

RECETTES

DE GRAND-MAMAN GISÈLE



Avant-propos

Chers petits-fils, vous avez goûté à un moment ou un autre à ma délicieuse cuisine. C'est avec grand plaisir que je vous ai concocté ce livre de recettes délicieuses et pour la plupart, faciles à réaliser.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner en utilisant ces recettes et ne vous gênez pas pour les mettre au goût du jour, selon les réactions de vos papilles.

Bon appétit, de grand-maman Gisèle, le 25 décembre 2023.

P.S. AU FIL DES ANS, J'AI REÇU DES RECETTES DES SŒURS DE DENIS. JE LES REMERCIE.

TABLE DES MATIÈRES

LES ENTRÉES, SOUPES ET POTAGES	1
Bouchées 'Délice aux crevettes'	2
Bouchées de fromage 'Single' et de bacon	3
Bruschettas aux tomates et basilic frais	4
Potage aux carottes	5
Potage aux concombres	6
Potage aux poireaux (Parmentier)	7
Soupe aux légumes (de Denis)	8
METS PRINCIPAUX	9
Bœuf braisé au four	10
Boulettes de veau, sauce champignons	11
Côtelettes de porc sucrées	12
Crevettes à l'orange	13
Dinde ou poulet Tétrazzini	14
Escalopes de veau à la milanaise	15
Feuilletés de langoustines à la tomate fraîche	16
Filets de porc au sirop d'érable	17
Filets de porc glacés à l'érable	18
Jambon à l'érable et à la bière	19
Pâté chinois traditionnel	20
Petits pains farcis	21
Porc 'burgers' à la parisienne	22
Poulet dijonnaise	23
Quiche aux crevettes et aux légumes	24
Ragoût de pieds de porc et boulettes	25
Rosbif du roi parfumé au romarin	26
Saumon à l'érable et à la moutarde	27
LES DESSERTS	28
Biscuits au beurre d'arachides et aux graines de lin	29
Biscuits au chocolat blanc et aux noix de macadam	30
Biscuits Chipits	31

Biscuits moelleux double chocolat rapido-presto	32
Biscuits sablés de Noël	33
Brownies au fondant Fry's	34
Brownies au Nutella	35
Carrés au caramel	36
Carrés aux dattes	37
Carrés aux Rice Krispies et guimauves	38
Galette fudge au fondant de cacao	39
Galettes au citron	40
Gâteau à la salade de fruits	41
Gâteau au chocolat et bananes	42
Gâteau aux carottes	43
Glaçage au fromage Philly	44
Glaçage éclair au chocolat pour brownies	45
Glace à l'ancienne	46
Glace royale au chocolat	47
Muffins aux carottes et ananas	48
Pouding chômeur	49
Tarte au pouding 'chocolat' de JELL-O	50
Tarte au sirop d'érable et aux fruits	51
Tarte au sucre	52
Tarte au sucre au lait Carnation	53
LES GÂTERIES	54
Chocolat au Corn Flakes	55
Fudge (5 minutes)	56
Fudges glacés	57
Popsicles	58
Sweet Marie Bars	59
DIVERS	60
Base de soupe aux tomates	61
Riz aux légumes (Micro-ondes)	62
Sauce tomate pour pizza	63
Trempeuse rose, pour crudités	64

LES ENTRÉES, SOUPES ET POTAGES

Bouchées 'Délice aux crevettes'

Ingrédients

- 1 boîte 106 gr. de petites crevettes égouttées
- 1 paquet (250 gr.) Philadelphia ramolli 15 sec. au micro-ondes
- 3 échalotes hachées
- 2 c. à table de mayonnaise
- Poivre au goût
- 1 bte de biscottes 'hors d'œuvre' Grissol

Préparation

Écraser et mélanger tous ces ingrédients ensemble (sauf les biscottes) et réfrigérer plusieurs heures.

Servir sur des biscottes.

N.B. Utiliser Philly rectangulaire au lieu du 'rond' à tartiner.

Notes :

Bouchées de fromage 'Single' et de bacon

Ingrédients

- 1 tranche de pain blanc à sandwich
- 1 tranche de fromage orange 'Single' (de Kraft)
- Bacon émietté déjà cuit

Préparation

Placer une tranche de fromage sur la tranche de pain.

Ajouter le bacon émietté (au goût).

Passer au four ou au four-grilloir le temps désiré...ex :comme une rôtie.

Couper des bouchées de la grandeur désirée.

Notes :

Bruschettas aux tomates et basilic frais

(Donne environ 16 unités)

Ingrédients

- **2 grosses tomates en dés, épépinées (env. 2 tasses)**
- **¼ tasse de basilic frais haché et légèrement tassé**
- **1 gousse d'ail, émincé**
- **Sel et poivre, au goût**
- **½ miche de pain croulé ou pain italien ou 1 grosse baguette**
- **1 c. à table d'huile d'olive**
- **2 c. à table de parmesan frais, râpé (facultatif)**
- **350 gr. (env.) de fromage mozzarella râpé**

Préparation

Dans un bol, mélanger les tomates, le basilic, l'ail émincé, saler et poivrer au goût. Laisser reposer pendant 15 minutes, ou couvrir et conserver au frigo jusqu'à 4 heures.

Couper le pain en tranches épaisses (1 pouce). Placer sur une plaque à biscuits et faire griller un des côtés. Badigeonner d'huile d'olive. Recouvrir du mélange aux tomates et saupoudrer de parmesan (au choix) et de fromage mozzarella râpé. Remettre au four jusqu'à doré.

(Si vous ne pouvez pas vous procurer du basilic frais, utiliser 1 c. à thé (5ml) de basilic séché.)

Notes :

Potage aux carottes

Ingrédients

- 4 c. à table de beurre
- 1 ½ tasse d'oignons hachés
- 6 tasses de carottes en rondelles
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 4 c. à thé de purée de tomates
- 4 c. à table de riz instantané cru
- Sel et poivre
- 1 tasse de crème 35%, *optionnel lors du service.*

Préparation

Dans un chaudron, faire fondre le beurre et y faire revenir les oignons quelques minutes. Ajouter les carottes, le bouillon de poulet, la purée de tomates et le riz cru. Laisser mijoter 30 minutes. Saler et poivrer au goût. Passer le tout au mélangeur.

(Avant de servir, ajouter de la crème, si désiré.)

Notes :

Potage aux concombres

Ingrédients

- 3 concombres moyens *ou* 1 concombre anglais
- 1 oignon haché finement
- 1 carotte en dés
- 3 tasses de bouillon de poulet

Préparation

Peler les concombres et enlever les graines, (juste si grosses), couper en morceaux.

Amener le bouillon à ébullition et y mettre les concombres, la carotte et l'oignon.

Faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien cuits.

Faire une purée au 'blender' et déguster.

