



Les Saveurs

de ma vie

*Recueil de recettes
mis en page par
Louise Pître*

Volume 1

Table des matières

AVANT-PROPOS.....	7
ENTRÉES ET HORS-D'ŒUVRE.....	9
ASPIC DE THON ET DE CREVETTES (SOPHIE DESBIENS)	11
BOULETTES À L'AIL (SUZANNE HANNON)	12
CHAMPIGNONS FARCIS GRATINÉS (SUZANNE HANNON)	13
CONFIT D'OIGNONS.....	14
CROUSTADE AUX CHAMPIGNONS.....	15
FONDUE PARMESAN (SYLVIE PITRE-DION).....	16
HORS-D'ŒUVRES AUX HUÎTRES FUMÉES (CAROLE RICHARD)	17
MINI QUICHES AU JAMBON	18
MINI VOL-AU-VENT	19
PAILLES TORSADÉES AU FROMAGE	19
PAILLES TORSADÉES AU FROMAGE	20
PETITES FEUILLETES AU SAUMON	21
PETITES QUICHES AU BROCOLI.....	22
LE FONDANT DE MIGNERON SUR POIRES.....	23
TARTINADE AU JAMBON	24
GRANITÉ AU PAMPLEMOUSSE RUBIS	25
TARTINADE AUX CREVETTES	26
PIZZA MANITOBAINE (ALAIN BOUCHER).....	27
CORNETS AU SUCRE À CRÈME (JOHANNE DUFF)	28
LES SALADES	30
SALADE DE CHOU KENTUCKY.....	32
SALADE DE POMMES DE TERRE	33
SALADE DE POMMES DE TERRE ALLEMANDE (SHIRLEY PITRE)	34
SAUCES, MARINADES, TREMPETTES ET BEURRES.....	36
MARINADE AU SIROP D'ÉRABLE POUR POULET (GILLES PELLETIER)	38
MARINADE AUX HERBES FINES POUR POULET.....	39
MARINADE DE CONCOMBRES.....	40
MARINADE POUR BŒUF.....	41
MAYONNAISE DE MAMAN ROULEAU	42
TREPETTE DE LÉGUMES À LA CRÈME SÛRE (PAULINE ROULEAU).....	43
TREPETTE DE LÉGUMES AU MIEL (PAULINE ROULEAU).....	44
TREPETTE DE LÉGUMES AUX ŒUFS DURS (PAULINE ROULEAU)	45
BEURRE À L'AIL.....	46
BEURRE DE POMME.....	47
BOUQUET GARNI.....	48
LES POTAGES ET LES SOUPES	50
CONSOMMÉ DE VOLAILLE ROSÉ.....	52
CRÈME DE CAROTTES À L'ORANGE	53
CRÈME DE CÉLERI.....	54
CRÈME DE CHAMPIGNONS.....	55
CRÈME DE TOMATES	56
FOND DE BOEUF.....	57
FOND DE POULET	58
BOUILLON DE FONDUE CHINOISE (SYLVIE JOBIN)	59
POTAGE AUX CAROTTES.....	60
POTAGE AUX NOUILLES ET AUX LÉGUMES	61
LES LÉGUMES.....	62

GRATIN DE POMMES DE TERRE.....	64
MACÉDOINE DE LÉGUMES.....	65
POMMES DE TERRE AU FOUR.....	66
POMMES DE TERRE RÔTIES À L'ÉRABLE AU BBQ.....	67
LES ŒUFS.....	68
CRÊPES MINCES À LA FRANÇAISE.....	70
OMELETTE AU FOUR.....	71
PAIN DORÉ.....	72
LES PÂTES.....	74
CASSEROLE DE JAMBON ET MACARONI.....	76
FETTUCINE ALFREDO AU POULET.....	77
RIZ BÉRANGÈRE (RICHARD PITRE).....	78
RIZ ESPAGNOL.....	79
RIZ PILAF PRINTANIER.....	80
SPAGHETTI MILANAIS (SUZANNE HANNON).....	81
LES SAUCES.....	82
SAUCE À SPAGHETTI.....	84
SAUCE B B Q.....	85
LES BREUVAGES.....	86
PUNCH ALCOOLISÉ (GILDA).....	88
LES CASSE-CROÛTES.....	90
CROQUE-MONSIEUR.....	92
PAINS À LA VIANDE (ANNE PITRE).....	93
LES POISSONS ET FRUITS DE MER.....	94
CUISSES DE GRENOUILLES.....	96
FILETS DE SOLE AU CHEDDAR.....	97
HOMARD BOUILLI.....	98
MOULES À LA PROVENÇALE.....	99
MOULES AU VERMOUTH.....	100
MOULES CREMOLATA.....	101
MOULES MARINIÈRES.....	102
PÂTÉ AU SAUMON.....	103
LES VIANDES.....	104
AGNEAU GRILLÉ AU CITRON ET AU ROMARIN.....	106
CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE.....	107
GIGOT D'AGNEAU.....	108
FARCE (MADELEINE ROULEAU).....	109
RAGOÛT IRLANDAIS.....	110
BŒUF AU BROCOLI (DORIS ROBITAILLE).....	111
BŒUF BOURGUIGNON (FRANCE BERGERON).....	112
BŒUF BRAISÉ.....	113
BŒUF WELLINGTON.....	114
BOUILLI CANADIEN.....	115
BROCHETTES DE BŒUF (PIERRETTE ROULEAU).....	116
CLUB STEAK.....	117
PAIN DE VIANDE (PIERRETTE ROULEAU).....	118
RAGOÛT DE BOULETTES ET DE PATTES.....	119
ROSBIF AU JUS ASSAISONNÉ.....	120
ROSBIF AU JUS.....	121
STEAK DIANE (RICHARD PITRE).....	122
CARRÉ DE PORC AU BEURRE MOUTARDE.....	123
CARRÉ DE PORC AUX POMMES DE TERRE EN ROBE.....	124

COQ AU PORC AU VIN BLANC (CLAIRE VÉZINA).....	125
COQ AU PORC SAUCE CHAMPIGNONS	126
CÔTELETTES DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE	127
CRETONS	128
FILETS DE PORC AUX GROSEILLES (CLÉMENCE PELLETIER).....	129
FILETS DE PORC À LA DIJONNAISE.....	130
JAMBON DES FÊTES	131
MÉDAILLONS DE PORC MARINÉ SAUCE CHAMPIGNONS	132
PÂTÉ À LA VIANDE.....	133
RÔTI DE PORC AU MIEL	134
POT AU FEU À LA CHINOISE (SYLVIE JOBIN).....	135
SPARE RIBS B B Q.....	136
BROCHETTES DE POULET (RICHARD PITRE).....	137
POULET À LA RUSSE (DORIS ROBITAILLE)	138
POULET KENTUCKY.....	139
MÉDAILLONS DE VEAU, SAUCE AU VIN BLANC.....	140
TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN (DENISE HUDON)	141
OSSO BUCO.....	142
LES FRIANDISES	144
AMUSE-GUEULES CRISPIX	146
CERISES AU CHOCOLAT.....	147
RECETTE DE CHOCO-GUIMAUVES.....	148
CROQUANTS AU CHOCOLAT	149
DÉLICIEUX FONDANTS	150
LAIT EAGLE BRAND MAISON	151
SWEET MARIE	152
SUCRE À LA CRÈME (SYLVIE MARTEL)	153
LES DESSERTS	154
APPLE AND CHEESE TORTE (LUCIE ROUSSEAU)	156
CARRÉS SABLÉS AUX POIRES	157
COULIS DE FRUITS	158
CRÈME BRÛLÉE.....	159
CRÈME PÂTISSIÈRE	160
CROUSTADE AUX POMMES ET AUX FRAISES	161
GÂTEAU TRUFFÉ AU CHOCOLAT NOIRER (CHOCOLATIER ÉRICO).....	162
GRATIN DE FRAISES	163
PAIN AUX DATTES ET AUX NOIX (LUCIE ROUSSEAU)	164
PAIN AUX NOIX	165
PAIN FRAISES ET BANANES	166
PAPILLOTES À LA BANANE ET AUX BLEUETS.....	167
PÂTE À CHOUX.....	168
PETITS ROULEAUX À L'ÉRABLE.....	169
SALADE DE FRUITS FRAIS.....	170
TARTINADE À L'ÉRABLE	171
BEIGNES (GRAND-MAMAN GENDRON)	172
BEIGNETS AUX BLEUETS	173
BRIOCHE À LA CANNELLE	174
BISCUITS À LA CUILLÈRE (DIANE DUBUC).....	176
BISCUITS AU GRUAU	177
BISCUITS AU SUCRE ET AUX ÉPICES	178
BISCUITS AUX AMANDES	179
BISCUITS AUX PÉPITES	180
BISCUITS GÉANTS DE SOUHAITS.....	181
BISCUITS SANDWICHS À L'AVOINE ET À LA CONFITURE	182
BLEUETS EN GALETTES	183
CARRÉ AUX FRUITS.....	184
CARRÉS AUX DATTES.....	185

COMMANDOS (MME LAPOINTE)	186
CROQUETTES AUX RAISINS	187
CROUSTADE AUX POMMES.....	188
CROUSTADE AUX PETITS FRUITS	189
GALETTES À LA MÉLASSE	190
GÂTEAU AU CHOCOLAT	191
GÂTEAU AU GRUAU	192
GÂTEAU AUX BLEUETS	193
GÂTEAU AUX CAROTTES (MARIE PLANTE).....	194
GÂTEAU CHIFFON (PIERRETTE FORTIN)	195
DESSERT AU CHOCOLAT	196
GÂTEAU DE LA GUERRE (DES PAUVRES)	197
GÂTEAU HOLLANDAIS AUX POMMES	198
GÂTEAU MOUSSELINE À L'ORANGE	199
GÂTEAU PACANES ET BEURRE À L'ÉRABLE (HÉLÈNE PLANTE).....	200
GÂTEAU ROULÉ À LA SUISSE.....	201
GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES	202
GÂTEAU SALADE DE FRUITS	203
GÂTEAU AUX DATTES ET AUX NOIX.....	204
JOS LOUIS	205
PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT.....	206
GLACE À LA CASSONADE	207
GLACE AU CAFÉ.....	208
GLACE AU FROMAGE À LA CRÈME	209
MERINGUE ITALIENNE	210
MUFFINS À L'ANANAS ET AUX CAROTTES	211
MUFFINS AUX POMMES ET CANNEBERGES	212
MUFFIN AUX FRAMBOISES ET AUX BLEUETS	213
MUFFIN AUX POMMES.....	214
MUFFINS AU GRUAU ET AUX BLEUETS	215
MUFFINS AUX RAISINS	216
MUFFINS (RECETTE DE BASE)	217
MUFFINS SURPRISE	218
PAIN MARBRÉ VANILLE ET CHOCOLAT	219
POUDING AU RIZ (MADELEINE ROULEAU)	220
POUDING AUX BLEUETS OU AUX FRAMBOISES	221
POUDING CHÔMEUR (HÉLÈNE ROULEAU VEILLEUX).....	222
CONFITURE DE LAIT	223
SAUCE AU CARAMEL ÉCOSSAIS	224
SAUCE AU CITRON	225
SAUCE AUX FRAISES	226
PÂTE À TARTE TOUJOURS RÉUSSIE	227
ST-HONORÉ (MME LAPOINTE)	228
TARTE AU CARAMEL DES ANGES.....	229
TARTE AUX FRAISES MARIE-ANTOINETTE.....	230
TARTE AUX POIRES FRAÎCHES	231
TARTE AUX POMMES À L'ANCIENNE	232
TARTE AUX POMMES AMANDINE.....	233
TARTE AUX POMMES ET AU CARAMEL	234
TARTE AUX RAISINS	235
TARTELETTES AU CITRON	236
LES METS INTERNATIONAUX	238
CHICKEN PINEAPPLE	240
CHICKEN SOO GUY	241
CHOP SUEZ AU PORC.....	242
CHOW MEIN AU POULET	243
EGG ROLLS	244
RIZ CHINOIS	245

SOUPE WON TON.....	246
SPARE RIBS À L'AIL	247
SPARE RIBS SAUCE AIGRE-DOUCE.....	248

Avant-Propos

À mes filles, Isabelle et Geneviève qui sont devenues de merveilleuses femmes et pour qui j'ai beaucoup d'amour.



J'ai toujours cru que l'un des meilleurs plaisirs de la vie est de se savourer un bon repas en bonne compagnie. C'est souvent autour d'une table que se tiennent les meilleurs discours. Un bon repas, une bonne bouteille et le temps qu'il faut pour écouter, voilà qui créent une ambiance magique et c'est certainement là, une belle façon de profiter de la vie en compagnie de ceux et celles que l'on aime. Que ce soit un petit repas sans prétention ou selon les traditions et quelque fois, avouons-le sans vouloir paraître prétentieuse, pour épater la galerie, quelque soit les raisons qui ont motivées la rencontre, chaque fois ce fut un moment magique

Toutes les recettes que vous trouverez dans ce livre ont un jour ou l'autre, agacé les papilles gustatives de mes invités et invitées. Mieux encore, pour mon plus grand bonheur, certaines d'entre elles, sont d'abord venues chatouiller mes propres papilles avant d'intégrer ma collection personnelle. Je m'en voudrais de vous offrir les délices de ces philanthropes sans reconnaître le mérite qui leur revient, c'est ainsi que vous trouverez les noms des bienfaiteurs, à la suite du titre de la recette.

L'idée maîtresse de ce recueil me vient du désir qui m'habitait de laisser à mes filles, un souvenir de leur enfance, quelque chose de particulier qu'elles auraient envie de conserver et qui leur soit utile. Pour enrichir cette mémoire historique, j'ai donc consigné au fil des pages des précisions quant à l'origine de la recette et des anecdotes sur le donateur ou sur l'événement qui fut à l'origine de la dégustation du plat.

Enfin, il m'est également venu à l'esprit que peut-être qu'un jour elles-mêmes à leur tour, auront envie de le transmettre à leurs enfants, alors qu'elles l'auront enrichi de leurs propres expériences culinaires alimentant ainsi notre histoire familiale, un peu comme notre arbre généalogique culinaire.

*Louise
Octobre 2008*

Entrées et hors-d'œuvre














Aspic de thon et de crevettes (Sophie Desbiens)

Au cours de l'année 2005, alors que je travaillais à la Direction des infrastructures technologique, (la DIT) au Ministère de l'Éducation, nous avons instauré une petite activité sociale qui consistait à partager une collation réalisée par l'un des membres participants. Cette recette avait remporté un bon succès.







Ingredients

-  ¼ tasse d'eau froide
-  1 sachet gélatine
-  ½ tasse mayonnaise
-  ½ tasse carottes râpées
-  1 tasse de céleri haché fin
-  ¼ tasse échalotes hachées
-  1 boîte de thon égoutté 184 g 6 oz
-  1 boîte de crevettes rincées et égouttées 113 g 4 oz
-  1 c. à thé de moutarde sèche
-  sel et poivre
-  sel d'oignon



Directions

-  Verser l'eau froide dans un bol. Saupoudrer de gélatine et laisser gonfler 5 minutes. Dissoudre la gélatine dans le micro-ondes 15 à 20 secondes à puissance maximale.
-  Dans un grand bol, mélanger la gélatine dissoute avec la mayonnaise. Incorporer les carottes, le céleri, les échalotes, le thon, les crevettes et la moutarde. Saler et poivrer. Assaisonner de sel d'oignon.
-  Verser dans un moule de 1 litre, huilé et rincé à l'eau froide.
-  Réfrigérer au moins 3 heures, jusqu'à ce que l'aspic soit ferme. Servir avec des craquelins.

Boulettes à l'ail (Suzanne Hannon)








En plus des merveilleuses recettes qui ont agrémenté plusieurs de mes repas, je remercie ma belle-sœur Suzanne pour sa constante présence tout au long de ma vie.

C'est avec elle que j'ai magasiné et acheté ma robe de mariée, que j'ai fait mon premier voyage aux Etats-Unis. Elle a fait mes premières lessives et gardé ma première fille Isabelle et elle a accepté d'être la marraine de ma fille Geneviève et lorsque j'ai pris la décision de recommencer une nouvelle vie, elle était encore là à mes côtés, sans me juger, sans me blâmer.









Merci pour tout Suzanne!



Ingredients








-  1 lb de steak haché
-  ¼ tasse d'échalotes hachées fins
-  2 c. thé de sauce Worchestershire
-  1 gousse d'ail haché
-  ½ c. thé de sel
-  ¼ c. thé de poivre
-  1 œuf

La Sauce

-  1 ½ c. thé de beurre
-  2 c. thé de poudre de cari
-  ½ tasse de ketchup
-  2 c. thé d'échalotes hachées
-  ¼ tasse de jus de légumes
-  1 c. thé d'estragon
-  1 c. thé de sauce Worchestershire
-  1 pincée de poivre



Directions







-  Mélanger les 7 premiers ingrédients;
-  Faire des boulettes;
-  Cuire dans du beurre et égoutter;
-  Faire rôtir les échalotes et la poudre de cari dans le beurre 2 minutes;
-  Ajouter les autres ingrédients;
-  Laisser mijoter 5 minutes Laisser mijoter 5 minutes
-  Ajouter les boulettes et égoutter et bien brasser;













S'il reste de la sauce; verser sur les boulettes au moment de servir

Champignons farcis gratinés (Suzanne Hannon)








-  Gros champignons
-  oignons
-  beurre
-  jus de citron
-  sel, poivre, muscadé
-  persil



-  Rincez quelques gros champignons à l'eau courante et épongez;
-  Coupez les queues et réservez;
-  Mettez les chapeaux dans un plat, aspergez-les d'huile et remuez-les à la main jusqu'à ce qu'ils soient bien enduits;
-  Rangez-les dans un plat allant au four;
-  Faites une duxelles (voir plus bas) avec les queues de champignons et d'autres petits champignons. Mettez une noix de beurre à l'intérieur de chaque chapeau;
-  Mettre au four à 200°F 10 minutes;
-  Garnissez les chapeaux de duxelles;
-  Préparez un peu de chapelure avec des miettes de pain séché (à 325°F 10 minutes);
-  Parsemez les champignons farcis de cette chapelure;
-  Remettez le plat au four 5 minutes ou jusqu'à ce que doré;

Les Duxelles

-  Hachez finement de l'oignon et le faire blondir dans du beurre;
-  Hachez le double de champignons et ajouter dans la poêle;
-  Augmentez le feu; laisser cuire 10 minutes jusqu'à ce que le mélange semble sec;
-  Salez et poivrez; ajouter de la muscadé, du persil et un peu de jus de citron;
-  Laissez cuire à feu vif pendant 2 minutes jusqu'à ce que le citron soit évaporé.

Confit d'oignons







Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

Portions : 12








Ingredients

-  1 lb d'oignons (4 gros oignons) finement tranchés
-  ¼ tasse de beurre
-  ¼ tasse sucre
-  1 ½ tasse de vin rouge
-  3 c. table de vinaigre de vin rouge
-  sel et poivre












Directions

-  Couper les oignons en fines rondelles
-  Faire fondre le beurre, y ajouter les oignons et le sucre et cuire à feu doux, environ 30 minutes, jusqu'à ce que le tout soit légèrement coloré, en remuant de temps en temps.
-  Verser le vinaigre de Xérès et le vin rouge
-  Saler et poivrer et poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes à découvert, en remuant souvent.
-  Réfrigérer

Croustade aux champignons














Ingredients

-  2 paquets de fromage à la crème Philadelphia
-  1 ½ tasse farine tout usage
-  ½ tasse beurre ou margarine ramolli
-  ½ lb de champignons émincés
-  1 gros oignon émincé
-  1 c. thé de sel
-  ¼ c. thé de feuilles de thym
-  ¼ tasse de crème sûre
-  1 œuf battu










Directions

-  Battez à vitesse moyenne le fromage à la crème, la farine et le beurre;
-  Râcléz de temps en temps; Enveloppez et réfrigérez 1 heure;
-  Faire revenir dans une sauteuse les champignons et l'oignon à feu moyen dans 3 c. table de beurre;
-  Incorporer le sel, le thym et 2 c. table de farine;
-  Mélanger bien et ajouter la crème sûre;
-  Abaissez la moitié de la pâte sur une planche enfarinée; Taillez en 20 rondelles de ¾ pouces; Réfrigérez les chutes;
-  Déposez 1 c. thé de la farce sur une moitié de chaque rond et badigeonnez les bords au pinceau avec l'œuf battu;
-  Repliez les chaussons; soudez les bords et piquez les bords avec une fourchette;
-  Placez sur des plaques non graissées;
-  Passez l'œuf sur les chaussons et réfrigérez;
-  25 minutes avant de servir mettez au four chauffé à 450° F environ 12 minutes.






Fondue parmesan (Sylvie Pitre-Dion)

Cette recette est d'autant plus remarquable qu'elle me provient de ma sœur Sylvie qui n'a jamais eue la réputation d'aimer cuisiner laissant, au fil des ans, ce plaisir à son mari Pierre. Toutefois, je dois reconnaître que cette recette est délicieuse, même si elle laisse une odeur assez prononcée dans la cuisine.
















-  6 c. table de beurre
-  ¾ tasse de farine
-  1 ¼ tasse de lait
-  1 jaune d'œuf
-  4 onces de fromage Philadelphia en crème
-  ½ tasse de Parmesan râpé
-  1 pincée de sel, poivre cayenne

La Panure

-  1 c. table d'huile
-  1 c. table d'eau
-  sel et poivre
-  1 blanc d'œuf
-  Chapelure







-  Faire fondre le beurre;
-  Ajouter la farine en remuant constamment;
-  Ajouter le lait jusqu'à épaississement;
-  Gratter le bord de la casserole pour en faire une boule au milieu;
-  Incorporer le jaune d'œuf et les assaisonnements;
-  Cuire un instant et retirer du feu;
-  Ajouter le fromage en remuant;
-  mettre la préparation sur une tôle graissée
-  Étendre avec une cuillère de bois;
-  Mettre au congélateur ½ heure; et découper en carrés
-  Battre un blanc d'œuf avec 1 c. table d'huile et 1 c. table d'eau, le sel et le poivre;
-  Tremper chaque carré dans cette préparation ensuite dans la chapelure;
-  Faire chauffer au four à 350° F pendant 30 minutes environ

Hors-d'œuvres aux huîtres fumées (Carole Richard)







Ingredients

-  *Morceaux de pain*
-  *margarine*
-  *mayonnaise*
-  *huîtres fumées*















Directions

-  *Mélanger deux parts égales de margarine et de mayonnaise;*
-  *Étendre sur des morceaux de pain*
-  *Déposer une huître fumée sur chacune des pièces*
-  *Mettre au four à 400° F jusqu'à ce que doré*





Mini quiches au jambon

Portions : 3 douzaines



-  Pâte brisée pour 3 croûtes
-  1 paquet (6 oz) jambon Maple Leaf cuit et tranché coupé en dés
-  ½ tasse de fromage râpé suisse
-  ¼ tasse fromage parmesan râpé
-  3 oignons verts finement hachés
-  3 œufs
-  1 tasse de crème de table
-  2 c. thé de sauce Worcestershire
-  ½ c. thé de moutarde sèche
-  ½ c. thé de sel
-  1 pincée de poivre
-  1 pincée de muscade



-  Abaisser la pâte, la couper en cercles de 3 pouces et tapisser des moules à tartelettes peu profonds de 2 pouces;
-  Remplir les tartelettes de jambon, des fromages et de l'oignon;
-  Battre ensemble le reste des ingrédients et verser par-dessus le mélange au jambon;
-  Faire cuire au four à 400° F pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les quiches soient dorées.




