



# *La Cuisine de MamieLou*

*Recueil de recettes  
mis en page par  
Louise Pître  
Septembre 2018*

*Volume 4*



# Table des matières

<b>Avant-Propos</b>	<b>6</b>
<b>Les buffets et cocktails dînatoires</b>	<b>7</b>
Buffet pour 30 personnes	8
Tableau de conversion personnel	9
<b>Les entrées et les hors-d'oeuvres</b>	<b>10</b>
Boulettes au jambon	12
Fromage Brie aux olives noires et aux tomates séchées	13
Canapés au poulet et à la mozzarella	14
Verrines italiennes	15
<b>Les breuvages</b>	<b>16</b>
Punch alcoolisé de Mamie Lou	18
Punch Schnaps aux pêches (Jean Fortin)	19
<b>Les sauces et les marinades</b>	<b>20</b>
Sauce pour dinde	22
Mayonnaise à la moutarde	23
Sauce crémeuse aux poires	24
Sauce aux poivres et cognac	25
Sauce mayonnaise aux tomates séchées	26
Sauce Barbecue fumée (Kentucky)	27
Marinade pour steak sur le Barbecue	28
Vinaigrette au vinaigre balsamique	29
<b>Les légumes</b>	<b>30</b>
Gratin Dauphinois	31
Salade de brocoli, pommes vertes et cheddar	32
Salade de concombres	33
<b>La mijoteuse</b>	<b>34</b>
Filets de porc à l'asiatique	36
Boulettes de porc sauce aigre-douce	37
Ragoût de bœuf	38
<b>Les pains, muffins et gaufres</b>	<b>39</b>
Gaufres nature	41
Pain aux pommes et aux noix de Grenoble	42
Pâte à pizza	43

Pain de ménage _____	44
Crêpes aux pommes, sauce à l'érable _____	45
Muffins aux bleuets, à l'orange et aux amandes _____	46
Muffins aux pépites et au yogourt _____	47
Muffins aux pommes, son et yogourt _____	48
Pain aux zucchini, canneberges et noix _____	49
Pain aux courgettes et aux dattes _____	50
Pain aux dattes et aux carottes _____	51
Muffins à l'orange et aux raisins _____	52
Muffins à l'orange et au chocolat _____	53
Muffins au cacao, au gruau et sa tartinade au miel _____	54
<b>Les pâtes _____</b>	<b>55</b>
Nouilles chinoises au porc _____	56
Pâtes à l'émincé de poulet et sauce au vin blanc _____	57
Macaroni chinois au bœuf haché _____	58
<b>Les Soupes et potages _____</b>	<b>59</b>
Crème de chou vert _____	61
Soupe Bœuf et orge _____	62
Potage au chou-fleur _____	63
Velouté de poulet et de poireaux _____	64
<b>Le Barbecue _____</b>	<b>65</b>
Rosbif sur le barbecue _____	67
Rôti de porc cajun _____	68
<b>Les poissons et fruits de mer _____</b>	<b>69</b>
<b>Les viandes _____</b>	<b>71</b>
Dindon aux herbes de Provence _____	73
Rôti de porc aux canneberges et à la sauge _____	74
Poulet à l'érable _____	75
Médallions de bœuf Wellington au _____	76
proscuitto, au parmesan et au foie gras _____	76
Pâté au poulet _____	78
Jambon à l'ananas au parfum d'érable _____	79
Ragoût de porc _____	80
Polpettes (boulettes de viande) _____	81
Poitrines de poulet crème d'érable et moutarde _____	82

<b>Les Friandises</b>	<b>83</b>
Fudge au chocolat suisse	84
Barres Régal sucrées	85
Guimauve	86
Saucisson au chocolat	87
<b>Les Desserts</b>	<b>88</b>
Beignes au sucre à l'ancienne	90
Baklava aux noix et au miel	91
Bûche érable, framboises et chocolat blanc	92
Gâteau au chocolat au cœur fondant	94
Pâte à tarte de Crisco	95
Pain aux bananes, double chocolat	97
Madeleines au citron	98
Sauce satinée au chocolat	99
Cupcakes – Caramel salé	100
et Ganache choco-framboises	100
Paris-Brest	102
Verrines aux pommes et à l'érable	104
Tarte aux bleuets	106
Tarte aux pommes et sucre à la crème	107
Crème caramel	108
Dessert cochon (Ghislaine Gendron)	109
Biscuits aux pommes et à l'avoine	110
Pâte à tarte parfaite	111
Gâteau à la vanille	114
Carrés-Tarte au sucre	115
Tarte croustade aux pommes	116
Cupcakes au chocolat et à la vanille	117
Gâteaux au fromage individuel	118
Pouding chômeur (Denis St-Gelais)	119
Pâte à tarte au robot culinaire	120
Pâte à tarte au robot culinaire (suite)	121
Gâteau mousse au chocolat	122
Biscuits au chocolat	124
Biscuits sandwichs à l'avoine et à la confiture	125

<b>Carrés – tarte au sucre</b>	<b>126</b>
<b>Mini-gâteaux au fromage et Nutella</b>	<b>127</b>
<b>Biscuits à l'avoine et aux raisins</b>	<b>128</b>
<b>Biscuits à l'avoine, aux canneberges et au chocolat</b>	<b>129</b>





# *La Cuisine de MamieLou*

6

## *Avant-Propos*

*Comme pour les volumes précédents, je vous offre ici les recettes qui ont fait le bonheur des papilles gustatives les plus difficiles.*

*Si j'ai modifié la mise en page de cette publication, c'est tout simplement pour faire le lien avec mon évolution personnelle et le fait que j'ai opté sur le Web pour partager mes recettes.*

*Il vous est donc maintenant possible de retrouver mes recettes et plus encore sur mon site Web suivant :*  
<http://louiseptrelp.wixsite.com/lessaveursdemavie>.

*Bonne découverte culinaire*





## *Les buffets et cocktails dînatoires*

# *Buffet pour 30 personnes*

Généralités et suggestions de quantité des composants du repas

## Les boissons

- 1 bouteille de rouge pour 4 personnes
- 1 bouteille de blanc pour 4 personnes
- 1 bouteille de rosé pour 4 personnes

## Pour un buffet de 30 personnes

### Pour l'apéro

Tout dépend des personnes invitées, adultes ou enfants. Les enfants préfèrent les biscuits secs traditionnels (biscuits soda, ritz, etc.)

Pour la boisson alcoolisée choisissez-en une seule pour vous faciliter la tâche et ne pas passer votre temps derrière le bar ou votre table. Comptez en moyenne 3 verres par personne.

- 3 petits fours chauds par personne
- 2 petits canapés froids par personne
- biscuits secs et cacahuètes

### Entrées

200g de charcuterie par personne, soit 3 à 5 tranches par personne  
3kg de crudités ou 5 kg de salade composée, environ 100 à 150g par personne

### Viandes

9 kg de viande variée (rosbif cuit, rôti de porc, poulet ou de dinde cuit)  
5 sachets de chips de 1kg  
3kg de salade verte, ne pas oublier la vinaigrette

### Boissons

10 bouteilles de rouge ou blanc, ou 5 de rouge et 5 de blanc  
10 bouteilles d'eaux, plates ou gazeuses  
8 bouteilles de soft, sodas ou jus de fruits  
3 litres de café, prévoir de l'eau chaude pour faire un thé ou une infusion

### Fromage

environ 50g par personne soit 1.5kg de fromages

### Dessert

5 tartes de 6 portions  
5 ou 6 mignardises par personnes, soit 180 pièces

### Le pain

60 à 90 boules individuelles ou 10 baguettes

## *Tableau de conversion personnel*

1 ml	¼ c. thé
2 ml	½ c. thé
5 ml	1 c. thé
10 ml	2 c. thé
15 ml	1 c.table
30 ml	2 c. table
45 ml	3. table
60 ml	¼ tasse
125 ml	½ tasse
150 ml	2/3 tasse
180 ml	¾ tasse
250 ml	1 tasse
310 ml	1 ¼ tasse
375 ml	1 ½ tasse
405 ml	1 ½ tasse + 2 c. table
425 ml	1 ¾ tasse
500 ml	2 tasses
1 L	4 tasses
0,2 gr	¼ c. thé
3 gr	1 c. thé
6 gr	1 c. thé
55 gr	¼ tasse
150 gr	¾ tasse
215 gr	1 ¼ tasse
300 gr	1 ½ tasse
150 c	300F
180C	350F
200c	400F
220 C	425F
150 c	300F
2,5 cm	1 pouce
20 x 10 cm	8 x 4



*Les entrées et les hors-d'oeuvres*



## *Boulettes au jambon*

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Portions : 18 boulettes

### Ingrédients

- ½ lb de jambon haché
- ½ lb de porc haché maigre
- ¼ tasse de chapelure nature
- 1 c. table de gingembre haché
- 1 œuf
- Poivre au goût
- Sauce
- ½ pot de sauce à l'ananas pour cuisson de 341 ml
- ¼ tasse de sauce chili sucrée (de type Thai Kitchen)

### Préparation

- Préchauffer le four à 375 F. Dans un bol, mélanger ensemble les ingrédients des boulettes.
- Façonner 18 boulettes avec environ 2 c. table de préparation pour chacune d'elles
- Déposer les boulettes sur une plaque à cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Cuire au four 10 minutes.
- Dans une casserole, mélanger les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Retirer du feu.
- Ajouter les boulettes dans la sauce et remuer. Servir chaud

# *Fromage Brie aux olives noires et aux tomates séchées*

## *Ingrédients*

- 2 échalotes françaises tranchées
- Olives noires tranchées au goût
- Tomates séchées dans l'huile tranchées
- 1 Brie

## *Préparation*

- Faire rôtir le tout dans l'huile des tomates. Réserver
- Mettre le Brie au four à 350°F, environ 12 à 15 minutes
- Sortir du four et verser sur le fromage le premier mélange encore chaud.
- Servir avec pain baguette chaud tranché, biscottes ou autres.

# *Canapés au poulet et à la mozzarella*

## Ingrédients

- 1 tasse de poulet cuit
- ¼ tasse de sauce BBQ
- ¼ tasse de poivron rouge rôti, haché finement
- 2 c. table de persil frais, haché
- Sel et poivre
- 12 tranches de baguette
- 2/3 tasse de mozzarella râpée

## Préparation

- Préchauffer le four à 425<sup>0</sup>F.
- Défaire le poulet en filaments avec les doigts
- Dans un bol, mélanger le poulet avec la sauce, le poivron et le persil. Assaisonner de sel et de poivre.
- Étendre la préparation sur les tranches de pain et déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin.
- Garnir les tranches de mozzarella et cuire au four environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit brun doré. Servir chaud.



## *Verrines italiennes*

### Ingrédients

- 1 tasse de chair de tomate, coupées en dés de 3/8 pouce
- ½ oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 2 c. table d'huile d'olive
- 1 c. table de basilic frais en chiffonnade + quelques feuilles entières
- Sel et poivre
- 1 tasse de perle de bocconcini

### Préparation

- Dans un bol, réunir la tomate, l'oignon , l'ail et le basilic.
- Saler et poivrer
- Mélanger délicatement et laisser reposer environ 1 heure à température ambiante, afin de permettre aux saveurs de bien infuser.
- À l'aide d'une petite cuillère, répartir la moitié du mélange de tomate au fond des verrines.
- Poursuivre avec la moitié des perles de bocconcini. Ajouter une couche de mélange de tomate et terminer avec le reste des perles de bocconcini.
- Garnir d'une feuille de basilic.



*Les breuvages*



# *Punch alcoolisé de Mamie Lou*

## Ingrédients

- 1 jus orange Tropicana sans pulpe 2.L
- 1 pamplemousse rose 2 L.
- 1 jus ananas 2 L
- 1 canette de Ginger Ale
- 26 oz de Dry Gin – Vodka ou Rhum blanc

## Préparation

- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Laisser macérer quelques heures et au moment de servir ajouter
- Tranches d'oranges et cerises si désiré

Note : Vous pouvez congeler le Ginger Ale dans un bol ou en petits cubes pour faire la glace sinon utiliser de la glace.

# *Punch Schnaps aux pêches (Jean Fortin)*

## *Ingrédients*

- 450 ml (15 oz) Schnaps aux pêches
- 300 ml (10 oz) de Vodka
- 150 ml (5 oz) d'Amaretto
- 900 ml (30 oz) de jus d'ananas
- 900 ml (30 oz) de jus de pamplemousse
- 900 ml (30 oz) de jus d'orange
- Glaçon en quantité suffisante
- Tranche d'oranges, de citron et d'ananas
- Cerises rouges et vertes

## *Préparation*

- Mélanger tous les liquides ensemble
- Laisser macérer quelques heures et au moment de servir ajouter
- Les glaçons et les fruits si désiré



## *Les sauces et les marinades*



## *Sauce pour dinde*

### Ingrédients

- 1 oignon émincé
- 1 branche céleri avec les feuilles émincée
- 1 carotte râpée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 boîte consommé de boeuf
- 1 boîte consommé de poulet
- 1 tasse bouillon de dinde (de la dinde qu'on a fait cuire)
- 1 c. à thé thym séché
- 1 feuille de laurier
- 1 trait huile
- 2 c. à soupe beurre
- 2 c. à soupe farine
- Sel et poivre au goût

### Préparation

- Faire revenir les légumes ainsi que l'ail dans l'huile 2 minutes.
- Ajouter les fines herbes, la feuille de laurier et le bouillon de dinde. Laisser réduire de moitié, environ 4-5 minutes.
- Ajouter les 2 conserves de consommé et porter à ébullition
- Mélanger dans un petit plat la farine et le beurre afin de faire un beurre manié.
- Avec un fouet, ajouter ce beurre à la sauce. Laisser mijoter un peu pour épaissir. Rectifier l'assaisonnement.
- Si désiré, filtrer la sauce afin d'enlever les légumes.