Notes :

Potage aux poireaux (Parmentier)

(Pour 5 portions)

Ingrédients

- 2 c. à table (25 ml) de beurre ou margarine
- Les blancs de 2 poireaux tranchés en rondelles minces
- 1 petit oignon tranché mince
- 2 ½ tasses (625 ml) de bouillon de poulet
- 1 pomme de terre crue tranchée
- Sel et poivre au goût
- ½ tasse (125 ml) de crème à fouetter (*optionnel*)

Préparation

Faire fondre le beurre dans un chaudron à feu moyen. Ajouter les poireaux et l'oignon; faire revenir sans les laisser brunir. Ajouter le bouillon, la pomme de terre, le sel et poivre et cuire jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendre, environ 25 minutes.

Réduire en purée au mélangeur.

(Optionnel, si désiré au moment de servir, amener à ébullition. Incorporer la crème et retirer du feu. Vérifier l'assaisonnement et servir.)

Notes :

Soupe aux légumes (de Denis)

(Possibilité de 2 tasses)

Ingrédients

- 4 carottes, tranchées en morceaux assez gros
- 1 oignon, tranché en morceaux assez gros
- 1 branche de céleri, en petits morceaux
- 1 poivron, vert ou rouge, en morceaux moyens (*optionnel*)
- ½ tasse de riz minute
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 1 boîte de soupe aux tomates (284ml)
- 1 noix de beurre (ou un peu d'huile)

Préparation

Dans un gros chaudron, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile ou de beurre. Ajouter les carottes, le céleri, le poivron et 4 tasses de bouillon de poulet. Ajouter le riz et faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajouter maintenant la soupe aux tomates au mélange. Saler et poivrer au goût.

Ajuster maintenant la quantité de liquide désiré en ajoutant du bouillon de poulet additionnel.

Notes :

METS PRINCIPAUX

Bœuf braisé au four

(Recette de Jeannette Bertrand, mise à jour)

Préchauffer le four à 300° F (150° C)

Ingrédients

- 1 rôti de palette de bœuf, 3 à 4 pouces d'épaisseur
- 1 enveloppe de soupe à l'oignon
- 1 c. à soupe d'eau ou (*optionnel*) de vin rouge

Préparation

Enveloppez la viande dans deux grandes feuilles d'aluminium. Saupoudrez du mélange à soupe. Ajouter une c. à soupe d'eau, ou de vin rouge.

Fermez hermétiquement. Placez dans une lèchefrite et faire cuire 3 heures à 300° F (150° C).

N.B. *Ce braisé se sert avec des pâtes, du riz ou, surtout, des pommes de terre en purée. Des carottes braisées accompagnent divinement ce plat. Vous pouvez, si vous le voulez, asperger la viande de vin rouge avant de la mettre au four.*

Notes :

Boulettes de veau, sauce champignons

(Recette pour approx. 50 boulettes)

Préchauffer le four à 400° F (200° C) / Grille au centre

Ingrédients

- 2 livres (900gr) de veau haché
- 1 oignon haché très finement
- 1 branche de céleri hachée très finement
- ½ tasse de riz instantané sec
- 2 boîtes de crème de champignons ‘prêtes à servir’
- 1 tasse de lait

Préparation

Dans un bol, mélanger ensemble le veau haché, l'oignon, le céleri et le riz sec. Mettre cette préparation en boulettes et cuire au four à 400° F dans une lèchefrite sur la grille du centre pendant 15 minutes, en retournant à mi-cuisson.

Dans un chaudron, faire chauffer la crème de champignons avec le lait.

Lorsque les boulettes sont dorées, les ajouter dans le chaudron à même la sauce. Faire mijoter à feu doux pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient bien cuites.

Servir les boulettes en sauce, sur un lit de riz cuit instantané, accompagnées par un légume de votre choix.

Notes :

Côtelettes de porc sucrées

Ingrédients

- 12 côtelettes de porc
- 1 tasse de ketchup
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de cassonade
- 1 oignon moyen haché
- Jus de citron
- ½ c. à thé de moutarde
- Un peu de beurre
- Sel et poivre au goût

Préparation

Mélanger le ketchup, l'eau, le jus de citron, l'oignon, la moutarde et la cassonade dans un grand bol, puis réserver.

Faire brunir les côtelettes dans un chaudron avec du beurre pendant environ 4 minutes et verser le mélange sur les côtelettes. Faire cuire sur la cuisinière à feu moyen-doux pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites.

Servir avec des pommes de terre pilées qu'on arrosera du mélange de cuisson; puis d'un légume de votre choix.

Notes :

Crevettes à l'orange

(Création de Denis)

Ingrédients pour 4 personnes

- Crevettes non cuites (24 moyennes ou 48 petites)
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes françaises
- 2 tasses de jus d'orange
- ¾ tasse de vin blanc
- Noix de beurre
- Fécule de maïs pour épaissir la sauce, au besoin
- 1 c. à soupe de marmelade à l'orange (*optionnel*)
- Légumes, au choix
- Riz, mon préféré (cuisson rapide)

Préparation

- 1- Enlever l'écaille et la veine de dos des crevettes. Réserver.
- 2- Dans une poêle à bordure élevée, faire revenir les échalotes et l'ail
- 3- Ajouter le jus d'orange et le vin, amener à ébullition
- 4- Saisir les crevettes en les tournant, elles seront cuites dès que rosées
- 5- Enlever les crevettes et épaissir la sauce, au besoin, avec la fécule
- 6- Au choix, ajouter de la marmelade à l'orange (1 c. à soupe)
- 7- Servir sur un riz blanc avec des légumes en accompagnement

Notes :

Dinde ou poulet Tétrazzini (6 portions)

Préchauffer le four à 350° F (180 °C)

Ingrédients

- 300 gr. de nouilles aux œufs, larges
- ¼ tasse de beurre doux
- 1 tasse de champignons hachés
- ½ tasse d'oignon, finement coupé
- ½ tasse de piment rouge, finement coupé
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- ¼ tasse de farine
- ¾ tasse de lait à 2%
- 2 tasses de bouillon de poulet faible en sel
- 2 ½ tasses de dinde (ou poulet) cuite hachée
- 1 tasse de petits pois surgelés
- 1 tasse de fromage suisse râpé
- ¾ tasse de mayonnaise
- ½ tasse de parmesan râpé
- ¼ c. à thé de muscade moulue
- ¼ tasse de chapelure Panko
- Persil frais
- Sel et poivre

Préparation

Cuire vos pâtes environ 7 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Réserver.

Dans un grand chaudron, fondre le beurre et faire dorer légèrement l'oignon, le piment et les champignons. Saupoudrer la farine et la poudre d'ail et faire brunir légèrement en brassant. Incorporer en fouettant le lait et le bouillon. Ajouter en brassant la dinde, les petits pois, le fromage et la mayonnaise. Assaisonner de sel et poivre. Finalement ajouter les pâtes et la muscade.

Transférer dans un plat allant au four bien beurré. Couvrir le plat de parmesan et de chapelure et faire dorer au four 30 minutes.

Au moment de servir, garnir de persil frais.

Escalopes de veau à la milanaise

Ingrédients

- 8 escalopes de veau de lait ou de poulet ou de porc
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 4 œufs battus et assaisonnés
- 1 ½ tasse (375 ml) de chapelure nature
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Assaisonner les escalopes, les passer dans la farine, dans les œufs puis dans la chapelure.