Si désiré, bien envelopper et surgeler. Réchauffer au four à 400° F pendant 15 minutes

Mini vol-au-vent





Ingredients

-  *Mini vol-au-vent*
-  *crème de champignons concentrée*
-  *crème de céleri concentré*



Directions

-  *Remplir les mini vol-au-vent de crème de champignons et de crème de céleri concentrée;*
-  *Mettre au four à 325°F quelques minutes pour dorer.*










1 boîte de concentré peut remplir environ 36 mini vol-au-vent

Pailles torsadées au fromagee














Ingédients

-  1 ¼ tasse de farine
-  ½ tasse de semoule de maïs jaune
-  1 c. thé sel
-  1 ¼ tasse de cheddar râpé
-  ¼ tasse de graisse végétale
-  1/3 tasse d'eau
-  parmesan râpé



Diréctions

-  *Mélanger la farine, la semoule et le sel dans un grand bol;*
-  *Incorporez-y le cheddar et la graisse avec un mélangeur à pâtisserie;*
-  *Le toit doit ressembler à de grosses miettes de pain;*
-  *Ajouter 1/3 tasse d'eau en remuant à la fourchette;*
-  *Façonner la pâte en boule avec vos mains. (si elle est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. th à la fois, pour qu'elle garde sa forme)*
-  *Porter le four à 425° F;*
-  *Abaisser la moitié de la pâte en un rectangle de 12 x 10 entre deux feuilles de papier ciré de 15 pouces de long;*
-  *Taillez-y des bandes de 5 pouces x ½ pouce que vous torsaderez;*
-  *Déposez-les sur une plaque à biscuits et presser leurs bouts contre celle-ci pour les empêcher de s'incurver;*
-  *Faites dorer au four de 6 à 8 minutes. Défourner, saupoudrer de parmesan et laisser refroidir sur une grille;*
-  *Recommencer avec l'autre moitié de la pâte.*

Petites feuillettes au saumon




Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 6







Ingredients

-  1 pâte feuilletée
-  ½ lb de saumon fumé en tranche
-  1 oeuf











Directions

-  Dérouler la pâte et déposer les tranches de saumon sur toute la surface;
-  Rouler à nouveau votre pâte;
-  Couper le rouleau en rondelles, poser vos petits feuilletés à plat sur une plaque de cuisson et les badigeonner au jaune d'œuf;
-  Faire cuire 10 à 15 minutes à four très chaud (425° F) et servir chaud si possible

Petites quiches au brocoli















Ingredients

-  pâte pour tarte
-  2 c. table de beurre ou de margarine fondue
-  5 oz de brocoli surgelé dégelé, haché
-  ¼ lb de fromage suisse râpé
-  1 tasse de crème de table à 15%
-  3 œufs
-  1 c. thé de sel
-  1 pincée de poivre



Directions

-  Graissez et farinez un moule pour 36 muffins; Préparez la pâte;
-  Farinez légèrement un plan de travail et abaissez la pâte à 1/8 de pouces;
-  Découpez 36 rondelles et abaissez les chutes;
-  Foncez les moules, enduisez les abaisses de beurre fondu et réfrigérez 30 minutes;
-  Chauffez le four à 400°F;
-  Égouttez le brocoli sur du papier essuie-tout;
-  Garnissez chaque quiche de 1 c. thé de brocoli et saupoudrez de fromage;
-  Battez au fouet la crème et les œufs dans un petit bol;
-  Salez et poivrez;
-  Nappez les quiches de 1 c. table de ce mélange;
-  Cuire 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau piqué dans la garniture en ressorte propre;
-  Démoulez et servez.

Le fondant de Migneron sur poires



Ingredients

- 👩 2 poires Bartlett.
- 👩 8 tranches de Migneron de Charlevoix.
- 👩 Salade mesclun
- 👩 16 c. soupe de noisettes grillées ou de pacanes.
- 👩 16 c. table de vinaigrette au porto.

La Vinaigrette au Porto

- 👩 1 c. soupe de miel liquide
- 👩 2 c. thé de vinaigre de vin blanc
- 👩 2 c. soupe d'huile de noix (ou de sésame)
- 👩 2 c. soupe de porto
- 👩 saler et poivrer au goût.



Directions







- 👩 Laver, épépiner et couper 2 poires Bartlett pour obtenir 8 tranches.
- 👩 Placer sur chacune une tranche de Migneron de Charlevoix.
- 👩 Passer sous le gril du four pendant 2 à 3 minute ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 👩 Déposer 2 fondants de Migneron de Charlevoix sur un lit de mesclun et garnir de 2 c. soupe de noisettes grillées ou de pacanes.
- 👩 Arroser de 2 c. table de vinaigrette au porto.

Tartinade au jambon

Portions: 3 douzaines




Ingredients

-  1 tasse de jambon haché
-  1/3 tasse de cornichons hachés fins
-  1 c. thé de sauce Worcestershire
-  1 c. thé de moutarde préparée
-  ¼ tasse de mayonnaise
-  sel au goût



Directions







-  Bien mélanger tous les ingrédients

Granité au pamplemousse rubis

Portions : 4- 6 personnes












Ingédients

-  2 pamplemousses rubis épluchés et séparés en segments
-  500 ml de jus de pamplemousse rubis
-  500 ml d'eau
-  150 ml de sucre
-  le zeste d'un pamplemousse rubis
-  2 bâtons de canele










Directions

-  Déposer un plat creux de 20 cm.x 30 cm au congélateur;
-  Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et les zestes de pamplemousse;
-  Ajoutez les bâtons de cannelle;
-  Porter à ébullition et laisser chauffer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout;
-  Baissez le feu, ajoutez le jus de pamplemousse;
-  Laissez refroidir et enlevez les bâtons de cannelle;
-  Versez la préparation dans le plat creux que vous avez déposé au congélateur;
-  Congelez pendant 3 heures en retirant le plat chaque 30 minutes pour défaire la prise du mélange à la fourchette. Il doit former un granité aéré;
-  Verser dans des coupes; décorez de segments de pamplemousse.

Tartinade aux crevettes




Ingredients

-  1 boîte de crevettes écrasées
-  3 c. table de sauce chili
-  ½ c. thé de sauce Worchestershire
-  gouttes de Tabasco
-  3 c. table de mayonnaise
-  1 c. table d'oignons hachés fins
-  sel et poivre au goût



Directions










-  Bien mélanger tous les ingrédients

Pizza Manitobaine (Alain Boucher)

Je dois cette délicieuse recette à l'un des capitaines de la ligue de quilles Les Joyeux Quilleurs. Alors que j'étais sans logis, il a gentiment proposé de recevoir les capitaines et le comité chez lui pour un 5 à 7 afin de procéder au repêchage des joueurs. Depuis ce temps, d'autres capitaines ont emboîté le pas et le repêchage est devenu un prétexte à la rencontre annuelle.







Ingredients

-  250 gramme de fromage Philadelphia
-  1/2 tasse de crème sûre
-  2/3 d'une enveloppe de poudre à taco
-  Fromage cheddar râpé jaune et blanc
-  1 sac de chips Natchos
-  1/2 piment vert coupé fin
-  1/2 piment rouge coupé fin
-  Chair de tomate
-  1 échalote coupée fine



Directions

-  Mélanger le fromage philadelphia, la crème sûre et la poudre de taco jusqu'à ce que ça soit bien lisse;
-  Étendre sur une assiette à pizza;
-  Étendre les légumes;
-  Saupoudrer de fromage râpé.







Cornets au sucre à crème (Johanne Duff)

Cette recette m'a été donnée par l'une des membres de la ligue de quilles.

Je n'ai pu résister au fait de l'ajouter à mon quotidien. .









Ingredients

-  2 tasses de cassonade
-  ½ lb de beurre
-  1/3 tasse de sirop de maïs ou d'érable
-  1 boîte de lait Eagle Brand
-  1 boîte de 72 petits cornets
-  10 grosses guimauves ou 40 petites



Directions

-  mettre la cassonade, le beurre, le sirop et le lait Eagle Brand dans un plat allant au micro-ondes;
-  Faire chauffer à HIGH pendant 8 minutes EN BRASSANT toutes les 2 minutes (même si le plateau tourne)
-  Ajouter 10 grosses guimauves (40 petits)
-  Brasser jusqu'à ce que les guimauves soient fondues
-  Déposer les cornets dans un moule à œuf performé ou un moule commercial et verser le mélange dans les cornets;
-  Mettre au congélateur environ 30 minutes

Si désiré, tremper les cornets dans 2 carrés de chocolat fondu au préalable








Les Salades



Salade de chou Kentucky




Ingredients

-  2 tasses de chou haché
-  2 c. table de vinaigre
-  2 c. table de lait
-  2 c. table de mayonnaise
-  4 c. table de sucre















Directions

-  *Mélanger le tout et reposer au réfrigérateur 3 à 4 heures*

Salade de pommes de terre








Ingredients

-  2 tasses de pommes de terre cuites et refroidies en cubes
-  ¼ tasses de concombre de dés
-  ¼ tasse de radis en fines tranches
-  ½ c. thé d'oignon haché
-  ½ c. thé de sel de céleri
-  sel - poivre
-  1 œuf cuit dur
-  ½ tasse de crème sûre ou yaourt
-  ¼ tasse de mayonnaise
-  1 c. table de jus de cornichons sucrés
-  1 c. table de jus de citron
-  ¼ c. thé de moutarde sèche



Directions








-  Brasser légèrement à la fourchette; pommes de terre, concombres, radis, oignon, sel de céleri, sel et poivre;
-  Couper l'œuf, retirer le jaune du blanc et couper le blanc en dés et ajouter au mélange;
-  Écraser le jaune, y ajouter la crème sûre, la mayonnaise, le jus de citron et de cornichons sucrés et la moutarde;
-  Bien mélanger et ajouter à la salade;
-  Couvrir et refroidir au réfrigérateur

Salade de pommes de terre allemande (Shirley Pitre)

Cette recette fait partie des quelques plats allemands ramenés par Shirley à la suite de son séjour en Allemagne..






Ingédients

-  *4 pommes de terre cuites avec leurs pelures (les garder croquantes un peu)*
-  *1 oignon*
-  *1 c. thé poivre*
-  *2 c. table de vinaigre*
-  *3 c. table d'huile*
-  *un peu d'eau de cuisson d'un jambon; mélanger légèrement avec un bouillon de bœuf*
-  *ail au goût*



Directions

-  *Enlever la pelure et couper les patates en lamelles;*
-  *Ajouter tous les ingrédients. Mélanger délicatement pour éviter que les patates deviennent en purée;*
-  *Réfrigérer.*



Cette salade a encore plus de goût lorsqu'elle est préparée à l'avance. On peut aller jusqu'à 3 jours à l'avance.

Sauces, marinades, trempettes et beurres











Marinade au sirop d'érable pour poulet (Gilles Pelletier)

Ils sont plutôt rare les hommes qui aiment cuisiner, mais Gilles est de ceux-là. Je lui dois cette très bonne recette qui fait plaisir à ma petite dent sucrée.





Ingredients

-  *6 c. table de sirop d'érable*
-  *6 c. table de ketchup*
-  *2 c. table de sauce chili*
-  *2 gousses d'ail haché*
-  *2 c. thé de sauce soya*
-  *2 c. table de sauce BBQ Kraft*
-  *sel, poivre et épices à steak*
-  *2 c. table de miel*








Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients ensemble;*
-  *Déposer le poulet dans cette marinade pendant environ 3 heures*

Marinade aux herbes fines pour poulet






Ingédients

-  *1 enveloppe de bouquet d'herbes fines du commerce ou*
-  *10 grammes de mélange d'herbes de Provence;*
-  *3 ½ oz d'eau*
-  *1 c. table de jus de citron*
-  *4 c. table d'huile*



Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients et mettre dans un plat de verre;*
-  *Déposer les morceaux de poulet*
-  *Laisser mariner 2 heures*










Suffisant pour 8 gros morceaux de poulet. On peut, si on le désire, seulement saupoudrer légèrement le poulet comme le porc avec ce mélange d'herbes

Marinade de concombres














Ingédients

-  6 gros concombres
-  4 gros oignons (facultatif)
-  ¼ tasse de gros sel
-  1 chopine de vinaigre
-  ¾ tasse de sucre
-  1 c. thé de graines de céleri
-  1 c. thé de graines de moutarde












Directions

-  Laver les concombres, ne pas les peler et les couper en tranches minces;
-  Peler les oignons et les couper également en tranches puis séparer les rondelles;
-  Mettre les légumes dans un grand plat (pas de métal)
-  Saupoudrer avec le gros sel;
-  Mélanger et laisser reposer 2 heures;
-  Faire chauffer le vinaigre avec le sucre, les graines de céleri et les graines de moutarde;
-  Faire bouillir pendant 3 minutes;
-  Rincer à l'eau froide et bien égoutter les légumes;
-  Remplir les bocaux aussi pleins que possible de concombres;
-  Verser dans chaque bocal autant de vinaigre chaud qu'il faut pour bien recouvrir les légumes;
-  Mettre les couvercles et laisser dans un endroit frais.

Marinade pour bœuf




Ingédients

-  1/3 tasse d'huile
-  1. c. table de vinaigre
-  2 c. table de sauce soya
-  ¼ c. table de sauce chili
-  3 c. table de ketchup
-  1 oignon émincé
-  1 feuille de laurier
-  1/8 c. thé de thym
-  poivre au goût











Directions

-  *Mélanger les ingrédients de la marinade et tremper la viande dans cette marinade 3 heures au réfrigérateur et 1 heure au dehors.*

Mayonnaise de maman Rouleau





Ingredients

-  6 c. table de farine
-  ½ tasse de vinaigre
-  2 œufs
-  ½ c. thé de sel
-  1 pincée de poivre
-  3 c. table de sucre
-  2 c. table de moutarde en poudre
-  1 chou



Directions

-  Mélanger le tout et cuire au bain-marie. Ajouter 2 c. table de beurre. Lorsque le mélange forme une boule, on retire du feu.
-  Laisser refroidir et éclaircir avec du lait.












Se conserve un mois au réfrigérateur

Trempelette de légumes à la crème sûre (Pauline Rouleau)




Ingédients

-  1 ½ tasse mayonnaise
-  ¾ tasse de yogourt nature ou de crème sûre
-  1 ½ c. thé de jus de citron
-  ¼ c. thé de paprika
-  1 gousse d'ail pressée
-  1 c. thé de sauce Worcestershire
-  1 grosse échalote hachée fin
-  2 c. thé de persil
-  sel et poivre



Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients ensemble*










Peut se garder 2 à 3 semaines

Trempelette de légumes au miel (Pauline Rouleau)




Ingredients

-  1 pot de mayonnaise (500 ml)
-  3 c. table de ketchup
-  3 c. table de miel
-  3 c. table d'échalotes hachées très fins
-  1 c. thé de jus de citron
-  7 à 8 gouttes de tabasco
-  ½ à ¾ c. thé de poudre de cari



Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients ensemble*










Peut se garder 1 mois au réfrigérateur

Trempelette de légumes aux œufs durs (Pauline Rouleau)

Cette recette a toujours eu beaucoup de succès auprès de tous. J'ai d'autant plus de plaisir à la réaliser, qu'elle me provient d'une merveilleuse personne qui nous a malheureusement quitté trop tôt. Merci Pauline.




Ingredients

-  2 œufs cuits durs
-  2 à 3 oignons hachés très fins
-  ½ tasse de céleri coupés très fins
-  1 tasse de mayonnaïse
-  ½ tasse de sauce chili
-  ¼ c. thé de jus de citron
-  persil



Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients ensemble*








Peut se garder 3 jours au réfrigérateur

Beurre à l'ail








Ingédients

-  $\frac{1}{2}$ lb de beurre
-  3 à 4 gousses d'ail écrasées, hachées
-  2 c. table d'échalotes hachées
-  2 c. table de persil
-  jus de $\frac{1}{4}$ de citron



Directions

-  Bien mélanger le tout;
-  Placer le beurre sur une feuille de papier aluminium;
-  Plier le papier pour faire un rouleau;
-  Rouler le papier sur lui-même;
-  Fermer les extrémités.



Se conserve 3 mois au réfrigérateur.

Beurre de pommes




Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 5 à 6 pots







Ingredients

-  3 à 5 livres de pommes McIntosh
-  2 tasses de cassonade
-  1/3 tasse de beurre non salé








Directions

-  *Peler les pommes, les couper en morceaux d'environ 1 pouce;*
-  *Ajouter la cassonade et le beurre;*
-  *Faire cuire environ 30 minutes à feu très doux ou jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres;*
-  *Laisser refroidir quelque peu dans le chaudron. Ensuite, fouetter au malaxeur à main environ 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pommes deviennent complètement en purée onctueuse;*

Bouquet garni







Ingédients

-  *thym*
-  *basilic*
-  *persil*
-  *feuille de laurier*
-  *céleri*



Diréctions

-  *Placer du thym dans le bas d'une branche de céleri;*
-  *Ajouter le basilic, le persil, la feuille de laurier;*
-  *Recouvrir d'une autre branche de céleri*
-  *Ficeler*







Les potages et les soupes



Consommé de volaille rosé








Ingredients

-  10 oz de consommé de poulet en conserve
-  1 tasse d'eau
-  2 c. table de jus de tomates
-  ¼ tasse de tomates en brunoise
-  2 c. thé de ciboulette
-  sel et poivre



Directions

-  Dans une casserole, amener le consommé, l'eau, le jus de tomates à ébullition;
-  Ajouter les autres ingrédients;
-  Couvrir;
-  Laisser mijoter 1 minute
-  Éteindre le feu, rectifier l'assaisonnement;



Brunoise : taillé en minuscules dés

Crème de carottes à l'orange

Préparation : 15 minutes







Cuisson : 25 minutes

Portions 4 à 6

Note : Cette recette se prépare la veille









Ingredients

-  1 oignon haché
-  5 grosses carottes, pelées et coupées en morceaux
-  le jus de 2 oranges
-  4 ½ tasses de bouillon de poulet
-  ½ tasse de crème 15%
-  Sel et poivre



Directions

-  Dans une casserole, attendrir l'oignon dans le beurre
-  Ajouter les carottes, le jus d'orange et le bouillon de poulet;
-  Couvrir et laisser mijoter jusqu'à tendreté, soit environ 20 minutes
-  Réduire en purée au mélangeur électrique;
-  Remettre dans la casserole puis, ajouter la crème;
-  Saler et poivrer










Cette recette se prépare la veille

Crème de céleri










Ingredients

-  2 c. table de beurre
-  2 c. table de farine
-  1 1/3 tasse de lait
-  2/3 tasse de jus de légumes
-  1 tasse de céleri en cubes
-  2 tranches d'oignon
-  sel et poivre










Directions

-  Faire cuire le céleri dans 2 tasses d'eau bouillante;
-  Cuire environ 7 à 10 minutes;
-  Garder le jus des légumes;
-  Fondre le beurre; faire dorer l'oignon et ajouter la farine pour former un roux;
-  Ajouter le liquide d'un seul coup;
-  Ensuite vous pouvez ajouter le céleri;
-  Terminer en assaisonnant avec le sel et le poivre.

Crème de champignons










Ingredients

-  2 c. table de beurre
-  2 c. table de farine
-  1 1/3 tasse de lait
-  2/3 tasse de jus de légumes
-  1 tasse de champignons en cubes
-  2 tranches d'oignon
-  sel et poivre










Directions

-  Faire cuire les champignons dans 2 tasses d'eau bouillante;
-  Cuire environ 7 à 10 minutes;
-  Garder le jus des légumes;
-  Fondre le beurre; faire dorer l'oignon et ajouter la farine pour former un roux;
-  Ajouter le liquide d'un seul coup;
-  Ensuite vous pouvez ajouter les champignons;
-  Terminer en assaisonnant avec le sel et le poivre.

Crème de tomates









Ingredients

-  2 tasses de lait
-  2 c. table de beurre
-  2 c. table de farine
-  1 tasse de tomates en conserve
-  1 c. thé de sucre
-  oignon au goût
-  sel et poivre et feuille de laurier













Directions

-  Faire cuire ensemble pendant 20 minutes les tomates, l'oignon, le sucre et le laurier;
-  Passer au tamis
-  Préparer une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait;
-  Assaisonner de sel et de poivre;
-  Ajouter tout d'une fois, le jus de tomates coulé
-  Servez immédiatement

Fond de boeuf








Ingredients

-  4 lbs d'os (jarret de boeuf)
-  10 tasses d'eau froide
-  1 poireau coupé en 4 sur la longueur
-  2 branches de céleri coupé en 3
-  2 carottes
-  1 oignon coupé en dés
-  2 clous de girofle
-  10 grains de poivre
-  sel
-  bouquet garni



Directions

-  À feu moyen, mettre les os dans une casserole, ajouter l'eau;
-  Dès que l'eau commence à bouillir, écumer à l'aide d'une cuillère et enlever le gras avec un essuie-tout;
-  Dès que le bouillon est clair, ajouter la garniture, saler et cuire à feu doux 4 à 5 heures sans couvercle;
-  Passer le tout à travers un coton fromage placé dans une passoire;
-  Laisser refroidir et mettre de côté;













*Se conserve 2 semaines au réfrigérateur et 3 mois au congélateur.
S'utilise pour la préparation de la sauce brune, les soupes aux légumes et à l'oignon.*

Fond de poulet









Ingredients

-  Les os d'un poulet de 4 à 5 lbs
-  10 tasses d'eau froide
-  1 poireau coupé en 4 sur la longueur
-  2 branches de céleri coupé en 3
-  2 carottes
-  1 oignon coupé en dés
-  2 clous de girofle
-  10 grains de poivre
-  sel
-  bouquet garni



Directions

-  mettre les os dans une casserole, ajouter l'eau;
-  Faire cuire à feu moyen, 1 heure 30 minutes
-  Écumer à l'aide d'une cuillère et enlever le gras avec un essuie-tout;
-  Dès que le bouillon est clair, ajouter la garniture, saler et cuire à feu doux 4 à 5 heures sans couvercle;
-  Passer le tout à travers un coton fromage placé dans une passoire;
-  Laisser refroidir et mettre de côté;












Se conserve 2 semaines au réfrigérateur et 3 mois au congélateur. S'utilise pour la préparation de la sauce brune, les soupes aux légumes et à l'oignon.

Bouillon de fondue chinoise (Sylvie Jobin)

Une recette délicieuse. Un peu longue à préparer, mais ça vaut le coup.





Ingredients

-  *¼ lb de beurre*
-  *6 oignons*
-  *2 boîtes de consommé de bœuf et autant d'eau*
-  *½ bouteille de vin rouge*
-  *3 cubes de bœuf*
-  *3 feuilles de laurier*
-  *persil*
-  *1 pelure de citron*
-  *sel et poivre*









Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et cuire 2 heures;*
-  *Tamiser*

Potage aux carottes









Ingredients

-  1 lb de carottes râpées
-  1 oignon moyen haché
-  3 c. table de beurre
-  4 tasses de bouillon de poulet
-  jus de ½ citron
-  persil haché



Directions

-  Fondre le gras dans une marmite
-  Faire revenir les carottes et les oignons dans le gras environ 10 minutes à feu doux
-  Ajouter le bouillon de poulet et le jus de citron
-  Assaisonner
-  Cuire jusqu'à tendreté environ 20 à 25 minutes à feu doux
-  Saupoudrer de persil haché au service.











On peut passer au robot pour obtenir une crème

Potage aux nouilles et aux légumes








Ingredients

-  6 tasses d'eau bouillante
-  4 cubes de bouillon de poulet
-  ¾ tasse de courge en cubes
-  ¼ tasse de carottes en cubes
-  ¼ tasse de céleri haché
-  6 c. table d'oignon haché
-  ½ tasse de pois vert cuits
-  1 tasse de nouilles fines aux oeufs



Directions

-  Mélanger l'eau, les cubes de bouillon et les légumes sauf les pois verts;
-  Couvrir et cuire 10 à 12 minutes;
-  Ajouter les pois et petit à petit ajouter les nouilles pour ne pas arrêter l'ébullition;
-  Cuivre à découvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les nouilles soient tendres, de 3 à 5 minutes
-  Assaisonner au goût. Servir chaud

Les légumes



Gratin de pommes de terre







Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 h 30 minutes

Portions : 6
















Ingredients

-  Environ 5 pommes de terre pelées et tranchées finement
-  1 ½ tasse de fromage gruyère râpé
-  2 oignons verts hachés
-  ½ tasse de crème 35%
-  2/3 tasse de lait
-  sel et poivre



Directions

-  Préchauffer le four à 350°F;
-  Huiler ou beurrer un plat allant au four de 11 x 7 pouces ;
-  Étendre une couche de pommes de terre puis une couche de fromage;
-  Répartir les oignons verts;
-  Répéter les couches de pommes de terre et de fromage jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant avec le fromage;
-  Dans un bol, mélanger la crème et le lait;
-  Verser sur les pommes de terre et le fromage;
-  Saler et poivrer;
-  Couvrir de papier d'aluminium. Piquer quelques cure-dents au centre du gratin afin que le papier d'aluminium ne colle pas sur le fromage;
-  Cuire au four 1 heure;
-  Retirer le papier d'aluminium et les cure-dents;
-  Poursuivre la cuisson environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré
-  Laisser reposer 5 minutes avant de couper en carrés comme légume d'accompagnement









Cette recette se prépare à l'avance. On peut réchauffer le gratin à la dernière minute

Macédoine de légumes










Ingredients

-  2 carottes en dés
-  2 branches de céleri en dés
-  2 pommes de terre en dés
-  mayonnaise
-  ½ enveloppe de gélatine
-  2 c. table d'eau froide





Directions

-  Faire cuire dans 4 tasses d'eau bouillante salée 5 à 6 minutes;
-  Refroidir à l'eau froide, égoutter et mettre dans un bol;
-  Ajouter 2 à 3 c. table de mayonnaise;
-  Saler et poivrer;
-  Ajouter ½ enveloppe de gélatine diluée dans 2 c. table d'eau froide
-  Mélanger et assaisonner;
-  mettre au réfrigérateur 1 heure avant d'utiliser.

