, le sel, le lait et les jaunes d'oeufs
- Cuire à feu moyen en brassant constamment jusqu'à pleine ébullition
- Faire refroidir en plaçant le chaudron dans l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange garde un peu sa forme quand on le remue à la cuillère
- Incorporer la crème fouettée et les parfums (essences)
- Refroidir quelques minutes pour que la crème épaisse légèrement - ATTENTION : elle ne doit pas prendre
- Garder à la température de la pièce en attendant de l'utiliser.

CRÈME BAVAROISE AUX FRAISES, ou autres fruits

Sur Doigts de dame ou gâteau éponge

1	<i>enveloppe de gélatine non assaisonnée</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse d'eau froide</i>
$\frac{1}{2}$	<i>tasse d'eau bouillante</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de sucre</i>
2	<i>tasses de fraises coupées en tranches</i>
2	<i>c. à thé de jus de citron frais</i>
$\frac{2}{3}$	<i>tasse de Nutrifil fouetté</i>
...	<i>doigts de dames ou gâteau éponge coupé en lamelle</i>
...	<i>amandes rôties et éclatées (facultatif)</i>

- Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide
- Ajouter l'eau bouillante et dissoudre la gélatine en remuant
- Ajouter le sucre en brassant
- Laisser refroidir et ajouter les fraises et le jus de citron
- Ajouter le Nutrifil fouetté
- Mettre dans un bol des biscuits « Doigts de dames » ou languettes de gâteau, si désiré (ou se servir de cette crème sur un autre dessert)
- Garnir du mélange aux fraises.

P.S. On peut utiliser des framboises, pêches.

GLAÇAGE À L'ANCIENNE AU CHOCOLAT - cuit

3	<i>c. à table de lait ou crème</i>
3	<i>c. à table de beurre</i>
2	<i>c. à table de graisse végétale ou margarine</i>
2	<i>tasses de sucre à glacer</i>
$\frac{1}{4}$	<i>tasse de cacao</i>
1	<i>c. à thé d'essence de vanille</i>

- Dans un chaudron, amener à ébullition ces ingrédients (sauf la vanille)
- Baisser la température et poursuivre à feu doux, en brassant pour dissoudre
- Ajouter la vanille
- Utiliser le glaçage chaud car il durcira en refroidissant.

GLAÇAGE À L'ÉRABLE - sans cuisson

6	<i>c. à table de beurre</i>
6	<i>c. à table de sirop d'érable</i>
3	<i>tasses de sucre à glacer tamisé</i>
$\frac{1}{3}$	<i>tasse de noix écrasées</i>

- Battre le beurre en crème
- Incorporer graduellement les autres ingrédients
- Bien mélanger.

GLAÇAGE AU CAMEL - cuit

2	<i>tasses de cassonade</i>
$\frac{2}{3}$	<i>tasse de lait</i>
$\frac{1}{8}$	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>c. à table de beurre</i>

- Cuire dans un chaudron ou bain-marie jusqu'à formation d'une boule molle en déposant une cuillerée dans de l'eau froide
- Étendre chaud sur le gâteau dès que prêt, avant qu'il ne durcisse.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT (pour gâteau 2 étages) – sans cuisson

½	<i>tasse de beurre</i>
½	<i>tasse de cacao</i>
1/3	<i>tasse d'eau chaude</i>
1	<i>c. à thé de vanille</i>
4	<i>tasses de sucre à glacer tamisé</i>

- Battre le beurre en crème
- Incorporer graduellement le cacao, l'eau et la vanille
- Ajouter assez de sucre à glacer pour que le glaçage soit facile à étendre.

GLAÇAGE BLANC 7 MINUTES – cuit

2	<i>blancs d'oeufs</i>
1 ½	<i>tasse de sucre blanc</i>
1	<i>c. à soupe de sirop de maïs</i>
1	<i>pincée de sel</i>
¼	<i>tasse d'eau</i>
½	<i>c. à thé de vanille</i>

- Mettre les ingrédients, sauf la vanille, dans un chaudron épais ou dans un bain-marie
- Fouetter 5 à 7 minutes pour cuire lentement, jusqu'à ce que les pics se tiennent
- Retirer du feu et ajouter la vanille
- Étendre chaud sur le gâteau dès que prêt, avant qu'il ne cherche à croûter.

MERINGUE

1	<i>blanc d'oeuf</i>
4	<i>c. à table de sucre à glacer, tamisé</i>
...	<i>quelques gouttes d'essence d'amande</i>
2	<i>c. à table d'amandes broyées (facultatif)</i>

- Battre en neige au malaxeur
- Ajouter si désiré, les amandes broyées.