# *Mayonnaise à la moutarde*

## *Ingrédients*

- ½ tasse de mayonnaise
- 4 c. thé de moutarde préparée
- 2 c. thé de miel
- 2 c. thé de sambal oelek (facultatif)

## *Préparation*

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients

*Note : Délicieux avec les mini-pogos à la saucisse italienne*

# Sauce crémeuse aux poires

Temps de préparation: : 5 min

Cuisson: 15 min

Rendement: 4 portions

## Ingrédients

- 1 c. soupe de beurre
- 1 échalote française
- ½ tasse de vin blanc sec
- 1 paquet de sauce demi-glace
- 2 c. soupe de crème à cuisson 15%
- 1 c. thé vinaigre de vin blanc
- 1 boîte de poires en moitié (28 oz) égouttées
- 1 c. soupe de ciboulette ciselée.

## Préparation

- Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole moyenne
- Y faire revenir une échalote française en dés jusqu'à ce qu'elle soit ramollie, environ 5 minutes
- Ajouter le vin blanc et porter à ébullition et laisser réduire de moitié
- Incorporer le paquet de sauce demi-glace .la crème à cuisson, le vinaigre de vin blanc et les poires
- Ramener le tout à ébullition.
- Retirer la sauce du feu, la laisser légèrement refroidir et, au mélangeur, la réduire en mélange lisse.
- Saler et poivrer et garnir de ciboulette.

Note : Excellent avec les médaillons de bœuf Wellington au proscuitto

# *Sauce aux poivres et cognac*

## *Ingrédients*

- 1 c. table de beurre
- 3 c. thé de poivre en grains variés
- 2 c. table de cognac
- 1 ½ tasse de sauce demi-glace
- 1 c. table moutarde de Dijon
- ¼ tasse de crème à cuisson 15%
- Sel au goût

## *Préparation*

- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Faire revenir les variétés de poivre 1 minute
- Verser le cognac et la sauce demi-glace. Porter à ébullition
- Laisser réduire à feu doux 5 minutes, sans couvrir
- Incorporer la moutarde et la crème.
- Chauffer jusqu'aux premiers frémissements et laisser mijoter de 1 à 2 minutes
- Saler au goût

## *Sauce mayonnaise aux tomates séchées*

### Ingrédients

- ¼ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de crème sûre ou de yogourt nature
- 2 c. table de pesto aux tomates séchées
- Sel et poivre

### Préparation

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

## *Sauce Barbecue fumée (Kentucky)*

*Préparation : 15 min*  
*Cuisson : 25 minutes*  
*Rendement : 1 ½ tasse environ*

### *Ingrédients*

- 1 oignon haché finement
- ¼ tasse de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. table paprika en poudre
- ¼ tasse de bourbon ou de whisky
- ¼ tasse mélasse
- ¼ tasse de jus de citron
- ½ tasse de ketchup
- 1 tasse de sauce tomate
- 1 c. thé de Tabasco
- Sel et poivre

### *Préparation*

- Dans une casserole, dorer l'oignon dans le beurre. Saler et poivrer. Ajouter l'ail, le paprika et cuire 1 minute. Déglacer avec le whisky.
- Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Remuer fréquemment Rectifier l'assaisonnement. Si désiré, réduire la sauce en purée lisse au mélangeur.
- Servir avec un méchoui de porc, sur des côtelettes ou des filets de porc ou dans un hamburger.

# *Marinade pour steak sur le Barbecue*

## Ingrédients

- ¼ tasse d'huile d'olive
- ½ tasse de sauce barbecue du commerce
- ¼ tasse de sauce soya
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 c. table d'épices à steak

## Préparation

- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Mariner la viande dans le mélange pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur.
- Faire cuire la viande sur le BBQ tout en badigeonnant avec le reste de la marinade.

**Note** : Cette marinade convient pour 1 ou 2 steaks de taille moyenne.

# *Vinaigrette au vinaigre balsamique*

## *Ingrédients*

- 4 c. table d'huile d'olive
- 1 c. thé de moutarde de Dijon
- 2 échalotes française hachées finement
- 1 c. table de vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre

## *Préparation*

- Mélanger la moutarde, les échalotes, le sel et le poivre
- Ajoutez le vinaigre balsamique puis l'huile d'olive en remuant



*Les légumes*



# *Gratin Dauphinois*

## *Ingrédients*

- 3 tasses de lait
- 1 tasse de crème 35%
- 1 oignon pelé et coupé en deux
- 3 gousses d'ail, pelées et coupées en 2
- 4 ½ lb de pommes de terre, pelées et tranchées à la mandoline à environ 1/8 po. (Ne pas rincer)
- ½ c. thé de sel
- 1 tasse de fromage Gruyère râpé
- Poivre

## *Préparation*

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400°F
- Dans une grande casserole, porter le lait, la crème, l'oignon et l'ail à ébullition. Laisser mijoter doucement environ 5 minutes
- Retirer l'ail et l'oignon. Ajouter les pommes de terre et le sel. Porter à ébullition et laisser mijoter très doucement environ 15 minutes en remuant délicatement à plusieurs reprises. Incorporer le fromage et rectifier l'assaisonnement
- Répartir dans un plat à gratin rectangulaire de 8 x 11. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et bien dorées. Laisser reposer environ 15 minutes avant de servir, le gratin se découpera plus facilement.

# *Salade de brocoli, pommes vertes et cheddar*

## *Ingrédients salade*

- ½ lb de bacon cuit et coupé (environ 3 tranches)
- 1 échalote française ou ½ oignon rouge coupé finement
- 3 pommes Granny Smith, coupés en dés
- 2 têtes de brocoli, coupées en petits fleurons
- Zeste de 2 citrons
- 1/8 tasse d'origan frais lavé et haché finement
- 1 ½ tasse de cheddar vieilli, coupé en cubes
- ½ tasse de canneberges séchées ( ou de raisins secs)
- 2 carottes râpées (facultatif)
- ½ tasse de noix de Grenoble hachées

## *Ingrédients vinaigrette*

- ½ tasse de mayonnaise
- ½ tasse de yogourt nature (ou de crème sûre)
- 2 c. table de jus de citron
- 1 c. thé de sucre
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Dans un grand bol, combiner les ingrédients de la salade. Assaisonner et bien mélanger.
- Combiner les ingrédients de la vinaigrette. Bien mélanger et assaisonner.
- Incorporer la vinaigrette à la salade et mélanger.
- Laisser mariner idéalement 12 heures.
-

# *Salade de concombres*

## *Ingrédients*

- 1 concombre anglais
- 1 échalote
- Sel et poivre
- Pincée de persil
- 1 Poivron vert coupés en dés
- 1 c. table de vinaigre blanc
- 1 c. table d'huile d'olive

## *Préparation*

- Couper le concombre anglais le plus fin possible. Le mettre dans un bol par couche en alternant avec le sel.
- Mettre au réfrigérateur pour le dégorger environ 45 minutes puis retirer l'eau.
- Couper l'échalote et le poivron vert en dés et les incorporer aux concombres.
- Ajouter l'huile et le vinaigre.



*La mijoteuse*



## *Filets de porc à l'asiatique*

*Catégorie : Mijoteuse*

*Préparation : 5 minutes*

*Cuisson : 4 heures*

*Portions : 4*

### *Ingrédients*

- 1 enveloppe de soupe à l'oignon
- 1 tasse d'eau
- $\frac{3}{4}$  tasse de vin rouge
- 3 c. table sauce soya
- 3 c. table d'ail haché
- 2 filets de porc

### *Préparation*

- Déposer les filets de porc dans la mijoteuse
- Mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce sauf l'ail et verser sur les filets de porc en prenant soin de bien mouiller les filets.
- Déposer l'ail sur le dessus des filets.
- Cuire à basse température 4 heures

## *Boulettes de porc sauce aigre-douce*

*Préparation :* 15 minutes  
*Cuisson :* 4 heures  
*Portions :* 30 boulettes

### *Ingrédients Boulettes*

- 1 lb de porc haché
- 1 lb de jambon haché
- 1 tasse chapelure
- ½ tasse de lait
- 2 œufs

### *Ingrédients Sauce*

- 3 tasses de cassonade
- 1 ½ tasse de vinaigre blanc
- 1 c. table de moutarde sèche

### *Préparation*

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des boulettes
- Façonner en petites boulettes de 1 pouce de diamètre. Mettre dans la mijoteuse
- Mélanger ensemble les ingrédients de la sauce. Verser sur les boulettes.
- Cuire à faible intensité pendant 4 à 5 heures.
- Pour le service, piquer les boulettes avec un cure-dents et décorer d'oignons vers ciselés ou de graines de sésame si désiré. Vous pouvez également préparer une sauce à la Thaï et à l'ananas si désiré

# Ragoût de bœuf

*Préparation :* 20 minutes  
*Cuisson :* 4 heures 20 minutes  
*Portions :* 8

## Ingrédients

- 3 tasses de pomme de terre coupées en cubes de 1 pouce ou mini-pommes de terre coupées en deux
- 2 tasses de carottes miniatures ou coupées en tronçons
- 2 tasses de céleri, tranché
- 1 petit oignon vert coupé en morceaux
- 2 feuilles de laurier
- 1 ½ lb de bœuf à ragoût, coupés en cubes de 1 pouce
- ¼ tasse de farine
- ¼ c. thé de poivre
- 1 c. table d'huile de canola
- 2 tasses de bouillon de bœuf (assez pour couvrir les aliments)
- ½ c. thé sauce Worcestershire
- 1 c. table feuilles de thym frais hachées
- 2 gousses d'ail émincées

## Préparation

- Mélanger les légumes dans une mijoteuse. Ajouter les feuilles de laurier
- Mettre le bœuf à ragoût, la farine et le poivre dans un sac refermable et brasser pour enrober le bœuf du mélange
- Faire revenir le bœuf de tous les côtés dans l'huile chaude, à feu mi-vif, dans une grande poêle. Placer le bœuf sur les légumes de la mijoteuse.
- Ajouter 2 tasses de bouillon, la sauce Worcestershire, le thym et l'ail dans la poêle et bien mélanger avec les sucs de cuisson. Verser le mélange sur les légumes. Ajouter du bouillon de bœuf si nécessaire afin de couvrir le tout.
- Cuire à couvert à HAUTE intensité pendant 4 heures (ou 7 à 8 heures à faible température). Retirer les feuilles de laurier avant de servir.





*Les pains, muffins et gaufres*



# Gaufres nature

## Ingrédients

- 1 ¼ tasse de farine
- 2 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 ½ tasse de lait
- 4 c. table d'huile
- 2 blancs d'œufs

## Ingrédients

- Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Dans un petit bol, bien battre les jaunes d'œufs; ajouter le lait et l'huile.
- Verser tout d'un coup sur les ingrédients secs et brasser jusqu'à ce que la pâte soit tout juste homogène.
- Monter les blancs en neige ferme mais non sèche et les incorporer à la pâte en pliant.
- Chauffer le gaufrier à la température voulue et huiler les plaques pour les premières gaufres seulement.
- Verser la pâte 1/2 tasse environ à la fois sur les plaques.
- Si désiré, ajouter des brisures de chocolat, des canneberges ou des bleuets séchés.
- Cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Note : Les gaufres se congèlent parfaitement. Pour réchauffer, mettre dans le grille-pain.

# *Pain aux pommes et aux noix de Grenoble*

*Préparation : 20 minutes*

*Cuisson : 60 minutes*

*Portions : 12*

## *Ingrédients*

- 2 tasses de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c. thé de vanille
- ½ tasse de noix en morceaux
- 1 tasses de pommes pelées et coupées en dés (env.2 pommes)
- ½ tasse de babeurre (ou lait et quelques gouttes de citron)

## *Préparation*

- Préchauffer le four à 325<sup>0</sup> F. Graisser et enfariner un moule à pain (ou 6 petits moules à pains).
- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
- Dans un autre bol, battre en crème le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien battre après chaque addition.
- Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le babeurre et la vanille.
- Incorporer les noix et les pommes. Verser la préparation dans les moules.
- Cuire au four 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu du pain en ressorte propre.

# *Pâte à pizza*

## Ingrédients

- 2 1/4 c. à thé (ou un sachet) de levure sèche active
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre ¶
- 1 1/4 tasse (300 ml) d'eau tiède (environ 110 °F) ¶
- 3 1/3 tasses (825 ml) de farine tout usage ¶
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de sel ¶
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive extra-vierge¶
- 

## Préparation

- Dans un contenant, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Attendre 3 minutes.¶
- Pendant ce temps, mélanger la farine et le sel
- Ajouter lentement le liquide à la farine tout en mélangeant avec une fourchette jusqu'à former une boule. Ajouter un peu d'eau au besoin
- Pétrir pendant une minute, la pâte sera légèrement gommeuse. Enduire la boule d'huile d'olive, la placer dans un sac en plastique et sceller
- Laissez lever la pâte dans le four avec la lumière ouverte pendant 45 minutes
- Placer la pâte sur une surface farinée et la frapper du poing. Attendre 5 à 10 minutes. Diviser la pâte en deux ou en quatre selon la grandeur désirée (donne 4 croûtes de 9 po ou 2 croûtes de 14 po). Préchauffer le four à 500 °F (260 °C)
- Rouler la pâte jusqu'à la grandeur voulue; cette pâte se travaille très bien sans rouleau, comme au restaurant. Placer la pâte à pizza sur une plaque à pizza perforée et garnir à votre goût sans oublier de brosser le bord avec un peu d'huile d'olive.
- Mettre au four sur la grille du centre. Cuire la pizza pendant 5 minutes puis lui faire une rotation pour une cuisson uniforme. Poursuivre la cuisson encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles. Si vous désirez le dessous de la croûte à pizza plus croustillant, retirez simplement la plaque à pizza après le premier 5 minutes
- Attendre 5 minutes avant de servir.