Pommes de terre au four







Ingredients

-  *Pommes de terre moyennes brossées;*
-  *Papier d'aluminium*






Directions

-  *Piquer les pommes de terre et les éponger;*
-  *Recouvrir chaque pomme de terre de papier d'aluminium;*
-  *Mettre sur une grille au centre du four;*
-  *Cuire à 350° F pendant 70 minutes*

Pommes de terre rôties à l'érable au BBQ









Ingredients

-  4 patates coupées en deux sur le sens de la longueur
-  1/3 tasse de beurre ou de margarine
-  1/3 tasse de sirop d'érable



Directions

-  Faire bouillir les pommes de terre pour les rendre mi-tendres, mi-croquantes (8 à 10 minutes selon la grosseur)
-  Égoutter et laisser refroidir à l'air ambiant
-  Mélanger le beurre au sirop d'érable;
-  Après avoir entaillé les surfaces coupées de la pomme de terre; badigeonner les pommes de terre tout autour du mélange sucré
-  Cuire sur un feu moyen du BBQ en retournant une ou deux fois (de 6 à 8 minutes de chaque côté) afin de laisser les surfaces brunir et prendre la marque de la grille;
-  Retirer du BBQ et tartiner du reste du mélange de beurre et de sirop d'érable avant de servir







Les œufs













Crêpes minces à la française

La meilleure recette pour des crêpes parfaites. Je l'utilise tant pour les crêpes sucrées que pour les farcir de jambon et de sauce béchamel. C'est un délice. Je l'ai trouvé dans l'un des premiers livres de recettes que j'ai acheté et que j'ai toujours plaisir à consulter.



-  1 tasse de farine (250 ml)
-  ¼ tasse de sucre (50 ml)
-  3 œufs battus
-  1 ½ tasse de lait (375 ml)
-  1 c. table de beurre fondu
-  pincée de sel



-  Mélanger la farine, le sucre et le sel;
-  Dans un petit bol, mélanger les œufs, le lait et le beurre;
-  Verser tout d'un coup sur les ingrédients secs;
-  Battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène;
-  Couvrir et laisser reposer 2 heures;
-  Badigeonner une poêle à frire de beurre fondu et la faire chauffer;
-  Verser une petite quantité de pâte dans la poêle et tourner rapidement celle-ci pour que la pâte en couvre le fond;
-  Cuire jusqu'à ce que le dessous soit doré (environ 1 minute);
-  Tourner la crêpe et cuire de l'autre côté;
-  Servir immédiatement.








Au besoin, on peut préparer ces crêpes à l'avance. Empiler les crêpes en les séparant d'un papier. Envelopper de papier d'aluminium et mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

Omelette au four







Ingredients

-  1 c. table de beurre
-  3 œufs
-  ¼ tasse de fromage râpé, de champignons ou d'oignon
-  1 tomate pelée
-  ½ c. thé de persil ou de ciboulette hachée









Directions

-  Faire chauffer le beurre quelques minutes;
-  Mettre les œufs, ajouter le fromage, la tomate en tranches fines, le persil et l'assaisonnement;
-  Verser dans un plat à four peu profond;
-  Cuire à 450° F de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que l'omelette soit prise

Pain doré







Ingredients

-  3 œufs
-  ½ tasse de lait
-  ½ c. thé de sel
-  2 c. table de sucre
-  5 à 6 tranches de pain
-  beurre ou margarine



Directions

-  Battre les œufs avec le sel, le sucre et le lait;
-  Faire fondre du beurre dans une poêle à frire;
-  Tremper le pain dans le mélange d'œufs et de lait, une tranche à la fois;
-  Faire dorer des deux côtés

Servir très chaud avec du sirop d'érable, de la confiture, de la gelée, du miel ou saupoudrer de sucre et de cannelle.



Le pain doré se congèle très bien. Laisser refroidir, puis envelopper chaque tranche individuellement dans un papier d'aluminium et mettre au congélateur. Pour servir, réchauffer au grille-pain, sans décongeler au préalable.










Les pâtes



Casserole de jambon et macaroni











Ingredients

-  1 tasse de macaroni coupé
-  1 boîte de tomates
-  1 tasse de céleri en dés
-  ½ tasse d'oignon hachés
-  ½ tasse de piment vert en dés
-  sel et poivre
-  1 ½ tasse de jambon en cubes
-  1 c. table de persil
-  1 tasse de fromage cheddar râpé



Directions

-  Chauffer le four à 325°F;
-  Cuire le macaroni à l'eau bouillante salée et laisser en attente;
-  Mettre les tomates dans une casserole avec le céleri, l'oignon, le piment vert, le sel et le poivre;
-  laisser cuire 30 minutes en remuant de temps en temps;
-  Retirer du feu, ajouter le macaroni cuit, le jambon, le persil et la moitié du fromage râpé;
-  Verser dans un plat beurré;
-  Mettre au four pendant 1 heure;
-  Quinze minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer le reste du fromage

Fettuccini Alfredo au poulet











Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 2










Ingredients

-  15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
-  30 ml (1/4 de tasse) de beurre
-  5 ml (1 c. à thé) de farine
-  380 ml (12 oz) de lait évaporé (vous pouvez remplacer le lait évaporé par de la crème)
-  180 ml (3/4 de tasse) de parmesan râpé
-  5 ml (1 c. à thé) de persil haché
-  375 ml (1 1/2 tasse) de poulet en lanière
-  125 ml (1/2 tasse) de bacon cuit émietté
-  1 l (4 tasses) de fettuccine
-  poivre au goût



Directions






-  Cuire les fettuccine dans l'eau bouillante et réservez.
-  Dans un poêlon, faites cuire le poulet et réservez.
-  Dans un poêlon, faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Faire cuire quelques minutes.
-  Versez le lait (ou la crème) et remuez à l'aide d'un fouet.
-  Ajoutez le fromage et le persil.
-  Incorporez le poulet et le bacon. Poivrez et laissez cuire quelques minutes
-  Ajoutez les fettuccine et servez!

Riz bérangère (Richard Pitre)

Portions : 3 personnes





Ingredients

-  *¼ tasse d'oignons en cubes*
-  *1 tasse de riz*
-  *1 boîte de consommé de bœuf*
-  *½ boîte d'eau*
-  *sel et poivre*











Directions

-  *Verser le tout dans un plat allant au four avec couvercle;*
-  *Faire cuire à 375° F pendant 45 minutes.*

Riz espagnol








Ingredients

-  1 ¼ tasse riz non cuit
-  1 ½ tasse bouillon de poulet
-  14 ½ oz. Tomates épicées en conserve
-  1 c. table de beurre
-  2 c. thé poudre de chili
-  ¾ c. thé origan
-  ½ c. thé sel d'ail
-  1 c. table échalote hachée



Directions

-  Dans une casserole, combinez tous les ingrédients, sauf les échalotes;
-  Amenez à ébullition;
-  Réduisez le feu;
-  Laissez mijoter 25 minutes
-  Servez













Ajoutez du poulet cuit en morceaux

Riz pilaf printanier








Ingredients

-  2 $\frac{3}{4}$ tasse d'eau
-  $\frac{1}{4}$ tasse de margarine
-  2 c. table de bouillon de poulet
-  $\frac{1}{4}$ c. thé de sel
-  pincée de poivre
-  $\frac{1}{4}$ c. thé d'ail frais haché fin
-  1 $\frac{1}{4}$ tasse de riz à grains longs non cuit
-  $\frac{1}{2}$ tasse de carottes hachées fin
-  $\frac{1}{4}$ tasse de persil frais haché fin
-  2 c. table d'échalotes hachées





Directions

-  Amener à ébullition l'eau, le beurre, le bouillon de poulet, le sel, le poivre et l'ail.
-  Ajouter le riz et les carottes;
-  Ramer à ébullition;
-  Réduire le feu à doux, laisser mijoter (25 à 30 minutes) jusqu'à ce que le riz soit tendre;
-  Incorporer le reste des ingrédients.

Spaghetti milanais (Suzanne Hannon)
















Ingredients

-  2 c. table d'huile
-  1 lb de porc en lamelles
-  ½ tasse d'oignon haché
-  ½ tasse de céleri
-  1 piment vert en lamelles
-  1 boîte (14 oz) de champignons tranchés
-  1 c. thé sauce Worcestershire
-  1 c. thé de sel
-  1/8 c. thé basilic
-  1 boîte (10oz) crème de champignons
-  ½ tasse de lait
-  1 pqt (16) spaghetti
-  1 tomate pelée, tranchée
-  1 ½ tasse de cubes de pain
-  2 c. table de beurre fondu
-  1 tasse de cheddar râpé



Directions

-  Faire sauter le porc dans l'huile dans un grand poêlon;
-  Ajouter l'oignon, le céleri et el piment vert et faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres;
-  Ajouter les champignons et leur jus et les assaisonnements;
-  laisser mijoter, à couvert, 25 minutes;
-  Incorporer la crème de champignons et le lait; laisser mijoter à couver 5 minutes;
-  Cuire les spaghetti selon le mode d'emploi;
-  Égouttez;
-  Mélanger la préparation de porc avec le spaghetti;
-  Verser dans une casserole de 2 pintes;
-  Disposer les tranches de tomates autour;
-  Arroser les cubes de pain de beurre fondu et parsemer sur les tomates;
-  Cuire au four à 350° F 20 minutes;
-  Saupoudrer les croûtons de fromage et cuire 10 minutes de plus.



Les Sauces



Sauce à spaghetti







Ingredients

-  2 lbs de lard haché
-  2 btes de tomates (19 oz ch.)
-  ½ c. thé de piment rouge
-  2 c. thé de sel
-  ¼ tasse d'huile
-  2 btes de champignons tranchés avec liquide
-  1 tasse de céleri en cubes
-  2 btes de pâte de tomates
-  1 bte de jus de tomates
-  2 gousses d'ail
-  ¼ c. thé poivre
-  4 c. thé de sucre
-  3 feuilles de laurier
-  persil
-  2 oignons en cubes
-  ½ c. thé de thym










Directions

-  Faire revenir à l'huile la viande sur un feu doux;
-  Ajouter tous les ingrédients sauf la pâte de tomates;
-  Faire prendre ébullition et laisser mijoter doucement pendant 4 heures;
-  1 heure avant la fin de cuisson ajouter la pâte de tomates.

Sauce B B Q






Ingredients

-  1 tasse de ketchup
-  1 tasse d'eau
-  ½ tasse d'oignon haché
-  ¼ tasse de cassonade
-  ¼ tasse de vinaigre
-  1 c. table de margarine
-  1 c. thé de sel
-  ¼ c. thé de poivre
-  1 goutte de tabasco



Directions

-  Mélanger tous les ingrédients dans une casserole;
-  Amener à ébullition;
-  Réduire le feu et laisser mijoter à feu doux à découvert pendant 15 minutes

Les Breuvages









Punch alcoolisé (Gilda)

Cette recette me provient d'une collègue de travail de la CSST qui l'avait réalisé pour le punch de bienvenu dans le cadre d'un party de Noël. Depuis, je l'ai préparé plus d'une fois pour la ligue de quilles et à bien d'autres occasions.





Ingredients

-  jus d'orange non-sucré Libbys
-  jus de pamplemousse non-sucré Libbys
-  jus d'orange et pamplemousse sucré
-  jus d'ananas
-  1 boîte de sucre à fruit
-  alcool à 94%



Directions

-  Se référer au tableau suivant pour les quantités
-  Servir froid avec de la glace

Pour

50 personnes	Jus d'orange non-sucré	96 onces	2 x 1.36 L
	Jus de pamplemousse non-sucré	96 onces	2 x 1.36 L
	Jus oranges et pamplemousse sucré	67 onces	2 x 1.36 L
	Jus ananas	10 onces	540 ml
	Sucre à fruits	Petite boîte	
	Alcool à 94%	26 onces	
75 personnes	Jus d'orange non-sucré	123 onces	
	Jus de pamplemousse non-sucré	123 onces	
	Jus oranges et pamplemousse sucré	140 onces	
	Jus ananas	15 onces	
	Sucre à fruits		
	Alcool à 94%	1 x 40 onces	
100 personnes	Jus d'orange non-sucré	192 onces	
	Jus de pamplemousse non-sucré	192 onces	
	Jus oranges et pamplemousse sucré	134 onces	
	Jus ananas	20 onces	
	Sucre à fruits	2 boîtes	
	Alcool à 94%	2 x 26 onces	

Les Casse-Croûtes



Croque-Monsieur



Ingredients

- 16 tranches de pain
- 1 pqt de 8oz de fromage suisse ou mozzarella
- moutarde préparée
- ½ lb de jambon cuit tranché
- 1/3 tasse de beurre



Directions










- Tartiner la moitié des tranches de pain de moutarde;
- Mettre le fromage et le jambon puis fermer les sandwichs
- Allumer le four à 450° F;
- Badigeonner les sandwichs de la moitié du beurre;
- Faire dorer au four 5 minutes;
- Retourner et badigeonner du reste du beurre;
- Remettre 2 minutes au four et servir

Pains à la viande (Anne Pitre)

Si vous voulez goûter un vrai pain à la viande de chez Hector, essayez cette recette.







Ingédients

-  *12 pains hot-dogs*
-  *1 lb de bœuf haché*
-  *1 gros oignon haché fin*
-  *¼ tasse de beurre*
-  *2/3 tasse de ketchup*
-  *¾ c. thé de sauce tabasco*
-  *1 c. thé de sauce Worcestershire*
-  *2 c. table de sauce chili*
-  *sel et poivre*



Directions

-  *Faire revenir la viande dans le beurre;*
-  *Ajouter les autres ingrédients*
-  *Cuire 15 minutes à feu doux, ne pas brunir;*
-  *Servir dans les pains hot-dogs dorés*






Les poissons et fruits de mer



Cuisses de grenouilles








Ingredients

-  Cuisses de grenouilles
-  farine
-  1 œuf battu
-  persil et ail
-  jus de citron



Directions

-  Salez et poivrez les cuisses de grenouille;
-  Passez-les dans la farine puis dans l'œuf battu;
-  Couvrez d'huile le fond d'une grande sauteuse;
-  Faites chauffer l'huile à feu modéré et mettez-y les cuisses.
-  Parsemez-les de persil, d'ail et de jus de citron



Pour que les cuisses se colorent uniformément, disposez-les dans la sauteuse en une seule couche. Ne les serrez pas trop car elles risqueraient de se coller les unes sur les autres. Faites-les sauter jusqu'à ce que le dessous soit doré (environ 5 minutes) puis retournez-les délicatement avec une fourchette.

Filets de sole au Cheddar












Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 6












Ingredients

-  1 tasse de julienne de carottes
-  1 tasse de julienne de courgettes
-  ½ tasse d'échalotes tranchées
-  2 c. table de beurre
-  ½ c. thé de sel
-  ½ c. thé de poivre
-  2 c. thé de cerfeuil séché
-  3 c. table de jus de citron
-  ½ tasse de vin blanc
-  1 ½ lb de filets de sole
-  1 ½ tasse de fromage Cheddar râpé








Directions

-  Blanchir les carottes, mettre de côté;
-  Dans une poêle, faire sauter dans le beurre les courgettes et les échalotes;
-  Ajouter le sel, le poivre, le cerfeuil et les carottes blanchies;
-  Bien mélanger et mettre de côté;
-  Mélanger le jus de citron et le vin; mettre de côté
-  Dans des plats à gratin ovales individuel, déposer 4 oz de filets de poisson;
-  Saupoudrer environ 4 c. table de fromage et arroser de 2 c. table de la préparation de jus de citron et vin;
-  Garnir chaque plat d'un peu moins d'1/2 tasse de préparation aux légumes;
-  Cuire au four préchauffé à 450° F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette;

Homard bouilli







Ingredients

-  homard
-  eau bouillante
-  2 c. thé de sel
-  jus de citron
-  1 feuille de laurier



Directions








-  Déposer tous les ingrédients sauf le homard dans une grande marmite remplie d'eau;
-  Amener à ébullition;
-  Déposer le homard vivant tête première dans la casserole;
-  Faire bouillir le homard 12 minutes par lb plus 1 minute pour chaque $\frac{1}{4}$ de lb additionnel

Moules à la provençale

Portions : 4 personnes














Ingredients

-  4 lb de moules fraîches brossées, nettoyées
-  6 gousses d'ail émincées
-  2 c. table de persil haché
-  2 c. table de beurre
-  2 c. table de jus de citron
-  1 ½ tasse de sauce tomate
-  ½ tasse de chapelure



Directions









-  Préchauffer le four à Broil
-  Dans une casserole, verser 1 pouce d'eau;
-  Ajouter les moules, couvrez; faites bouillir à feu vif jusqu'à ce que les moules ouvrent;
-  Laissez égoutter les moules; déposez dans un plat; gardez au chaud;
-  Dans une petite casserole, faites fondre le beurre;
-  Ajoutez l'ail et le persil;
-  Faites chauffer à feu doux 1 minute;
-  Incorporez le jus de citron; retirez du feu;
-  Remplissez chaque demi-coquille d'un peu de sauce tomate;
-  Couvrez de chapelure et de beurre à l'ail;
-  Faites dorer sous le gril 2 à 3 minutes.

Moules au vermouth

Portions : 4 personnes









Ingredients

-  8 ½ lb de moules fraîches brossées, nettoyées
-  2 c. table d'oignons hachés
-  2 c. table de ciboulette hachée
-  3 c. table de beurre
-  ½ tasse de vin blanc sec
-  3 c. table de vermouth sec
-  1 tasse de crème 35%
-  poivre du moulin



Directions













-  Mettre les moules nettoyées dans une grande casserole. Ajouter les oignons, 1 c. table de ciboulette, le beurre, le vin et le poivre. Couvrir et amener à ébullition;
-  Dès que les coquilles ouvrent, les retirer de la casserole et remettre le jus de cuisson dans une casserole. Mettre de côté;
-  Passer le jus de cuisson dans une passoire contenant une gaze à fromage. Transvider dans une casserole. Incorporer le vermouth et la crème.
-  Saler, poivrer. Faire cuire 3 à 4 minutes à feu vif;
-  Ajouter le reste de la ciboulette; laisser mijoter 2 minutes à feu moyen doux;
-  Servir les moules dans des demi-coquilles et arroser de sauce.

Moules cremolata

Portions : 4 personnes














Ingredients

-  4 lb de moules fraîches brossées, nettoyées
-  ¼ tasse d'échalotes
-  ½ tasse de tomates en cubes
-  2 c. table de persil haché
-  2 c. table de beurre
-  ½ c. table de thym
-  1 gousse d'ail, émincée
-  ¾ tasse vin blanc
-  1/3 tasse jus orange
-  1 tasse de crème 35%
-  4 c. table pâte de tomates
-  sel et poivre



Directions









-  Dans une grande casserole, faites fondre le beurre à feu doux;
-  Faites revenir les échalotes, la tomate, le persil, le thym et l'ail;
-  Ajoutez le vin blanc, le jus d'orange et les moules;
-  Couvrez, faites cuire à feu vif jusqu'à ce que les moules s'ouvrent;
-  À l'aide d'une écumoire, retirez les moules, déposez dans des bols;
-  Laissez réduire le jus de cuisson du tiers
-  Ajoutez la crème, faites cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse;
-  Incorporez la pâte de tomates;
-  Salez et poivrez;
-  Versez sur les moules;
-  Servez

Moules marinières

Portions : 4 personnes










Ingredients

-  8 ½ lb de moules fraîches brossées, nettoyées
-  2 c. table d'échalotes finement hachées
-  ½ tasse de vin blanc sec
-  2 c. table de persil frais haché
-  1 c. table de jus de citron
-  3 c. table de beurre
-  ½ tasse de crème 35%
-  poivre du moulin



Directions






-  Mettre les moules nettoyées dans une grande casserole. Ajouter les échalotes, le vin, 1 c. table de persil, le jus de citron et le beurre;
-  Couvrir et amener à ébullition;
-  Dès que les moules ouvrent, les retirer et remettre le jus de cuisson dans la casserole. Mettre de côté;
-  Passer le liquide de cuisson dans une passoire contenant une gaze à fromage et le verser dans la casserole. Incorporer la crème et assaisonner généreusement de poivre. Faire cuire 3 à 4 minutes à feu vif;
-  Ajouter le reste du persil. Remettre les moules dans la sauce;
-  Laisser mijoter 2 minutes à feu doux.
-  Servir les moules dans leur coquille avec beaucoup de sauce.

Pâté au saumon

Je réalise cette recette depuis mes cours d'économie familiale alors que j'étais en secondaire 2. C'est un grand classique qui ne se démode jamais.









Ingédients

-  *3 pommes de terre moyennes*
-  *1 boîte de saumon en conserve avec son jus (7 ½ oz)*
-  *1 petit oignon haché fin*
-  *sel - poivre - sarriette*
-  *abaisse à tarte*



Directions

-  *Faire cuire les pommes de terre et les réduire en purée;*
-  *Faire revenir l'oignon dans un morceau de beurre;*
-  *Ajouter l'oignon et le saumon dans les pommes de terre en purée;*
-  *Bien assaisonner;*
-  *Verser sur une abaisse de tarte et recouvrir d'une nouvelle abaisse;*
-  *Cuire à 425°F durant 15 minutes puis à 350°F de 20 à 30 minutes*

Les viandes



Agneau grillé au citron et au romarin











Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Portions : 12













Ingédients

-  1 gigot d'agneau désossé de 3 à 4 lbs
-  ¼ tasse de jus de citron
-  2 c. table d'huile d'olive
-  4 gousses d'ail émincées
-  2 c. table de zeste de citron râpé
-  2 c. table de romarin frais haché (ou 2 c. thé de romarin séché)
-  2 c. thé d'origan frais haché (ou ½ c. thé de romarin séché)
-  ½ c. thé poivre
-  sel
-  brins de romarin frais pour décorer (facultatif)



Directions

-  Tailler l'agneau en plusieurs endroits du côté charnu pour qu'il soit plus plat que possible;
-  Mettre dans un plat de verre peu profond;
-  Ajouter le jus de citron et l'huile;
-  Saupoudrer d'ail, de zeste de citron, de romarin, d'origan et de poivre;
-  Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 8 heures en tournant quelques fois;
-  Avant de faire griller, laisser à la température de la pièce 30 minutes;
-  Réserver la marinade et poser la viande à plat sur une grille huilée à feu moyen élevé
-  Mettre au four et faire cuire 30 min. à 400° F minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 140° F; la viande devrait être rose à l'intérieur;
-  Transférer sur une planche à découper, saler, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 10 minutes
-  Trancher et servir avec des brins de romarin



Vous pouvez le présenter avec des tranches de citron, des patates grecques et des gros champignons que l'on fera revenir dans un poêlon et une petite salade de votre choix.