Dans une grande poêle, verser suffisamment d'huile d'olive pour environ ¼ de pouce d'épaisseur et faire chauffer à feu moyen. Y déposer 2 à 3 escalopes à la fois et cuire de 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les escalopes soient bien dorées.

Déposer sur un papier absorbant et faire cuire les autres escalopes.

Notes :

Feuilletés de langoustines à la tomate fraîche

(4 portions)

Préchauffer le four à 375° F (190° C)

Ingrédients

- 9 oz (250 gr) de pâte feuilletée
- 5 tomates moyennes
- 7 oz (200 gr.) d'épinards en branches
- 24 langoustines
- 1 ¼ tasse (300 ml) de vin blanc
- 1 échalotte hachée
- 14 oz (300 gr.) de beurre très froid
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 jaune d'oeuf
- 2 noix de beurre
- Sel et poivre au goût

Préparation

Les tomates : Plonger dans l'eau bouillante pour enlever la peau. Les couper en deux, les épépiner et les concasser. Faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse et faire dorer légèrement l'oignon haché. Ajouter les morceaux de tomates, l'ail haché et la feuille de laurier. Saler, poivrer et faire mijoter de 8 à 10 minutes. Réserver.

Les feuilletés : Badigeonner au pinceau les carrés de pâte feuilletée avec le jaune d'œuf. Les faire lever environ 15 minutes dans un four préchauffé à 375° F (190° C).

Les langoustines : Mettre le vin blanc dans une casserole avec l'échalotte hachée. Saler, poivrer et porter à ébullition. Plonger les langoustines une à une dans le vin blanc et cuire 30 secondes de chaque côté. Les retirer et les réserver. Poursuivre l'ébullition du vin blanc. Jeter les morceaux de beurre très froid (300 gr) dans celui-ci et fouetter pour que le mélange épaississe. Parfumer, si désiré, d'un filet de citron. Réserver au chaud. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre, y jeter les épinards et laisser cuire de 2 à 3 minutes. Saler et poivrer.

Montage des feuilletés : Découper le couvercle (le dessus) des feuilletés et déposer l'autre partie dans le fond des assiettes. Disposer les épinards tout autour de ceux-ci. Remplir l'intérieur de tomates. Poser les langoustines dessus. Napper le tout de sauce au beurre. Coiffer avec l'autre partie du feuilleté et servir aussitôt.

Notes :

Filets de porc au sirop d'érable

Préchauffer le four à 325 °F (160° C) / Grille sur la partie basse

Ingrédients

- **2 filets de porc**
- **½ tasse de vinaigrette française**
- **½ tasse de gelée de pommes ou de sirop d'érable**
- **¼ tasse d'eau**
- **1 sachet de soupe à l'oignon**
- **1 enveloppe de sauce pour porc 'French'**
- **1 noisette de beurre**

Préparation

Placer les filets dans un chaudron allant au four et les arroser de tous ces ingrédients, et cuire 45 minutes à 1 heure à 325 °F.

Notes :

Filets de porc glacés à l'érable

(6 portions)

Préchauffer le four à 350° F (180° C) / Grille au centre

Ingrédients

- Farine
- 2 filets de porc de 454 g (1 lb) chacun
- 1 c. à soupe (15ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15ml) d'huile végétale
- Sel et poivre
- 4 échalotes françaises, hachées
- 1 c. à soupe (15ml) de moutarde de Dijon
- ½ tasse (125ml) de sirop d'érable
- *Thym frais (optionnel)*

Préparation

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350° F.

Fariner les filets de porc. Dans une poêle allant au four, les dorer dans le beurre et l'huile. Saler et poivrer. Retirer de la poêle et réserver.

Ajouter un peu de beurre dans la poêle au besoin, puis y attendrir les échalotes. Ajouter la moutarde, le sirop d'érable et laisser mijoter environ 1 minute, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remettre les filets de porc dans la poêle et bien enrober. *(Pour les amoureux de sauce, n'hésitez pas à doubler la recette.)*

Cuire au four de 16 à 17 minutes, pour une cuisson rosée.

Retirer du four et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher.

Optionnel : Décorer de thym frais, au goût.

Les accompagnements sont laissés à votre discrétion.

Notes :

Jambon à l'érable et à la bière **DANS LA MIJOTEUSE *(voir note)***

Préparation 15 min. Cuisson lente 4 heures

Ingrédients

- Jambon fumé de l'épaule avec os d'environ 3 kg (5 à 6 lbs)
- 2 c. soupe de moutarde de Dijon
- 3 à 4 clous de girofle
- 1 bouteille de bière au choix
- ¾ tasse de sirop d'érable
- Eau

Préparation

- 1- Retirer le filet du jambon. Déposer celui-ci dans la mijoteuse. Le badigeonner de moutarde et le piquer avec les clous de girofle.
- 2- Ajouter la bière et le sirop d'érable. Couvrir d'eau froide jusqu'à deux pouces du rebord.
- 3- Couvrir et cuire à basse température (low) environ 4 heures ou jusqu'à ce que le jambon se défasse à la fourchette. On peut retourner le jambon à demie-cuisson.
- 4- Retirer le jambon de la mijoteuse puis l'émincer ou le défaire en morceaux

P.S. : À défaut d'une mijoteuse, le faire cuire dans un chaudron sur le rond de la cuisinière à cuisson lente.

Notes :

Pâté chinois traditionnel

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients

- 454 g (1 lb) de steak haché maigre
- 1 oignon moyen, haché finement
- Huile et beurre pour la cuisson
- Sel et poivre au goût
- 400 ml (14 oz) de maïs en crème et 340 ml (11 oz) de maïs en grains
- 4 ou 5 pommes de terre Yukon Gold ou Russet
- Lait pour la purée, au goût (env. ½ tasse)
- Beurre pour la purée, au goût (env. 1/4 de tasse)
- Persil haché et paprika pour la finition

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 350° F (180° C).
- 2- Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- 3- Pendant ce temps, faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis ajouter le steak haché en l'écrasant. Réserver.
- 4- Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter, puis les écraser à l'aide d'un pilon en ajoutant le beurre et le lait jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- 5- Dans un plat allant au four, disposer le steak haché. Verser par-dessus le maïs en crème et le maïs en grains, puis étendre la purée de pommes de terre.
- 6- Coiffer le plat de persil haché et d'une pincée de paprika, si désiré.
- 7- Faire chauffer au four à 350° F pendant 25 à 30 minutes.

Notes :

Petits pains farcis

(Recette d'une grande quantité. Vous pouvez réduire si souhaité.)

Ingrédients

- 1 1/2 lb (681gr) de veau haché
- 1 1/2 lb (681gr) de porc haché
- 1 oignon haché
- 1 petite bte (284ml) de soupe au poulet et riz condensée
- 1/2 tasse de Chili sauce
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- Sel et poivre, au goût
- Petits pains à salade ou pains hot-dog (24)

Préparation

Dans une marmite, faire revenir l'oignon dans un peu de beurre. Rajouter le veau et le porc. Mélanger et brunir légèrement.

Ajouter la soupe, la sauce Chili, la moutarde, sel et poivre à la viande et laisser mijoter à feu doux pendant 1 1/2 heure à découvert.

Couper en deux les pains sans couper la base, farcir et servir.