# *Pain de ménage*

## Ingrédients

- 4 tasses de farine tout usage
- 1 c. table de sucre
- 1 c. thé sel
- 2 c. thé de levure instantanée ou 1 sachet
- 1 ½ tasse + 2 c.table d'eau tiède, environ

## Préparation

- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Creuser un puits au centre. Y verser l'eau, l'incorporer à la cuillère de bois, puis mélanger avec les mains pour former une boule. Pétrir de 5 à 10 minutes
- Déposer la pâte dans un grand bol huilé. Couvrir d'un linge propre. Laisser lever dans un endroit tiède 45 minutes. Retirer du bol et pétrir environ 30 secondes.
- Façonner la pâte en forme de rouleau et la déposer dans un moule à pain beurré de 8 x 4 pouces. Couvrir d'un linge et laisser lever de nouveau dans un endroit tiède pendant 1 h10.
- Préchauffer le four à 350F. Cuire dans le bas du four environ 25 minutes.

## Notes

- L'endroit idéal pour faire la pâte est dans le four éteint, l'ampoule allumée et un bol rempli d'eau chaude.
- Se congèle

# *Crêpes aux pommes, sauce à l'érable*

## Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 3 c. table de sucre
- 3 œufs
- 1 ½ tasse de lait
- 1 c. table d'huile de canola
- 4 pommes Cortland
- 3 c. table de beurre
- 3 c. table de cassonade
- 1 tasse de sirop d'érable
- ½ tasse de lait concentré sucré

## Préparation

- Dans un grand bol, mélanger la farine avec le sucre
- Dans un autre récipient, fouetter les œufs avec le lait
- Incorporer graduellement aux ingrédients secs. Remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Peler et tailler les pommes en quartiers
- Dans une poêle, faire fondre le beurre. Faire dorer les pommes de 2 à 3 minutes. Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser 1 minutes. Réserver.
- Préparer la sauce en versant le sirop d'érable et le lait concentré dans une casserole. Porter à ébullition. Diminuer l'intensité du feu et laisser mijoter de 5 à 8 minutes à feu doux.
- Au moment de cuire les crêpes, faire chauffer un peu d'huile ou de beurre dans un poêle à feu moyen. Bien mélanger la pâte à crêpe. Verser environ ¼ tasse de pâte et étendre dans le fond de la poêle. Cuire 1 minute chaque côté. Servir avec les pommes caramélisées et la sauce à l'érable

# Muffins aux bleuets, à l'orange et aux amandes

## Ingrédients

- ¼ tasse de sucre
- 1 c. table de zeste d'orange râpé
- ½ tasse d'amandes coupées en tranches
- 2 tasses de farine
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de yogourt nature
- 2 c. thé de zeste d'orange râpé
- ¼ tasse de jus d'orange
- ¼ tasse d'huile végétale
- 2 œufs
- 1 ½ tasse de bleuets

## Préparation

- Dans un petit bol, mélanger le sucre, le zeste d'orange et les amandes. Réserver
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la yogourt, le zeste et le jus d'orange, l'huile et les œufs. Verser le mélange de yogourt sur les ingrédients secs, parsemer des bleuets et mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la préparation soit humectés, sans plus.
- Répartir la pâte dans 12 moules à muffins tapissés de moule en papier ou beurrée. Parsemer de la garniture croustillante réservée.
- Cuire au centre du four préchauffé à 400F. pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit doré et ferme au toucher. Déposer les moules sur un grille et laisser refroidir pendant 5 minutes. Démouler les muffins sur la grille et laisser refroidir complètement.



# *Muffins aux pépites et au yogourt*

## Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 2 tasses d'avoine
- 4 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 2/3 tasse de cassonade
- Pincée de sel
- 1 1/3 tasse de yogourt nature ou la vanille
- 2 œufs
- 4 c. table de margarine
- 1 tasse de brisures de chocolat

## Préparation

- Dans un grand bol, Mélanger la farine, l'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cassonade et le sel,
- Dans un autre bol, mélanger le yogourt, la margarine, les œufs. Bien brasser.
- Incorporer les ingrédients liquides dans les ingrédients secs. Rajouter du yogourt si la pâte est sèche.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Mettre la pâte dans des moules à muffins
- Mettre au four à 350F pendant 15 à 20 minutes.

# Muffins aux pommes, son et yogourt

## Ingrédients

- 2 tasses de farine
- ½ tasse de céréales All Bran
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de cassonade
- ½ c. thé de sel
- ¼ tasse de lait
- 1 tasse de yogourt nature
- 1 œuf
- ¼ tasse de beurre fondu
- 1 c. thé vanille
- 2 tasses de pommes pelées, coupées en dés

## Ingrédients de la garniture

- ¼ tasse de sucre
- 1 c. table de zeste d'orange
- ½ tasse d'amandes coupées en tranches

## Préparation

- Dans un grand bol, bien mélanger la farine, la cassonade, le bicarbonate et le sel.
- Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger l'œuf, le yogourt, le beurre, le lait et la vanille.
- Verser le mélange au yogourt sur les ingrédients secs et ajouter les pommes.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit humide
- Verser dans des moules à muffins graissés.
- Mélanger les ingrédients de la garniture et répandre sur les muffins.
- Cuire au four à 375F pendant environ 25 minutes

# *Pain aux zucchini, canneberges et noix*

## Ingrédients

- 2 gros œufs
- 1 1/3 tasse de sucre
- 2 c. table de mélasse
- 2 c. thé de vanille
- 3 1/3 tasse de zucchini râpé
- 2/3 tasse d'huile ou beurre fondu
- 3 tasses de farine
- 2 c. thé bicarbonate de soude
- 1/2 c. thé de sel
- 1/2 c. thé de muscade
- 2 c. thé de cannelle
- 1/4 c. thé de clou de girofle
- 1 tasse de noix de Grenoble ou pacanes hachées
- 1 tasse de canneberges séchées

## Préparation

- Préchauffer le four à 350F
- Mélanger les œufs, le sucre, l'huile, la mélasse, la vanille et les zucchini.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate, les épices, les canneberges et les noix
- Verser les liquides sur les ingrédients secs pour en faire un mélange homogène. Ne pas trop brasser
- Beurrer deux moules à pain et verser le mélange dans les moules
- Cuire au four environ 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- Laisser refroidir avant de démouler. Saupoudrer de sucre à glace avant de servir.

# *Pain aux courgettes et aux dattes*

## Ingrédients

- 1  $\frac{3}{4}$  tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$  c. thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$  c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$  c. thé de sel
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$  tasse d'huile de canola
- 2 œufs
- 2 tasses de courgettes râpées
- $\frac{3}{4}$  tasse de dattes dénoyautées, coupées en dés
- $\frac{3}{4}$  tasse de noix de Grenoble concassées, grillées

## Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F.
- Tapisser un moule à pain de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés
- Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Réserver
- Dans un autre bol, mélanger la cassonade avec l'huile et les œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les courgettes et les ingrédients secs. Ajouter les dattes et les noix
- Verser dans le moule. Cuire au four environ 50 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille

Note : Pour des muffins, répartir la pâte dans des moules tapissés. Faire cuire environ 25 minutes.

# *Pain aux dattes et aux carottes*

## Ingrédients

- $\frac{3}{4}$  tasse d'eau bouillante
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse de dattes hachées
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de vanille
- 1 œuf
- 3 c. table de mélasse
- $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade
- $\frac{3}{4}$  tasse de carottes râpées
- $\frac{1}{4}$  tasse de margarine
- 1 c. thé de cannelle
- $\frac{1}{4}$  c. thé de muscade

## Préparation

- Préchauffer le four à 350F.
- Dans un bol, dissoudre le bicarbonate de soude dans l'eau bouillante, puis verser sur les dattes hachées. Réserver pour laisser refroidir un peu.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte, la cannelle et la muscade
- Dans un autre bol, fouetter l'œuf, le beurre et la vanille puis ajouter graduellement la cassonade et la mélasse en fouettant.
- Ajouter les dattes refroidies et les carottes râpées.
- Incorporer aux ingrédients secs. Mélanger
- Verser dans un moule à pain graissé
- Cuire environ 55 minutes.

# Muffins à l'orange et aux raisins

## Ingrédients

- 1  $\frac{3}{4}$  tasse de farine tout usage
- 1 c. table de poudre à pâte
- $\frac{3}{4}$  c. thé de sel
- $\frac{1}{4}$  tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$  tasse de raisins secs
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$  tasse de lait
- $\frac{1}{3}$  tasse d'huile de canola
- Zeste d'une orange
- $\frac{1}{4}$  tasse jus d'orange (environ 1 grosse orange)

## Préparation

- Chauffer le four à 400°F. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les raisins.
- Dans un petit bol, mélanger l'œuf, le lait, l'huile, le zeste et le jus d'orange.
- Verser tout d'un coup sur les ingrédients secs.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Emplir au  $\frac{2}{3}$  des moules à muffins bien graissés.
- Cuire 20 à 25 minutes.
- Démouler et servir chaud.

# *Muffins à l'orange et au chocolat*

## Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. table de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 2 œufs
- ½ tasse de lait
- ½ tasse de jus d'orange
- ½ tasse de sucre
- ¼ tasse d'huile végétale
- 1 c. table zeste d'une orange
- ¾ tasse de brisures de chocolat mi-sucré

## Préparation

- Chauffer le four à 400°F
- Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le lait, le jus d'orange, le sucre, l'huile et le zeste d'orange.
- Ajouter ½ tasse de brisures de chocolat et mélanger.
- Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser la préparation aux œufs.
- Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit humide, sans plus.
- Répartir la pâte dans 12 moules à muffins légèrement huilés ou tapissés de moules de papier.
- Parsemer le reste des brisures de chocolat sur le dessus des muffins.
- Cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

# *Muffins au cacao, au gruau et sa tartinade au miel*

## Ingrédients

- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- 1 tasse de sucre
- ¾ tasse de gruau
- 1/3 tasse de cacao
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- 2 oeufs
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de margarine
- 1 c. thé vanille
- 1 tasse de noix hachés

## Préparation

- Chauffer le four à 400°F
- Mélanger ensemble les ingrédients secs sauf les noix dans un grand bol
- Battre les œufs, le lait, la margarine fondue et la vanille dans un petit bol.
- Ajouter le mélange de lait et les noix en un seul coup dans les ingrédients secs, en remuant juste assez pour humecter.
- Déposer la pâte dans 12 moules à muffins graissés
- Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

## Tartinade au miel

Battre ensemble :

½ tasse de margarine

1/3 tasse de miel jusqu'à homogénéité





## *Les pâtes*

# *Nouilles chinoises au porc*

## Ingrédients

- 2 2/3 tasse de macaroni
- 1 lb de filet de porc en lanières (ou tout autre viande)
- 2 ½ tasses de bouillon de poulet
- 1/3 tasse de sauce soya
- 2 c. table de mélasse
- 2 branches de céleri en morceaux
- 1 poivron vert coupé en dés
- 1 oignon émincé
- Sel et poivre au goût

## Préparation

- Dans une grande casserole verser le bouillon de poulet et y faire cuire les macaronis.
- Pendant ce temps, faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive jusqu'à tendreté. Ajouter les lanières de viande et faire cuire. Ajouter la mélasse et la sauce soya.
- Égoutter les macaronis lorsqu'ils sont cuits et ajouter au mélange de légumes et de viande en brassant pour bien couvrir les macaronis de la sauce.

# *Pâtes à l'émincé de poulet et sauce au vin blanc*

## Ingrédients

- 2 c. table d'huile d'olive
- 2 c. table d'échalotes hachées finement
- 2 c. table d'ail haché finement
- 1 tasse de vin blanc
- 1 boîte de tomates en dés (28 oz)
- 1 ½ de bouillon de poulet
- 1 c. thé d'origan séché et 1 c. thé de basilic
- 1 bouquet garni (2 tiges persil, 1 thym et 2 feuilles de laurier.
- 1 c. table de fécule de maïs délayée dans l'eau
- ½ tasse de crème 15%
- 3 tasses de pâtes (farfalle, spaghetti ou autre)
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1 lb de poitrine de poulet en lanières
- ½ poivron rouge émincé
- ¾ tasse de basilic frais haché
- Sel et poivre

## Préparation

- Dans une poêle, faire chauffer 2 c. table d'huile d'olive à feu moyen et y faire revenir les échalotes et l'ail 3 minutes.
- Ajouter le vin, les tomates, le bouillon de poulet, l'origan, le basilic et le bouquet garni.
- Saler et poivrer. Couvrir et faire mijoter environ 25 minutes à feu doux
- Entre-temps, dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes al dente.
- Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et y faire cuire le poulet pendant 5 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le poivron et poursuivre la cuisson à feu doux 2 minutes. Incorporer le basilic frais et retirer du feu.
- Retirer le bouquet garni de la sauce au vin blanc. Incorporer la fécule de maïs délayée ainsi que la crème. Bien chauffer, puis mélanger avec les pâtes cuites. Garnir de la préparation au poulet et saupoudrer de parmesan, si désiré.

Note : \* Pour faire un bouquet garni, lier avec une ficelle 2 ou 3 tiges de persil, 1 brindille de thym et 2 ou 3 feuilles de laurier.

## *Macaroni chinois au bœuf haché*

### Ingrédients

- 3 tasses de macaroni coupé
- 1 lb de bœuf haché
- 1 sac de 600 gr. De légumes surgelés chinois
- $\frac{3}{4}$  tasse de sauce Teriyaki épaisse
- $\frac{3}{4}$  tasse de bouillon de bœuf
- Sauce soya au goût
- 1 c. table d'ail haché
- 3 oignons verts émincés

### Préparation

- Dans une grande casserole d'eau bouillante, salée, cuire les pâtes al dente. Égoutter
- Pendant ce temps, chauffer un peu d'huile à feu moyen dans une poêle. Cuire le bœuf haché de 4 à 5 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée.
- Ajouter le mélange de légumes, la sauce Teriyaki, le bouillon et l'ail. Porter à ébullition, puis cuire 6 à 8 minutes.
- Ajouter les macaronis. Réchauffer de 1 à 2 minutes en remuant.
- Si désiré, ajouter la sauce soya au goût
- Servir en parsemant d'oignons verts.