Carré d'agneau à la provençale









Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 4













Ingédients

-  1 carré d'agneau de 8 côtelettes
-  6 gousses d'ail
-  2 c. table d'huile d'olive
-  1 oz (30g) de beurre mou
-  3 c. table de chapelure
-  3 c. table de persil ciselé
-  1 pincée de thym
-  sel et poivre



Directions

-  Incisez la graisse du carré d'agneau en croix;
-  Placez-le dans un plat à rôtir;
-  Huile-le, salez et poivrez;
-  Entourez-le de 4 gousses d'ail non pelées;
-  Faites-les cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 450° F;
-  Entre-temps, travaillez le beurre à la fourchette en lui incorporant la chapelure, puis 2 gousses d'ail hachées, le persil, le thym, sel et poivre;
-  Tartinez le carré d'agneau de cette persillade;
-  Remettez-le 5 minutes au four;
-  Déglacez le plat avec un peu d'eau en grattant les sucs;
-  Découpez le carré, servez-le avec le jus et des courgettes grillées

Gigot d'agneau









Préparation : 25 minutes

Cuisson : 50 minutes

Portions : 4












Ingédients

-  1 gigot d'agneau frais du Québec désossé de 3 lbs, tout gras visible enlevé
-  2 gousses d'ail pelées et dégermées, coupées en 6
-  2 c. table de beurre
-  1 c. table de moutarde de Dijon
-  1 c. table d'herbes de Provence
-  ¼ tasse de vin blanc
-  1 tasse de consommé de boeuf
-  sel et poivre



Directions








-  Chauffer le four à 450° F
-  Faire des incisions dans le gigot et y insérer les morceaux d'ail
-  Assaisonner de sel et poivre
-  Placer le gigot dans une casserole allant au four et y verser 2 c. table d'eau dans le fond
-  Cuire au four à découvert à 450° F pendant 10 minutes puis abaisser la température du four à 325° F et continuer la cuisson environ 40 minutes pour une cuisson rosée (15 minutes par livres (saignant) ou 20 minutes par livre (medium). Pour un meilleur résultat, utiliser un thermomètre à viande
-  Lorsque cuit, retirer du four et placer le gigot sur une assiette
-  Envelopper le gigot de papier d'aluminium et laisser reposer 10 à 15 minutes. Il sera plus facile à couper et aura conservé son jus parfumé.
-  Pendant ce temps, placer la casserole sur le feu et déglacer avec le vin blanc. Ajouter le consommé et laisser réduire. Rectifier l'assaisonnement.
-  Servir ce plat accompagné d'un gratin dauphinois.

Farce (Madeleine Rouleau)

Il ne me viendrait jamais à l'idée de préparer un repas de dinde sans cette délicieuse recette qui me provient de votre grand-mère paternelle. D'une simplicité enfantine, elle fait toujours l'unanimité autour de la table.







Ingredients

-  2 oignons moyens en dés
-  2 branches de céleri en morceaux
-  morceau de beurre
-  1 lb de bœuf haché
-  thym, sarriette, marjolaine, sel et poivre
-  farce Grissol
-  jus de dinde














Directions

-  Faire rissoler les oignons et le céleri dans un morceau de beurre;
-  Ajouter le bœuf haché et les épices et faire cuire;
-  Ajouter le jus de la dinde (du bouillon de bœuf peut remplacer le jus de la dinde) assez pour couvrir la viande;
-  Mettre de la farce Grissol jusqu'à consistance désirée

Ragoût Irlandais











Ingredients

-  3 lbs viande d'agneau pour ragoût en morceaux 1 pouce
-  3 c. à table de matière grasse
-  2 tasses d'eau
-  2 c. à thé de sel
-  1 c. à thé de paprika
-  2 c. à thé de graines de céleri
-  1 tasse d'oignon haché
-  2 tasses de navets en rondelles
-  2 tasses de carottes en rondelles
-  2 tasses de pomme de terre en tranches
-  2 tasses de panais en tranches












Directions

-  Faire revenir l'agneau avec la matière grasse dans l'autocuiseur. Ajouter l'eau et l'assaisonnement. Verrouiller le couvercle et faire cuire 10 minutes pendant que le régulateur oscille lentement. Laisser refroidir l'autocuiseur 5 minutes et mettre sous le robinet. Ajouter les légumes. Verrouiller le couvercle et
-  cuire 5 minutes lentement. Laisser refroidir et mettre sous le robinet.
-  Sauce : 2 tasses jus de cuisson de la viande, 1/4 tasse de farine, 1/2 tasse eau froide
-  Dégraisser le jus. Si nécessaire allonger avec 1 tasse d'eau pour obtenir 2 tasses. Mélanger la farine et l'eau froide jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
-  Verser progressivement dans le jus.
-  Faire cuire sur feu moyen en tournant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène et épais.
-  Saléz et poivrez.
-  Verser sur le ragoût et réchauffer.

Bœuf au brocoli (Doris Robitaille)









Ingredients

-  1 lb de bœuf en aiguillettes
-  1 gousse d'ail coupé en 2
-  1/8 c. thé de gingembre
-  2 c. table d'huile
-  1 bte de bouillon de bœuf
-  ¼ tasse de sauce soya
-  ¼ tasse de farine
-  ¼ tasse de beurre
-  1 pied de brocoli (tête seulement)



Directions















-  Faire revenir le bœuf, l'ail et le gingembre dans l'huile;
-  Ajouter le bouillon et la sauce;
-  Bien mélanger la farine et le beurre;
-  Ajouter à la viande, bien mélanger;
-  Déposer les têtes de brocoli, couvrir et cuire à feu très doux environ 15 minutes;
-  Servir sur du riz ou des fettucini

Bœuf Bourguignon (France Bergeron)

Je réalise cette recette depuis les années 70 alors que ma merveilleuse amie France nous recevait pour la première fois en nous servant ce grand classique. Il existe plusieurs recettes de ce plat, mais je reviens toujours à celle-ci qui reste quant à moi, la meilleure.









Ingredients

-  2 lbs de bœuf en cubes
-  un peu de beurre
-  3 oignons en cubes
-  2 carottes
-  1 gousse d'ail
-  2 branches de céleri en cubes
-  1 feuille de laurier
-  ½ c. thé de thym
-  2 tasses de vin rouge
-  ½ lb lard salé
-  bouillon de bœuf ou eau et 2 c. table de concentré de bœuf
-  2 c. table de purée de tomates
-  champignons frais
-  persil















Directions

-  Faire revenir les légumes dans le beurre;
-  Saupoudrer la viande dans la farine;
-  Rissoler et ajouter les assaisonnements;
-  Mouiller la viande avec le vin et le bouillon (jusqu'au dessus de la viande);
-  Laisser mijoter à feu bas 3 heures bien fermer;
-  ½ heure avant la fin de la cuisson ajouter les champignons et le persil

Bœuf braisé















Ingredients

-  1 c. table d'huile végétale
-  1 rôti de côtes croisés de 1 ¼ lb chacun
-  1 oignon en rondelles
-  1 c. thé d'origan
-  1 gousse d'ail écrasée, hachée
-  2 branches de céleri coupé
-  1 c. table de persil
-  1 tasse de jus de tomates
-  2 tasses de bouillon de bœuf
-  1 navet moyen pelé et coupé en cubes
-  sel et poivre
-  autres légumes si désiré



Directions

-  Préchauffer le four à 350° F
-  Faire chauffer l'huile dans une sauteuse;
-  Ajouter la viande, faire saisir 2 à 3 minutes de chaque côté;
-  Saler et poivrer;
-  Ajouter les oignons et l'origan, faire cuire 5 à 6 minutes à feu moyen;
-  Incorporer l'ail et le céleri;
-  Retourner la viande et ajouter le persil;
-  Continuer la cuisson 5 à 6 minutes;
-  Ajouter le jus de tomates et le bouillon de bœuf;
-  Ajouter les autres légumes s'il y a lieu;
-  Amener à ébullition;
-  Couvrir et faire cuire au four 2 heures.

Bœuf Wellington








Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes







Portions : 4



Ingédients












-  4 filets mignon
-  huile d'olive
-  1 lb de champignons blancs
-  3 c. table de beurre
-  ¼ lb de foie gras ou de mousse de foies de volaille
-  1 œuf légèrement battu
-  sel et poivre

La Sauce

-  4 échalotes françaises, hachées
-  2 c. table de beurre
-  ½ tasse vin rouge
-  1 tasse de demi-glace maison ou du commerce
-  ¼ c. thé de thym séché
-  sel et poivre



Directions













-  Dans une poêle, saisir les filets de bœuf de chaque côté dans l'huile d'olive; saler et poivrer; Réfrigérer pour laisser refroidir complètement
-  Hacher les champignons en duxelles (très finement);
-  Dans une poêle, sauter les champignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur eau; Laisser refroidir;
-  Préchauffer le four à 400° F; Abaisser la pâte feuilletée et couper la pâte en 8 carrés assez grands pour couvrir les filets;
-  Déposer un filet sur un carré de pâte, couvrir du quart des champignons, d'un quart de la mousse ou du foie gras;
-  Badigeonner le tour de la pâte d'œuf et couvrir d'un autre carré de pâte;
-  Couper la pâte pour former un cercle et pincer la pâte tout autour;
-  Répéter les opérations avec le reste des ingrédients; Avec le reste de la pâte, façonner des feuilles pour décorer les petits Wellington;
-  Déposer sur une plaque et cuire au centre du four environ 15 minutes;
-  Pour faire la sauce, sauter les échalotes dans le beurre; Ajouter le vin et laisser réduire de moitié; Ajouter la demi-glace et le thym;
-  Laisser réduire 2 minutes; Saler et poivrer;

Bouilli canadien

Cette recette traditionnelle s'impose d'elle-même lorsque l'automne approche alors que les récoltes de légumes sont à leurs meilleures. Je remercie ma sœur Claudette qui fût la première à nous offrir ce plat cuisiné lentement à l'extérieur sur un réchaud au propane alors que nous étions tous réunis. J'ai le souvenir d'une très belle journée.










Ingédients

-  2 lbs de bœuf en cubes (côtes croisées)
-  1 lb de lard salé entrelardé
-  2 oignons moyens
-  5 pommes de terre
-  5 à 5 carottes
-  1 chou attaché
-  1 navet
-  3 branches de céleri
-  2 sachets ou 2 c. table de bouillon de bœuf
-  ¼ lb de beurre (1 cube)
-  Poivre
-  4 tasses d'eau







Directions







-  Dans une grande cocotte, faire revenir l'oignon dans le beurre;
-  Ajouter le bœuf, le faire revenir jusqu'à ce qu'il prenne couleur;
-  Ajouter le bouillon de bœuf non dilué et 4 tasses;
-  Laisser mijoter pendant 30 minutes;
-  Ajouter le lard coupé en morceaux et les légumes;
-  Couvrir d'eau et mettre le couvercle;
-  Laisser mijoter à feu doux pendant 4 heures. Servir.

Brochettes de bœuf (Pierrette Rouleau)






-  1 piment vert en cubes
-  2 ½ oignons hachés
-  4 tomates en cubes
-  1 boîte de champignons tranchés

La Marinade

-  2 lbs de bœuf en cubes
-  1/3 tasse d'huile
-  1 c. table de vinaigre
-  2 c. table de sauce soya
-  ¼ c. table de sauce chili
-  3 c. table de ketchup
-  1 oignon émincé
-  1 feuille de laurier
-  1/8 c. thé de thym
-  poivre au goût








-  Mélanger les ingrédients de la marinade et tremper la viande dans cette marinade 3 heures au réfrigérateur et 1 heure au dehors;
-  Faire cuire la viande en y ajoutant les légumes coupés en cubes
-  Servir sur un lit de riz

Club steak








Ingredients

-  ¼ tasse d'huile
-  quelques gouttes de Worcestershire
-  quelques gouttes de Tabasco
-  2 gousses d'ail haché
-  jus de ½ citron



Directions








-  Badigeonner les steaks des 2 côtés;
-  Faire griller sur une plaque grillée à feu vif 3 minutes;
-  Les tourner d'un quart de tour et continuer la cuisson 3 minutes;
-  Dès que le sang remonte à la surface;
-  Retourner la viande et répéter les mêmes opérations.

Pain de viande (Pierrette Rouleau)

Je savoure cette recette depuis plus de 30 ans avec le même délice.







Ingredients

-  1 ½ livre de bœuf haché
-  1 oignon en cubes
-  2 c. table de persil
-  1 œuf battu
-  ½ tasse de chapelure
-  2 c. thé de sauce Worcestershire
-  1/2 boîte de crème de tomates



Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients ensemble*
-  *Déposer dans un moule à pain*
-  *Cuire à 350° F durant 1 heure ½*
-  *À la dernière demi-heure verser l'autre ½ boîte de crème de tomates*










Ragoût de boulettes et de pattes

Cette recette a fait le bonheur des papilles de toute la famille Pitre pendant de nombreuses années tout comme elle les a fait rire à gorge déployée pendant autant d'années, mais il reste que cette recette est devenu une tradition pour le jour de l'an dans la famille.









Ingredients

Les Pattes

-  2 pattes de porc (2 à 3 lbs en tout)
-  1 c. thé de sel
-  ½ c. thé de cannelle
-  ¼ c. thé de poivre
-  1/8 c. thé muscade
-  2 c. table de graisse végétale
-  4 tasses d'eau tiède
-  2 oignons en cubes
-  1/8 c. thé de clous de girofles

Les Boulettes






-  2 lbs de porc haché (on peut mélanger avec du bœuf si désiré)
-  1 c. thé de sel
-  ¼ c. thé cannelle
-  1/8 c. thé de clous de girofle
-  1/8 c. thé de poivre
-  pincée de muscade

La Sauce

-  farine grillée
-  1 ½ tasse d'eau froide



Directions

-  Bien nettoyer les jarrets de porc; Rouler les morceaux de pattes dans le mélange d'assaisonnements. Faire fondre la graisse dans une marmite et y dorer les pattes jusqu'à ce qu'elles soient de couleur brun foncé;
-  Ajouter l'eau tiède et les oignons; Laisser mijoter couvert 2 heures; Retirer les pattes, laisser tiédir et désosser;
-  Pendant que les pattes cuisent préparer les boulettes en mélangeant le porc haché et les assaisonnements; Amener le bouillon de pattes à ébullition, ajouter les boulettes; Couvrir et laisser mijoter une heure;
-  Dans un pot, mélanger la farine grillée et l'eau froide;
-  Verser dans le bouillon du ragoût, amener à ébullition et cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe; Ajouter la viande des pattes; réchauffer et servir

Rosbif au jus assaisonné









Ingredients

La Farine assaisonnée

-  2 tasses de farine
-  2 c. table de sel
-  1 c. table de sel de céleri
-  1 c. table de poivre
-  2 c. table de moutarde sèche
-  ¼ tasse de paprika
-  2 c. table de poudre d'ail
-  1 c. thé de gingembre
-  ½ c. thé de thym
-  ½ c. thé de basilic
-  ½ c. thé d'origan
-  1 rosbif de 2 kg avec ou sans os
-  1 tasse de bouillon de boeuf



Directions









-  Mélanger tous les ingrédients et conserver dans un pot hermétiquement fermé;
-  Préchauffer le four à 450° F
-  Enfariner le rosbif et déposer dans un plat muni d'une grille;
-  Faire cuire au four 20 minutes et diminuer la température du four ; 400° F;
-  Laisser cuire 10 minutes par livre pour une viande saignante; 15 minutes par livre pour une viande à point et 20 minutes par livre pour une viande cuite;
-  20 minutes avant la fin de la cuisson, arroser la viande de bouillon de bœuf;

Rosbif au jus

Voici la recette secrète pour un rosbif toujours réussi. Il était le plat préféré d'Alain Rood, à tel point que Geneviève l'avait surnommé « Rosbif » parce que je lui servais souvent ce plat quand il venait à la maison.










Ingredients

-  1 rôti de côtes nature de 4 à 5 lbs
-  3 c. table de beurre ramolli
-  1 c. table de farine
-  2 c. thé de moutarde sèche
-  1 c. thé de sucre
-  ¼ c. thé de poivre
-  ½ c. thé de sel
-  sauce worcestershire



Directions










-  Défaire en crème le beurre
-  Amalgamer le reste des ingrédients secs sauf la sauce Worcestershire;
-  Si la préparation n'est pas assez crémeuse; ajouter un peu de la sauce Worcestershire pour rendre la préparation plus facile à étendre;
-  Recouvrir les surfaces saignantes de la viande de cette préparation;
-  Placer le rôti debout dans une rôtissoire, dans un four doux 325° F, 20 à 25 minutes par livre pour une viande saignante; 25 à 30 minutes par livre pour une viande médium et 30 à 35° F minutes par livre pour une viande bien cuite;
-  Recueillir et mesure la graisse de rôti, égoutté ajouter la moitié de cette quantité de bouillon et un peu d'eau;
-  Laisser mijoter 10 minutes; Assaisonner au goût; servir cette sauce dans un saucier chaud.

SteakDiane (Richard Pitre)

C'est à mon frère Richard que je dois mes premières expériences dans les flambées. Alors que je craignais de m'aventurer dans ce créneau, il a su me simplifier la chose. Je savoure donc maintenant ce délicieux plat qui fait toujours sensation lorsqu'on le présente.












Ingredients

-  4 biftecks de filet de 6 onces
-  4 c. table de beurre
-  ¼ tasse de cognac
-  1 tasse de champignons (facultatif)
-  1 recette de sauce demi-glace en enveloppe (Knorr)
-  2 petites échalotes hachées
-  un peu d'ail haché
-  1 c. thé de moutarde de Dijon
-  crème 35%












Directions

-  Faites dorer la viande des deux côtés sur un feu vif dans 1 c. table de beurre;
-  Quand la viande est presque prête et que la poêle est bien chaude, verser le cognac. Si la poêle est bien chaude le cognac frémira lorsque vous le verserez, laisser un peu baisser la chaleur (quelques secondes) et remettre sur le feu pour faire flamber;
-  Dès que les flammes sont éteintes, retirer les steaks et mettre de côté. Ne faites cuire que deux steaks à la fois. Quand tous les steaks sont cuits, préparer la sauce;
-  Faire revenir des échalotes et l'ail dans la poêle, ajouter les champignons et la moutarde de Dijon;
-  Ajouter la sauce et un peu de crème 35%;(plus vous mettez de crème plus la sauce sera épaisse)
-  Mélanger et laisser épaissir.
-  Remettre les steaks dans la poêle et les retourner dans la sauce;
-  Mettre les steaks enrobés de sauce dans les assiettes;
-  Servir le reste de la sauce dans un saucier.

Carré de porc au beurre moutarde


















Ingredients

-  3 grosses gousses d'ail
-  ½ oignon
-  2 c. table d'huile d'olive
-  1 feuille de laurier
-  1/2 c. thé de thym séché (ou 1 c. thé frais, émiétté)
-  2 c. table de moutarde forte
-  1 carré de porc de 4 à 6 côtes
-  2 c. table de farine
-  1 morceau de beurre mou



Directions

-  Peler les gousses d'ail et les couper en quatre;
-  Émincer finement l'oignon; mettre ce hachis dans un bol avec l'huile et mélanger;
-  Émietter la feuille de laurier dans un autre bol; ajouter le thym, la moutarde et les 2/3 du morceau de beurre;
-  Mélanger à la cuillère de bois pour obtenir une belle pâte onctueuse;
-  Faire 12 petites incisions dans la viande et y glisser les éclats d'ail et les morceaux d'oignons;
-  Enduire la viande de beurre de moutarde, puis l'assaisonner de sel et de poivre;
-  La laisser macérer au moins 4 heures au réfrigérateur;
-  Chauffer le four à 450° F
-  Poser le carré de porc dans un plat allant au four, la partie grasse sur le dessus; Cuire pendant 15 minutes, puis baisser le four à 350° F et laisser la cuisson se poursuivre de 1 heure à 1 heure 30;
-  Lorsque le carré de porc est cuit, le poser sur un plat de service et le tenir au chaud;
-  Dégraisser le jus de cuisson et le verser dans une petite casserole; la mettre à feu doux;
-  Mélanger la farine et le reste du beurre avec la cuillère de bois et incorporer au jus de cuisson du porc en fouettant, jusqu'à ce que le mélange épaississe;
-  Cuire 1 ou 2 minutes;
-  Verser la sauce dans une saucière;
-  Servir le carré de porc et la sauce très chauds

Carré de porc aux pommes de terre en robe










Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions 4 à 6













Ingédients

-  1 carré de porc sur os de 3 lbs
-  2 lbs de pommes de terre nouvelles
-  1 c. table de fleur de sel
-  1 c. thé de sucre
-  1 c. table de sauce soya
-  4 gousses d'ail
-  4 feuilles de laurier
-  ½ c. thé thym
-  2 c. table d'huile d'olive



Directions

-  Préchauffer le four à 400° F ;
-  Mélanger la sauce soya et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis badigeonnez la viande avec ce mélange;
-  Poser le carré de porc dans un plat allant au four légèrement huilé;
-  Glisser le plat au four et laisser cuire 30 minutes;
-  Pendant ce temps, rincez les pommes de terre sans les peler et essuyez-les;
-  Roulez-les dans le reste d'huile et dans la fleur de sel
-  Au bout de 30 minutes de cuisson ajouter les pommes de terre à la viande;
-  Glisser ça et là les gousses d'ail non épluchées, le laurier et le thym;
-  Baisser le four à 350° F et laisser cuire encore 1 heure, en retournant les pommes de terre souvent;(elles doivent être croustillantes)
-  Servir bien chaud











Coq au porc au vin blanc (Claire Vézina)

Si vous désirez servir un plat qui fera sensation et qui se réalise en un tour de mains, c'est la recette parfaite. Elle me provient d'une collègue de bureau alors qu'étais employée du ministère de l'Éducation.

Pour 6 personnes







Ingédients

-  3 coqs au porc
-  1 gros oignon en rondelles
-  paprika
-  thym
-  persil
-  sel et poivre
-  1 boîte de crème de champignons
-  1 tasse de vin blanc
-  1 tasse de lait
-  1 enveloppe de sauce Chasseur (Knorr ou autre)



Directions

-  Déposer les coqs au porc dans un plat allant au four et ajouter l'oignon, le paprika, le thym, le persil, le sel et le poivre;
-  Couvrir et mettre au four à 350°F pendant 30 minutes
-  Mélanger ensemble la boîte de crème de champignons, le lait, le vin blanc et la sauce Chasseur;
-  Ajouter ce mélange aux coqs au porc et replacer au four pendant 1 h 30 à 325°F.












Prévoir 1 coq au porc pour deux personnes

Coq au porc sauce champignons














Ingredients

-  2 coq au porc
-  1 c. table de beurre
-  1 tasse de champignons frais tranchés
-  1 ½ tasse de bouillon de poulet chaud
-  2 c. table de fécule de maïs
-  2 c. table d'eau froide
-  ½ tasse de crème à 15%
-  1 c. thé d'estragon séché
-  1 c. table de persil haché



Directions

-  Régler le four à 350° F;
-  Déposer les coq au porc dans un plat allant au four
-  Les cuire pendant 1 ½ heure
-  Pendant ce temps, fondre le beurre dans une petite casserole
-  Ajouter les champignons tranchés et les cuire à feu vif 4 à 5 minutes
-  Ajouter le bouillon de poulet chaud et amener le mélange à ébullition
-  Laisser le liquide s'évaporer aux 2/3
-  Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide. Verser dans el mélange chaud en brassant constamment.
-  Cuire jusqu'à épaississement
-  Ajouter la crème, l'estragon et le persil. Cuire jusqu'à épaississement;
-  Retirer les coqs au porc du four. Les trancher finement. Servir immédiatement en les accompagnant de sauce.











Côtelettes de porc au sirop d'érable

Préparation total : 1 h 15,

Portions : 6








Ingredients

-  1.2 kg (2 3/4 lb) de côtelettes de porc
-  15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
-  30 ml (2 c. à soupe) de beurre
-  15 ml (1 c. à soupe) d'huile
-  sel et poivre
-  1 oignon en rondelles
-  125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
-  250 ml (1 tasse) de crème de tomate
-  30 ml (2 c. à soupe) de sauce chili
-  5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire









Directions


-  Saupoudrer les côtelettes de moutarde. Faire sauter les côtelettes dans le beurre et l'huile pendant 7 à 8 minutes. Saler et poivrer les côtelettes.
-  Déposer les côtelettes dans un plat allant au four. Déposer une rondelle d'oignon sur chaque côtelette.
-  Bien mélanger le sirop d'érable, la crème de tomate, la sauce chili et la sauce Worcestershire, et verser sur les côtelettes.
-  Faire mijoter quelques instants. Cuire au four à couvert à 180 °C (350 °F) pendant 45 à 50 minutes. Découvrir et continuer à cuire pendant 10 à 15 minutes.
-  Servir chaud.