SUCRE À LA CRÈME pour accompagner BEIGNES

2	<i>tasses de cassonade</i>
½	<i>tasse de lait</i>
1	<i>c. à table de farine</i>
½	<i>tasse de crème</i>
1	<i>c. à table de beurre seulement lorsque cuit seulement</i>

- Laisser mijoter 15 à 20 minutes
- Quand il est cuit, ajouter 1 c. à table de beurre.

TIRE SAINTE-CATHERINE

1	<i>tasse de mélasse</i>
1	<i>tasse de sucre blanc</i>
1	<i>tasse de cassonade</i>
½	<i>tasse de sirop de maïs</i>
2	<i>c. à table de beurre</i>
½	<i>c. à thé de vinaigre</i>
½	<i>tasse d'eau</i>
1	<i>c. à table de soda</i>

- Mettre tous les ingrédients (sauf le soda) à cuire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une boule dure dans l'eau froide, 256°F environ
- Retirer du feu, puis ajouter le soda tamisé et bien brasser pour l'incorporer
- Verser dans une lèchefrite beurrée et laisser tiédir 15 minutes
- Quand c'est assez refroidi, se beurrer les mains et l'étirer, replier en deux et l'étirer à nouveau et recommencer jusqu'à ce qu'elle soit dorée
- Couper en bouchées et envelopper chacune dans des carrés de 4 po. de papier ciré, tournant les extrémités en papillotes.

C O N S E R V E S , C O N G É L A T I O N , K E T C H U P E T M A R I N A D E S

CONGÉLATION CONFITURE AUX FRAISES (Annette)

3 *tasses de fraises*
1 ½ *tasse de sucre*
½ *bouteille de Certo liquide*
... *jus de citron*

- Écraser les fraises au pilon
- Ajouter le sucre et bien mélanger
- Laisser reposer 10 minutes
- Ajouter le Certo et le jus de citron
- Brasser 3 minutes
- Mettre dans des contenants de plastique
- Attendre 24 heures avant de congeler.

CONGÉLATION DE HARICOTS JAUNES ET VERTS

- Laver les haricots et les couper de même longueur
- Les blanchir 3 minutes dans de l'eau bouillante salée
- Refroidir rapidement et égoutter
- Les étendre sur une plaque et congeler durant 3 à 4 minutes
- Ensuite, les mettre en sacs
- Pour servir, plonger dans l'eau bouillante, sans décongeler
- (Durée : 6 mois au congélateur).

CONGÉLATION DE TOMATES + OIGNONS (Mme Verrier)

12 *tomates pelées*
2 *oignons coupés fins*
... *sel et poivre*

- Ébouillanter les tomates et les peler
- Faire cuire le tout, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

CONSERVES DE CAROTTES

- Laver les carottes, les couper en rondelles ou en tranches
- Les faire cuire dans un chaudron d'eau bouillante durant 5 à 10 minutes, garder l'eau de cuisson
- Placer dans des pots Masson stérilisés avec 1 c. à thé de sel par pot
- Ajouter l'eau de cuisson pour couvrir les carottes en laissant ½ pouce d'espace sur le dessus
- Pour stériliser, mettre les pots dans un chaudron à cannage et cuire 2 heures
- Les sortir et déposer sur un linge
- Resserrer un peu les couvercles au besoin
- Les couvercles feront un déclic au refroidissement.

CONSERVES DE TOMATES

- Ébouillanter les tomates en les plongeant dans un chaudron d'eau bouillante environ une minute
- Enlever la pelure et si désiré, couper en morceaux
- Placer dans des pots Masson d'une pinte stérilisés, avec 1 c. à thé de sel par pot
- Laisser un espace de ½ pouce sur le dessus
- Pour stériliser, mettre les pots dans un chaudron à cannage et cuire 35 minutes
- Les sortir et déposer sur un linge
- Resserrer un peu les couvercles au besoin
- Les couvercles feront un déclic au refroidissement.

BETTERAVES DANS LE VINAIGRE (2 pots environ)

1 ½	<i>tasse de vinaigre</i>
½	<i>tasse d'eau</i>
2	<i>c. à thé de sucre</i>
8	<i>clous de girofle</i>

- Cuire les betteraves
- Les plonger dans l'eau froide et les peler
- Mettre dans pots stérilisés
- Faire chauffer les trois premiers ingrédients et verser dans les pots
- Ajouter 4 clous de girofle entiers par pot.