Si vous voulez en conserver pour plus tard, enrober de papier d'aluminium chaque pain farci et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser. Faire réchauffer le four à 325° F (160° C) les pains farcis avant de servir. (Vous pouvez les congeler au besoin.)

Notes :

Porc 'burgers' à la parisienne

(4 portions, cuisson 6 à 8 minutes)

Préparation des liquides (mayonnaise rémoulade) – ingrédients

- ½ tasse de mayonnaise légère
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de cornichons sucrés, hachés finement
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de persil frais, haché
- Au goût : sel, poivre noir frais, moulu

Dans un bol, mélanger ensemble, (mais utiliser seulement 1 c. à soupe de la moutarde) poivrer et réserver.

Les solides

- 500 g. (1 lb) de porc haché maigre
- ¼ tasse d'oignon haché finement
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 4 pains kaiser, fendus en 2, et grillés
- Laitue frisée ou autre

Préparation

Mélanger le porc avec l'oignon, 1 c. à soupe de moutarde et le zeste de citron. Façonner en 4 galettes de ½ pouce d'épaisseur et poivrer. Cuire. Saler après la cuisson.

Garnir les burgers de laitue et de mayonnaise rémoulade.

Notes :

Poulet dijonnaise

Préchauffer le four à 375° F (190° C) / Grille au centre

Ingrédients

- 1 tasse de mayonnaise
- ¼ à ½ tasse de moutarde de Dijon (Maille)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à thé d'origan, séché
- 2 c. table de miel
- 3 c. table de graines de moutarde
- 1 c. à thé de thym, séché
- Sel et poivre
- 4 poitrines de poulet désossées

Préparation

Mariner ensemble tous les ingrédients au moins 2 heures.

Cuire à 375° F de 35 à 40 minutes sur la grille centrale du four.

Servir avec un riz aux légumes et brocoli, au choix.

(Voir la recette du Riz aux légumes dans la section Divers, p. 62)

Notes :

Quiche aux crevettes et aux légumes

(4 à 6 portions)

Préchauffer le four (voir 2 degrés dans recette)

Préparation de la pâte à tarte : Vous devez cuire ***à demi*** une pâte à tarte du commerce. Chauffer le four à 400° F. Prendre votre pâte à tarte décongelée, non cuite et la recouvrir de papier d'aluminium. Remplir de petits pois (pour ne pas que la pâte gonfle) et cuire au four pendant 8 minutes. Retirer du four. Abaisser la température du four à 350° F (180° C).

Ingrédients

- 4 œufs
- 1 ½ tasse de crème à 15%
- ¼ tasse d'oignons cuits
- ¼ tasse de poivrons verts cuits
- ¾ tasse de fromage Emmental
- 1 tasse de crevettes cuites
- 1 c. à thé d'estragon séché
- 1 c. à thé de persil

Préparation

Dans un grand bol, battre les œufs légèrement, puis ajouter la crème, sel, poivre et l'estragon.

Sur la croûte à demi-cuite, étendre les oignons, poivrons, fromage et crevettes. Verser le mélange aux œufs sur cette garniture.

Cuire au four à 350 °F (180° C) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au cœur de la quiche en ressorte nette.

Notes :

Ragoût de pieds de porc et boulettes

Préchauffer le four à 400° F (200° C) / Grille au centre

Ingrédients : viande de porc

- 1 lb (450 gr.) de porc haché, maigre
- 1 petit oignon finement haché
- 1 œuf
- ¼ tasse de mie de pain en petits cubes
- Persil haché fin, au goût
- Sel et poivre au goût
- ¼ c. à thé de clou de girofle, moulu, au goût
- ½ c. à thé de cannelle, moulue, au goût

Préparation de la viande : Faire revenir l'oignon, ajouter la viande, ainsi que le pain trempé dans l'œuf. Saler, poivrer. Ajouter le persil, sel, poivre, clou et cannelle. Bien mélanger avec les mains et façonner des boulettes (env.18). Cuire les boulettes sur une plaque tapissée de papier d'aluminium pendant env. 15 minutes ou jusqu'à cuites, en les retournant à mi-cuisson.

Ingrédients : pieds de porc

- 3 pieds de porc de grosseur moyenne
- 2 oignons émincés
- 1 gousse d'ail
- Clou de girofle moulu, un peu
- Cannelle en poudre, un peu
- Épice 'All Spice' (piment de la Jamaïque)
- 5 c. à soupe de farine grillée
- De l'eau froide

Cuisson des pieds de porc : Dans un chaudron, déposer les pieds de porc, ajouter les oignons et l'ail. Mélanger. Ajouter juste assez d'eau bouillante pour recouvrir les morceaux. Ajouter les autres assaisonnements. Cuire de 1 à 1 ½ heure minimum. Désosser les pieds et remettre dans le bouillon.

Farine grillée : Faire griller la farine dans une poêle (en fonte de préférence) directement sur la cuisinière à feu moyen. Agiter souvent pour faire brunir uniformément.

Assemblage final : Ajouter au chaudron les boulettes et la farine grillée.

Rosbif du roi parfumé au romarin

Préchauffer le four à 350° F (180° C) / Grille au centre

Ingrédients

- 1 rosbif de 2.25 kg
- 1/2 c. à thé de poivre noir
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 petites branches de romarin frais, en morceaux de 1 pouce *(ou en poudre)*.
- 2 ½ tasses de bouillon de bœuf

Préparation

Saisir la viande dans une poêle.

Dans un bol, mélanger le poivre, vinaigre balsamique et moutarde de Dijon. Badigeonner le rôti. Pratiquer des incisions dans la viande et insérer les tranches d'ail et les morceaux de romarin aux trois quarts. Ajouter le bouillon de bœuf et cuire au four 2 heures ou jusqu'à ce que la température interne de cuisson indique 160° F (70° C).

Servir avec une purée de pommes de terre et vos légumes préférés.

Notes :

Saumon à l'érable et à la moutarde

Préchauffer le four à 425° F (220° C) / Grille au centre

Ingrédients

- **1 filet de saumon de 0,454 kg (1 lb), coupé en 4 morceaux**
- **¼ tasse de margarine ou beurre, fondue**
- **¼ tasse de sirop d'érable pur**
- **4 c. à thé de moutarde de Dijon**
- **1 c. à thé de sauce soya faible en sodium**

Préparation

Déposer le saumon dans un plat de cuisson de 8 pouces (20 cm).

Mélanger les ingrédients de la sauce et en badigeonner le saumon.

Cuire au four à 425° F environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le saumon s'effrite avec une fourchette.

Servir chaud, nappé du reste de sauce.

Notes :

LES DESSERTS

Biscuits au beurre d'arachides et aux graines de lin

Préchauffer le four à 350° F (180° C) / Grille au plus haut

Préparation : 15 min. / Cuisson 8 à 10 min.

Ingrédients

- 1 ¼ tasse de farine
- 1/3 tasse de graines de lin
- 1 c. à thé de soda
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de beurre, ramolli
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de cassonade, bien tassée
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- ½ tasse de beurre d'arachides crémeux

Préparation

Dans un petit bol, mélanger la farine, lin, soda et sel.