Cretons



-  1 lb de lard haché
-  1 tasse de mie de pain (facultatif)
-  1 oignon râpé
-  sel et poivre
-  clous de girofle
-  canelle








-  Mettre dans une casserole tous les ingrédients, brasser, couvrir et faire cuire à feu doux

Filets de porc aux groseilles (Clémence Pelletier)

D'une simplicité à faire peur, mais c'est un délice à savourer. Je l'apprécie d'autant plus qu'elle me vient d'une Grande Amie.








Ingédients

-  2 filets de porc
-  ¼ pot de gelée de groseilles (environ ¼ tasse)
-  1 enveloppe de soupe à l'oignon diluée dans ¾ tasse d'eau
-  1 c. table de moutarde de Dijon
-  sel et poivre



Directions

-  Déposer chaque filet dans des papillotes faites de papier d'aluminium;
-  Arroser la viande avec la sauce faite de gelée, de soupe à l'oignon diluée, de moutarde et de sel et poivre;
-  Faire cuire au four à 325° F, 3 heures;
-  ½ heure avant la fin de la cuisson ajouter 2 petites boîtes de patates blanches entières;
-  Les tourner dans le bouillon et terminer la cuisson.



Faire une recette de sauce pour chaque papillote

Filets de porc à la dijonnaise

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Portions : 6


Macération : 4 heures




Ingredients


 2 filets de porc

Marinade

 4 c. table d'huile d'olive)

 2 c. table de jus de citron


 2 gousses d'ail pelées

 1 c. table de moutarde de Dijon


Sauce


 3 échalottes hachées finement

 8 champignons émincés

 ¼ tasse de vin blanc sec;


 2 tasses de crème 35%


 3 c. thé de moutarde de Dijon


 sel et poivre



Directions

 Mélanger les ingrédients de la marinade et mariner le porc au réfrigérateur de 3 à 4 heures;

 Griller le porc sur le B.B.Q ou dans le four jusqu'à rosé à l'intérieur, soit environ 30 minutes;







 Pour la sauce, rissoler échalotes et champignons dans 1 c. table d'huile d'olive. Verser le vin et déglacer jusqu'à 2 c. table de jus. Ajouter la moutarde et la crème. Cuire pour épaissir. On peut ajouter du persil haché très finement;

Jambon des fêtes

Portions : 8 à 10
















Ingédients

-  1 jambon fumé désossé de 5 à 7 lbs
-  1 boîte d'ananas en tranches
-  ¼ tasse de gelée de pomme ou de confiture de pêches ou d'abricots;
-  1 c. thé de moutarde en poudre
-  cerises au marasquin
-  Clous de girofle



Directions







-  Déposer le jambon sur une gille dans une rôtissoire non couvert;
-  Insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse;
-  Cuire le jambon au four à 325° F pendant 1 heure;
-  Égoutter les tranches d'ananas en réservant le jus;
-  Dans une petite casserole, mélanger le jus réservé, la gelée, la moutarde
-  Cuire tout en remuant jusqu'à ébullition;
-  Réduire la chaleur et laisser mijoter 10 minutes en remuant à l'occasion;
-  Retirer le jambon du four; badigeonner de glace;
-  À l'aide de cure-dents en bois, fixer les tranches d'ananas et les cerises sur le jambon;
-  piquer les clous de girofle sur les tranches d'ananas;
-  Badigeonner de glace;
-  Cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 130° F;
-  Badigeonner le jambon de glace 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Médallions de porc mariné sauce champignons











Ingredients

La marinade








-  filets de porc
-  ¼ tasse de sauce soya
-  1 c. table d'huile
-  ½ c. thé de graine de céleri
-  ½ c. thé d'origan
-  ½ c. thé jus de citron

La Sauce

-  ½ tasse de champignons frais, émincés
-  2 c. table d'échalotes finement hachées
-  ¼ tasse de vin blanc
-  1 tasse d'eau chaude
-  ½ c. thé de base au poulet pour soupe
-  ½ tasse de crème 15%
-  1 pincée de thym
-  2. c table de Veloutine



Directions










-  Faire mariner le porc dans la marinade 5 heures au réfrigérateur
-  Déposer les filets sur une plaque; Cuire à 375° F entre 450° F et 60 minutes
-  Badigeonner occasionnellement les filets avec la marinade durant la cuisson
-  10 minutes avant la fin de la cuisson du porc, faire réduire les échalotes et les champignons dans le vin blanc;
-  Ajouter la base au poulet préalablement dissoute dans l'eau et la marinade puis faire évaporer jusqu'à ce que la quantité de liquide diminue du tiers;
-  Ajouter la crème, le thym et la Veloutine et cuire jusqu'à épaississement;
-  trancher le porc en médaillons et arroser de sauce aux champignons;

Pâté à la viande

*Voici la recette des pâtés à la viande que je prépare pour le Jour de l'An.
Elle me provient de ma mère et elle a encore et toujours eu beaucoup de succès.*











Ingredients

-  1 lb de lard haché
-  1 petit oignon en dés
-  1 petite gousse d'ail émincée
-  ½ c. thé de sel
-  ½ c. thé de sarriette
-  ¼ c. thé de poivre de céleri
-  ½ c. thé de clous de giroflès moulus
-  ½ tasse d'eau
-  ¼ à ½ tasse de chapelure (facultatif)









Directions

-  Mettre tous les ingrédients sauf la chapelure dans une casserole;
-  Portez à ébullition;
-  Laissez cuire à découvert 20 minutes;
-  Retirez du feu;
-  Ajoutez quelques cuillères de chapelure; laissez reposer 10 minutes;
-  Poursuivre ainsi jusqu'à absorption du gras;
-  Refroidir et verser entre 2 croûtes;
-  Faire cuire au four à 450° F 10 minutes et à 350° F 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Rôti de porc au miel









Ingredients

-  ¼ tasse de miel
-  3 c. table de sauce soya
-  1 c. table de moutarde de Dijon
-  ½ c. thé de Tabasco
-  1 c. table de poivre concassé
-  1 rôti de porc de 2 lbs dans l'épaule



Directions












-  Mélanger les 5 premiers ingrédients et badigeonner le rôti;
-  Mettre dans une lèche-frite muni d'une grille;
-  Cuire 90 minutes à 325° F;
-  Retirer du four et trancher;
-  Badigeonner chaque tranche du jus de cuisson;
-  Redisposer les tranches dans la lèche-frite et continuer la cuisson 10 minutes

Pot au feu à la chinoise (Sylvie Jobin)

Voici la recette par excellence pour récupérer les restes d'un souper à la fondue chinoise.






Ingédients

-  *¼ tasse de sauce soya*
-  *¾ tasse consommé de boeuf*
-  *½ tasse eau*
-  *2 c. table de féculé de maïs*
-  *1 lb de bœuf à fondue chinoise*
-  *2 gousses d'ail*
-  *2 oignons*
-  *1 boîte champignons sans le liquide*
-  *1 piment vert*
-  *1 boîte de crème de tomates*
-  *poivre, thym, origan*












Diréctions

-  *Faire revenir la viande*
-  *Mélanger tous les autres ingrédients dans un plat allant au four. Incorporer la viande;*
-  *Faire cuire 45 minutes à 350° F*





Spare Ribs B B Q












La Sauce BBQ

-  1 tasse de ketchup
-  1 tasse d'eau
-  ½ tasse d'oignon haché
-  ¼ tasse de cassonade
-  ¼ tasse de vinaigre
-  1 c. table de margarine
-  1 c. thé de sel
-  ¼ c. thé de poivre
-  1 goutte de tabasco

Les Spare-Ribs

-  3 lbs de côtes de porc (spare-ribs)
-  3 c. table d'huile
-  1 gousse d'ail haché
-  2 recettes de sauce BBQ



-  *Mélanger tous les ingrédients dans une casserole;*
-  *Amener à ébullition;*
-  *Réduire le feu et laisser mijoter à feu doux à découvert pendant 15 minutes*
-  *Chauffer l'huile à feu vif et brunir les côtes;*
-  *Mettre les côtes et le jus de cuisson dans une cocotte profonde;*
-  *Ajouter l'ail et la sauce;*
-  *Couvrir et cuire à feu modéré jusqu'à ce que les côtes soient tendres (environ 1 ½ heure)*
-  *Remuer délicatement après une heure de cuisson;*
-  *Servir sur du riz*

Brochettes de poulet (Richard Pitre)

Préparation : 4 heures



- 👩 Poitrines de poulet désossées et en cubes (1 pour 2 personnes)
- 👩 2/3 tasse d'huile végétale
- 👩 1/3 tasse de sauce soya
- 👩 1 gousse d'ail
- 👩 1 c. thé de moutarde sèche

Les Brochettes :

- 👩 1 lb de bacon coupés en dés
- 👩 1 piment vert
- 👩 1 lb de champignons
- 👩 1 boîte d'ananas en morceaux

La Sauce :

- 👩 Reste de la marinade
- 👩 Le jus de la boîte d'ananas
- 👩 Bouillon de poulet
- 👩 Féculé de maïs








- 👩 Dans un premier temps, mélanger dans un grand bol; l'huile, la sauce soya, l'ail et la moutarde. Y déposer les morceaux de poulet et laisser mariner 4 heures
- 👩 Montez les brochettes et les faire cuire au four à 375° de 30 à 40 minutes en les retournant
- 👩 Faire une sauce avec le reste de la marinade, le jus de la boîte d'ananas, du bouillon de poulet et de la féculé de maïs
- 👩 Servir sur un lit de riz

Poulet à la russe (Doris Robitaille)

La première fois que j'ai goûté ce mets, c'était dans le cadre d'un souper Meurtres et mystères chez Doris, alors que je jouais le rôle de la bonne et que mes frères et leurs conjointes étaient les suspects dans l'histoire. Ce fût une très belle soirée. Depuis, je l'ai réalisé à quelques reprises et avec toujours autant de succès.





Ingredients

-  *2 sachets de soupe à l'oignon*
-  *9 oz de confiture à l'abricot*
-  *1 bouteille de vinaigrette à la Russe (Kraft)*
-  *9 oz d'eau*
-  *2 poitrines de poulet coupées en cubes*



Directions

-  *Mélanger tous les ingrédients dans une cocotte avec couvercle allant au four*
-  *Cuire à 250° F pendant 2 ½ heures ou 3 heures*

Poulet Kentucky







Ingredients

-  3 tasses de farine
-  1 c. table de poivre
-  1 c. table d'attendrisseur
-  ½ c. thé de curry
-  ½ c. thé de moutarde sèche
-  ¼ c. thé de sauge
-  ¼ tasse de sel
-  1 c. table d'accent
-  ¼ c. thé de sel d'ail
-  ½ c. thé de sel d'oignon
-  ¼ c. thé de curcuma
-  ¼ c. thé de poudre de clous de girofle
-  1 œuf
-  1 tasse de lait
-  Morceaux de poulet



Directions

-  Bien mélanger tous les ingrédients secs et mettre de côté
-  Battre l'œuf dans une tasse de lait;
-  Tremper le poulet dans l'œuf et saupoudrer avec le mélange d'épices;
-  Faire cuire dans l'huile 10 minutes et mettre au four à 250° F pendant 1 ½ heure.

Médailles de veau, sauce au vin blanc










Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Portion(s) : 4 portions








Ingredients

-  · 4 médaillons de veau de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
-  · 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
-  · 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
-  · 2 échalotes sèches pelées, hachées
-  · 225 g (1/2 lb) de champignons frais nettoyés, tranchés
-  · 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
-  · 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais haché
-  · 45 ml (3 c. à soupe) de crème aigre
-  · sel et poivre fraîchement moulu



Directions

-  Placer les médaillons de veau entre deux feuilles de papier ciré, les aplatir légèrement et les assaisonner généreusement.
-  Dans une poêle, à feu moyen, chauffer l'huile. Y cuire le veau 3 à 4 minutes. Bien assaisonner.
-  Lorsque le veau est cuit, le retirer de la poêle et le garder au chaud.
-  Faire fondre le reste du beurre dans la poêle chaude. Y ajouter les échalotes et les champignons; bien assaisonner et faire 4 minutes à feu vif.
-  Incorporer le vin et le persil; cuire 2 minutes. Retirer la poêle du feu et incorporer la crème aigre. Verser sur le veau et servir.

Tourtière du lac St-Jean (Denise Hudon)










Une authentique recette de la tourtière du Lac St-Jean. Elle fait maintenant partie des plats que l'on déguste au party du jour de l'An.

Cuisson : 9 heures

Portions : 10 - 12 personnes











Ingredients

-  · 1 rôti de porc avec os (1 lb à 1 ½ lb)
-  · 1 rôti de bœuf (palette - 1 ½ à 2 lb)
-  · pommes de terre en cubes (double de la quantité de viande)
-  1 oignon
-  · 2 c. table de concentré de bœuf
-  · 1 c. thé de concentré de poulet
-  · sel et poivre
-  · pâte brisée
-  · eau pour couvrir la viande



Directions

-  Couper la viande et l'oignon en cubes;
-  Recouvrir le fond d'une lèche-frite de la pâte brisée;
-  Déposer le mélange dans la lèche-frite;
-  Recouvrir avec l'eau et recouvrir d'une pâte
-  Mettre le couvercle
-  Mettre au four à 400° F 2 heures
-  Baisser le four à 225° F cuire 7 heures
-  Ne pas enlever le couvercle durant la cuisson.



Pour réchauffer : Mettre à 300° F 2 heures. Enlever le couvercle la dernière demie-heure

Osso buco

Tout simplement délicieux!












Préparation : 30 min

Cuisson : 2h00




Portions : 6



Ingédients










-  6 jarrets de veau
-  180 ml (3/4 tasse) farine assaisonnée de sel et poivre
-  Huile et beurre pour la cuisson
-  1 gros oignon émincé
-  400 g (14 oz) tomates en boîte, en dés
-  30 ml (2 c. à table) concentré de tomate
-  5 ml (1 c. à thé) sucre
-  250 ml (1 tasse) vin blanc
-  5 ml (1 c. à thé) harissa
-  6 carottes en rondelles
-  Sel et poivre du moulin

La Gremolada :

-  15 ml (1 c. à table) zeste de citron finement râpé
-  2 gousses d'ail écrasées
-  30 ml (2 c. à table) persil frais finement haché



Directions

-  Enrober les jarrets de veau dans la farine assaisonnée et secouer l'excédent.
-  Dans une poêle chaude, dorer les jarrets dans l'huile et le beurre pendant 5 à 8 minutes et les déposer dans un plat allant au four.
-  Faire revenir l'oignon dans la même poêle et le faire sauter 5 minutes en remuant de temps en temps.
-  Incorporer les tomates avec leur jus, le concentré de tomate, le sucre et faire cuire 3 minutes.
-  Ajouter le vin, la pâte harissa. Saler, poivrer et amener à ébullition.
-  Verser sur les jarrets. Ajouter les carottes, couvrir et cuire dans un four préchauffé à 350 °F (175 °C) pendant 30 minutes, puis réduire la température à 325 °F (160 °C) et cuire 1 heure 30 minutes.
-  Dans un bol, mélanger le zeste de citron, l'ail et le persil et incorporer à la sauce.
-  Cuire encore 5 minutes.
-  Servir sur des linguine au pesto et arroser de sauce.









Les Friandises



Amuse-gueules Crispix









Ingredients

-  2 c. table de margarine fondue
-  1/4 c. thé de sel d'ail
-  1/4c. thé de sel d'oignon
-  2 c. thé de jus de citron
-  1 c. table de sauce Worcestersire
-  1 tasse de mélange de noix salées ou arachides
-  1 tasse de Bretzels
-  6 tasses de céréales Crispix



Directions

-  Mélanger ensemble les 5 premiers ingrédients;
-  Mélanger ensemble les noix, les Bretzels et les céréales
-  Mettre dans un plat allant au four
-  Verser le premier mélange sur les noix et les céréales et les Bretzels et bien mélanger
-  Placer au four à découvert 45 minutes à 250° F en remuant toutes les 15 minutes;
-  Laisser refroidir





1 boîte de 350g de céréales Crispix permet 2 recettes

Cerises au chocolat

Je me rappelle de l'époque où nous allions souper en famille dans les restaurants Pacini. Le véritable plaisir de cette sortie n'était pas tant le repas lui-même, mais le bar à pains et la cerise au chocolat qu'ils nous servaient à la fin du repas. Je me devais donc, de trouver une recette pour les réaliser moi-même.









Ingédients

-  24 cerises au marasquin non équeutées, égouttées et asséchées à fond
-  3 carrés de chocolat mi-sucré



Directions

-  Faire fondre partiellement le chocolat;
-  Remuer rapidement jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu;
-  Plonger les cerises dans le chocolat;
-  Les déposer sur un papier ciré ou dans des caissettes individuelles en aluminium;
-  Refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit fermé;
-  Conserver les cerises au réfrigérateur;









Les cerises peuvent être trempées dans du brandy ou du sherry pendant 24 heures. Avant de tremper les cerises dans le chocolat, bien les assécher.

On peut également faire tremper des fraises. Ne pas les équeuter.

Recette de Choco-guimauves













Ingredients

-  6 carreaux de chocolat mi-sucré
-  ½ tasse de beurre
-  1 œuf
-  1 tasse de sucre en poudre
-  1 cuil à thé de vanille
-  1 sac (250g) de guimauves miniatures (de couleur de préférence)











Directions

-  Faire fondre au bain-marie la ½ tasse de beurre et les 6 carreaux de chocolat mi-sucré.
-  Enlever le chaudron du feu.
-  Avec un batteur électrique, mélanger avec le chocolat et le beurre
-  1 œuf
-  1 tasse de sucre en poudre
-  1 cuil à thé de vanille
-  Mélanger et refroidir sur le comptoir
-  Dans un gran bol, ajouter tout un sac de guimauves miniatures de couleur (ou blanche), mélanger avec une grosse cuillère le mélange de chocolat et les guimauves.
-  Étendre deux papiers « saran » en forme de croix; y verser le mélange choco-guimauves. En relevant le « saran » avec les mains, façonner un rouleau.
-  Réfrigérer une douzaine d'heures; couper en tranches.

Croquants au chocolat











Ingredients

-  1/3 tasse de cassonade bien tassée
-  3 c. table de sirop de maïs
-  2 c. table de beurre d'arachides croquant
-  2 c. table de beurre fondu
-  ½ c. thé de vanille
-  2 tasses de céréales Bran Flakes
-  4 carrés de chocolat mi-sucré
-  1/3 tasse de beurre d'arachides croquant






Directions

-  Combiner la cassonade, le sirop de maïs, 2 c. table de beurre d'arachides, le beurre et la vanille;
-  Bien mélanger;
-  Presser ce mélange dans un moule carré de 8 pouces graissé;
-  Cuire au four à 375° F pendant 5 minutes;
-  Faire fondre le chocolat et 1/3 tasse de beurre d'arachides;
-  Étendre uniformément sur la préparation cuite;
-  Refroidir et conserver au réfrigérateur;
-  Couper en barres

Délicieux fondants








Ingredients

-  8 carrés de chocolat sucré
-  2/3 tasse de lait condensé sucré
-  1 c. thé de vanille








Directions

-  Faire fondre le chocolat avec le lait;
-  Incorporer la vanille;
-  Bien mélanger;
-  Étendre dans un moule à pain de 8 x 4 pouces garni de papier cire;
-  Mettre au frais.

Lait Eagle Brand maison







Ingredients

-  1 tasse de lait écrémé en poudre
-  1/3 tasse d'eau bouillante
-  3 c. table de beurre
-  2/3 tasse de sucre
-  un peu de sel



Directions

-  Chauffer l'eau et le beurre au micro-ondes;
-  Ajouter le sucre en remettant au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu;
-  Mettre dans le blender et ajouter le lait en poudre peu à peu;
-  Brasser jusqu'à consistance lisse et crémeuse;












*Donne l'équivalent d'une boîte ou 1 ¼ tasse.
Se conserve 3 semaines au réfrigérateur dans un bocal hermétique*

Sweet marie











Ingredients

-  1 ½ tasse de sirop de maïs (375 ml)
-  1 ½ tasse de cassonade (375 ml)
-  1 tasse de beurre d'arachides (250 ml)
-  ¾ tasse de noix hachés (facultatif)
-  3 tasses de Rice Krispies
-  3 tasses de Special K
-  1 boîte de chocolat mi-sucré (8 oz)
-  2/3 tasse de sucre à glacer
-  1/3 palette de cire








Directions

-  Mélanger les 6 premiers ingrédients ensemble
-  Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit homogène
-  Retirer du feu et ajouter les céréales
-  Bien mélanger
-  Mettre au réfrigérateur et laisser refroidir
-  Retirer du réfrigérateur et façonner en boules
-  Faire fondre sur feu doux le chocolat, la paraffine et le sucre à glacer
-  Tremper les palettes dans le chocolat et laisser refroidir






Sucre à la crème (Sylvie Martel)

C'est la recette infallible pour le sucre à la crème. Il est d'une douceur exquise, tout autant que sa donatrice et je n'en connais pas de plus savoureux.



-  1 boîte de lait Eagle Brand
-  ¾ tasse de beurre ramolli
-  2 tasses de cassonade tassée
-  1 c. thé de vanille
-  2 tasses de sucre à glacer



-  Mélanger tous les ingrédients et mettre au micro-ondes pour un maximum de 8 minutes en brassant aux 2 minutes. (À la première réalisation, vérifier la force de votre micro-ondes)
-  Sortir et reposer 5 minutes
-  Ajouter la vanille et le sucre à glacer
-  Mélanger au malaxeur jusqu'à la perte du lustré
-  Mettre dans un moule carré beurré.

Les Desserts



Apple and Cheese Torte (Lucie Rousseau)







Ingredients







La Base

-  ½ tasse beurre
-  1/3 tasse sucre
-  1 tasse farine
-  1/3 tasse de confiture d'abricot ou de fraises

La Garniture

-  250g fromage Philadelphia
-  ¼ tasse sucre
-  1 oeuf
-  1 c. thé vanille

La Meringue

-  3 tasses de pommes tranchées
-  1/3 tasse sucre granulé
-  ½ c. thé cannelle
-  ½ c. thé amandes en tranches
-  Mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter la farine et étendre le mélange dans un moule de 1 ½ pouces x 8 pouces. Ajouter la confiture.
-  Mélanger les ingrédients de la garniture et étendre sur la base. Ajouter la meringue. Cuire à 450° F 10 minutes et 25 à 30 minutes à 400° F.

Carrés sablés aux poires






Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min







Portions : 9



Ingredients *La Croûte sablée*








-  1/2 tasse de beurre (120 g)
-  1/3 tasse de cassonade (60 g)
-  1 pincée de sel
-  1/2 tasse d'amandes en poudre (60 gr)
-  1 tasse de farine (120 g)

La crème aux poires

-  5 poires, pelées et parées
-  2/3 tasse de cassonade (120 gr)
-  2 cuillères à table d'amaretto
-  2 cuillères à table de féculé de maïs
-  1 oeuf
-  pépites de chocolat



Directions

-  *Mélanger ensemble les ingrédients pour la croûte sablée, jusqu'à obtenir une texture grumeleuse*
-  *Foncer un moule carré de 8 po (20 cm) de ce mélange en pressant avec la main*
-  *Cuire à four préchauffé à 350° F (180 C) pendant 15 min*
-  *Dans une casserole, mettre les poires coupées en morceaux, la cassonade, l'oeuf, l'Amaretto et la féculé de maïs et cuire à feu doux jusqu'à épaississement*
-  *Mettre cette crème sur la croûte et cuire encore 25 min*
-  *À la sortie du four, parsemer de pépites de chocolat*
-  *Laisser complètement refroidir avant de couper en carrés*

Coulis de fruits





Préparation : 5 min

Cuisson : 0 min

Portions : 4







Ingredients

-  2 c.table de féculé de maïs
-  ½ tasse d'eau
-  ¼ tasse de sucre
-  2 tasses de fruits frais (fraises, bleuets, framboises, etc.)



Directions

-  Dans un bol, délayer la féculé de maïs dans un peu d'eau
-  Dans une casserole, faire bouillir le sucre et les fruits avec le reste de l'eau à feu moyen 5 minutes;
-  Ajouter la féculé de maïs délayée, laisser bouillir 1 minute;
-  Passer au mélangeur et ensuite au tamis pour obtenir un coulis plus lisse;



Que ce soit des ananas, des bleuets, des abricots, des framboises, etc. ces coulis sont aussi bons les uns que les autres.