## *Les Soupes et potages*



# Crème de chou vert

*Préparation : 25 minutes*

*Cuisson : 35 minutes*

*Portions : 6*

## Ingrédients

- 1 oignon émincé
- 2 c. table de beurre
- 8 tasses (2 litres) de chou vert émincé et légèrement tassé
- 5 tasses (1,25 litre) de bouillon de poulet
- 1 petite pomme de terre, pelée et coupée en cubes
- 2 feuilles de laurier
- ½ tasse (125 ml) de crème à 35% ou 15% selon vos goûts
- Sel et poivre

## Garniture

- 4 tranches de bacon
- 2 tasses (500 ml) de pain rassis coupé en cubes ou en dés

## Préparation

- Dans une grande casserole, attendrir l'oignon dans le beurre. Ajouter le chou, le bouillon, la pomme de terre, le laurier et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer les feuilles de laurier.
- Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse et ajouter la crème. Saler et poivre

## Garniture

- Pendant la cuisson des légumes, dorer les tranches de bacon dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égoutter et laisser tiédir sur un papier absorbant. Émietter
- Dans la même poêle, dorer le pain dans le gras chaud. Laisser tiédir.
- Servir la crème de chou et garnir de bacon et de croûtons.

# Soupe Bœuf et orge

*Préparation : 20 minutes*

*Cuisson : 1 h 10 minutes*

*Portions : 6*

## Ingrédients

- ½ lb de bœuf coupé en dés
- 1 gros oignon émincé
- 3 c. table d'huile d'olive
- 2 carottes, pelées et coupées en dés
- 4 tasses (1,25 litre) de bouillon de boeuf
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 3 tasses (1,25 litre) d'eau
- ½ tasse d'orge mondé
- Sel et poivre

## Préparation

- Dans une grande casserole, dorer la viande dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver dans une assiette.
- Dans la même casserole, dorer l'oignon. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter les crottes, l'orge, l'ail et faire revenir de 2 à 3 minutes. Remettre la viande dans la casserole. Ajouter le bouillon, l'eau et porter à ébullition.
- Couvrir et laisser mijoter environ 1 heure ou jusqu'à ce que l'orge et la viande soient tendres. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du bouillon au besoin.



# *Potage au chou-fleur*

*Préparation : 20 minutes*

*Cuisson : 30 minutes*

*Portions : 4*

*Se congèle*

## *Ingrédients*

- 5 tasses de bouillon de poulet
- 1 oignon pelé et haché
- 6 tasses de chou-fleur coupé en petits bouquets
- Sel et poivre

## *Préparation*

- Dans une grande casserole, mettre le bouillon, l'oignon et le chou-fleur. Ajouter une pincée de sel et de poivre.
- Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen entre 15 et 30 minutes. (ils doivent être très tendres lorsqu'on pique dans les légumes)
- Verser la soupe dans le mélangeur. Réduire en purée pour en faire un potage.

# Velouté de poulet et de poireaux

Appréciation : ♥♥♥

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 4

## Ingrédients

- 1 poireau moyen haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 6 c. table de beurre
- 1/3 tasse de farine
- 1 boîtes (10 oz) de bouillon de poulet concentré
- 1 tasse d'eau
- 2 tasses de poulet cuit coupé en dés
- ½ tasse de crème 15%
- Sel et poivre

## Préparation

- Dans une grande casserole, attendrir le poireau et l'ail dans le beurre. Saler et poivrer. Saupoudrer de farine et bien mélanger.
- Ajouter le bouillon de poulet, l'eau et porter à ébullition en remuant constamment.
- Laisser mijoter à découvert environ 15 minutes.
- Ajouter le poulet et la crème. Réchauffer. Rectifier l'assaisonnement

*Note : Il est préférable d'utiliser du bouillon de poulet concentré pour obtenir un goût suffisamment prononcé.*



## *Le Barbecue*



# Rosbif sur le barbecue

## Ingrédients

- 1 tasse de vin rouge
- 2 carottes émincées
- 2 branches de céleri émincées
- 1 rosbif français de 1 2/3 lb
- 1 tasse de crème 15%
- 1 c. table d'ail haché
- 1 tige de thym frais
- 1 feuille de laurier
- ½ tasse de bouillon de bœuf
- 1 oignon haché
- 1 c. table de farine

## Préparation

- Préchauffer le BBQ à puissance moyenne-élevée
- Dans un bol, mélanger le vin avec le bouillon, l'oignon, les carottes, le céleri, l'ail et les fines herbes. Ajouter le rosbif et laisser mariner au frais 15 minutes, idéalement 24 heures.
- Au moment de la cuisson, égoutter le rosbif en prenant soin de réserver la marinade
- Sur la grille chaude et huilée, déposer la viande. Saisir le rosbif sur toutes les faces. Éteindre le brûler qui se trouve sous la viande afin d'obtenir une cuisson indirecte. Cuire 25 à 30 minutes pour une cuisson saignante. Badigeonner en cours de cuisson avec ½ tasse de la marinade réservée.
- Dans une casserole, faire réduire de moitié la marinade restante. Dans un bol, mélanger la farine avec la crème. Incorporer à la marinade en fouettant. Cuire 3 à 4 minutes en remuant. Servir avec le rosbif.

## Rôti de porc cajun

Préparation : 15 min  
Cuisson : 35 minutes  
Macération : 4 heures  
Portions : 6

### Ingrédients

- ¾ tasse de ketchup
- 2 c. table de cassonade
- 2 c. table de poudre de chili
- 1 c. table de vinaigre de vin rouge
- 1 c. table de thym séché
- 2 c. thé de sel d'ail
- 2 c. thé de Tabasco (au goût)
- 1 c. thé de coriandre moulue
- 1 c. thé de cumin moulu
- 1 longe de porc de 1,5 kg (3 lbs) désossée et dégraissée
- 1 plateau en aluminium
- 1 bouteille de 371 ml de bière rousse ou blonde

### Préparation

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce et frotter le porc pour bien l'enrober. Laisser macérer idéalement 4 heures au réfrigérateur. (Conserver le reste de la sauce pour la cuisson)
- Préchauffer le BBQ à température moyenne (350 F<sup>0</sup>). Enfiler la pièce de viande dans la broche à rôtir du BBQ.
- Déposer le plateau d'aluminium sur la grille en y versant la bière.
- Refermer le couvercle et cuire environ 35 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 145 F<sup>0</sup>.
- À mi-cuisson, badigeonner de la sauce à quelques reprises. Envelopper dans du papier d'aluminium et laisser reposer 15 à 25 minutes avant de trancher.

*Note : Servir avec la sauce Barbecue fumée Kentucky.*



*Les poissons et fruits de mer*







## *Les viandes*



# *Dindon aux herbes de Provence*

## Ingrédients

- 1 dindon frais ou décongelé d'environ 16 lb
- 1 oignon jaune divisé en quatre
- 2 tiges céleri coupées en morceaux d'environ 2 pouces
- 3 ou 4 tiges persil frais
- 2 c. à table herbes de Provence
- Sel et poivre au goût
- 1 à 2 c. à table beurre non salé fondu

## Préparation

- Laisser le dindon à la température de la pièce pendant une heure à une heure et demie. Ne jamais le laisser plus de une heure et demie. Placer une grille au tiers inférieur du four et préchauffer à 425 °F.
- Retirer les abats et le cou du dindon. Rincer le dindon, tant l'intérieur que l'extérieur, avec de l'eau froide. L'essuyer ensuite avec des serviettes de papier. Mettre l'oignon, le céleri, le persil et 1 c. à table d'herbes de Provence dans la cavité. Assaisonner de sel et de poivre.
- Frotter le dindon avec du beurre fondu. Saupoudrer le dindon des herbes de Provence restantes et assaisonner de sel et de poivre. Placer le dindon, la poitrine vers le bas, dans une rôtissoire préalablement beurrée. Rôtir pendant 30 minutes, tout en l'arrosant avec son jus après 15 minutes.
- En utilisant deux paires de pinces ou des mitaines résistantes à la chaleur, retourner le dindon afin que la poitrine soit vers le haut et réduire la température du four à 325 °F. Poursuivre le rôtissage tout en arrosant de son jus le dindon toutes les 15-20 minutes, jusqu'à ce que le thermomètre inséré dans la partie la plus charnue de la poitrine atteigne 165 °F et 175 °F dans la cuisse. La période totale de rôtissage devrait durer de 3 à 3 heures 45 minutes. Retirer le dindon de la rôtissoire et le placer dans un plat préchauffé. Couvrir avec un papier d'aluminium tout en laissant de l'espace entre le papier et le dindon pour une période d'environ 20 minutes avant de servir.

# Rôti de porc aux canneberges et à la sauge

## Ingrédients

- ½ c. thé poivre noir
- 1 rôti de 2 lb de longe de porc désossé (coupe du centre) de préférence assaisonné
- 4 c. thé sauge séchée ou 1 petit bouquet de sauge fraîche
- 2 c. thé de romarin séché ou 2 brins de romarin frais
- 2 tasses de jus de canneberges
- ¼ tasse de vin rouge sec
- 1 tasse de canneberges fraîches ou surgelés
- 3 c. table de sucre

## Préparation

- Poivrer le rôti et le déposer dans un plat allant au four.
- Hacher les herbes fraîches et en enrober la viande ou saupoudrer les herbes séchées sur le rôti.
- Verser le jus et le vin autour de la pièce de viande.
- Rôtir à découvert, au centre du four préchauffé à 350°F, 30 minutes. Ajouter les canneberges au liquide.
- Poursuivre la cuisson en arrosant le rôti avec son jus toutes les 15 minutes, jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la pièce de viande atteigne 160°F, (environ 45 minutes).
- Déposer le rôti sur une assiette de service, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 10 minutes avant de trancher.
- Verser le liquide et les canneberges dans une casserole, sur feu moyen-vif. Incorporer le sucre. Faire bouillir, à découvert et en remuant souvent, jusqu'à ce que le liquide ait réduit à environ 1 tasse, de 4 à 6 minutes.

# *Poulet à l'érable*

## *Ingrédients*

- 4 poitrines de poulet frais désossées sans peau

## *Sauce à badigeonner*

- 2 c. soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 c. soupe sauce chili
- 3 c. soupe de sirop d'érable
- 1 c. thé féculé de maïs délayée dans un peu d'eau froide
- 2 c. soupe vinaigre de framboises

## *Préparation*

- Préchauffer le four à 350F
- Dans un bol en verre, mélanger tous les ingrédients de la sauce à badigeonner. Réserver
- Dans une poêle, faire colorer à feu moyen dans un mélange beurre-huile, les morceaux de poulet de chaque côté
- Dans un plat allant au four, déposer les morceaux de poulet et les badigeonner avec la sauce à l'érable. En cours de cuisson, badigeonner de nouveau.
- Faire cuire 20-30 minutes
- Accompagner avec des tranches de poires caramélisées et des quartiers de patate douce rôtis.

# *Médailles de bœuf Wellington au prosciutto, au parmesan et au foie gras*

## Ingrédients

- 4 médaillons de filet de bœuf de 3oz chacun
- ¼ c. thé de poivre
- 2 c. thé d'huile d'olive
- 2 c. thé de beurre
- 1 poireau, partie blanche seulement finement hachée
- ½ oignons en dés
- 4 tranches de prosciutto hachées
- ¼ tasse de vin blanc sec
- 1 c. soupe de crème à cuisson 15%
- 2 ½ oz de parmesan râpé
- 3 ½ oz de foie gras de canard, défait en petit morceaux
- 3 feuilles de pâte phyllo décongelées
- 3 c. soupe de beurre fondu

## Préparation

- Préchauffer le four à 400F. Tapisser une plaque à rôtir de papier parchemin. Poivrer les médaillons. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-vif et cuire les médaillons jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en les retournant une fois, 2 ou 3 minutes par côté. Les transférer dans une assiette et les réfrigérer.
- Dans la même poêle, faire fondre 2 c. thé de beurre et faire revenir le poireau et l'oignon jusqu'ils soient ramollis, environ 5 minutes. Ajouter le prosciutto et le cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 5 minutes. Incorporer le vin et la crème et faire mijoter le mélange jusqu'à ce que le liquide s'évapore. Retirer du feu, laisser légèrement refroidir, et incorporer le parmesan et le foie gras. Réserver.
- Sur un plan de travail, étendre une feuille de pâte phyllo et la badigeonner de beurre fondu. Répéter l'opération avec les autres feuilles de pâte pour créer une croûte feuilletée. Couper en 4 rectangles égaux.
- Déposer ¼ tasse de garniture au foie gras au centre de chaque rectangle et garnir d'un médaillon. Replier un coin de la pâte sur la viande : ceci crée un pli naturel. Rabattre l'excédent de pâte sur le médaillon avant de répéter l'opération pour les trois autres coins, de

façon à bien sceller le médaillon et sa garniture. Badigeonner le baluchon de beurre fondu et pincer la pâte pour bien la sceller. Le déposer, côté scellé vers le haut, sur la plaque à rôtir. Répéter l'opération pour les trois autres rectangles de pâte.

- Cuire les baluchons jusqu'à ce qu'un thermomètre indique une température interne de 63F (145C), de 12 à 15 minutes.
- Retirer les médaillons du four et les laisser reposer 5 minutes avant de les servir

*Note : Délicieux avec une sauce aux poires*

# *Pâté au poulet*

## Ingrédients

- 2 abaisses de pâte de 9 pouces
- 1 poulet entier d'environ 4,4 lb
- Sel et poivre
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de farine
- 3 tasses de bouillon de poulet (utiliser le bouillon de cuisson), chaud
- 1 tasse de crème 15%
- 2 c. table de Bovril au poulet
- 2 ½ tasses de légumes congelés (ou frais) de type macédoine

## Préparation

- Dans une grande casserole, déposer le poulet et couvrir d'eau. Assaisonner. Amener à ébullition puis réduire le feu, écumer au besoin
- Faire cuire environ 1 heure avec un léger frémissement de l'eau
- Retirer le poulet cuit, faire refroidir puis désosser. Réserver la viande et le bouillon séparément.
- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Faire cuire environ 1 minute en brassant à l'aide d'un fouet. Mouiller avec le bouillon de poulet chaud. Ajouter la crème, le concentré liquide et bien mélanger.
- Ajouter les légumes congelés (ou frais, cuits) et les morceaux de poulet. Vérifier l'assaisonnement. Laisser refroidir le mélange 1 heure.
- Préchauffer le four à 350<sup>0</sup>F. Abaisser la pâte et foncer une assiette à tarte de 9 pou. Remplir l'abaisse de la préparation et recouvrir d'une seconde abaisse. Faire quelques incisions sur le dessus de la pâte. Cuire au four environ 1 heure.