Dans un grand bol, battre en crème, le beurre, sucre et la cassonade. Incorporer les œufs et la vanille; battre. Ajouter le beurre d'arachides et battre jusqu'à homogène. Incorporer graduellement le mélange de farine en remuant.

Déposer la pâte par cuillerée à soupe comble, en laissant un espace de 2" entre chacune. Aplatir les biscuits à la fourchette, de manière à laisser une empreinte en forme de croix sur chaque biscuit. Cuire au four de 8 à 10 min. ou jusqu'à dorés.

Tiédir 5 minutes. Transférer les biscuits sur une grille et refroidir complètement.

Notes :

Biscuits au chocolat blanc et aux noix de macadam

(16 biscuits)

Préchauffer le four à 400° F (200° C) / Grille au plus haut

Préparation : 10 min. Cuisson : 7 min.

Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1/4 c. à thé de soda à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé ou demi sel, ramolli
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1/2 tasse de noix de macadam, non salées
- 115 grammes de chocolat blanc, haché grossièrement (4 oz)

Préparation

Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

Dans un bol, mélanger la farine, soda et sel.

Dans un autre bol, crémer le beurre avec cassonade au batteur électrique. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et homogène. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs, les noix et le chocolat.

Pour chaque biscuit, façonner 1 boule à la fois avec 2 cuillères à soupe de pâte, avec les mains farinées. Déposer 8 biscuits sur chaque plaque. Cuire au four, 1 plaque à la fois environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer tout autour. Les biscuits seront encore mous au centre, ce qui est parfait. Laisser refroidir complètement sur la plaque.

Notes :

Biscuits Chipits

(Environ 3 douzaines)

Préchauffer le four à 375° F (190° C) / Grille au plus haut

A) Mélanger en crème

- ½ tasse de shortening
- ½ tasse de cassonade bien tassée
- ¼ tasse de sucre granulé

B) Incorporer

- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille et battre

C) Mélanger

- 1 tasse de farine
- ½ c. à thé de soda à pâte
- ½ c. à thé de sel

D) Incorporer C avec A et B, tout en mélangeant.

E) Ajouter au tout, 1 tasse (250ml), équivalant de 175g de grains au chocolat au lait Chipits et ½ tasse de noix hachées.

F) Déposer la pâte à la petite cuillère sur les tôles à biscuits non graissées. Faire cuire au four à 375 °F pendant 10 à 12 minutes. Enlever les biscuits dès qu'ils sont cuits, sinon, ils colleront.

Notes :

Biscuits moelleux double chocolat rapido-presto

(16 biscuits)

Préchauffer le four à 350° F (180° C) / Grille au plus haut

Ingrédients

- **½ tasse d'huile canola**
- **1 boîte de préparation à gâteau au chocolat du commerce**
- **2 œufs**
- **1 tasse de brisures de chocolat**

Préparation

Dans un bol, fouetter l'huile, le mélange à gâteau et les œufs. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à nouveau.

Couvrir votre bol d'une pellicule plastique et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin et former des boules de pâtes.

Cuire au four de 8 à 10 minutes.

Notes :

Biscuits sablés de Noël

(2 douzaines)

Préchauffer le four à 350° F (180° C) / Grille au plus haut

Ingrédients

- ½ c. à thé de fécule de maïs
- ½ tasse de sucre à glacer, tamisé
- 1 ¼ tasse de farine non blanchie
- ½ tasse de beurre demi-sel, ramolli 15 sec. au micro-ondes
- 1/3 tasse d'huile de canola
- ½ c. à thé de vanille
- 1/8 c. à thé d'essence d'amandes
- Pincée de sel
- 1 blanc d'œuf
- 225 g. de pastilles de chocolat Merkin's (Bulk & Barn) (*optionnel*)

Préparation

Tamiser les ingrédients secs et réserver.

Crémer le beurre et ajouter l'huile, les essences, un peu à la fois et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Avec une cuillère en bois, ajouter les ingrédients secs graduellement au mélange de beurre jusqu'à ferme et satiné, qui ne colle pas aux mains. Réfrigérer au besoin.

Abaisser la pâte à environ ¼ de pouce entre deux feuilles de papier parchemin légèrement farinées. Découper des formes (sapins, étoiles, anges, cœurs, etc.) et les placer dans une lèchefrite.

Cuire dans le haut du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à dorés.

Optionnel : Badigeonner de blanc d'œuf et décorer de sucre coloré en vente à l'épicerie.

P.S. Si vous avez choisi les 'cœurs', tremper les biscuits à demi dans le chocolat Merkin's fondu.

Notes :

Brownies au fondant Fry's

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients

- 1 1/3 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de cacao Fry's
- 2 tasses de sucre
- 4 œufs
- 1 1/2 c. à thé de vanille
- 1 tasse de noix hachées

Préparation

Mélanger la farine, poudre à pâte et le sel dans un petit bol.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer du feu et ajouter le cacao en remuant. Incorporer le sucre, les oeufs et la vanille. Incorporer les ingrédients secs et les noix.

Verser la pâte dans un moule graissé rectangulaire de 13 X 9 X 2". Faire cuire au four préalablement chauffé à 350° F de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Laisser refroidir.

*Optionnel : Un glaçage est disponible pour ceux/celles qui le désirent dans la section 'desserts' sous le titre: **Glaçage éclair au chocolat pour brownies.***

Notes :

Brownies au Nutella

(16 morceaux)

Préchauffer le four à 325° F (160° C) / Grille au centre

Préparation : 20 min. - cuisson : 35 à 40 min.

Ingrédients

- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de tartinade aux noisettes (de type Nutella)
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé ou demi-salé fondu, tempéré

Préparation

- A-** Tapisser le fond d'un moule carré de 8 pouces (20cm) d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté. Beurrer les deux autres côtés.
- B-** Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Réserver.
- C-** Dans un autre bol, mélanger les œufs, la tartinade aux noisettes, la cassonade et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène, soit environ 2 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le beurre fondu.
- D-** Répartir dans le moule. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte avec quelques grumeaux et non pas complètement propre.
- E-** Laisser refroidir dans le moule, soit environ 2 heures. Démouler et couper en carrés. Servir tiède ou froid.

Optionnel : Un glaçage est disponible pour ceux/celles qui le désirent dans la section 'desserts' sous le titre : **Glaçage éclair au chocolat pour brownies.**

Notes :

Carrés au caramel

Ingrédients

- 1 gros format (175 g.) de pouding à cuire au caramel écossais
- 2 tasses de lait
- Biscuits Graham (assez pour couvrir le fond de votre moule carré)
- 1 sachet de Dream Whip, déjà sucré

Préparation

Dans un moule carré de 9 pouces (ou 12 X 9 X 2 ½"), recouvrir le fond de biscuits Graham entiers.

Au micro-ondes, faire cuire le contenu du sachet et les 2 tasses de lait, à découvert, à puissance élevée en mélangeant toutes les 2 minutes, jusqu'à ce que le tout commence à bouillir (pour éviter les grumeaux), env.10 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes en remuant à deux reprises. Verser cette préparation cuite sur les biscuits. Ajouter un nouvel étage de biscuits. Réfrigérer 2 heures.