Crème brûlée

Préparation : 10 minutes













Cuisson : 30 minutes

Portions 6



-  6 jaunes d'œufs à la température de la pièce
-  ½ tasse de sucre blanc
-  3 tasses de crème épaisse 15%
-  1 c. thé de vanille
-  ¼ tasse de cassonade











-  Chauffer le four à 375° F
-  Battre les jaunes d'œufs au malaxeur;
-  Ajouter le sucre petit à petit et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse;
-  Ajouter la crème et la vanille;
-  Bien mélanger mais éviter de trop mousser;
-  Verser dans 6 moules de 5 pouces de diamètre;
-  Remplir une lèchefrite d'eau bouillante et y déposer les 6 moules. L'eau doit atteindre la moitié des moules;
-  Cuire au four environ 25 minutes. La crème doit être prise mais encore tremblante. Refroidir à la température de la pièce. Réfrigérer au moins 1 heure;
-  Chauffer le four à « Broil »
-  Tamier environ 1 c. thé de cassonade sur chaque crème et les placer dans un récipient contenant de la glace;
-  Cuire sur la grille supérieure du four, tout en laissant la porte entrouverte environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le sucre fonde et brunisse légèrement;
-  La crème doit rester froide

Crème pâtissière









Ingredients

-  ½ tasse de sucre
-  2 c. table de féculé de maïs (corn starch)
-  1 c. table de farine
-  ¼ c. thé de sel
-  2 tasses de lait
-  2 jaunes d'œuf
-  1 morceau de beurre (gros comme un jaune d'œuf)
-  1 c. thé de vanille











Directions

-  Mettre le sucre, la féculé de maïs, le sel et le lait dans une casserole sur un feu doux en brassant constamment;
-  Laisser épaissir;
-  Battre les jaunes d'œuf et ajouter un peu de préparation pour empêcher la cuisson des œufs;
-  Ajouter les œufs battus à la préparation sur le feu;
-  Laisser bouillir 2 minutes;
-  Ajouter le beurre, la vanille et laisser refroidir.

Croustade aux pommes et aux fraises








Ingredients

-  4 tasses de pommes en dés
-  1 tasse de fraises
-  2/3 tasse de sucre
-  1 tasse de cassonade
-  2/3 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
-  1/3 tasse farine tout-usage
-  1/3 tasse de beurre ramolli
-  cannelle au goût



Directions

-  Pelez, épépinez et coupez les pommes en tranches minces;
-  Lavez, égouttez et équeutez les fraises. Coupez en tranches;
-  Étalez dans un plat carré, bien beurré et allant au four. Ajoutez la moitié du sucre;
-  Défaire le beurre en crème. Ajoutez la cassonade, la farine, les flocons d'avoine, le reste du sucre et la cannelle. Étendre la préparation sur les fruits;
-  Cuire au four à 350°F pendant 40 minutes.



*4 tasses de pommes correspond à environ 4 pommes.
On peut substituer les fraises par tout autre fruit des champs.*

Gâteau truffé au chocolat noir (Chocolatier Érico)



Ingredients

La Pâte de praliné feuilletine

- 50 gr. (1/3 tasse) de chocolat mi-amer 58% en pastilles*
- 200 gr. (3/4 tasse) de praliné noisette *
- 60 gr. (1/2 tasse) de flocons de feuilletine *

La Mousse au chocolat noir

- 300 gr (1 2/3 tasse) de chocolat mi-amer 58% en pastilles*
- 440 ml (1 3/4 tasse) de crème 35 %
- 2 jaunes d'oeuf légèrement battu

Le Décor de finition

- Au goût et à votre choix: poudre de cacao plein arôme*, chocolat mi-amer râpé ou en copeaux*, grains de noisettes pralinées*, pailleté de chocolat*.












Directions

- Doubler le moule avec de la pellicule plastique ou du papier ciré (tailler un cercle pour le fond et une bande pour le rebord du moule).
- Fond de pâte feuilletine
- Dans un bol, fondre le chocolat au four à micro-ondes (à puissance moyenne) ou au bain-marie. Le chocolat doit être chaud mais pas brûlant au toucher. Laisser tempérer en mélangeant occasionnellement avec une spatule ou cuillère en caoutchouc;
- Ajouter le praliné et les flocons de feuilletine, bien mélanger;
- Étendre dans le moule et réfrigérer pour durcir la pâte.
- Fouetter la crème jusqu'à léger épaississement;
- Fondre le chocolat au four à micro-ondes (à puissance moyenne) ou au bain-marie. Le chocolat doit être chaud au toucher mais pas brûlant. Verser le chocolat fondu dans le bol à mélanger;
- Incorporer le quart de la crème au chocolat fondu et fouetter énergiquement;
- Ajouter les jaunes d'oeuf et fouetter;
- Ajouter le reste de la crème et mélanger;
- Étendre dans le moule sur la pâte feuilletine et réfrigérer au moins une heure;
- Démouler et saupoudrer de poudre de cacao à l'aide d'un tamis, ou encore décorer avec un des ingrédients suggérés ci-haut.

Gratin de fraises
















Ingredients

-  2 ½ tasses de fraises
-  1/3 tasse de sirop d'érable
-  2 c. table de vin blanc
-  1/3 tasse de jus d'orange
-  1 c. table de crème 35%
-  2 jaunes d'œufs
-  2 c. table de sucre
-  1 c. table de Grand Marnier ou autre liqueur au goût
-  2 c. table de vin blanc













Directions

-  Préchauffer le four à 375°F;
-  Laver et trancher les fraises; Les disposer en éventail dans 4 assiettes creuses allant sous le gril; Réserver;
-  Dans une casserole, porter le sirop d'érable à ébullition;
-  Ajouter le vin blanc et laisser mijoter environ 2 minutes;
-  Verser le jus d'orange et laisser réduire, à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse;
-  Ajouter la crème, faire mijoter quelques secondes et verser le mélange sur les fraises; Réserver;
-  Dans un bol à fond rond, fouetter au batteur électrique les jaunes d'œuf, le sucre, l'alcool et le vin blanc;
-  Augmenter graduellement la vitesse à mesure que le mélange mousse;
-  Faire bouillir de l'eau dans la partie inférieure d'un bain-marie;
-  laisser sur le feu et, dans la partie supérieure, verser le sabayon;
-  Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne onctueux;
-  Napper les fraises de ce mélange et faire dorer sous le gril;
-  Servir aussitôt.

Pain aux dattes et aux noix (Lucie Rousseau)










Ingredients

-  4 tasses de dattes dénoyautées
-  2 t. de noix de Grenoble grossièrement hachées
-  2 t. eau bouillante
-  2 $\frac{3}{4}$ de farine non tamisée
-  1 $\frac{1}{2}$ c. thé bicarbonate de soude
-  1 c. thé sel
-  $\frac{1}{2}$ tasse beurre ramolli
-  1 $\frac{1}{4}$ tasse cassonade claire bien tassée
-  2 œufs
-  1 c. thé vanille










Directions

-  Dans un grand bol, couper les dattes en 3. Ajouter les noix et l'eau bouillante.
-  Laisser refroidir à la température de la pièce, environ 45 minutes.
-  Pendant ce temps graisser 2 moules à pains de 8 $\frac{1}{2}$ x 1 $\frac{1}{2}$ x 2 $\frac{1}{2}$. Tamiser la farine, le bicarbonate et le sel. Mettre de côté.
-  Chauffer le four à 350°F. Dans un grand bol, à l'aide d'un malaxeur, battre
-  haute vitesse, le beurre, le sucre, les œufs et la vanille jusqu'à consistance lisse. Ajouter le mélange de dattes, refroidir. Bien refroidi, bien mélangé. Ajouter le mélange de farine, battre à l'aide d'une cuillère de bois pour bien mélanger. Verser dans les moules à pain.
-  Cuire au four 1 h 10 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre.
-  Refroidir en laissant dans les moules environ 10 minutes. Transférer les pains sur la grille et laisser refroidir entièrement.

Pain aux noix









Ingredients

-  2 ¼ tasses de graisse
-  1 ½ tasse de sucre
-  6 oeufs
-  4 ½ tasses de farine
-  5 c. à thé de poudre à pâte
-  1 ½ tasse de noix
-  1 ½ tasse de lait (Max)



Directions

-  *Mélanger noix, farine et poudre à pâte. Réserver.*
-  *Dans un grand bol, mettre la graisse.*
-  *Incorporer le sucre, une cuillère à la fois.*
-  *Incorporer les œufs, un à la fois.*
-  *Incorporer graduellement le premier mélange au second. Ajouter un peu de lait lorsque le mélange est trop difficile à mélanger. Ne pas dépasser la tasse et demie de lait.*
-  *Cuire au four à 350 °F de 30 à 45 minutes selon le moule.*

Pain fraises et bananes

Préparation : 15 minutes











Cuisson : 60 minutes

Portions : 8

Macération : 1 journée de temps de repos











Ingredients

-  2 oeufs
-  ¼ tasse d'huile d'olive
-  1 tasse sucre
-  ½ tasse de fraises écrasées
-  ½ tasse de bananes écrasées
-  1 ¾ tasse farine tout usage
-  ½ tasse flocons d'avoine à cuisson rapide
-  2 c. thé poudre à pâte
-  ½ c. thé bicarbonate de soude;
-  ½ c. thé sel



Directions

-  Dans un bol, battre les œufs pour les faire mousser. Incorporer l'huile, le sucre, les fraises et les bananes écrasées;
-  Dans un autre bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel;
-  Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélanger seulement pour humecter;
-  Verser dans un moule à pain graissé de 9 x 5 x 3 pouces;
-  Cuire au four à 350° F pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre;
-  Laisser refroidir 10 minutes;
-  Démouler et refroidir complètement sur une grille;
-  Bien mélanger et mettre de côté pendant une journée.








Papillotes à la banane et aux bleuets

Préparation total : 20 minutes

Portions : 4











Ingredients

-  4 bananes
-  60 g (2 oz) de sucre
-  zeste de 1 citron
-  250 g (1/2 lb) de bleuets
-  30 g (1 oz) de marmelade d'orange
-  4 boules de crème glacée à la vanille
-  4 feuilles de papier aluminium 20 x 13 cm (8 x 4 1/2 po)



Directions





-  Avec un couteau, retirer la peau du citron, puis la couper en julienne.
-  Éplucher les bananes et les déposer au milieu de la feuille d'aluminium.
-  Ajouter sur la banane, le sucre, la marmelade d'orange, le zeste du citron et les bleuets.
-  Refermer le papier d'aluminium en lui donnant l'allure d'un bateau.
-  Déposer les bateaux sur une plaque allant au four.
-  Cuire au four à 220 °C (425 °F) pendant 4 ou 5 minutes.
-  La papillote ouverte, ajouter une boule de crème glacée à la saveur de votre choix. L'ensemble dégage un arôme exquis!
-  Servir aussitôt.

Pâte à choux

Portions : 24 choux moyens

















Ingredients

-  1 tasse d'eau
-  ½ tasse margarine
-  1 tasse farine
-  4 gros œufs



Directions

-  *Amener l'eau à ébullition dans une casserole*
-  *Ajouter le beurre et fondre à feu moyen*
-  *Ramener à ébullition et ajouter la farine d'un seul coup*
-  *Brasser rapidement jusqu'à ce qu'une boule se forme et se détache des parois*
-  *Retirer du feu*
-  *Ajouter les œufs non battus, un à un et brasser vigoureusement après chacun*
-  *Battre la pâte longtemps et avec patience jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre en ressorte propre.*
-  *Chauffer le four;*
-  *À l'aide d'une cuillère laisser tomber la pâte à chou sur une plaque graissée*
-  *Cuire 20 minutes à 4250F et 15 à 20 minutes à 3250F*
-  *Au sortir du four, découper un couvercle sur le dessus;*
-  *Retirer la chair humide à l'intérieur*
-  *Laisser sécher*
-  *10 min pour les miniatures.*



Bien laver les plaques entre chaque utilisation avant de graisser de nouveau

Petits rouleaux à l'érable




Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 8








Ingredients

-  1 paquet (235 gr) de croissants Pillsbury
-  1 tasse de crème 35% (ou 15%)
-  1 tasse de sirop d'érable



Directions

-  Couper le paquet de croissants en rondelles (8)
-  Les étaler dans un plat allant au four (carré de 8 pouces)
-  Dans un bol à part, mélanger la crème et le sirop d'érable;
-  Verser sur les rondelles de pâte à croissants
-  Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes.













On peut râper du sucre d'érable sur le dessus au sortir du four. Servir chaud

Salade de fruits frais












Ingredients

-  ½ tasse de sucre
-  ¼ tasse d'eau
-  jus de 1 citron et zeste
-  1 orange
-  1 pomme
-  1 poire
-  1 grappe de raisins vert
-  1 grappe de raisins rouge
-  10 fraises fraîches
-  1 petite banane



Directions

-  Mélanger le sucre, l'eau et le jus dans une casserole;
-  Amener à ébullition et laisser bouillir 5 minutes
-  Laisser refroidir;
-  Enlever la peau et la pelure et la peau blanche de l'orange;
-  Tailler la chair en tranches ou en quartiers et mettre dans un bol;
-  Ajouter le jus de citron et le sirop;
-  Ajouter les fruits préparés;
-  Faire refroidir au réfrigérateur;
-  Au moment de servir ajouter la banane tranchée



On peut remplacer les fruits par les fruits de la saison.

Tartinade à l'érable






Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

Portions : 2 tasses







Ingédients

-  1 tasse de sirop d'érable
-  1 tasse de crème 35%
-  2 jaunes d'œufs
-  3 c. table de féculé de maïs, délayée dans
-  3 c. table d'eau froide



Directions









-  Dans une casserole, porter doucement à ébullition le sirop d'érable, la crème, les jaunes d'œufs et la féculé de maïs délayée en fouettant bien jusqu'à épaississement;
-  Retirer du feu, laisser refroidir et verser dans un contenant hermétique;
-  Conserver au réfrigérateur
-  Tartiner des rôties, des croissants, etc.

Beignes (Grand-maman Gendron)

Que de bons souvenirs j'ai gardé des journées passées avec ma grand-mère maternelle. Elle m'a appris bien des choses et je lui dois beaucoup et plus particulièrement, je lui dois mon amour de la cuisine. Cette recette est celle que nous réalisons ensemble lorsque venait le temps des fêtes.








Ingredients

-  1 ½ tasse de sucre
-  2 œufs
-  1 ½ tasse de lait
-  ½ c. thé de sel
-  6 c. thé de poudre à pâte
-  1 c. thé de soda à pâte (dans le lait pour le faire sûrir)
-  4 tasses de farine
-  ½ c. thé de muscade (facultatif, pour garder la fraîcheur)



Directions

-  Mélanger le sucre et les œufs;
-  Ajouter le lait et les ingrédients secs en alternance;
-  Pétrir sur une planche enfarinée;
-  Rouler à ¼ pouce d'épaisseur;
-  Découper avec un emporte-pièce pour les beignes et faire cuire dans l'huile chaude.











Se congèle très bien. Pour servir mettre les beignes congelés dans le four à 350°F pour environ 30 minutes.

Beignets aux bleuets

Portions : environ 3 douzaines













Ingédients

-  1 mélange à muffins nature ou aux bleuets
-  1 pqt de bleuets congelé (si vous utilisez un mélange à muffins nature)
-  ½ tasse de farine
-  ¼ tasse de lait
-  1 oeuf
-  1 c. thé de cannelle
-  ½ tasse de sucre
-  Huile à friture












Diréctions

-  Laver et égoutter les bleuets décongelés (si vous utilisez un mélange à muffins nature)
-  Mélanger le mélange à muffins et la farine;
-  Ajouter le lait et l'œuf;
-  Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient humectés;
-  Incorporer les bleuets (si vous utilisez un mélange à muffins nature)
-  Laisser tomber par cuillerées à thé pleines dans ½ pouce à 1 pouce d'huile chauffer à 365°F dans un grand poêlon;
-  Frîre 2 à 3 minutes;
-  Retourner 1 seule fois;
-  Laisser égoutter;
-  Secouer les beignets dans un sac contenant du sucre et de la cannelle;




Brioche à la cannelle






Les Brioche

-  1 tasse d'eau tiède
-  2 sachets de levure active sèche
-  ¼ tasse de margarine
-  1 ½ c. thé de sel
-  4 à 5 tasses de farine
-  2 c. thé de sucre
-  ½ tasse de lait
-  ½ tasse de sucre
-  2 œufs battus

La Garniture






-  2 c. thé de cannelle
-  2/3 tasse de raisins
-  1 1/2 tasse de sucre

La Glace confiseur

-  1 tasse de sucre à glacer
-  ¼ c. thé vanille
-  lait



Les Brioche

-  Verser 1 tasse d'eau tiède dans un grand bol. Ajouter en remuant 2 c. t hé de sucre et la levure. Laisser reposer 10 minutes puis bien brasser.
-  Entre-temps, mettre le lait et la margarine dans une casserole. Chauffer à feu doux le temps de tiédir le lait et de fondre la margarine. Ajouter ½ tasse de sucre et le sel; brasser.
-  Verser dans la levure délayée. Ajouter les œufs et 1 ½ tasse de farine. Rajouter 3 tasses environ de farine pour faire une pâte facile à manier. Renverser sur une planche légèrement farinée; pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique (environ 8 à 10 minutes)
-  Mettre dans un bol graissé, la tourner de façon à graisser le dessus; couvrir; laisser lever au double du volume 1 heure environ dans un endroit chaud sans courant d'air.
-  Dégonfler la pâte avec le poing. Renverser sur une planche légèrement farinée. Diviser en deux.










- 👩 *Avec chaque moitié de pâte, faire une abaïsse de 18pouces x 9 pouces. Badigeonner de margarine. Mêler 11/2 tasse de sucre, 2/3 tasse de raisins et 2 c.thé de canelle. Répandre ce mélangeur sur les 2 abaïsses.*
 - 👩 *Rouler chacune comme un gâteau roulé. Souder les joints. Couper chaque rouleau en 12 tranches. Poser les tranches à plat dans 2 moules ronds de 9 pouces graissés. Couvrir; laisser lever au double du volume 1 heure environ dans un endroit chaud sans courant d'air.*
 - 👩 *Cuire à 3500 F. environ 25 minutes.*
 - 👩 *Démouler et laisser refroidir sur des grilles. Servir tel quel ou décorer de glace confiseur.*
- Glace confiseur*
- 👩 *Délayer 1 tasse de sucre à glacer tamisé avec ¼ c.thé de vanille et suffisamment de lait pour faire une glace ferme.*

Biscuits à la cuillère (Diane Dubuc)







Encore une recette qui me provient d'une collègue de travail. J'étais alors en fonction au Cabinet du ministère de la sécurité publique.

C'est à ce poste que j'avais amené Geneviève avec moi un samedi après-midi alors que j'avais un dossier à finaliser. Elle avait été assez impressionnée du bureau du ministre.



-  1 2/3 tasse de graisse (ou margarine)
-  2 tasses de cassonade
-  3 œufs bien battus
-  3 ½ tasses de farine
-  2 c. thé poudre-à-pâte
-  ½ c. thé de soda à pâte
-  ½ c. thé sel
-  1 c. thé vanille
-  2 tasses de raisins secs (ou 2 tasses de brisures de chocolat)












-  Défaire la graisse en crème;
-  Ajouter la cassonade
-  Ajouter les œufs et bien battre;
-  Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait et la vanille
-  Disposer par cuillère à thé sur une plaque graissée
-  Cuire au four à 350°F 10 à 12 minutes

Biscuits au gruau






Ingredients

-  1 œuf
-  1 tasse de sucre
-  $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile ou de graisse fondue (ou $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$)
-  1 ou 2 bananes bien pilée
-  2 tasses de gruau
-  1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
-  1 c. à thé de soda
-  $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle (+/- au goût)
-  $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade



Directions













-  Combiner les 2 mélanges.
-  Jeter par cuillère sur une tôle non graissée.
-  Cuire au four à 350 °F, 15 à 20 minutes (ou plus).

Biscuits au sucre et aux épices

Donne : environ 55 biscuits













Ingredients

-  $\frac{3}{4}$ tasse de shortening
-  1 tasse de cassonade
-  1 œuf
-  $\frac{1}{4}$ tasse de mélasse
-  2 $\frac{1}{4}$ tasse de farine five roses
-  1 c thé de bicarbonate de soude
-  1 $\frac{1}{2}$ c thé de cannelle
-  1 c thé de gingembre
-  1 c thé de muscade
-  $\frac{1}{4}$ c thé de piment jamaïque
-  $\frac{1}{4}$ c thé de poivre noir moulu
-  sucre












Directions

-  mettre le shortening et la cassonade dans un bol. défaire en crème mousseuse.
-  sans cesser de mélanger, incorporer l'œuf et la mélasse.
-  dans un autre bol, mélanger ingrédients secs.
-  incorporer la moitié du mélange de farine au mélange crémeux.
-  ajouter le reste des ingrédients secs.
-  former des boules de pâtes d' 1 pouce de diamètre
-  rouler dans le sucre
-  déposer sur une tole non graissée (laisser 2 pouces entre chaque biscuit)
-  cuire à 375of, 8-10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils fendent
-  refroidir sur des grilles












Biscuits aux amandes

Donne : 4 douzaines













-  1 ¼ tasse de graisse végétale
-  ¾ tasse sucre
-  2 œufs
-  2 c. table d'essence d'amandes
-  2 ½ tasses farine
-  ½ c. thé bicarbonate de soude
-  ¼ c. thé de sel
-  ¼ tasse d'amandes mondées coupée en 2
-  feuilles d'aluminium













-  Défaire la graisse et le sucre en une crème légère;
-  Incorporer les œufs les uns après les autres (mettre de côté 2 c. thé de blanc d'œuf) puis l'essence d'amandes;
-  Ajouter graduellement la farine, le bicarbonate et le sel;
-  Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache du bol;
-  La partager en deux et former 2 rouleaux d'environ 12 pouces de longueur et de 1 ½ pouce de diamètre;
-  Envelopper de feuille d'aluminium et réfrigérer 3 heures;
-  Chauffer le four à 375°F;
-  Couper en tranches de ¼ pouce d'épaisseur;
-  Sur une plaque à biscuits non graissée recouverte d'une feuille d'aluminium, déposer les biscuits en laissant un espace de 1 pouce;
-  Sur chaque biscuit déposé une ½ amande trempée dans le blanc d'œuf mis de côté;
-  Cuire au centre du four 10 minutes;

Biscuits aux pépites



-  ½ tasse de beurre ou de margarine
-  ½ tasse de shortening
-  ¾ tasse de cassonade bien tassée
-  ½ tasse de sucre
-  2 œufs
-  2 c. thé de vanille
-  1 c. thé de bicarbonate
-  ½ c. thé sel
-  1 ½ tasse de pépites de chocolat mi-sucré
-  1 tasse de noix



-  Dans un bol, défaire en crème le beurre, le shortening et le sucre;
-  Ajouter les œufs et la vanille
-  Dans un petit bol mélanger la farine, le bicarbonate et le sel; Ajouter le beurre;
-  Incorporer les pépites de chocolat et les pépites de chocolat;
-  Faire refroidir 20 minutes
-  Disposer 1 c. table de pâte par biscuit sur une plaque légèrement huilée en laissant 2 pouces entre les biscuits;
-  Écraser légèrement à environ ½ pouce;
-  Mettre une plaque à la fois au four et faites cuire à 350°F à 11 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés mais moelleux au centre
-  Ne faites pas trop cuire.
-  Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis retirez-les pour les faire refroidir complètement.











Biscuits géants de souhaits

J'ai réalisé cette recette pendant quelque temps alors que les filles étaient jeunes. Elle faisait toujours sensation lorsqu'elles remettaient ce gros biscuit aux amies dont c'était l'anniversaire.

Donne : 8 biscuits géants












Ingredients

-  2/3 tasse de margarine
-  2/3 tasse de shortening
-  1 tasse de sucre
-  1 tasse de cassonade tassée
-  2 œufs
-  2 c. thé de vanille
-  3 tasses de farine
-  1 c. thé bicarbonate de soude
-  1 c. thé de sel
-  1 pqt grains de chocolat mi-sucré (350 gr.)