Note : On peut aussi omettre l'abaisse du dessous et ne mettre qu'une abaisse sur le dessus.



# *Jambon à l'ananas au parfum d'érable*

## Ingrédients

- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 oignon haché
- 1 feuille de laurier
- 1 tige de thym
- Sel et poivre au goût
- 1 jambon d'épaule picnic fumé avec os de 3,5 kg (7.7 lb)
- 10 clous de girofle
- 12 rondelles d'ananas frais ou en boîte
- 12 cerises au marasquin

## Préparation

- Préchauffer le four à 300<sup>0</sup>F.
- Dans un bol, mélanger le sirop d'érable avec le bouillon l'oignon, les herbes et l'assaisonnement.
- Retirer la couenne et une partie du gras du jambon. À l'aide d'un couteau, inciser le dessus du jambon afin de former un quadrillage. Piquer les clous de girofle dans la chair.
- Déposer le jambon dans une grande rôtissoire et arroser du mélange au sirop d'érable. Couvrir et cuire au four de 2 heures à 2 heures 30 minutes. En cours de cuisson, arroser à l'occasion le jambon avec le jus de cuisson.
- Augmenter la température du four à 400<sup>0</sup>F. Piquer les rondelles d'ananas et les cerises sur le jambon à l'aide de cure-dents. Cuire au four 30 minutes sans couvrir. Une fois la cuisson terminée, récupérer le jus de cuisson pour servir avec la viande.

Note : le temps de cuisson d'un jambon picnic avec os est d'environ 30 minutes par livres.

## Ragoût de porc

### Ingrédients

- 2 tasses de restant de rôti de porc en cubes
- 1 oignon blanc émincé
- 4 gros champignons en tranches
- 4 pommes de terre
- 1 c. table d'herbes de Provence
- 1 ½ tasse de bouillon de bœuf
- ¼ tasse de vin blanc
- 1 c. table de farine délayée dans un peu d'eau froide
- Huile de canola ou d'olive
- Poivre au goût

### Préparation

- Faire sauter les oignons dans l'huile à feu moyen-fort
- Ajouter les cubes de porc et les champignons
- Laisser cuire ensemble 5 minutes en brassant
- Ajouter le bouillon de bœuf, le vin et les lèpices (ne pas saler).
- Ajouter la farine délayée
- Mijoter 1 heure à feu moyen-doux.

# *Polpettes (boulettes de viande)*

## Ingrédients

- 2 lbs de viande haché au choix
- 1 oignon finement haché
- 1 à 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 tasse (environ) de chapelure
- ½ tasse de fromage parmesan
- 2 œufs
- 2 c. table de pâte de tomates
- Petite poignée de persil frais
- Sel et poivre
- 1 c. table (environ) d'huile d'olive

## Préparation

- Faire fondre l'oignon dans l'huile puis ajouter l'ail et laisser fondre 1 à 2 minutes de plus. Réserver
- Dans un grand bol, combiner la viande hachée, le parmesan, la chapelure, l'oignon et l'ail fondus, la pâte de tomates, le persil et les épices. (Des herbes salées seraient très bonnes en remplacement du sel)
- Extraire une petite boulette et la faire cuire dans la poêle ou au micro-ondes pour tester les assaisonnements
- Réchauffer le four à 375<sup>0</sup>F. Préparer une plaque pour le four, la couvrir de papier parchemin et y déposer une plaque à cuisson trouée ou une grille. Rouler les boulettes de la grosseur désirée et les déposer sur la grille. Une fois toutes les boulettes préparées, enfourner de 10 à 15 minutes ou plus selon la grosseur. (tester pour s'assurer de la cuisson).
- Laisser refroidir puis mettre au frigo ou au congélateur.

# Poitrines de poulet crème d'érable et moutarde

## Ingrédients

- 1 c. table de beurre
- 4 poitrines de poulet, la peau enlevée
- ¼ tasses d'échalotes françaises hachées
- ½ tasse de vin blanc
- ½ tasse de crème à cuisson 15%
- 2 c. table de sirop d'érable
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- 1 c. table de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre au goût

## Préparation

- Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Faire dorer les poitrines de poulet de 1 à 2 minutes de chaque côté
- Ajouter les échalotes et cuire 1 minute
- Verser le vin blanc et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié
- Incorporer le reste des ingrédients. Couvrir et cuire de 10 à 12 minutes à feu moyen en retournant les poitrines à mi-cuisson jusqu'à ce que l'intérieur de la chair ait perdu sa couleur rosée.



# *Les Friandises*

# *Fudge au chocolat suisse*

## Ingrédients

- ¼ tasse de lait concentré sucré
- ½ tasse de beurre ramolli
- ½ tasse de sucre
- 1 barre de chocolat au lait, aux amandes et au miel de 400 gr. (de type Toblerone)

## Préparation

- Dans une casserole, amenez à ébullition le lait concentré, le beurre et le sucre en remuant constamment. Laissez mijoter cinq minutes à feu moyen. Retirez du feu et ajoutez le chocolat. Brassez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
- Versez la préparation dans un moule carré de 8 pouces muni d'une feuille de papier parchemin. Réfrigérer de deux à trois heures ou jusqu'à ce que le fudge soit ferme.
- À l'aide d'un couteau mince et bien tranchat, coupez en 16 carrés.

# *Barres Régat sucrées*

## Ingrédients

- 1c. table de margarine
- ½ tasse de sirop de maïs liquide
- 2 tasses de céréales Rice Krispies
- ½ c. thé de vanille
- ½ tasse de cassonade
- ¾ tasse de noix hachés
- ½ tasse de beurre d'arachide
- ½ tasse de brisures de chocolat mi-sucré
- 
- 2 c.table de beurre d'arachide
- 1 tasse de brisures de chocolat mi-sucré

## Préparation

- Chauffer le sirop de maïs, la margarine, la cassonade, le beurre d'arachide et les brisures de chocolat. Retirer du feu et incorporer les noix et les céréales.
- À l'aide d'une spatule légèrement beurrée, étendre la mélange dans un moule beurré de 13 x 9 pouces.
- Dans une petite casserole, chauffer à feu très doux le beurre d'arachide et les brisures de chocolat. Lorsque le mélange est fondu, mélanger et étendre sur la croûte. Réfrigérer jusqu'à consistance ferme. Couper en barres

# Guimauve

## Ingrédients

- 1 ½ enveloppe de gélatine
- 1 tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre à glacer
- 1 c. thé vanille
- 1 c. thé poudre à pâte

## Préparation

- Placer dans une casserole la gélatine, le sucre, le sel et l'eau
- Laisser bouillir 10 minutes
- Retirer du feu et ajouter le sucre à glacer.
- Laisser refroidir
- Ajouter l'essence de vanille et fouetter jusqu'à consistance blanche et épaisse. Ajouter la poudre à pâte. Bien mélanger
- Verser dans un plat beurré et laisser prendre
- Couper en carrés et tourner dans du sucre en poudre
- Pour la couleur, diviser la recette et ajouter du colorant à gâteau selon votre choix.



## Saucisson au chocolat

### Ingrédients

- 8 oz de chocolat à 70% de cacao, haché
- ½ tasse de beurre non salé ramolli
- 1 tasse de sucre à glacer
- 1 œuf
- 1 tasse de biscuits de type petits-beurr cassés en petits morceaux d'environ ½ pouce
- 1 tasse de mini guimauves de couleur
- 2 c. table de raisins secs dorés ou autres (facultatif)
- 2 c. table de noix de pin (facultatif).

### Préparation

- Dans un bol au bain –marie, fondre le chocolat avec le beurre. Retirer le bol du bain-marie. Ajouter le sucre à glacer et l'œuf en fouettant. À l'aide d'une spatule, incorporer les biscuits, les guimauves, les raisins et les noix de pin.
- Sur un plan de travail, déposer la préparation au chocolat sur une grande feuille de pellicule plastique de type Saran Wrap. Former un cylindre d'environ 12 pouces de longueur ou deux cylindres de 6 pouces. Refermer le cylindre en tortillant les deux extrémités.
- Réfrigérer environ 2 heures ou jusqu'à ce que le saucisson soit ferme au toucher. Retirer le papier et rouler le cylindre dans du sucre à glacer si désiré pour lui donner l'aspect d'un vrai saucisson.
- Trancher pour servir.



*Les Desserts*



## *Beignes au sucre à l'ancienne*

*Préparation : 50 min*

*Cuisson : 10 min*

*Rendement : 36*

### *Ingrédients*

- 5 t (1,25 L) de farine (environ)
- 1 c. à tab (15 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 3 oeufs
- 1 1/2 t (375 ml) de sucre granulé
- 3 c. à tab (45 ml) de beurre fondu
- 1 1/2 t (375 ml) de lait
- huile végétale pour friture
- 1/2 t (125 ml) de sucre (facultatif)

### *Ingrédients*

- Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et le sucre granulé jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.
- Incorporer le beurre fondu et le lait. En battant à faible vitesse, incorporer graduellement les ingrédients secs jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle, moins ferme que de la pâte à tarte (au besoin, ajouter jusqu'à 1 t/250 ml de farine).
- Réfrigérer pendant 30 minutes.
- Sur une surface légèrement farinée, abaisser la moitié de la pâte à environ 3/8 po (9 mm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce fariné d'environ 3 po (8 cm) de diamètre, découper des beignes dans l'abaisse, puis, à l'aide d'un petit emporte-pièce fariné d'environ 1/2 po (1 cm), découper des trous au centre de chaque beigne. Répéter ces opérations avec le reste de la pâte.

# *Baklava aux noix et au miel*

## Ingrédients

- 2 tasses de noix de Grenoble concassées
- 1 c. thé de cannelle moulue
- 1 pqt de feuilles de pâte filo
- 1 tasse de beurre fondu
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 c. thé de vanille
- ½ tasse de miel

## Préparation

- Préchauffer le four à 350<sup>0</sup>F. Beurrer le fond et les bords d'un plat rectangulaire de 9 x 13 pouces
- Mélanger les noix et la cannelle puis mettre de côté
- Dérouler les feuilles filo. Les garder superposées et les couper en deux pour obtenir la dimension du plat. Couvrir les feuilles filo d'un linge humide pour éviter qu'elles ne s'assèchent pendant l'assemblage.
- Mettre 2 feuilles dans le fond du plat. Badigeonner de beurre fondu. Répéter l'opération jusqu'à obtenir 8 feuilles superposées. Saupoudrer 2 à 3 c. table de la préparation aux noix dessus.
- Répéter les superpositions. La dernière couche devrait avoir entre 6 et 8 feuilles.
- En utilisant un couteau bien tranchant, couper en forme de diamants ou en carrés, en allant bien jusqu'au fond du plat. Cuire au four pendant 50 minutes, jusqu'à ce que le baklava soit doré et croustillant.
- Préparer la sauce pendant la cuisson du Baklava; faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition et jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter le miel et la vanille. Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes puis retirer du feu et laisser refroidir. Retirer le Baklava du four et verser immédiatement la sauce refroidie dessus. Laisser refroidir. Ne pas couvrir au risque de ramollir le Baklava.

# *Bûche érable, framboises et chocolat blanc*

## **Ingrédients de la garniture**

- ¼ tasse de fécule de maïs
- 2 c. table de farine
- 1 tasse de sirop d'érable
- 2 tasses de crème à 35%
- 2 œufs
- ¼ tasse de beurre froid, coupé en cubes

## **Ingrédients du gâteau**

- 1 tasse de farine
- 1 c. thé de poudre-à-pâte
- 6 œufs tempérés
- 1 tasse de sucre
- 1 c. thé de vanille
- ¼ tasse d'huile

## **Ingrédients de la garniture**

- ½ tasse (4 oz) de chocolat blanc, fondu et tempéré
- 2 c. table de flocons d'avoine
- 2 c. table de pacanes grillées et hachées finement
- 1 ¼ tasse de framboises fraîches

## **Préparation**

- Dans une casserole hors du feu, mélanger la fécule et la farine. Ajouter le sirop d'érable, 250 ml (1 tasse) de la crème et les oeufs. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
- Porter à ébullition en remuant et en raclant le fond et les parois de la casserole. Laisser mijoter 30 secondes. Passer la crème au tamis. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur la crème à l'érable et laisser tiédir. Réfrigérer environ 3 heures, jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.
- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque à biscuits de 43 x 30 cm (17 x 12 po) de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer et fariner généreusement le papier et les côtés non tapissés. Réserver.
- Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.
- Dans un autre bol, fouetter les oeufs, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume et

forme un ruban en retombant du fouet, soit environ 10 minutes. À basse vitesse, ajouter l'huile en filet.