Garnir avec la crème fouettée, en suivant les instructions sur la boîte de Dream Whip et ajouter de la chapelure de biscuits Graham comme décoration.

Notes :

Carrés aux dattes

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Préparation des dattes : Déposer 2 tasses de dattes dans un bol rempli d'eau chaude et les nettoyer tout en les coupant en deux parties.

Faire cuire maintenant sur le feu les dattes et 2 c. à table de cassonade avec 1 tasse d'eau. Amener à ébullition et cuire jusqu'à ce que les dattes soient assez tendres pour être écrasées à la fourchette (consistance ressemblant à de la confiture). Mettre de côté et laisser refroidir 5 minutes.

Option micro-ondes : *puissance élevée 8, en brassant après 2 minutes avec une fourchette pour écraser les dattes facilement.*

Ingrédients mélange à biscuits

- 1 tasse de farine non-blanchie
- ½ c. à thé de soda à pâte
- 1/8 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade, peu tassée
- 2 tasses de gruau à cuisson rapide

Préparation

Mêler et tamiser ensemble la farine, le soda à pâte et le sel. Incorporer en coupant le beurre ramolli, la cassonade et le gruau.

Presser la moitié de ce mélange dans un moule carré. Étendre maintenant les dattes refroidies et couvrir du reste de votre mélange à biscuits.

Égaliser en pressant légèrement. Cuire au four à 350° F de 35 à 40 minutes.

Notes :

Carrés aux Rice Krispies et guimauves

Ingrédients

- ¼ tasse de beurre
- 1 pqt (250g.) de guimauves miniatures blanches
- ½ c. à thé de vanille
- 5 tasses de Rice Krispies

Préparation

- 1- Dans un grand bol allant au micro-ondes, chauffer le beurre à puissance élevée de 30 à 60 secondes ou jusqu'à fondu.
- 2- Ajouter les guimauves en remuant pour les enrober.
- 3- Chauffer à puissance élevée de 1 à 1½ minutes ou jusqu'à onctueuses lorsque remuées. Mélanger le tout après 45 secondes et continuer la cuisson durant 1,05 min.
- 4- Ajouter la vanille. Incorporer les céréales en remuant jusqu'à ce qu'elles soient enrobées.
- 5- À l'aide d'une spatule légèrement graissée, presser dans un moule beurré de 13 X 9".
- 6- Refroidir.

Notes :

Galette fudge au fondant de cacao

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Chauffer dans une casserole les deux ingrédients suivants :

- 1 tasse de lait
- 2 c. à table de cacao Fry

Cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Retirer du feu.

Ajouter au mélange ce qui suit :

- ½ tasse de graisse ou de beurre
- 1 œuf, légèrement battu
- 1 tasse de cassonade
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de farine tout usage
- ½ c. à thé de poudre à pâte

Finalemnt, dissoudre :

- 1 c. à thé de soda à pâte dans
- 1 c. à table de lait
- Et ajouter au mélange ci-haut en brassant

Verser dans une lèchefrite peu profonde, 15 X 10 X ½ pouces et cuire au four de 12 à 15 minutes à 350° F.

Laisser refroidir 45 minutes.

Et garnir de la Glace à l'ancienne. (Voir section : Desserts)

Notes :

Galettes au citron

(3 douzaines)

Préchauffer le four à 350° F (180° C) / Grille au plus haut

Ingrédients

- 1 tasse de graisse (250ml)
- 1 ½ tasse de sucre (375ml)
- 2 œufs, battus
- 1 tasse de lait sûr (*)
- 1 c. à thé d'essence de citron (5ml)
- 3 tasses de farine tout usage, tamisée (750ml)
- 2 c. à thé de poudre à pâte (10ml)
- ½ c. à thé de sel (2ml)

() Pour un lait sûr, ajouter 1 c. à thé de soda à pâte à la tasse de lait.*

Préparation

Mélanger et tamiser ensemble les ingrédients secs et mettre de côté.

À la mixette, défaire la graisse et le sucre en neige, ajouter les œufs battus, ensuite le lait sûr, l'essence de citron, sel, la poudre à pâte et la farine. Avec une cuillère de bois, bien mélanger le tout.

À l'aide de deux cuillères à soupe, façonner des boules de pâte pour chaque galette et les déposer dans une lèchefrite graissée ou recouverte de papier parchemin.

Cuire dans le haut du four à 350° F de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la bordure commence tout juste à dorer.

Notes :

Gâteau à la salade de fruits

(8 portions)

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients : gâteau

- 1 ½ tasse de sucre
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 2 œufs
- 1 boîte de salade de fruits, égouttée (14 oz/398ml)
- ¼ tasse (60ml) de jus de la salade de fruits

Ingrédients : sauce au beurre

- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 2/3 tasse de lait évaporé Carnation
- 1 c. à thé de vanille

Préparation du gâteau

Dans un bol, mélanger le sucre, farine, et le bicarbonate. Ajouter les œufs, la salade et le jus de fruits et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser la pâte dans un moule de 8 po (20cm), beurré. Cuire au four à 350° F pendant env. 50 min. ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, inséré au centre en ressorte propre.

Préparation de la sauce

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition et laisser bouillir de 3 à 5 min.

Couper le gâteau en portions et garnir de sauce.

Notes :

Gâteau au chocolat et bananes

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients

- 2/3 tasse de lait (150ml)
- 1 c. à soupe de vinaigre (15ml)
- 2 tasses de farine tout usage (500ml)
- 3/4 tasse de Cacao Fry's, tamisé (175ml)
- 1 1/2 c. à thé (8 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude (5ml)
- 1/2 c. à thé de sel (3ml)
- 3/4 tasse de beurre, ramolli (175ml)
- 1 2/3 tasse de sucre (400ml)
- 2 œufs
- 1 1/4 tasse de bananes mûres en purée (3 bananes)
- 1 c. à thé de vanille
- **Glace royale au chocolat** (Classée séparément dans Desserts)

Préparation

Mélanger le lait et le vinaigre; mettre de côté. Dans un petit bol, passer au tamis et mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un grand bol, travailler le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit léger; en battant, ajouter graduellement le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien chaque fois. Ajouter la purée de bananes et la vanille et remuer. Ajouter les ingrédients secs tamisés au mélange crémeux en alternance avec le mélange au lait, en mélangeant doucement chaque fois.

Répartir la pâte dans 2 moules à gâteaux à étages ronds ou un moule à pain, beurrés et recouverts de papier parchemin. Faire cuire de 40 à 45 minutes ou jusqu'à cuisson complète dans un four préchauffé à 350° F. Laisser refroidir dans les moules pendant 10 minutes puis démouler. Enlever le papier. Laisser refroidir complètement. Glacer avec la **Glace royale au chocolat**. (*Voir la recette dans la section Desserts.*)

Gâteau aux carottes

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients

- 4 œufs
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse d'huile canola
- 1 tasse d'ananas broyés, égouttés
- 2 tasses de carottes râpées
- ½ tasse de noix hachées
- 2 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de sel
- 1 ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte

Préparation

Battre les œufs pendant 10 minutes en ajoutant petit à petit le sucre, l'huile, les ananas, les carottes et les noix.