Directions

-  Battre en crème le beurre, le shortening, le sucre, la cassonade, les œufs et la vanille jusqu'à consistance légère et onctueuse;
-  Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel;
-  Bien mélanger;
-  Incorporer les grains de chocolat en remuant;
-  Déposer la pâte par mesure de ½ tasse bien comble dans un moule rond de 8 pouces non graissé;
-  Étaler uniformément à environ ½ pouce des bords du moule;
-  Cuire au four à 375°F pendant quelques 15 minutes;
-  Refroidir;
-  Décorer avec du chocolat fondu.

Biscuits sandwichs à l'avoine et à la confiture












Préparation: 25 minutes

Cuisson: 13 minutes










Portions: 32 biscuits

Congélation : Excellente avec ou sans garniture



-  $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ramolli
-  1 tasse de cassonade légèrement tassée
-  $\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé
-  1 œuf
-  2 c. table d'eau
-  2 c. thé de vanille
-  $\frac{2}{3}$ tasse de farine
-  $\frac{3}{4}$ c. thé de bicarbonate de soude
-  $\frac{1}{2}$ c. thé de cannelle
-  3 tasses de flocons d'avoine
-  1 $\frac{1}{2}$ tasse de confiture



-  Battre en crème le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf, l'eau et la vanille à vitesse moyenne du batteur électrique 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 pâtisserie graissées;
-  Cuire au four à 350°F de 10 à 15 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.

Bleuets en galettes











Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 20 galettes moyennes









Ingredients

-  *½ tasse de beurre d'arachides*
-  *1 tasse de cassonade*
-  *3 œufs moyens battus*
-  *2/3 tasse lait*
-  *1 ¾ tasse de farine tout usage*
-  *2 c.thé de poudre pâte*
-  *1 c.thé de bicarbonate de soude*
-  *½ c.thé de sel*
-  *1 c.thé vanille*
-  *1 tasse de bleuets frais ou congelés*






Directions








-  *Bien mélanger le beurre d'arachides et la cassonade;*
-  *Ajouter les œufs battus avec le lait au premier mélange;*
-  *Mélanger tous les ingrédients secs et les incorporer à la préparation pour avoir une pâte lisse;*
-  *Ajouter la vanille. Incorporer délicatement les bleuets;*
-  *Déposer la préparation à la cuillère sur une plaque à biscuits beurrée;*
-  *Cuire au four à 350°F pendant 15 à 20 minutes*

Carré aux fruits





-  1 ½ tasse de farine
-  ½ tasse de cassonade
-  6 c. table de beurre mou

Garniture:

-  2 œufs
-  ½ tasse de cassonade
-  ½ tasse de cerises
-  ½ tasse de noix
-  ½ tasse de noix de coco
-  ½ tasse de raisins
-  1 c. thé de vanille












-  Mélanger les 3 premiers ingrédients et étendre dans une léchefrite et cuire à 350°F pendant 10 minutes.
-  Déposer la garniture sur le dessus qui aura cuit et remettre au four 10 minutes

Carrés aux dattes














Ingredients

-  1 ½ tasse de farine
-  1 ½ tasse de gruau
-  1 tasse de cassonade
-  1/8 c. thé de sel
-  1 tasse de beurre
-  1 lb de dattes
-  ¾ tasse d'eau chaude
-  ¼ tasse de cassonade
-  1 c. thé de jus de citron









Directions

-  Chauffer le four à 375°F;
-  Préparer la garniture en mélangeant dans une casserole allant au four les dattes, l'eau chaude et ¼ tasse de cassonade;
-  Cuire à feu modérément chaud jusqu'à ce que les dattes aient absorbés l'eau et soient ramollies;
-  Ajouter le jus de citron et laisser refroidir;
-  Entre-temps, préparer la base en mélangeant les 4 premiers ingrédients secs dans un bol;
-  Y couper le beurre avec un coupe-pâte jusqu'à ce que le mélange soit en miettes;
-  Étendre la moitié de la préparation au gruau dans un moule graissé;
-  Recouvrir de la garniture de dattes refroidie;
-  Tasser le reste de la base sur le dessus;
-  Cuire au four à 375°F 30 minutes.
-  Refroidir et découper en carrés









Commandos (Mme Lapointe)

Cette recette me provient de la mère de l'une de mes fréquentations (Gilles Lapointe). C'était une excellente cuisinière et j'ai conservé plusieurs de ses recettes dont celle-ci.



-  *½ tasse de beurre*
-  *¼ tasse de cassonade*
-  *1 jaune d'œuf battu*
-  *1 tasse de farine*
-  *1 c. thé de poudre à pâte*
-  *1 pincée de sel*










-  *Mélanger tous les ingrédients;*
-  *Diviser la pâte en petites boules que vous aplatirez sur une tôle à biscuits beurrée;*
-  *Écraser le centre de chaque biscuit;*
-  *Faire cuire à 375°F pendant 10 minutes;*
-  *Sortir du four et écraser à nouveau le centre de chaque biscuit;*
-  *Mettre un peu de confiture ou de gelée au centre de chaque biscuit;*
-  *Décorer de meringue;*
-  *Remettre au four pour dorer.*

Croquettes aux raisins










Ingredients

-  ½ c. table de bicarbonate de soude
-  2 c. table de lait
-  1 tasse de cassonade
-  1 œuf
-  ½ tasse beurre
-  1 tasse raisins
-  1 ¾ tasse farine



Directions

-  Préchauffez le four à 350° F;
-  Beurrez une plaque à biscuits;
-  Faites dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait. Réservez;
-  Dans un bol, mélangez la cassonade, l'œuf et le beurre;
-  Ajoutez les raisins secs, le bicarbonate de soude dissout. Mélangez;
-  Incorporez la farine pour obtenir une pâte ferme;
-  Déposez à la cuillère sur la plaque à biscuits. Faites cuire 10 minutes.

Croustade aux pommes







Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Portions : 6








Ingredients

-  4 tasses de pommes, en dés
-  ½ tasse de farine tout usage
-  1 ½ tasse de flocons d'avoine
-  1 tasse de cassonade
-  ½ tasse de beurre mou
-  1 c. thé de cannelle



Directions

-  Préchauffer le four à 350° F;
-  Dans un grand bol, mélanger ensemble tous les ingrédients, sauf les pommes;
-  Disposer les pommes dans le fond d'un plat allant au four;
-  Recouvrir les pommes avec le mélange de flocons d'avoine;
-  Cuire au four pendant 40 minutes

Croustade aux petits fruits

Préparation : 15 minutes





Cuisson : 55 minutes

Portions : 6









Ingredients

Garniture croustillante





-  1 tasse de gruau
-  3/4 tasse de farine tout usage
-  1/2 tasse de cassonade
-  1/3 tasse de margarine fondue

Garniture de fruits

-  5 tasses de petits fruits (frais ou surgelés)
-  2 pommes pelées et coupées en dés;
-  1/4 tasse cassonade tassée
-  2 c. table de farine tout usage
-  1/2 c. thé de cannelle
-  1 tasse de noix hachées













Directions

-  Préchauffer le four à 375° F;
-  Mélanger le gruau, la farine et le sucre dans un bol. Ajouter la margarine fondue en brassant avec une fourchette jusqu'à ce que tout soit humecté. Mettre de côté;
-  Mélanger les ingrédients de la garniture aux fruits dans un moule carré de 8 pouces. Recouvrir du 1^{er} mélange;
-  Mettre au four pendant 45 à 55 minutes

Galettes à la mélasse










Ingredients

-  ½ tasse de margarine ramollie
-  ½ tasse de sucre
-  ¾ tasse de mélasse
-  1 œuf
-  2 ½ tasses de farine
-  1 c. thé de cannelle
-  1 ½ c. thé de gingembre
-  ¼ c. thé de sel
-  2 c. thé de bicarbonate de soude
-  ¼ tasse d'eau












Directions








-  Travailler la margarine avec le sucre en mousse légère
-  Ajouter la mélasse et l'œuf en battant bien
-  D'autre part, mélanger les 4 ingrédients suivants
-  Dissoudre le bicarbonate de soude dans l'eau et l'ajouter aux ingrédients secs en alternant avec le mélange de margarine; bien incorporer le tout
-  Dresser par cuillerées à table sur des plaques graissées et enfarinées
-  Cuire au four à 400°F, 10 minutes
-  Laisser refroidir sur les grilles

Gâteau au chocolat













-  2 c. table de graisse végétale
-  2 carrés de chocolat non-sucré
-  1 tasse de sucre
-  1 œuf
-  1 ½ tasse de farine
-  1 c. thé de soda
-  ¼ c. thé de sel
-  1 tasse de lait sûr (le soda dans le lait le fait sûrir)
-  1 c. thé de vanille








-  Chauffer le four à 350° F;
-  Graisser un moule carré de 9 pouces;
-  Mettre la graisse végétale et le chocolat dans une petite casserole et faire fondre à feu très bas;
-  Mêler le sucre, l'œuf et le mélange de chocolat dans un bol; bien battre;
-  Tamiser ensemble la farine, le soda et le sel et ajouter au premier mélanger en alternant avec le lait dans lequel on aura ajouté la vanille;
-  Verser dans le moule et cuire au jour pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt ne laisse aucune empreinte;
-  Laisser refroidir dans le moule et glacer.

Gâteau au gruau













-  1 tasse de gruau
-  1 $\frac{1}{4}$ tasse d'eau chaude
-  $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
-  1 tasse de sucre
-  1 tasse de cassonade
-  2 œufs
-  1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
-  1 c. thé de soda à pâte
-  $\frac{3}{4}$ c. thé de poudre à pâte
-  $\frac{1}{2}$ c. thé de vanille

La Glace

-  $\frac{1}{4}$ tasse de beurre ramolli
-  $\frac{1}{4}$ tasse de noix de coco
-  3 c. table de crème 35% ou lait Carnation
-  $\frac{1}{2}$ tasse cassonade
-  $\frac{1}{4}$ tasse de noix hachées



-  Combiner le gruau et l'eau chaude dans un bol et laisser reposer;
-  Battre ensemble les 4 ingrédients suivants;
-  Ajouter la vanille
-  Mélanger ensemble la farine, le soda à pâte, la poudre à pâte;
-  Ajouter au mélange précédent;
-  Verser dans un moule graissé de 13 x 9 pouces;
-  Faire cuire à 350° F environ 30 minutes;
-  Mélanger les ingrédients du glaçage ensemble et faire chauffer 1 minute au micro-ondes;
-  Étendre sur le gâteau cuit et remettre au four quelques secondes;
-  Servir chaud.

Gâteau aux bleuets










Préparation: 20 minutes

Cuisson: 80 minutes

Portions: 8










Ingredients

-  2 1/2 tasses (375 g) de bleuets
-  2 tasses (230 g) de farine
-  1 1/4 tasse (55 g) de sucre
-  3 c.à thé (environ 30 g) de poudre à pâte
-  1/2 c.à thé (2 g) de sel
-  1/2 tasse (125 ml) de margarine molle
-  1 c.à thé (5 ml) de vanille
-  3/4 de tasse (190 ml) de lait
-  2 œufs
















Directions

-  Tamiser la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol.
-  Ajouter la margarine molle, la vanille, le lait. Battre. Ajouter les œufs.
-  Verser la moitié de la pâte dans un plat carré et graisser.
-  Ajouter les bleuets et saupoudrer de sucre (facultatif).
-  Pour terminer, ajouter le reste de la pâte sur les bleuets.
-  Cuire au four à 350°F (180°C) au moins une heure ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Piquer avec une fourchette pour vérifier la cuisson.
-  Si vous utilisez un plat en verre, votre température ne doit pas excéder 325°F (170°C). Bon appétit!

Gâteau aux carottes (Marie Plante)








Ingredients

-  2 tasses de carottes râpées
-  1 petite boîte d'ananas broyés (8 oz)
-  ¾ tasse de raisins secs
-  ¼ tasse de noix hachées
-  ¼ tasse de noix de coco (coconut)
-  4 œufs battus
-  1 tasse d'huile
-  2 tasses de farine
-  2 tasses de sucre
-  2 c. thé de poudre-à-pâte
-  1 ½ c. thé de soda à pâte
-  1 c. thé de sel
-  2 c. thé de cannelle



Directions












-  Mélanger ensemble les 7 premiers ingrédients;
-  Ajouter les ingrédients suivants
-  Verser dans un moule rectangulaire beurré
-  Cuire à 350°F pendant 50 à 60 minutes
-  Laisser refroidir et recouvrir d'une glace au fromage à la crème









Il est préférable de garder le gâteau glacé au réfrigérateur

Gâteau Chiffon (Pierrette Fortin)














-  2 tasses de farine
-  2 tasses de cassonade
-  3 c. à thé de poudre à pâte
-  1 c. à thé de sel
-  ½ tasse d'huile
-  7 jaunes d'œufs
-  ¾ tasse d'eau froide
-  2 c. à thé d'essence d'érable
-  2 c. à thé de vanille
-  7 blancs d'œufs
-  ½ c. à thé de crème de tartre



-  Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter la crème de tartre. Mettre de côté.
-  Mélanger la farine, cassonade, poudre à pâte, sel.
-  Faire un puits et ajouter l'eau et l'huile, les jaunes d'œufs et essence d'érable.
-  Verser le mélange sur les blancs d'œufs en pliant la pâte.
-  Verser le mélange dans un moule en couronne graissé et enfariné.
-  Cuire au four à 350°F de 35 à 40 minutes.

La Glace






-  ½ tasse de beurre
-  1 tasse de cassonade
-  ½ tasse de lait ou crème
-  2 tasses de sucre à glacer
-  Essence d'érable
-  Noix hachées
-  Mélanger le beurre, la cassonade et le lait.
-  Cuire à feu doux, mijoter 2 minutes en brassant.
-  Retirer du feu et ajouter le sucre à glacer et essence d'érable.
-  Verser sur le gâteau.
-  Ajouter des noix pour garnir.

Dessert au chocolat











Ingredients

La Croûte :








-  1 ½ tasse de gaufrettes au chocolat émietées
-  1/3 tasse de beurre fondu (ou un peu plus !)
-  Étendre dans un moule carré de 9 pouces.
-  Cuire à 325 degrés Fahrenheit pendant 10 minutes.
-  Faire refroidir complètement.

La Garniture :

-  2 blancs d'œuf
-  ¼ tasse de sucre
-  1 tasse de crème à fouetter, fouettée
-  2 jaunes d'œuf
-  6 onces de chocolat mi-sucré fondu et refroidi
-  8 onces de fromage Philadelphia (à la crème)
-  ¼ tasse de sucre
-  1 c. à table de vanille



Directions

-  Faire fondre le chocolat et laisser en attente.
-  Battre très bien les blancs d'œuf; ajouter le sucre et continuer de battre comme pour une meringue; laisser en attente.
-  Battre très bien les jaunes d'œuf dans un petit bol; laisser en attente.
-  Dans un grand bol, battre le fromage en crème; ajouter le sucre et la vanille; continuer de battre jusqu'à ce que le tout soit homogène.
-  Incorporer les jaunes d'œuf, le chocolat fondu et refroidi, la meringue et enfin la crème fouettée.
-  Incorporer ¾ de tasse de pacanes grossièrement hachées.
-  Verser la préparation sur la croûte de biscuits et réfrigérer.













Ce dessert se congèle parfaitement et il sert facilement 8 à 10 personnes.
(Le sortir le matin du souper et placez-le au frigo. Au moment de servir, déposez des pacanes en demies en guise de décoration.)

Gâteau de la guerre (des pauvres)

C'est une recette qui fait partie de la famille depuis des générations. Sa particularité, c'est qu'il n'y a pas d'œuf, ni de lait. C'est un classique de la famille dans le temps des fêtes. Tout le monde se l'arrache.













Ingredients

-  1 tasse de raisins sec Sultana
-  2 tasses de cassonade
-  2 c. à thé de cannelle moulue
-  1 c. à thé de clou de girofle moulu
-  1/2 c. à thé de sel
-  2 c. table de graisse
-  1/2 c. à thé d'essence de vanille pure
-  3 tasses de farine
-  1 c. thé soda à pâte dans 1 tasse d'eau bouillante
-  4 c. table de poudre de cacao











Directions




-  Dans une casserole moyenne, mélanger raisins, cassonade, cannelle, clou de girofle, sel.
-  Amener à ébullition et laisser bouillir pendant 3 minutes.
-  Retirer du feu, ajouter la graisse et refroidir jusqu'à tiède avant de poursuivre la préparation du gâteau.
-  Chauffer le four à 450 F.
-  Graisser un moule tubulaire.
-  Mélanger la farine et le soda.
-  Incorporer le mélange chaud. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène
-  Ajouter la vanille.
-  Verser dans le moule et cuire 10 minutes. Baisser le four à 250 F et cuire environ 1 heure.
-  Refroidir quelques minutes et renverser pour démouler. Laisser le moule sur le gâteau jusqu'à complet refroidissement.

Gâteau hollandais aux pommes













-  1 ½ tasse de farine
-  1 c. table de poudre à pâte
-  ½ c. thé de sel
-  ½ tasse de graisse végétale
-  1 tasse de sucre
-  1 œuf
-  1 ½ c. thé vanille
-  ¾ tasse de lait

La Garniture

-  2 pommes moyennes
-  ¼ tasse de sucre
-  1 c. thé de cannelle













-  Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel; Mettre de côté;
-  Défaire la graisse en crème; ajouter le sucre en battant bien;
-  Ajouter les œufs et la vanille; Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien léger;
-  Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait;
-  Étendre dans un moule graissé;
-  Couper les pommes pelées et évidées en 8 quartiers;
-  Les disposer sur le dessus en pressant l'angle aigu dans la pâte;
-  Saupoudrer de sucre et de cannelle
-  Cuire à 350°F de 50 à 60 minutes;
-  Servir avec une sauce au citron.






Gâteau mousseline à l'orange

Portions : 1 gâteau de 16 portions














-  1 ½ tasse de farine
-  1 1/3 tasse de sucre
-  1 c. table de poudre à pâte
-  1 c. thé de sel
-  zeste râpé d'une orange
-  ½ tasse d'huile
-  6 œufs séparés
-  ¼ tasse de jus d'orange
-  ½ tasse d'eau froide
-  ½ c. thé de crème de tarte

Glace à l'orange

-  2 ¼ tasses de sucer à glacer
-  2 c. table de jus d'orange
-  1 c. table de jus de citron
-  2 c. thé de beurre mou
-  2 c. thé de zeste d'orange râpé










-  Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le zeste;
-  Faire un puits au centre et ajouter dans l'ordre : l'huile, les jaunes d'œufs, jus et eau;
-  Battre jusqu'à homogénéité;
-  Dans un grand bol, battre s les blancs d'œufs et la crème de tartre en pics fermes;
-  Verser la pâte sur les blancs d'œufs battus en incorporant délicatement, juste assez pour mélanger;
-  Déposer la pâte dans un moule à cheminée non graissé de 10 pouces;
-  Cuire 3250F, 55 minutes; puis à 3500F 10 minutes;
-  Renverser le moule pour refroidir complètement;
-  Démouler;
-  Mélanger ensemble tous les ingrédients de la glace à l'orange
-  Verser sur le gâteau refroidi.

Gâteau Pacanes et beurre à l'érable (Hélène Plante)











Ingrédients

-  1 mélange à gâteau pacane et beurre
-  500 ml. crème 35%
-  ¼ tasse de sirop d'érable
- La Garniture**
-  6 c. table de beurre
-  8 c. table de farine
-  1 ½ tasse de sirop d'érable
-  ½ tasse de lait















Directions

















-  Préparer le gâteau tel qu'indiqué par le fabricant
-  Cuire le gâteau dans 2 moules ronds ou 1 tubulaire
-  Séparer en 3 étages.
-  Mélanger les ingrédients de la garniture et amener à ébullition.
-  Laisser refroidir et placer entre les étages du gâteau.
-  Si le gâteau est de forme tubulaire, mettre le surplus ou ce qui coule du gâteau dans le trou.
-  Fouetter la crème et ajouter le sirop d'érable
-  Glacer le gâteau et servir

Gâteau roulé à la suisse



-  1 tasse de farine (250 ml)
-  ¼ tasse de cacao (50 ml)
-  1 c. thé de poudre à pâte (5 ml)
-  ¼ c. thé de sel (1 ml)
-  3 œufs
-  1 tasse de sucre (250 ml)
-  1/3 tasse d'eau (75 ml)
-  1 c. thé vanille (5 ml)
-  2 tasses de crème à fouetter
-  ½ tasse de cacao
-  ½ tasse de sucre
-  ¼ tasse de liqueur au chocolat ou au café












-  Tamiser ensemble la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel;
-  Battre les œufs dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient épais et de couleur citron;
-  Ajouter graduellement le sucre tout en battant;
-  Ajouter l'eau et la vanille en remuant;
-  Incorporer les ingrédients secs tamisés à la vitesse la plus faible du malaxeur;
-  Étendre la pâte dans un moule à gâteau roulé graissé et tapissé de papier ciré de 15 pouces x 10 ¾;
-  Faire cuire 12 minutes au four chauffé à 375°F;
-  Retourner immédiatement le gâteau sur une serviette saupoudrée de cacao;
-  détacher le papier;
-  Rouler ensemble le gâteau et la serviette en commençant par le bout le plus étroit;
-  Laisser refroidir sur une grille, le côté du raccord se trouvant sur le dessous.
-  Mélanger la crème à fouetter, le cacao, le sucre et la liqueur au chocolat ou au café;
-  Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure;
-  Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle se tienne en pointes molles;
-  Dérouler le gâteau; étendre la moitié de la garniture sur le gâteau;
-  Le rouler à nouveau et en garnir le dessus avec la crème fouettée qui reste

Gâteau roulé aux fraises















Ingredients

-  4 œufs
-  1 tasse de sucre
-  3 c. table d'eau froide
-  1 tasse de farine
-  1 c. table de féculé de maïs
-  1 c. thé de poudre à pâte
-  ¼ c. thé de sel
-  crème fouettée sucrée et vanillée
-  fraises fraîches



Directions

-  Monter les blancs en neige;
-  Ajouter en fouettant ¼ tasse de sucre;
-  Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et de l'eau;
-  Mélanger délicatement au premier mélange;
-  Incorporer les farines tamisées avec la poudre à pâte et le sel;
-  Verser cette pâte dans une tôle de 1 pouce doublée d'un papier beurré;
-  Cuire au four à 300°F;
-  Démouler et rouler au sortir du four;
-  Laisser reposer quelques minutes; Dérouler et refroidir;
-  Couvrir le gâteau d'une épaisse couche de crème fouettée très froide;
-  Parsemer la crème fouettée de fraises équeutées, coupées en deux;
-  Rouler et garder au réfrigérateur









Si on le désire on peut saupoudrer de sucre à glacer





Gâteau Salade de fruits



Ingredients






-  2 œufs
-  1 boîte de salade de fruits avec le jus (14 oz)
-  2 tasses de farine
-  1 ½ tasse de sucre
-  2 c. thé de soda à pâte
-  ¼ c. thé de sel

Le Sirop :

-  ½ tasse de margarine
-  1 tasse de sucre
-  1 c. thé de vanille
-  6 oz de lait Carnation



Directions

-  Mélanger tous les ingrédients du gâteau et brasser à la main
-  Déposer dans un moule à gâteau tubulaire graissé
-  Faire cuire à 350°F environ 1 heure
-  Mélanger tous les ingrédients du sirop et faire bouillir jusqu'à épaississement
-  Servir chaud sur le gâteau

Gâteau aux dattes et aux noix









Préparation: 10 + 30 minutes d'attente pour le repos de la pâte

Cuisson: 35-45 min.

Température du four: 180°C. (350°F.)









Ingredients

-  500 g de dattes dénoyautées
-  1 litre (4 tasses) de farine blanche + saupoudrage
-  375 ml de lait
-  250 ml de noix de Grenoble hachées
-  125 ml de sucre
-  1 oeuf
-  2 c. à thé de poudre à pâte
-  1 c. à thé de sel



Directions











-  Rouler les dattes dans un peu de farine;
-  dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients;
-  verser la pâte dans un moule à pain bien graissé alterner avec les dattes;
-  enfourner dans un four préchauffé à 180°C. (350°F.)
-  et faire cuire 35-45 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.
-  Vérifier la cuisson en insérant une broche ou une lame de couteau au centre du gâteau. Si elle est propre à la sortie, le gâteau est cuit, sinon continuer la cuisson quelques minutes et vérifier à nouveau.