- Tamiser le mélange de farine sur le mélange d'oeufs en l'incorporant délicatement à l'aide d'un fouet. Répartir la pâte uniformément sur la plaque.
- Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille.
- Tapisser une plaque à biscuits de 43 x 30 cm (17 x 12 po) de papier parchemin. Y étaler le chocolat blanc en une fine couche d'environ la même taille que la plaque. Parsemer des flocons d'érable et des pacanes. Réfrigérer environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait figé. Soulever délicatement la feuille en cassant le chocolat en longues bandelettes.
- Dans un bol, fouetter le reste de la crème (250 ml/1 tasse) jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. À l'aide d'un fouet ou d'une spatule, incorporer à la crème à l'érable refroidie. Réserver 375 ml (1 1/2 tasse) pour glacer la bûche et utiliser le reste pour garnir l'intérieur du gâteau.
- Renverser le gâteau sur un papier parchemin pour le rouler plus facilement.
- Retirer délicatement le papier parchemin du gâteau. Retirer les deux bordures de pâte sur la longueur afin d'égaliser le gâteau. Étaler la crème à l'érable sur le gâteau et y répartir les framboises. Rouler le gâteau à partir du côté le plus court. Couvrir entièrement avec la crème à l'érable réservée. Déposer sur un plat de service. Couvrir avec les bandelettes de chocolat blanc. Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.
- Note : Vous pouvez congeler la bûche entièrement réalisée. Laisser décongeler lentement au réfrigérateur et garder au frais jusqu'au moment de servir.

# *Gâteau au chocolat au cœur fondant*

## **Ingrédients salade**

- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 3 c. table de sucre
- ½ tasse de beurre non salé
- 4 oz de chocolat mi-sucré, haché
- 1/3 tasse farine
- Bas du formulaire
- 

## **Préparation**

- Préchauffer le four à 375°F . Bien beurrer et enfariner 4 ramequins de ½ tasse.
- Dans un bol, fouetter les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
- Dans une casserole à feu très doux, faire fondre le beurre. Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer délicatement au mélange précédent. Ajouter la farine en pliant.
- Répartir dans les ramequins et cuire au centre du four environ 10 minutes.
- Renverser immédiatement dans une assiette. Le centre du gâteau devrait être coulant.
- Décorer de petits fruits rouges et de sucre à glacer.
-



## *Pâte à tarte de Crisco*

### *Ingrédients pour deux croûtes de 9 pouces*

- 2 tasses de farine
- $\frac{3}{4}$  c. thé de sel
- 1 tasse de shortening Crisco tout végétal
- 1 œuf
- 2 c. table d'eau froide
- 1 c table de vinaigre blanc

### *Ingrédients pour 5 croûtes de 9 pouces*

- 5 tasses de farine
- 1  $\frac{1}{2}$  c. thé de sel
- 1 lb de shortening Crisco tout végétal
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$  tasse d'eau froide
- 1 c table de vinaigre blanc

### *Préparation*

- Combiner la farine et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à la température ambiante dans le mélange de farine à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure.
- Battre l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser le mélange liquide également sur celui de la farine. Remuer à la fourchette jusqu'à ce que tout le mélange soit humide.
- Diviser la pâte en deux et façonner deux boules. Aplatir chaque boule en un cercle d'environ 4 pouces de diamètre. Envelopper la pâte et la réfrigérer 15 minutes afin qu'elle soit plus facile à abaisser.
- Abaisser chaque moitié de pâte séparément. Fariner légèrement le rouleau à pâtisserie et la surface de travail. Abaisser la pâte du centre vers l'extérieur en exerçant une pression légère et constante, jusqu'à l'obtention d'un cercle d'épaisseur uniforme 1 pouce plus grand qu'une assiette à tarte à l'envers. Si la pâte colle, la saupoudrer légèrement de farine.
- Transférer la pâte dans l'assiette à tarte sans l'étirer. Répéter avec le reste de pâte pour le dessus de la tarte. Couper l'excédent de pâte, canneler et faire cuire au four selon la recette de la garniture.

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

# *Pain aux bananes, double chocolat*

## Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c.thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ½ tasse de beurre ramolli
- ¾ tasse de cassonade
- 3 c. table de cacao
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 1 tasse de bananes mûres écrasées à la fourchette (2 environ)
- ¼ tasse de lait
- ¾ tasse de pépites de chocolat
- ¼ tasse d'arachides grillées et salées, concassées grossièrement (facultatif)

## Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F. Tapisser un moule à pain de 9 pouces d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés.
- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Réserver.
- Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade, le cacao et la vanille au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- À basse vitesse, incorporer les bananes puis les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajouter le chocolat et mélanger. Verser dans le moule et répartir les arachides sur le pain si désiré.
- Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, mais légèrement nappé de chocolat fondu. Laisser tiédir 1 heure et démouler.

## *Madeleines au citron*

- $\frac{3}{4}$  tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{4}$  c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$  c. thé de sel
- 2 œufs
- $\frac{1}{2}$  tasse sucre
- Le zeste râpé de 1 citron
- $\frac{1}{2}$  tasse de beurre fondu et tempéré

98

### Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.  
Réserver
- Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le sucre et le zeste de citron au batteur électrique environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la préparation forme un ruban, c'est-à-dire que le mélange reste légèrement à la surface du mélange en retombant.
- Incorporer délicatement les ingrédients secs en pliant à l'aide d'un fouet. Incorporer le beurre en pliant. Couvrir et réfrigérer au moins 30 minutes.
- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400F. Beurrer et fariner un moule à madeleines de grandeur moyenne. Réserver.
- Remplir chaque moule aux trois quarts. Cuire au four environ 12 minutes ou jusqu'à ce que les madeleines soient légèrement dorées. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

### Notes

- La pâte se conserve de 3 à 4 jours au réfrigérateur.
- Les madeleines sont meilleures cuites le jour même.
- Pour éviter que la farine collent sur les madeleines en cuisant, mettre les moules beurré et fariné au réfrigérateur avant de les remplir.

## *Sauce satinée au chocolat*

*Préparation : 15 minutes*

*Donne : environ 2/3 tasse de sauce*

*Appréciation : Excellent*

### *Ingrédients*

- 4 carrés de chocolat mi-sucré hachés
- ¼ tasse d'eau
- ¼ tasse sucre
- 2 c. soupe de liqueur fine (orange, amande (Amareto) ou café ou 1 c. soupe vanille
- 2 c.soupe de beurre

### *Préparation*

- Faire fondre le chocolat dans l'eau, à feu doux; remuer jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse.
- Ajouter le sucre. Porter à ébullition à feu modéré et laisser bouillir 2 minutes, en remuant sans cesse. Retirer du feu.
- Ajouter la liqueur ou la vanille et le beurre. Conserver au réfrigérateur.

Note : Cette sauce peut se réchauffer à feu doux

# Cupcakes – Caramel salé et Ganache choco-framboises

## Ingrédients

### *Gâteau*

- 2 tasses de farine non blanchie, tamisée
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 3 œufs
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

### *Ganache au chocolat et aux framboises*

- 3/4 tasse de **crème** à cuisson 35 %
- 1/2 tasse de sorbet à la framboise
- 2 tasses de chocolat noir, haché

### *caramel au beurre salé*

- 1/2 tasse de **crème** à cuisson 35 %
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 tasse de **beurre** non salé
- 1/4 c. à thé de fleur de sel

### *Framboises givrées*

- 1/3 tasse de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 tasse de framboises fraîches

## Préparation

### *Gâteau*

- Préchauffer le feu à 180 °C (350 °F).
- Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
- Dans un grand bol et à l'aide d'un malaxeur, battre le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et battre 6 minutes ou jusqu'à consistance légère.
- Incorporer le mélange de farine en alternant avec le lait. Ajouter la vanille et mélanger.
- Mettre des moules en papier dans des moules à muffins. Répartir la pâte et faire cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un petit gâteau en ressorte propre.
- Démouler. Laisser refroidir et garnir de ganache au chocolat et aux framboises, et de framboises givrées ou de caramel au beurre salé.

### *Ganache au chocolat et aux framboises*

- Dans une casserole, faire chauffer la crème. Ajouter le sorbet à la framboise et faire fondre.
- Retirer du feu et, à l'aide d'une cuillère de bois, incorporer le chocolat noir jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Réserver au réfrigérateur et laisser prendre à moitié.

### *Caramel au beurre salé*

- Dans une casserole, chauffer la crème.
- Pendant ce temps, dans une autre petite casserole, cuire le sucre à feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.
- Retirer du feu et incorporer la crème, le beurre et la fleur de sel. Laisser refroidir.

### *Framboises givrées*

- Verser le sucre dans un bol. Réserver.
- Dans un autre bol, battre légèrement le blanc d'œuf.
- Tremper chacune des framboises dans le blanc d'œuf, puis dans le sucre.
- Déposer sur une plaque recouverte de papier-parchemin.
- Réserver jusqu'au moment de garnir.

# Paris-Brest

## Ingrédients

### *Pâte à choux*

- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de lait
- 1/3 tasse de beurre
- ¼ c. thé de sel
- 1 tasse de farine tout usage
- 4 œufs
- ¼ tasse d'amandes émincées

### *Dorure*

- 1 œuf légèrement battu
- 1 c. table d'eau

### *Praliné d'amandes*

- ½ tasse de sucre
- ½ tasse d'amandes effilées
- 2 c. table d'eau

### *Crème légère*

- 1 ½ c. thé de gélatine
- 1 c. table d'eau froide
- 1/3 tasse de sucre
- 2 c. table de fécule de maïs
- 2 c. table de farine tout usage
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 ½ tasse de lait chaud
- 1 c. table d'amaretto
- 1 tasse de crème fouettée
- 1 c. table de sucre à glacer pour décorer

## Préparation

### *Pâte à choux*

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375F. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin. Tracer un cercle de 8 pouces de diamètre sur le papier parchemin.
- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre et le sel. Retirer du feu. Ajouter la farine d'un seul coup et braser vigoureusement à la cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des parois.



- Remettre la casserole sur un feu doux et cuire en remuant la pâte pendant environ 2 minutes.
- Retirer du feu et laisser tiédir quelques minutes. Ajouter les œufs, un à la fois en battant énergiquement au batteur électrique ou à la cuillère de bois après chaque addition, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- Dans un bol, mélanger l'œuf et l'eau. Réserver
- À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée d'environ  $\frac{3}{4}$  de pouce et remplie de pâte à choux, former une couronne en suivant le cercle tracé sur le papier parchemin. Former deux autres couronnes à l'intérieur du premier, en faisant attention de bien les coller. Ajouter deux à trois couronnes sur le dessus des premières avec le reste de la pâte. Badigeonner de dorure et parsemer d'amandes.
- Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce que la couronne soit bien dorée. Éteindre le four et laisser sécher environ 30 minutes avec la porte entrouverte. Laisser refroidir complètement.
- Dans une casserole, cuire tous les ingrédients du praliné, sans introduire de cuillère, jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur dorée. Remuer la casserole, au besoin. À l'aide d'une spatule, répartir immédiatement en fine couche sur un parchemin. Laisser refroidir complètement. Hacher finement. Réserver.
- Crème légère : Dans un bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes. Dans une casserole, mélanger le sucre, la fécule et la farine. Incorporer les œufs en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le lait chaud et l'amaretto graduellement en fouettant. Remettre le mélange dans la casserole. Porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment à l'aide d'un fouet et en prenant soin de racler le fond de la casserole. Laisser mijoter environ 1 minute à feu doux. Ajouter la gélatine et bien mélanger. Refroidir la crème pâtissière sur un bain d'eau glacée en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la crème soit tempérée. Incorporer la crème fouettée.
- Couper la calotte de la couronne. Répartir la crème légère dans la base. Y répartir le praliné.
- Pour faciliter le service, couper le dessus de la couronne en 12 portions avant de la déposer sur la crème. Réfrigérer au moins 2 heures. Saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

# Verrines aux pommes et à l'érable

## Ingrédients – Gelée au sirop d'érable

- 2 c. thé de gélatine
- 1/4 tasse d'eau
- 3/4 tasse de sirop d'érable
- 3/4 tasse d'eau

## Ingrédients – Pommes confites à l'érable

- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 4 pommes Gala ou Cortland, pelées et coupées en dés

## Ingrédients – Croustillant

- 1/2 tasse de farine tout usage
- 3 c. table de cassonade
- 1/4 c. thé de sel
- 1/4 tasse de beurre ramolli

## Ingrédients – Crème fouettée

- 1/2 tasse de crème 35%
- 1 c. table de sirop d'érable
- 1/4 tasse de crèm sûre

## Préparation– Gelée au sirop d'érable

- Dans un bol, saupoudrer la gélatine et 1/4 tasse d'eau et laisser gonfler. Réserver
- Dans une casserole, porter à ébullition le reste des ingrédients. Ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Laisser tiédir et répartir dans des verrines. Réfrigérer environ 4 heures.

## Préparation– Pommes confites à l'érable

- Dans une grande poêle, porter à ébullition le sirop d'érable et les pommes. Laisser mijoter en remuant fréquemment jusqu'à ce que les pommes soient tendres et le jus sirupeux. Laisser tiédir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet (environ 2 heures). Égoutter les pommes

## Préparation– Croustillant

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer à 350F. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

- Au robot, mélanger les ingrédients secs. Ajouter le beurre et mélanger quelques minutes jusqu'à ce que le tout prenne une texture granuleuse.
- Répartir sur la plaque. Cuire au four environ 10 minutes. Remuer et poursuivre la cuisson environ 7 minutes ou jusqu'à ce le croustillant soit bien doré. Laisser tiédir complètement.

### Préparation– Crème fouettée

- Dans un bol, fouetter la crème et le sirop d'érable jusqu'à l'obtention de pics mous. Incorporer la crème sûre et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

### Montage

- Répartir la crème fouettée sur les gelées de sirop d'érable. Y répartir les pommes et garnir de crème croustillant.