Mélanger ensemble la cannelle, le sel, le bicarbonate de soude, la farine et la poudre à pâte et ajouter au mélange d'œufs.

Faire cuire le tout pour 1 ¼ heure à 350 °F.

*P.S. Pour recouvrir votre gâteau, vous trouverez une recette de **Glaçage au fromage Philly** dans la section Desserts.*

Notes :

Glaçage au fromage Philly

(3 tasses, ceci est suffisant pour un gâteau)

Ingrédients

- 2 contenants (250gr) de fromage Philly, ramolli
- ½ tasse de beurre, ramolli
- 2 tasses de sucre à glacer
- 1 c. à thé de vanille blanche

Préparation

Battre le fromage avec le beurre jusqu'à onctuosité.

Ajouter la vanille blanche et graduellement, y battre le sucre à glacer.

Conserver au frigo jusqu'à utilisation.

Notes :

Glaçage éclair au chocolat pour brownies

(Quantité suffisante pour un moule de 9 X 6")

Ingrédients

- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à table de cacao
- 1 tasse de sucre à glacer, tamisé
- 1 c. table de lait
- 1 c. à thé de vanille

Préparation

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter le cacao et remuer jusqu'à ce qu'il soit dissout.

Ajouter le sucre à glacer tamisé, le lait et la vanille.

Remuer jusqu'à consistance lisse. Au besoin, rajouter du lait.

Glacer lorsque les brownies sont refroidis de même que le glaçage.

Notes :

Glace à l'ancienne

(Pour les Galettes fudge au fondant de cacao)

Amener à ébullition

- 6 c. à table de lait

Ajouter et laisser fondre

- 3 c. à table de beurre
- 2 c. à table de graisse

Verser ce mélange sur

- 2 tasses de sucre à glacer, tamisé avec $\frac{1}{4}$ tasse de cacao Fry

Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissout et ajouter

- $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Battre jusqu'à ce que ce soit lisse et assez épais pour laisser couler sur les galettes. Utiliser chaud car cette glace durcit en refroidissant.

Notes :

Glace royale au chocolat

(Donne 2 tasses de glace / 500ml)

Ingrédients

- 1/3 tasse de beurre (75ml)
- 1/2 tasse de Cacao Fry's tamisé (125ml)
- 1 c. à thé de vanille (5ml)
- 4 tasses de sucre à glacer tamisé (1 litre)
- 1/2 tasse de lait (125ml)

Préparation

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre. Retirer du feu.

En remuant, ajouter le Cacao Fry's et la vanille.

Incorporer alternativement 4 tasses de sucre à glacer tamisé et le lait jusqu'à ce que le glaçage soit onctueux et prêt à étendre.

Notes :

Muffins aux carottes et ananas

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients

- 1 ½ tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de sel
- 2/3 tasse d'huile de canola
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de carottes, râpées
- ½ tasse d'ananas, broyés avec le jus
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufs

Préparation

Tamiser ensemble la farine, poudre à pâte, soda, cannelle et sel.

Dans un grand bol, battre les œufs et ajouter l'huile et le sucre. Incorporer ce mélange à la préparation de farine, un peu à la fois. Ajouter délicatement les carottes et l'ananas, puis la vanille.

Verser dans des moules à muffins en papier. Cuire au four à 350 °F de 15 à 20 minutes. Tester la cuisson avec un cure-dent, le muffin ne doit pas être collant lorsque retiré.

Notes :

Pouding chômeur

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Ingrédients

- 2/3 tasse de farine
- 1/3 tasse de sucre
- 1 ½ c. thé de poudre à pâte
- 1/3 tasse de lait
- ¼ tasse de graisse
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 pincée de sel

Pour le sirop, mélanger ensemble

- 1 tasse de cassonade
- 1 c. à table de beurre
- 1 tasse d'eau *très chaude*

Préparation

Mettre dans un bol, la farine, sucre, poudre à pâte et le sel.

Incorporer la graisse et la couper avec les ingrédients secs.

Mélanger l'œuf, la vanille et le lait ensemble, ensuite ajouter aux ingrédients secs et bien brasser.

Mettre dans un moule beurré rectangulaire de 9 ¾ X 6 ¼ X 2 pouces et verser le sirop dessus.

Placer au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à doré.

Notes :

Tartes au pouding 'chocolat' de JELL-O

(Recette pour deux tartes)

Ingrédients

- 2 croûtes à tarte de chapelure au chocolat de 9" (Disp. en magasin)
- 1 pqt (4 portions) de pouding instantané au chocolat
- 1 ½ tasse de lait
- 4 tasses de COOLWHIP décongelé
- 1 tasse de vos ajouts préférés (*)

Préparation

Battre les 4 portions de pouding au chocolat avec le lait jusqu'à ce que le mélange épaississe, env. 2 minutes à basse vitesse.

Incorporer délicatement le COOLWHIP décongelé et 1 tasse de vos ajouts préférés. (*Voir ci-bas*)

Déposer dans les 2 croûtes prêtes à utiliser.

Refroidir env. 6 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes et déguster, ou congeler 6 heures ou jusqu'au lendemain.

(*) *Les ajouts peuvent inclure au goût : biscuits OREO écrasés, grains de chocolat mi-sucré BAKER'S, arachides.*

Notes :

Tarte au sirop d'érable et aux fruits

Préchauffer le four à 400° F (200° C)

Ingrédients

- 1 tasse de crème 35%
- 1 tasse de sirop d'érable
- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine
- 1 croute de tarte percée (fond et côtés) et cuite
- ¼ tasse de framboises
- ¼ tasse de bleuets

Préparation

Cuire la croûte 8 à 10 minutes à 400° F.

Déposer les framboises et les bleuets dans le fond de la tarte (l'abaisse) déjà cuite.

Faire bouillir la crème, ajouter le sirop et porter à ébullition.
Bien mélanger.

Ajouter le *beurre manié* pour épaissir (*beurre et farine mélangés à la fourchette*). Continuer à brasser jusqu'à consistance désirée et verser dans la tarte sur les fruits.

Laisser refroidir la tarte et placer au frigo jusqu'au moment se servir.

Notes :

Tarte au sucre

Préchauffer le four à 375° F (190° C)

Ingrédients

- 2 tasses de cassonade
- 6 c. à table de farine = ½ tasse
- 1 ½ tasse de lait chaud (3 min. à high au micro-ondes)
- 6 c. à table de beurre (5 oz)
- 2 pâtes à tarte, non cuites

Préparation

Mélanger ensemble la cassonade et la farine dans un contenant qui va au micro-ondes, ajouter le lait chaud et cuire en brassant constamment jusqu'à épaississement (12 min. à high, en brassant toutes les deux minutes).

Retirer du feu, ajouter le beurre et laisser fondre.

Refroidir.

Verser le tout dans une abaisse non cuite et recouvrir d'une autre pâte.

Cuire au four à 375° F de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à doré.