KETCHUP AUX FRUITS - CUIT

12	<i>tomates rouges</i>
6	<i>poires</i>
6	<i>pêches</i>
6	<i>pommes</i>
6	<i>oignons</i>
6	<i>piments rouges doux</i>
1	<i>céleri</i>
1	<i>c. à soupe de sel</i>
2	<i>tasses de vinaigre</i>
2	<i>tasses de sucre</i>
2 à 4	<i>onces d'épices à marinades dans un sac en coton</i>

- Couper tous les fruits et légumes en dés
- Mettre tous les ingrédients dans un gros chaudron
- Faire cuire environ 3 heures
- Mettre en pots stérilisés et sceller.

KETCHUP CRU - SALADE D'HIVER

PREMIÈRE ÉTAPE

7 livres de tomates rouges pelées sans les ébouillanter
7 branches de céleri coupé en petits morceaux
7 oignons blancs coupés en petits morceaux
½ à 1 tasse de gros sel

- Mélanger le tout et mettre égoutter dans un sac de coton pour la nuit
- Le lendemain, jeter l'eau produite
- Mettre ensuite dans un grand bol et ajouter :

DEUXIÈME ÉTAPE

2 piments verts (doux) en cubes
4 tasses de sucre
2 tasses de vinaigre blanc
2 onces de graines de moutarde

- Laisser reposer une demi-journée
- Mettre en pots stérilisés et sceller
- Garder au réfrigérateur.

KETCHUP ROUGE - CUIT (recette doublée par Gisèle)

4	<i>boîtes de tomates en dés de 28 onces</i>
6	<i>grosses pommes</i>
4	<i>oignons</i>
7	<i>branches de céleri</i>
4	<i>tasses de sucre</i>
2	<i>tasses de vinaigre blanc</i>
2	<i>c. à thé de sel</i>
1	<i>c. à thé de poivre</i>
6	<i>c. à soupe d'épices à marinades (dans un « chiffon J » neuf)</i>

- Couper finement les pommes, les oignons, le céleri, (ou passer les au hache-viande)
- Égoutter les légumes s'il y a trop de jus, sinon le ketchup sera liquide (question de préférence)
- Mélanger le tout dans un chaudron avec les autres ingrédients
- Cuire 2 ½ heures à feu lent, en brassant de temps en temps jusqu'à ce que le ketchup devienne épais
- Laisser refroidir, mettre dans des pots stérilisés
- Le lendemain, « paraffiner » en déposant un bout de corde dans la paraffine. Ce sera plus facile à enlever au moment de déguster
- Rendement : 10 pots de 1 ½ tasse et 3 pots d'une tasse.

PETITS CONCOMBRES MARINÉS (Mme Anastasie Fafard-Bonin)

- 1 panier à anse de petits concombres
- 1 chou-fleur
- 1 chopine de petits oignons à marinades

- Laver les concombres et les couper en morceaux d'un pouce de longueur
- Laver le chou-fleur et le couper en petits bouquets
- Éplucher les petits oignons
- Faire tremper ces 3 légumes dans la saumure (eau salée) pendant 2 heures et plus
- Égoutter et rincer
- Faire un sirop dans un grand chaudron :

- 5 tasses de sucre
- 5 tasses de vinaigre
- ½ c. à thé de curcuma (tuméric)
- ½ c. à thé de graines de moutarde
- 1 c. à thé de graines de céleri

- Ajouter les légumes
- Ne pas bouillir, quand ils changent de couleurs, retirer du feu pour qu'ils restent croustillants
- Mettre en pots stérilisés et sceller.

RELISH AUX CONCOMBRES

5 *tasses de concombres tranchés (env. 12 concombres)*
3 *oignons hachés*
3 *branches de céleri hachées*
2 *piments rouges (doux) hachés*
2 *piments verts (doux) hachés*
½ *tasse de sel*

- Mettre dans un plat avec le sel et laisser reposer 3 heures
- Le lendemain, égoutter beaucoup
- Mettre dans un chaudron avec :

3 *tasses de vinaigre blanc*
4 *tasses de sucre*
½ *c. à table de graines de céleri*
½ *c. à table de graines de moutarde*
Un peu colorant vert

- Faire bouillir 10 à 15 minutes
- Enlever l'excédant de liquide et mettre en pots stérilisés et sceller.

P O U R N O U S R E J O I N D R E

Vous pouvez envoyer vos commentaires à :

alicebon64@gmail.com

anne21@live.ca

<http://www.famillesbonin.com/Recettes-Anne-Marie-Lemire-Bonin/Recettes-Anne-Marie-Lemire-Bonin.pdf>

Si le document est révisé, il sera disponible sur le site ci-haut.