# Tarte aux bleuets

## Ingrédients

- ½ tasse de sucre
- ¼ tasse de farine
- 4 tasses de bleuets
- 4 c.table de beurre
- 1 c. table de zeste de citron
- Pâte à tarte

## Préparation

- Étendre la pâte dans l'assiette à tarte et incorporer les bleuets
- Mélanger la farine et le sucre dans un petit bol. Ajouter le tout sur les bleuets
- Parsemer de zeste de citron et ajouter le beurre.
- Étendre la pâte à tarte et faire des ouvertures à l'aide d'un couteau afin de laisser s'échapper la vapeur.
- Cuire au four à 425F pour 10 minutes, puis réduire à 400F pour environ 30 minutes

# *Tarte aux pommes et sucre à la crème*

## Ingrédients

- 2 croûtes de tarte non cuite de 9 pouces
- 6 à 8 pommes
- $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade
- $\frac{3}{4}$  tasse de crème 35%
- 1 pincée de sel
- 2 c. thé de beurre
- 2 c. thé de farine
- 1 œuf
- 3 c. thé de sucre

## Préparation

- Peler les pommes et faire des tranches minces. Les déposer dans une assiette à tarte garni d'une croûte non cuite.
- Dans un chaudron, chauffer la crème avec la cassonade et le sel. Porter à ébullition 5 minutes (donne le sucre à la crème)
- Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Faire cuire 3 à 4 minutes. Ajouter le sucre et la crème et cuire 5 minutes
- Verser le sucre à la crème sur les pommes. Attendre 5 minutes avant de déposer la croûte à tarte.
- Déposer la deuxième croûte à tarte sur les pommes et faire un trou au centre pour l'évaporation. À l'aide d'un pinceau, étendre l'œuf battu sur la croûte et saupoudrer de sucre partout sur le dessus de la tarte.
- Cuire à 425F sur la grille du bas puis réduire à 350F et cuire environ 30 minutes.

# Crème caramel

## Ingrédients

- ½ tasse de sucre
- 4 œufs
- 1 ¾ tasse d'eau
- 1 boîte de lait Eagle Brand
- ½ c. thé de vanille
- Pincée de sel

## Préparation

- Dans une poêle à frire épaisse, faire cuire le sucre à feu moyen, en le remuant constamment jusqu'à ce qu'il prenne la couleur du caramel.
- Verser dans un moule rond peu profond de 4 tasses allant au four et incliner immédiatement le moule pour en tapisser entièrement le fond.
- Dans un bol moyen, battre les œufs, incorporer l'eau, le lait Eagle Brand, la vanille et le sel.
- Verser à travers une passoire fine, dans le moule déjà préparé.
- Déposer celui-ci dans un plat plus grand. Verser environ 1 pouce d'eau chaude dans le plat. Cuire au four préchauffé à 300F de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau inséré au centre en ressorte propre.
- Retirer le plat du bain-marie. Laisser refroidir, puis réfrigérer. Avant de servir, dégager le tour avec un couteau, renverser sur un plat de service.

Note : Utilisez des petits ramequins pour des portions individuelles

## *Dessert cochon (Ghislaine Gendron)*

### *Ingrédients*

- 1 bte de salade de fruits (28oz) avec le jus
- 1 sac de guimauves miniatures blanches
- 1 chopine de crème à fouetter, fouettée

### *Préparation*

- Dans un bol, mélanger ensemble les 2 premiers ingrédients. Mettre au réfrigérateur au moins 12 heures (brasser souvent)
- 1 heure avant de servir, mélanger doucement la crème fouettée au premier mélange et servir dans des coupes.

# *Biscuits aux pommes et à l'avoine*

## Ingrédients

- 1 ¼ tasse de cassonade
- ½ tasse de margarine
- ¼ tasse de lait
- 1 œuf
- 1 c. thé de vanille
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c. table de cannelle
- ½ c. thé de sel
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de muscade
- 1 ½ tasse d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse de pommes, pelées coupées en dés
- ¾ tasse de raisins secs

## Préparation

- Préchauffer le four à 375F. Graisser deux plaques à biscuits
- Dans un bol, bien mélanger au batteur électrique la cassonade, le lait, l'œuf et la vanille jusqu'à consistance crémeuse.
- Ajouter la farine, la cannelle, le sel, le bicarbonate de soude et la muscade, bien mélanger
- Incorporer un après l'autre l'avoine, les pommes et les raisins. Bien mélanger
- Répartir le mélange en 24 portions et déposer sur les plaques graissées. Laisser environ 2 à 3 pouces entre chaque portion
- Cuire au four à 350F pendant 15 minutes environ.
- Laisser refroidir et retirer des plaques



# *Pâte à tarte parfaite*

## *Ingrédients*

- 2 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sucre
- 1 tasse de beurre non salé (250 ml, ou 1/2 livre) très froid, coupé en petits cubes
- 1/4 à 1/2 tasse d'eau très froide

## *Préparation*

- Verser la farine, le sel et le sucre dans le bol du robot culinaire. Pulvériser pendant quelques secondes pour que le sel et le sucre se mélangent bien à la farine.
- Ajouter le beurre. Refermer le couvercle et pulvériser, pour que le robot fonctionne seulement à petits coups de quelques secondes à la fois.
- Ouvrir le couvercle et verser 1/4 de tasse d'eau autour du mélange (pas juste au milieu). Pulvériser encore à coups de quelques secondes à la fois. Tout d'un coup, le mélange devrait former une pâte qui se tient à peu près, sans être encore très homogène. Arrêter tout de suite de mélanger lorsque c'est le cas. Si la pâte ne se tient pas encore vraiment, ajouter un peu d'eau, 1 c. à table à la fois, jusqu'à ce que ça se produise.
- Étaler une grande feuille de pellicule plastique sur une surface de travail. Verser la moitié du mélange de pâte sur la pellicule plastique. Avec l'aide des côtés de la pellicule plastique, écraser le mélange pour former un disque.
- Lorsque la pâte forme une masse, replier la pellicule plastique pour le refermer en la serrant autour du disque de pâte. Retourner et aplatir le disque avec les mains. Puis, l'aplatir légèrement avec le rouleau pour comprimer la pâte.
- Avec un grattoir, une règle ou tout autre ustensile dur et droit, arrondir les bords en pressant. C'est une étape qui peut sembler futile mais qui est importante : si les bords sont friables et ne sont pas complètement intégrés à la masse, la pâte va craquer au moment de la rouler.

- Mettre ensuite le disque de pâte au frigo et répéter avec l'autre moitié de mélange. Garder la pâte au frigo au moins une heure avant de la sortir pour la rouler. Lorsqu'elle sort du frigo, il vaut mieux attendre 5 minutes avant de la rouler... Même si on veut que la pâte soit froide, si elle est TROP dure, elle aura tendance à craquer.
- Sortir la pâte de la pellicule plastique. Étendre un peu de farine sur un plan de travail et fariner le rouleau à pâte. Il faut fariner partout, mais sans en mettre trop, parce que sinon la texture de la pâte sera compromise avec ce surplus de farine. Commencer à rouler le disque en suivant toujours la même technique : rouler un coup en s'éloignant, puis tourner légèrement la pâte.
- C'est l'autre secret le plus important pour réussir la pâte à tarte : si on roule constamment la pâte sans la tourner ou la bouger, elle va coller. Pour faire une tarte (ou un pâté) dans un moule de 9 pouces (23 cm) de diamètre, il est préférable de rouler la pâte jusqu'à environ 13 pouces (33 cm) de diamètre. Lorsque la pâte est roulée, approcher le rouleau à pâte et enrouler légèrement la pâte autour, ce qui la rendra plus facile à manipuler et déplacer. Transférer la pâte dans le moule à tarte.
- Bien presser la pâte dans le moule, puis couper l'excédent en laissant un bord d'environ 1/2 pouce (1 cm) autour. On peut ensuite faire une jolie bordure si désiré (par exemple avec une fourchette ou les doigts) ou simplement replier un peu la pâte sur le bord du moule à tarte. Retourner la pâte au congélateur pendant 15 minutes, pour qu'elle soit bien froide au moment d'entrer dans le four. C'est le moment de préchauffer le four et de préparer les garnitures!

### **Précuire la pâte**

- Certaines croûtes à tarte doivent être précuites, par exemple si on les remplit avec de la crème fouettée ou tout autre garniture qui n'a pas besoin de cuire dans le four. Pour précuire la pâte : déposer une feuille de papier parchemin dans le fond de la croûte et remplir l'assiette de pois secs (lentilles, pois jaunes, haricots blancs, etc.).

Ceci empêchera la pâte de gonfler et de se déformer. Cuire au four à 375 °F pendant environ 30 minutes, puis enlever le papier et les pois, et retourner au four pendant environ 5 minutes pour bien dorer la croûte. Laisser refroidir avant de garnir. La pâte crue se conserve quelques semaines au frigo et peut se congeler. On peut également congeler des croûtes de tarte précuites.

# Gâteau à la vanille

## Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 c. table de poudre à pâte
- ¼ c. thé de sel
- 2 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 c. thé de vanille
- ¼ tasse d'huile de canola
- 1 c. thé de jus de citron
- 2/3 tasse de lait

2 tasses de sucre à glacer  
¾ tasse de beurre ramolli  
1 c. thé vanille

## Préparation

Préchauffer le four à 350°F.

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

Dans un autre bol, battre les œufs avec le sucre, la vanille, l'huile et le jus de citron 3 minutes à l'aide du batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange pâlisse.

Incorporer graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides en alternant avec le lait, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène

Beurrer, puis tapisser de papier parchemin un moule à gâteau ronde de 89 pou. De diamètre. Verser la pâte dans le moule.

Cuire au four de 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'un cure dent inséré au centre en ressorte propre.

Retirer du four et laisser tiédir.

Mélanger les ingrédients du glaçage en fouettant et glacer le gâteau.

## *Carrés-Tarte au sucre*

### *Ingrédients Croûte*

- $\frac{3}{4}$  tasse de beurre ramolli
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de farine
- $\frac{1}{4}$  tasse cassonade

### *Ingrédients Garniture*

- 3 tasses de cassonade
- 2 tasses de lait Carnation
- 4 c. table de farine
- 2 œufs
- 1 c. thé vanille

### *Préparation*

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un bol, combiner le beurre ramolli, la farine et la cassonade. Étendre dans un plat de 9 pouces allant au four en pressant un peu.

Cuire 15 minutes

Augmenter la température du four à 400°F.

Mélanger tous les ingrédients de la garniture. Répartir uniformément sur la croûte cuite.

Cuire 10 minutes puis baisser le four à 325°F, continuer la cuisson de 30 à 40 minutes.

# Tarte croustade aux pommes

## Ingrédients

- 8 pommes Gala, pelées et coupées en quartiers fins
- ½ tasse de sirop d'érable
- 1 c. table de fécule de maïs
- Croût à tarte de 8 pouces
- 3 c. table de beurre
- 1 c. table de jus de citron
- ¼ tasse de cassonade
- 1 c. thé de cannelle (facultatif)
- 

## Ingrédients Crumble

- ¼ tasse de farine tout usage
- ¼ tasse de cassonade
- 1/3 tasse de beurre ramolli

## Préparation

- Préchauffer le four à 375°F.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les quartiers de pommes de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés
- Dans un bol, mélanger le sirop d'érable avec la fécule de maïs, le jus de citron, la cassonade et, si désiré, la cannelle.
- Verser le mélange au sirop d'érable dans la poêle et laisser mijoter de 5 à 6 minutes à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Retirer du feu et laisser tiédir.
- Verser la préparation dans la croûte de tarte. Égaliser la surface.
- Cuire au four de 27 à 32 minutes.
- Garnir du mélange de Crumble et poursuivre la cuisson 8 minutes.

# Cupcakes au chocolat et à la vanille

*Préparation :* 40 minutes  
*Portions :* 12 personnes

## Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- ½ tasse de beurre
- 2 œufs
- 1 2/3 tasse de farine tout usage
- 1 ¾ c. thé de poudre-à-pâte
- 2 c. thé extrait de vanille
- ½ tasse de lait
- 2 c. table de cacao

## Préparation

- Préchauffer le four à 350<sup>0</sup>F.
- Dans un grand bol, battre ensemble le beurre et le sucre, ajouter les œufs, un à un, puis ajouter la vanille. Dans un autre bol, combiner la farine et la poudre à pâte et incorporer graduellement au mélange humide en alternant avec le lait.
- Dans un petit bol, combiner le cacao et un peu d'eau pour former une pâte, ajouter la pâte de cacao à la moitié du mélange pour faire les cupcakes au chocolat. Transférer les deux moitiés de pâte (vanille et chocolat) dans les moules en les remplissant au ¾.
- Cuire au four pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir complètement avant de décorer avec votre glaçage préféré.

# Gâteaux au fromage individuel

## Ingrédients Croûte

- ¾ tasse de biscuits Graham en miettes
- ¼ tasse de beurre ramolli
- 1 c. table

## Ingrédients Garniture

- 300 gr de fromage à la crème
- ½ tasse de sucre
- 2 œufs température pièce
- 1 c. table de vanille
- 1 c. table de jus de citron
- 1 ½ c. table de farine
- 6 ½ oz de crème sûre (température pièce)

## Préparation

- Préchauffer le four à 350°F.
- Mélanger les ingrédients de la croûte et presser environ 1 c.table au fond des moules à muffins jetables déposés dans un moule à muffins.
- Mélanger les ingrédients de la garniture et verser sur les croûtes de biscuits
- Cuire au four 15 à 20 minutes.
- Lorsque tiédi déposé au réfrigérateur 20 minutes.
- Garnir de votre coulis préféré pour servir

Note : Vous pouvez congeler les petits gâteaux un fois refroidi et les décongeler lorsque vous êtes prêts à les servir.



# *Pouding chômeur (Denis St-Gelais)*

## *Ingrédients Croûte*

- 1 conserve de sirop d'érable
- 2 tasses de crème 35%
- 1 ½ tasse de farine
- 2 c. thé poudre-à-pâte
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse beurre ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- ¾ tasse de lait
- 1 c. thé de vanille

## *Préparation*

- Préchauffer le four à 400<sup>0</sup>F.
- Dans une casserole porter à ébullition le sirop d'érable et la crème et verser dans un moule allant au four.
- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel
- Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre, ajouter les œufs un à un.
- À basse vitesse ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides en alternant avec le lait et la vanille.
- Verser la pâte dans le moule. Placer sur la grille du centre et cuire 40 minutes.