Notes :

Tarte au sucre au lait Carnation

Préchauffer le four (voir 2 degrés dans recette)

Ingrédients

- 1 ½ tasse de cassonade, bien tassée
- 2 c. à table de farine
- 1 tasse de lait Carnation
- 1 œuf, bien battu
- 1 croûte de tarte, non cuite de 8"

Préparation

Bien mélanger la cassonade et la farine. Ajouter le lait Carnation. Cuire à feu doux, en tournant constamment jusqu'à dissolution complète. (5 min). Retirer du feu.

Ajouter ce mélange à l'œuf battu, en tournant. Verser dans la croûte non cuite.

Cuire au four à 400° F (200° C) pendant 10 minutes

Réduire la température à 300° F (150° C). Cuire un autre 30 minutes ou jusqu'à épais.

Notes :

LES GÂTERIES

Chocolat au Corn Flakes

(65 bouchées approximativement)

Ingrédients

- 1 barre de paraffine
- 250 gr (8 oz) de chipits sucrés au chocolat
- 1 tasse de beurre d'arachides
- 2 ½ tasses de sucre à glacer tamisé
- 4 ½ tasses de Corn Flakes

Préparation

Faire fondre la paraffine.

Lorsque fondue, ajouter le chocolat, ensuite le beurre d'arachides et finalement le sucre à glacer.

Lorsque bien mélangé, retirer du feu et ajouter le Corn Flakes.

Déposer par bouchées encore chaudes sur du papier ciré.

Notes :

Fudge (5 minutes)

Ingrédients

- 2/3 tasse de lait Carnation
- 2 c. à table de beurre
- 1 2/3 tasse de sucre blanc
- 1/2 c. thé de sel
- 2 tasses de guimauves blanches miniatures
- 1 1/2 tasse de chocolat chip semi-sucré
- 1/2 c. thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de noix (*optionnel*)

Préparation

Faire chauffer à feu doux-moyen, le lait, le beurre, le sucre blanc et le sel. Amener à ébullition et faire bouillir 5 minutes. (Ne pas excéder 5 min.)

Retirer du feu et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger de 1 à 2 minutes.

Tapisser le fond d'un moule carré de 9 pouces d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté. Beurrer les deux autres côtés. Y verser le mélange.

Laisser refroidir et couper en carrés.

Notes :

Fudges glacés

(Donne 7 fudges)

Ingrédients

- 1 boîte de lait Carnation 2% de gras (354 ml)
- 1/3 tasse de chocolat NestleQuick, liquide
- 1/2 c. à thé de vanille

Préparation

Dans une tasse à mesurer (grandeur 2 tasses), mélanger tous les ingrédients.

Verser dans les moules à popsicles (qui contiennent 1/4 de tasse chacun).

Congeler de 3 à 4 heures.

Notes :

Popsicles

(Donne 16 popsicles)

Ingrédients

- 1 petit paquet de Kool-Aid (8 gr)
- 1 paquet de Jell-O de même saveur (85 gr)
- 1 tasse de sucre granulé
- 2 tasses d'eau bouillante
- 2 tasses d'eau froide

Préparation

Mélanger les trois premiers ingrédients.

Ajouter l'eau bouillante et dissoudre complètement.

Ajouter l'eau froide et bien remuer.

Verser dans des moules à popsicles (qui contiennent $\frac{1}{4}$ de tasse chacun).

Congeler de 3 à 4 heures.

Notes :

Sweet Marie Bars

Ingrédients

- ½ tasse de beurre d'arachides
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de sirop de maïs, blanc ou doré au choix
- 2 tasses de Rice Krispies
- 1 tasse d'arachides, hachées grossièrement, salées ou non
- 1 sac de 12 onces de chocolat chips (350gr)

Préparation

Chauffer le beurre d'arachides, la cassonade et le sirop de maïs au bain-marie. Retirer de la chaleur. Ajouter les céréales et arachides. Mélanger.

Tapisser le fond d'un moule carré de 8 X 8 pouces d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté. Beurrer les deux autres côtés.

Déposer la préparation dans le moule et réfrigérer un peu.

Préparer le glaçage au chocolat : Faire fondre les chocolats chips de 2 à 3 minutes à haute température au micro-ondes.

Étendre le glaçage au chocolat sur la préparation et réfrigérer.

Au moment de servir, couper en morceaux de votre choix.

Notes :

DIVERS

Base de soupe aux tomates

(Donne 8 contenants de 500 gr)

Ingrédients

- 2 douzaines de tomates fraîches de grosseur moyenne
- 3 oignons hachés
- 4 branches de céleri

Préparation

Ébouillanter et peler les tomates. (Jeter les peaux et les parties dures). Hacher les oignons et le céleri.

Cuire tous ces ingrédients jusqu'à ce que le céleri soit cuit, environ 1 heure.

Refroidir et déposer dans des contenants de margarine ou autres. (+- 500gr).

Se congèle.

P.S. Peut se faire avec des tomates en conserve :

Ingrédients

- 4 boîtes de tomates en conserve, en dés (28 oz/796 ml)
- Céleri et oignons comme ci-haut

Préparation

Préparer les oignons et le céleri comme ci-haut. Cuire selon les mêmes instructions.

Notes :

Riz aux légumes (Micro-ondes)

(Rendement 4 personnes)

Ingrédients

- 1/3 tasse de beurre ou margarine
- 1 1/2 tasse de riz instantané
- 1 gros oignon, haché finement
- 1 1/2 tasse d'eau
- 1/2 tasse de céleri, haché finement
- 1/4 tasse de persil, frais ou séché
- 1/4 tasse de piment vert
- 1/4 tasse de piment rouge
- 3 c. à thé de concentré de poulet 'Bovril'
- 1/4 c. à thé de thym en poudre

Préparation

Mettre le beurre dans un bol de 2,5 litres allant au micro-ondes.

Ajouter le riz, l'oignon, le céleri et piments.

Cuire à découvert 5 minutes à puissance High, bien remuer et ajouter l'eau, le concentré de poulet, le persil et le thym.

Couvrir et cuire 10 minutes à High, en remuant 2 fois pendant la cuisson.

Laisser reposer 10 minutes sans découvrir pour finir la cuisson

(Délicieux avec le 'Poulet dijonnaise' de la page 23)

Notes :

Sauce tomate pour pizza

(Donne 2 tasses / 500 ml)

Ingrédients

- 1 c. à table d'huile d'olive
- ½ oignon moyen, coupé finement
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à thé d'origan, séché
- 1 c. à thé de basilic, séché
- ¼ c. à thé de thym
- 1 feuille de laurier
- 28 oz de tomates en dés et son jus
- Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Chauffer l'huile dans une casserole et colorer les oignons à feu doux durant 5 à 7 minutes. (Rendre transparents et tendres.)
2. Ajouter ail et fines herbes et laisser cuire quelques minutes.
3. Ajouter les tomates, bien mélanger.
4. Amener à ébullition, saler et poivrer.
5. Réduire le feu et laisser mijoter de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la sauce devienne consistante.
6. Vérifier l'assaisonnement.

Notes :

Trempeur rose, pour crudités

Ingrédients

- 1/2 à 3/4 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de ketchup
- 1 à 2 gouttes de Tabasco
- 1 c. à table de relish
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- Sel et poivre au goût

Bien brasser et réfrigérer.

Notes :