## *Pâte à tarte au robot culinaire*

### *Ingrédients Croûte*

- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1 tasse de beurre non salé (250 ml, ou 1/2 livre) très froid, coupé en petits cubes
- 1/4 à 1/2 tasse (60 à 125 ml) d'eau très froide

### *Préparation*

- Verser la farine, le sel et le sucre dans le bol du robot culinaire. Pulvériser pendant quelques secondes pour que le sel et le sucre se mélangent bien à la farine.
- Ajouter le beurre. Refermer le couvercle et pulvériser, pour que le robot fonctionne seulement à petits coups de quelques secondes à la fois. Il ne faut pas laisser le robot mélanger tout d'un coup, car les petits morceaux de beurre se déferaient trop. Bien surveiller et arrêter le robot lorsque les morceaux de beurre ont la grosseur d'un pois.
- Ouvrir le couvercle et verser 1/4 de tasse (60 ml) d'eau autour du mélange (pas juste au milieu). Pulvériser encore à coups de quelques secondes à la fois.
- Tout d'un coup, le mélange devrait former une pâte qui se tient à peu près, sans être encore très homogène. Arrêter tout de suite de mélanger lorsque c'est le cas. C'est très important de ne pas mélanger plus que nécessaire pour ne pas trop défaire le beurre. Si la pâte ne se tient pas encore vraiment, ajouter un peu d'eau, 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que ça se produise. Étaler une grande feuille de pellicule plastique sur une surface de travail. Verser la moitié du mélange de pâte sur la pellicule plastique. Avec l'aide des côtés de la pellicule plastique, écraser le mélange pour former un disque.
- Avec un grattoir, une règle ou tout autre ustensile dur et droit, arrondir les bords en pressant. C'est une étape qui peut sembler futile mais qui est importante : si les bords sont friables et ne sont pas complètement intégrés à la masse, la pâte va craquer au moment de la rouler.

## *Pâte à tarte au robot culinaire (suite)*

- Mettre ensuite le disque de pâte au frigo et répéter avec l'autre moitié de mélange. Garder la pâte au frigo au moins une heure avant de la sortir pour la rouler. Lorsqu'elle sort du frigo, il vaut mieux attendre 5 minutes avant de la rouler. Même si on veut que la pâte soit froide, si elle est TROP dure, elle aura tendance à craquer.
- Sortir la pâte de la pellicule plastique. Étendre un peu de farine sur un plan de travail et fariner le rouleau à pâte. Il faut fariner partout, mais sans en mettre trop, parce que sinon la texture de la pâte sera compromise avec ce surplus de farine. Commencer à rouler le disque en suivant toujours la même technique : rouler un coup en s'éloignant, puis tourner légèrement la pâte. C'est l'autre secret le plus important pour réussir la pâte à tarte : si on roule constamment la pâte sans la tourner ou la bouger, elle va coller.
- Pour faire une tarte (ou un pâté) dans un moule de 9 pouces (23 cm) de diamètre, il est préférable de rouler la pâte jusqu'à environ 13 pouces (33 cm) de diamètre. Lorsque la pâte est roulée, approcher le rouleau à pâte et enrouler légèrement la pâte autour, ce qui la rendra plus facile à manipuler et déplacer. Transférer la pâte dans le moule à tarte.
- Bien presser la pâte dans le moule, puis couper l'excédent en laissant un bord d'environ 1/2 pouce (1 cm) autour. On peut ensuite faire une jolie bordure si désiré (par exemple avec une fourchette ou les doigts) ou simplement replier un peu la pâte sur le bord du moule à tarte.
- Retourner la pâte au congélateur pendant 15 minutes, pour qu'elle soit bien froide au moment d'entrer dans le four. C'est le moment de préchauffer le four et de préparer les garnitures!

### *Précuire la pâte*

- Déposer une feuille de papier parchemin dans le fond de la croûte et remplir l'assiette de pois secs (lentilles, pois jaunes, haricots blancs, etc.). Ceci empêchera la pâte de gonfler et de se déformer.
- Cuire au four à 375 °F pendant environ 30 minutes, puis enlever le papier et les pois et retourner au four pendant environ 5 minutes pour bien dorer la croûte. Laisser refroidir avant de garnir.
- La pâte crue se conserve quelques semaines au frigo et peut se congeler. On peut également congeler des croûtes de tarte précuites.

# Gâteau mousse au chocolat

## Ingrédients Gâteau

- ½ tasse de farine
- ¼ tasse sucre
- 2 c. table de cacao tamisé
- ¼ c. thé de bicarbonate de soude
- 1/3 tasse d'eau
- 2 c. table d'eau
- 2 c. table d'huile de canola
- 1 c. thé de vinaigre blanc
- Mousse au chocolat
- 7 oz de chocolat noir haché
- 1 c. thé de gélatine
- 2 c. table d'eau
- ½ tasse de sucre
- 2 tasses de crème 35%
- Ganache
- 3 oz de chocolat noir haché
- 1/3 tasse de crème 35%

## Préparation du gâteau

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F. Beurrer les parois et tapisser le fond d'un moule à charnière de 8 pouces de papier parchemin.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Ajouter l'eau, l'huile et le vinaigre. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Répartir dans le moule
- Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille. Ne pas démouler.

## Préparation de la mousse au chocolat

- Dans un bol, au four micro-ondes, fondre le chocolat. Laisser tempérer.
- Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.
- Dans une petite casserole à feu moyen, chauffer le sucre avec ¼ tasse de la crème jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Incorporer le chocolat fondu.

- Dans un autre bol, fouetter le reste de la crème (1  $\frac{3}{4}$  tasse) au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporer le quart de la crème dans le chocolat pour le détendre. Ajouter le reste de la crème en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Répartir sur le gâteau et l'égaliser. Réfrigérer 4 heures ou congeler à cette étape.

### Préparation de la Ganache

- Déposer le chocolat dans un bol. Réserver.
- Au four micro-ondes, porter la crème à ébullition. Verser sur le chocolat et laisser reposer 1 minute. Remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la ganache soit homogène.

### Montage

- Retirer le gâteau et le déposer sur une assiette de service. Si le gâteau a été congelé, laisser tempérer 1 heure avant de servir.
- Répartir la ganache sur le gâteau en le laissant couler sur les côtés.
- Décorer de fruits frais si désiré (fraises, framboises, etc.)

# Biscuits au chocolat

## Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 c. table de fécule de maïs
- 1 c. thé bicarbonate de soude
- ¼ c. thé de sel
- ¾ tasse de beurre ramolli
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. thé de vanille
- 200 gr (environ ½ lb) de chocolat noir 70% coupé en morceaux

## Préparation

- Préchauffer le four à 350<sup>0</sup>F.
- Dans un bol, mélanger la farine avec la fécule de maïs, le bicarbonate de soude et le sel.
- Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse.
- Ajouter l'œuf et la vanille à la préparation au beurre en fouettant.
- Incorporer la moitié des morceaux de chocolat
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, déposer environ 2 c. table de pâte par biscuit en les espaçant de 2 pouces.
- Parsemer les biscuits du reste des morceaux de chocolat. Cuire au four 15 à 18 minutes.
- Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

## Note :

- Vous pouvez congeler les boules de biscuits avant la cuisson. Ainsi vous n'aurez qu'à sortir la quantité désirée et passer à la cuisson lorsque vous aurez envie de bons biscuits tout frais.

# *Biscuits sandwichs à l'avoine et à la confiture*

*Préparation : 25 minutes*  
*Cuisson : 13 minutes*  
*Portions : 32 biscuits sandwichs*  
*Congélation : excellente avec ou sans garniture.*

## *Ingrédients*

- ¾ tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade
- ½ tasse de sucre
- 1 œuf
- 2 c. table d'eau
- 2 c. thé de vanille
- 2/3 tasse de farine
- ½ c. thé de cannelle
- ¾ c. thé de bicarbonate de soude
- 3 tasses de flocons d'avoine
- 1 ½ tasse de confiture de votre choix

## *Préparation*

- Chauffer le four à 350°F
- Battre en crème le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf, l'eau et la vanille à vitesse moyenne jusqu'à ce que le tout soit léger et mousseux.
- Mélanger la farine, le bicarbonate et la cannelle.
- Ajouter au mélange crémeux en battant à basse vitesse jusqu'à homogénéité. Incorporer l'avoine.
- Déposer la pâte par petites cuillerées sur des plaques à pâtisseries graissées.
- Cuire au four de 10 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les bords deviennent dorés. Laisser refroidir complètement.
- Tartiner de confiture le côté plat de la moitié des biscuits. Recouvrir d'un autre biscuit de façon à former un sandwich

## *Carrés – tarte au sucre*

### Ingrédients

- $\frac{3}{4}$  tasse de beurre ramolli
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de farine
- $\frac{1}{4}$  tasse de cassonade
- 3 tasses de cassonade
- 2 tasses de lait Carnation
- 4 c. table de farine
- 2 œufs
- 1 c. thé vanille

### Préparation

- Préchauffer le four à 350<sup>0</sup>F.
- Dans un bol, combiner les 3 premiers ingrédients. Verser dans un plat de 9 pouces allant au four. Cuire 15 minutes
- Augmenter la température du four à 400<sup>0</sup>F.
- Au mélangeur, ajouter les autres ingrédients. Répartir uniformément sur la croûte.
- Cuire pendant 10 minutes puis baisser le four à 325<sup>0</sup>F, continuer la cuisson de 30 à 40 minutes.
- Laisser refroidir avant de couper en carrés.



# *Mini-gâteaux au fromage et Nutella*

## Ingrédients

*Pour la croûte :*

- 1 tasse et 1/8 (280 ml) de biscuits au chocolat écrasés
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 6 cuillères à soupe de beurre fondu

*Pour le gâteau :*

- 6 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe et demie de farine
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 2 gros œufs
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1/4 de tasse (65 ml) de crème sure
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de Nutella

## Préparation :

- Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
- Dans un bol, mélanger les biscuits écrasés, le sucre ainsi que le beurre. Divisé de façon égale dans 12 moules à muffins.
- Bien presser au fond avec le dos de la cuillère.
- Faire cuire au four pendant 5 minutes. Retirez et laissez refroidir pendant que vous préparez la garniture.
- Dans le bol du mélangeur, ajouter le sucre, la farine et le fromage à la crème. Battre jusqu'à ce que ça soit lisse.
- Ajouter les œufs, le lait, la crème sure, la vanille et mélanger jusqu'à homogénéité.
- Ajouter le Nutella et mélanger.
- Diviser le mélange en 12 parts que vous mettez dans les moules à muffins en remplissant presque jusqu'au bout.
- Faire cuire pendant 20 minutes au four.
- Laissez refroidir à température pièce pendant 30 minutes.
- Couvrir et conserver au réfrigérateur.
- Servir avec de la crème fouettée pour la décoration.

*Note : Se congèle sans la décoration*

## *Biscuits à l'avoine et aux raisins*

*Préparation :* 15 minutes  
*Cuisson :* 12 à 15 minutes  
*Portions :* 12 biscuits

### *Ingrédients*

- 1 ¼ tasse flocons d'avoine
- 1 tasse farine
- ¾ tasse de raisins secs
- ½ c. thé bicarbonate de soude
- ½ tasse beurre non salé, ramolli
- 1 tasse cassonade légèrement tassée
- ¼ c. thé de sel
- 1 oeuf

### *Préparation :*

- Préchauffer le four à 375 °F . Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin
- Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, les raisins et le bicarbonate de soude
- Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade et le sel au batteur électrique. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs
- À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former des boules de pâte et répartir 6 boules par plaque.
- Cuire au four, une plaque à la fois, 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés mais encore tendres et moelleux au centre. Laisser refroidir complètement sur une grille. Les biscuits à l'avoine et aux raisins se conservent 5 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

**Note :** Comme c'est généralement le cas dans la plupart des recettes de biscuits, on obtiendra une texture plus craquante si on prolonge la cuisson de quelques minutes au-delà du minimum recommandé

## *Biscuits à l'avoine, aux canneberges et au chocolat*

*Préparation :* 15 minutes  
*Cuisson :* 12 à 15 minutes  
*Portions :* 12 biscuits

### *Ingrédients*

- 1 ½ tasse flocons d'avoine
- 1 ½ tasse farine
- ½ tasse de pépites de chocolat noir
- ½ tasse de canneberges séchées
- ½ c. thé bicarbonate de soude
- ½ tasse beurre non salé, ramolli
- ½ tasse cassonade légèrement tassée
- ¼ c. thé de sel
- 1 c. thé vanille
- 3 c. table d'huile d'olive
- 1 oeuf

### *Préparation :*

- Préchauffer le four à 375 °F . Tapiser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin
- Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Réservez
- Dans un autre bol, battre le beurre avec la cassonade, la vanille, l'huile . Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs, les pépites et les canneberges
- À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former 18 boules de pâte et déposer sur les plaques. Presser pour aplatir et obtenir des galettes de ¾ pouce d'épaisseur.
- Cuire au four, une plaque à la fois, 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés

**Note :** Comme c'est généralement le cas dans la plupart des recettes de biscuits, on obtiendra une texture plus craquante si on prolonge la cuisson de quelques minutes au-delà du minimum recommandé

•

**B**

Breuvages  
Punch, 10

**F**

*Fruits*  
Noix, 45

**L**

Légumes  
Chou, 28  
Pommes de terre, 15

**P**

Pâtes  
Nouilles, 25  
Porc  
Jambon, 7  
Produits laitiers  
Gaufres, 23

**V**

Viandes  
Boeuf, 31  
Porc, 20, 25  
Volaille  
Dindon, 37



## *La Cuisine de MamieLou*

*Voilà pour la quatrième édition des Saveurs de ma vie.*

*Depuis l'automne 2015, j'ai mis en place un site Web sur lequel vous trouverez toutes les recettes contenus dans mes livres.*

*Vous y trouverez également des menus, des trucs, des conseils et des liens hypertextes qui pourront vous être utiles.*

*Je vous invite à me faire part de vos besoins et de vos commentaires par le biais du Blog que vous trouverez à l'adresse suivante : <http://louisepitrelp.wixsite.com/lessaveursdemavie>.*

*Bonne navigation*

*Louise*



# *La Cuisine de MamieLou*

*Septembre 2018*