Jos Louis








Ingredients




Le Gâteau

-  2 tasses de farine
-  2 c. thé de poudre à pâte
-  ½ c. thé de soda à pâte
-  1 c. thé de sel
-  ½ tasse de cacao
-  ½ tasse de graisse Crisco
-  1 tasse de sucre
-  2 œufs
-  ½ c. thé de vanille
-  1 tasse de lait sûr (le soda fait surtir le lait)

La Crème marianne









-  ¼ lb de graisse Crisco (1/2 tasse)
-  ½ lb de sucre en poudre (1 tasse)
-  1/8 tasse de lait chaud
-  1 ½ c. thé de vanille
-  pincée de sel

La Glace

-  1 paquet de chocolat semi-sucré
-  1 noisette de beurre
-  ¼ lb de paraffine













Directions

-  Tamiser les ingrédients secs du gâteau; Défaire le crisco et le sucre en crème;
-  Ajouter les œufs battus et l'essence;
-  Battez bien et ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait;
-  Disposer sur une tôle à biscuits beurrée par petites cuillère;
-  Cuire à 350° F 12 à 15 minutes;
-  Pendant ce temps préparer la crème marianne en mélangeant ensemble les ingrédients;
-  Couper en deux les gâteaux refroidis et étendre une couche de crème entre les deux morceaux du gâteau;
-  Faire fondre le chocolat avec le beurre et la paraffine; Tremper les gâteaux dans le chocolat fondu; Laisser refroidir sur du papier ciré.

Petits gâteaux au chocolat







Ingredients

-  2 tasses de farine
-  1 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
-  $\frac{3}{4}$ tasse de cacao
-  1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait
-  $\frac{3}{4}$ tasse de graisse
-  3 œufs
-  1 $\frac{1}{4}$ c. thé de bicarbonate de soude
-  1 c. thé sel
-  1 c. thé vanille
-  $\frac{1}{2}$ c. thé de poudre-à-pâte







Directions

-  *Mélanger ensemble la graisse, le sucre, les œufs;*
-  *Ajouter les ingrédients secs et le lait en alternance;*
-  *Mettre dans des moules et cuire à 350° F environ 20 à 25 minutes*
-  *Refroidir et glacer d'une glace au café*

Glace à la cassonade







Ingredients

-  2 c. table de beurre
-  1/3 tasse de cassonade
-  2 c. table de lait
-  1 tasse de sucre en poudre










Directions

-  *Mélanger le beurre, la cassonade et le lait dans une petite casserole;*
-  *Cuire à feu doux jusqu'à une texture lisse en remuant constamment;*
-  *Ajouter le sucre à glacer et battre jusqu'à consistance voulue;*
-  *Étaler rapidement sur le gâteau.*

Glace au café






Ingredients

-  *1/3 tasse de beurre*
-  *1 œuf*
-  *2 tasses de sucre à glacer*
-  *1 c. thé de vanille*
-  *1 c. thé de café soluble*
-  *1 c. thé d'eau tiède*
-  *1 tasse de sucre à glacer*







Directions

-  *Dissoudre le café dans l'eau et laisser refroidir;*
-  *Mélanger le beurre, l'œuf et les 2 tasses de sucre à glacer et la vanille;*
-  *Ajouter le café et l'autre tasse de sucre à glacer*

Glace au fromage à la crème





Ingredients

-  6 oz de fromage à la crème Philadelphia
-  4 c. table de beurre
-  2 ½ tasses de sucre à glacer
-  1 c. thé de vanille








Directions

-  Mélanger ensemble tous les ingrédients
-  Étendre sur un gâteau aux carottes refroidi

Meringue italienne









Ingredients

-  1 tasse de sucre
-  1/3 tasse d'eau
-  1 c.thé de vinaigre
-  2 blanc d'œufs
-  ½ c. thé vanille














Directions

-  *Mélanger sur feu doux dans une casserole le sucre, l'eau et le vinaigre;*
-  *Brasser jusqu'à dissolution du sucre;*
-  *Cuire le mélange jusqu'à 238°F;*
-  *Mousser les blancs en neige ferme;*
-  *Incorporer le sirop en filet en moussant continuellement jusqu'à ce que le mélange forme des pics;*
-  *Aromatiser et étendre sur un gâteau refroidi.*

Muffins à l'ananas et aux carottes








Ingredients

-  1 ½ tasse de farine
-  1 c. thé de poudre à pâte
-  1 c. thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. thé de sel
-  2 œufs
-  2/3 tasse d'huile
-  1 tasse de sucre
-  ½ tasse d'ananas broyés avec le jus
-  1 tasse de carottes râpées
-  ½ c. thé vanille
-  ¼ tasse de noix et raisins (Facultatif)



Directions

-  Tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel
-  Dans un bol, battre les œufs et ajouter l'huile et le sucre
-  Incorporer ce mélange à la préparation de farine, très peu à la fois
-  Ajouter délicatement les carottes et l'ananas (et les noix et raisins) puis la vanille.
Verser dans des petits moules à muffins graissés
-  Cuire au four à 350° F pendant 15 à 20 minutes












Muffins aux pommes et canneberges

Préparation : 15 minutes







Cuisson : 25 minutes

Portions : 12



-  1 ½ tasse de farine
-  ¾ tasse de sucre
-  ½ tasse de margarine fondue
-  1 c. table de jus de citron
-  1 c. thé de poudre à pâte
-  1 c. thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. thé de sel
-  1 oeuf
-  4 pommes râpées (environ 2 tasses)
-  ½ c. thé vanille
-  ¾ tasse de canneberges



-  Peler les pommes et les râper. Ajouter le jus de citron pour que les pommes évitent de brunir. Réserver;
-  Mélanger tous les ingrédients secs ensemble et réserver;
-  Battre l'œuf, incorporer la margarine fondue. Mélanger avec le mélange pommes-canneberges;
-  Incorporer au mélange humide, le mélange d'ingrédients secs et mélanger doucement;
-  Graisser le moule à muffins et y déposer le mélange;
-  Cuire à 350° F de 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre;

Muffin aux framboises et aux bleuets










Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 12













Ingredients

-  2 tasses (230 g) de farine tout usage
-  1 c.à soupe (10 g) de poudre à pâte
-  1 pincée (2 g) de sel
-  1 oeuf
-  3/4 tasse (170 g) de sucre
-  3 c.à soupe (45 ml) d'huile végétale
-  1 tasse (250 ml) de lait
-  1 c.à soupe (10 g) de zeste de citron râpé
-  2 tasses (300 g) de framboises et de bleuets mélangés, frais OU surgelés, décongelés et égouttés



Directions

-  Préchauffer le four à 400°F (200°).
-  Beurrer ou vaporiser d'enduit végétal 12 moules à muffins de grosseur moyenne.
-  Dans un bol, tamiser les ingrédients secs.
-  Dans un autre bol, battre l'oeuf, le sucre, l'huile végétale, le lait et le zeste de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
-  Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
-  Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
-  Ajouter les fruits et mélanger délicatement sans trop brasser.
-  Verser dans les moules.
-  Cuire au four pendant 20 minutes à 400°F (200°C) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte sec.
-  Laisser tiédir, démouler et refroidir sur une grille.

Muffin aux pommes

Préchauffer le four à 400 degrés

Préparation : 15 minutes










Cuisson : 20 minutes

Coût : économique




Difficulté : facile



Ingédients






-  375 ml de farine tout usage
-  1 3/4 c. à thé de poudre à pâte
-  1/2 c. à thé de sel
-  3/4 c. à thé de noix muscade râpée
-  125 ml de sucre
-  80 ml de beurre fondu
-  1 ouf légèrement battu
-  125 ml de lait
-  250 ml de sauce aux pommes non sucrée

La Garniture

-  60 ml de beurre fondu
-  80 ml de sucre
-  1 c. à thé de cannelle



Directions











-  Dans un bol, mélanger les ingrédients secs: farine, poudre à pâte, sel et noix muscade.
-  Dans un autre bol, mélanger le beurre avec le sucre; ajouter l'ouf, le lait et la sauce aux pommes.
-  Incorporer la préparation (2) à la préparation (1), doucement, avec un minimum de gestes - moins la pâte est travaillée, plus la texture est légère.
-  Verser dans 12 moules à muffin et cuire au four pendant 20 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés.
-  Laisser refroidir sur une grille. Tremper les capuchons de muffin dans le beurre fondu, puis dans le mélange sucre-cannelle.

Muffins au gruau et aux bleuets









Temps de cuisson : 15 à 22 minutes

Donne 12 muffins











-  1 tasse de gruau
-  1 tasse de babeurre (ou lait sûr)
-  1 tasse de farine
-  1 c. thé de p.a.p.
-  ½ c. thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. thé de sel
-  ¾ tasse de cassonade légèrement tassée
-  1 œuf battu
-  ¼ tasse de beurre fondu
-  1 tasse de










-  Mélér le gruau et le babeurre dans un petit bol. Laisser reposer;
-  Mélér la farine, la poudre à pâte., le bicarbonate, le sel et la cassonade;
-  Bien brasser pour mélanger les ingrédients. Ajouter l'œuf et le beurre fondu au mélange de gruau;
-  Ajouter en une fois le mélange de gruau aux ingrédients secs;
-  Remuer juste assez pour humidifier les ingrédients;
-  Incorporer les bleuets délicatement;
-  Remplir aux ¾ des moules à muffins bien graissés;
-  Cuire au four à 400° F de 15 à 22 minutes;

Muffins aux raisins



-  2 tasses de farine
-  1/3 tasse de sucre
-  1 tasse de raisins secs
-  3 c. thé de poudre à pâte
-  ½ c. thé de sel
-  1 tasse de lait
-  1/3 tasse d'huile
-  1 oeuf










-  Tamiser les ingrédients secs ensemble sauf les raisins;
-  Battre l'œuf avec le lait et l'huile;
-  Verser sur les ingrédients secs;
-  Mélanger juste assez pour humidifier ces derniers; (La préparation sera granuleuse)
-  Ajouter les raisins secs
-  Déposer à la cuillère dans des moules à muffins remplis au 2/3;
-  Cuire au four à 375° F pendant 18 minutes

Muffins (recette de base)








Ingredients

-  2 tasses de farine
-  ¼ tasse de sucre
-  3 c. thé de poudre à pâte
-  ½ c. thé de sel
-  1 tasse de lait
-  1/3 tasse d'huile
-  1 œuf



Directions










-  Tamiser les ingrédients secs ensemble;
-  Battre l'œuf avec le lait et l'huile;
-  Verser sur les ingrédients secs;
-  Mélanger juste assez pour humidifier ces derniers; (La préparation sera granuleuse)
-  Cuire au four à 375° F pendant 18 minutes

Muffins surprise

Donne 1 douzaine











Ingredients

-  1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
-  $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
-  1 c. table de poudre à pâte
-  $\frac{1}{2}$ c. thé de sel
-  1 c. thé de zeste de citron râpé
-  2 œufs
-  $\frac{2}{3}$ tasse de lait
-  $\frac{1}{3}$ tasse de beurre fondu
-  $\frac{2}{3}$ tasse de confiture













Directions

-  Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, le zeste dans un bol. Bien mélanger;
-  Battre les œufs, le lait et le beurre;
-  Ajouter en une seule fois au mélange de farine et remuer juste assez pour humidifier;
-  Verser la moitié de la pâte dans des moules à muffins graissés;
-  Faire une dépression au centre de chaque muffin et remplir de confiture;
-  Couvrir du reste de la pâte;
-  Cuire à 400° F 15 à 20 minutes;
-  Servir chauds




Pain marbré vanille et chocolat



Ingredients












-  1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
-  2 c. thé de poudre à pâte
-  $\frac{1}{2}$ c. thé de sel
-  9 $\frac{1}{2}$ c. table de beurre à la température de la pièce
-  1 tasse de sucre
-  3 œufs à la température de la pièce
-  1 c. thé de vanille
-  $\frac{2}{3}$ tasse de babeurre à la température de la pièce
-  5 c. table de poudre de cacao
-  $\frac{1}{4}$ tasse plus 2 c. table d'eau bouillante

La Glace

-  $\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre
-  1 c. table plus 1 c. thé de lait
-  1 $\frac{1}{2}$ c. table de beurre









Directions

-  Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel. Mettre de côté; Beurré un moule à pain et mettre de côté;
-  Dans un bol battre au malaxeur électrique 8 c. table de beurre et le sucre;
-  Ajouter les œufs un à la fois; Ajouter la vanille
-  Ajouter le mélange d'ingrédients secs en alternant avec le babeurre en commençant et en terminant par la farine;
-  Mettre de côté $\frac{1}{3}$ de la préparation dans un autre bol;
-  Dans un petit bol combiner la poudre de cacao et $\frac{1}{4}$ tasse plus 2 c. table d'eau bouillante; Mélanger jusqu'à homogénéité;
-  Ajouter le mélange de chocolat dans le $\frac{1}{3}$ de la préparation mise de côté et bien mélanger;
-  Remplir le moule de la préparation à la vanille en alternant avec la préparation au chocolat de manière à créer un genre d'échiquier;
-  Passer un couteau en zigzag dans le mélange;
-  Cuire au four 400° F à 50 minutes; Laisser refroidir sur une grille 5 minutes et démouler; Pendant ce temps, préparer la glace en combinant les ingrédients;
-  Verser sur le gâteau refroidi

Pouding au riz (Madeleine Rouleau)








Ingédients

-  *1 tasse de riz*
-  *Lait*
-  *2 jaunes d'œuf*
-  *2 blancs d'œuf*
-  *½ tasse de sucre*
-  *½ c. thé de vanille*



Diréctions

-  *Faire cuire le riz selon le mode d'emploi du fabricant;*
-  *Au riz cuit ajouter du lait jusqu'à égalité;*
-  *Mélér 2 jaunes d'œuf au sucre et à la vanille;*
-  *Verser dans la préparation*
-  *Battre les blancs en neige et incorporer au pouding*

Pouding aux bleuets ou aux framboises











Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 12












Ingredients

-  4 tasses (600 g) de bleuets ou de framboises
-  1/2 tasse (112 g) de sucre blanc granulé
-  2 c.à table (30 g) de graisse (beurre, margarine ou huile)
-  3/4 tasse (170 g) de sucre blanc granulé
-  1 oeuf
-  1 tasse (115 g) de farine
-  1/2 c.à thé (2 g) de sel
-  1 1/2 c.à thé (7 g) de poudre à pâte
-  1/3 tasse (85 ml) de lait
-  1 c.à thé (5 ml) d'extrait de vanille



Directions






-  Préchauffer le four à 350°F (180°C).
-  Laver les petits fruits puis les placer dans un plat en pyrex allant au four.
-  Saupoudrer 1/2 tasse de sucre.
-  Dans un bol, battre ensemble la graisse et 3/4 tasse de sucre. Ajouter l'oeuf et bien mélanger.
-  Dans un autre petit bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte.
-  Dans un autre petit bol, mélanger le lait et l'extrait de vanille.
-  Au mélange graisse et oeuf, incorporer le mélange de farine puis le mélange de lait en les alternant.
-  Verser cette pâte sur les petits fruits.
-  Cuire au four à 350°F (180°C) pendant 45 minutes. Refroidir un peu avant de servir.

Pouding chômeur (Hélène Rouleau Veilleux)





Je sais cette recette est un classique, mais j'aime beaucoup celle-ci car elle est simple à réaliser et qu'elle me provient de la fille de Pauline.



Ingredients




-  ½ tasse de shortening en crème
-  1 tasse de cassonade
-  2 tasses de farine
-  1 tasse de lait
-  4 c. thé de poudre à pâte

Le Sirop

-  2 tasses de cassonade
-  2 tasses d'eau bouillante
-  2 c. table de beurre
-  1 c. thé de vanille






Directions

-  Verser le sirop dans un plat rectangulaire de 13 pouces;
-  Déposer la pâte à gâteau par cuillérées;
-  Faire cuire à 350° F environ 40 minutes

Confiture de lait





Ingredients

-  1 tasse de lait
-  $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
-  1 gousse de vanille fraîche ou quelques gouttes d'essence de vanille



Directions

-  Dans une casserole à fond épais, amener à ébullition le lait, le sucre et la vanille;
-  Laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement;

Sauce au caramel écossais



- 👩 ¼ tasse de sucre
- 👩 6 c. table de scotch whisky
- 👩 ¼ tasse de crème 35%
- 👩 4 c. table de beurre
- 👩 1 tasse de pacanes coupées en deux et grillées
- 👩 pincée de sel










- 👩 Dans une casserole à fond épais, faire chauffer à feu doux le sucre, le scotch jusqu'à ce que les cristaux soient dissous;
- 👩 Augmenter la chaleur et amener à ébullition;
- 👩 Laisser bouillir jusqu'à l'obtention d'un sirop ambré (à cette étape, il est impératif de ne pas remuer, sans quoi le mélange cristallisera);
- 👩 Retirer du feu, ajouter la crème d'un trait et remuer au fouet;
- 👩 Remettre sur le feu, incorporer le beurre, le sel et les pacanes puis remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse;
- 👩 Laisser refroidir à la température de la pièce

Sauce au citron







Ingredients

-  6 c. table de sucre
-  2 c. table de farine
-  1 c. thé de zeste de citron
-  1 pincée de sel
-  1 tasse d'eau bouillante
-  2 c. table de margarine
-  2 c. table de jus de citron



Directions

-  Dans une casserole mélanger le sucre, la farine, le zeste et le sel;
-  Ajouter l'eau bouillante en remuant;
-  Cuire à feu moyen en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et transparente;
-  Retirer du feu. Incorporer le beurre et le jus de citron;








Servir chaud sur un pouding à la vapeur, aux fruits ou un dessert aux pommes.




Sauce aux fraises

La confiture de fraises réinventée. Elle se sert en confitures, en sauce sur les gâteaux ou sur la crème glacée. Bref, n'importe quand, c'est une recette du chef Paul Martin



-  4 tasses de fraises, lavées et équeutées
-  2 c. soupe de Tia Maria (facultatif)
-  ½ tasse de sucre
-  1 c. soupe de fécule de maïs
-  2 c. soupe d'eau froide



-  Mettre les fraises, le Tia Maria et le sucre dans une casserole. Couvrir et faire cuire 8 à 10 minutes à feu moyen;
-  Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide. Incorporer les fraises. Continuer la cuisson 2 minutes;
-  Retirer la casserole du feu et mettre de côté pour refroidir.











Utiliser cette sauce pour napper des gâteaux ou pour d'autres recettes de dessert









Pâte à tarte toujours réussie

Donne : 5 fonds de tarte de 9 pouces



-  *5 ½ tasses de farine*
-  *1 c. table de sucre*
-  *1 c. thé de sucre*
-  *½ c. thé de poudre à pâte*
-  *1 lb de graisse*
-  *¾ tasse d'eau froide*
-  *1 œuf*
-  *1 c. table de vinaigre*










-  *Mêler la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte;*
-  *Bien brasser pour mélanger;*
-  *Incorporer d'abord la moitié de la graisse coupée en morceaux à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie jusqu'à ce que le mélange ressemble à une farine grossière;*
-  *Mêler l'eau, l'œuf et le vinaigre dans un petit bol;*
-  *Battre le tout pour bien mélanger;*
-  *Ajouter les ingrédients liquides en une fois au mélange de farine et brasser à la fourchette jusqu'à ce que la pâte forme une boule;*
-  *Envelopper et rafraîchir légèrement la pâte pour l'abaisser facilement;*
-  *La pâte bien enveloppée se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur. L'utiliser au fur et à mesure des besoins.*







St-Honoré (Mme Lapointe)

Un dessert long à préparer, mais qui fait toujours sensation.



-  *Pâte brisée*
-  *1 recette de choux à la crème*
-  *3 recettes de crème pâtissière*
-  *poires en tranches fines*
-  *ananas en morceaux*
-  *fraises en tranches*
-  *cerises*






-  *Abaisser la pâte brisée pour recouvrir une assiette à pizza;*
-  *Piquer à la fourchette pour empêcher des bulles d'air*
-  *Faire cuire à 325° F jusqu'à dorée;*
-  *Placer des choux farcis à la crème sur le contour extérieur de la pâte;*
-  *Remplir le centre de la tarte de crème pâtissière;*
-  *Disposer en cercles sur la crème pâtissière les fruits tranchés*








Tarte au caramel des anges













Le Fond de tarte à la meringue

-  5 blancs d'œufs
-  1 tasse de sucre
-  1 c. thé de vinaigre

Le Caramel des anges

-  1 ¼ tasse de cassonade
-  2 c. table de farine
-  1 tasse de lait
-  5 jaunes d'œuf
-  un morceau de beurre
-  1 c. thé de vanille
-  1 berlingot de crème fouettée (environ 1 tasse)








-  Battre les blancs d'œufs en neige secs et ferme;
-  Ajouter graduellement le sucre et le vinaigre;
-  Mettre dans une assiette à tarte beurrée;
-  Cuire au four à 275° F pendant 1 ½ heure;
-  Pour que la tarte soit plus dorée et plus croustillante, baisser la chaleur du four et continuer la cuisson jusqu'à ce que la tarte soit d'un beau doré (on peut aller jusqu'à 2 heures de plus);
-  Retirer du four et laisser refroidir
-  Mélanger la cassonade, la farine, le lait et les jaunes d'œufs et faire cuire;
-  Quand le mélange est épaissi, ajouter un morceau de beurre et la vanille;
-  Laisser refroidir et mélanger avec la crème fouettée
-  Remplir le fond de tarte refroidi de ce mélange





Tarte aux fraises Marie-Antoinette

Qui n'a pas goûté à cette tarte qui fût le grand succès des restaurants Marie-Antoinette? Même si la chaîne de restaurants n'existe plus, ce dessert lui survit.



-  1 petit paquet de Jell-O aux fraises
-  2 tasses d'eau bouillante
-  $\frac{3}{4}$ tasse à 1 tasse de sucre
-  2 c. table de féculé de maïs (corn starch)
-  1 fond de tarte






-  Mettre tous les ingrédients dans une casserole et amener à ébullition;
-  Refroidir et laisser prendre la préparation comme un Jell-O mou;
-  Verser une croûte de tarte cuite remplie de fraises fraîches;
-  Placer au réfrigérateur






Tarte aux poires fraîches








Le Fond de tarte

-  1 ¼ tasse de chapelure de biscuits
-  ¼ tasse de sucre
-  ½ tasse de beurre

La Garniture










-  ¾ tasse de sucre
-  8 c. table de farine
-  2 tasses de crème 35%
-  1 c. table de vanille
-  4 poires fraîches















-  Préparer le fond de tarte en mélangeant la chapelure de biscuits, le sucre et le beurre fondu;
-  Presser au fond d'un moule rond à charnières. Disposer les poires sur la croûte;
-  Avec un jouet, mélanger le sucre, la farine, la crème et la vanille;
-  Verser ensuite sur les poires
-  Mettre au four à 375° F et cuire pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée

Tarte aux pommes à l'ancienne












-  Fond de tarte de 9 pouces avec dessus
-  8 tasses de pommes pelées, tranchées
-  ¾ tasse de sucre
-  2 c. table de farine
-  1 c. thé de cannelle
-  ¼ c. thé de muscade
-  2 c. table de beurre
-  1 œuf battu
-  1 c. table de lait ou d'eau








-  Abaisser la moitié de la pâte et en garnir un moule à tarte de 9 pouces;
-  Mettre la moitié des tranches de pommes sur la pâte;
-  Mélanger le sucre, la farine, la cannelle et la muscade;
-  Saupoudrer la moitié du mélange au sucre sur les pommes;
-  Ajouter le reste des pommes en faisant un tas au centre;
-  Saupoudrer le reste du sucre sur le dessus;
-  Parsemer de noix de beurre;
-  Abaisser la pâte pour le dessus et la placer sur les pommes;
-  Sceller et façonner les bords;
-  Faire des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper;
-  Badigeonner le dessus avec le mélange d'œuf et de lait;
-  Cuire au four 425°F pendant 15 minutes, puis à 350°F pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Tarte aux pommes amandine



-  2 tasses de pommes pelées, en cubes
-  ¼ tasse d'amandes en poudre
-  ¼ tasse de sucre
-  ¼ c. thé d'essence de vanille
-  2 c. thé de jus de citron
-  2 c. table de raisins secs
-  3 c. table de beurre doux
-  ¼ c. à table de cannelle moulue
-  pâte à tarte pour 1 abaisse















-  Préchauffer le four à 350° F;
-  Dans un bol, mélanger les pommes, les amandes, le sucre, l'essence de vanille, le jus de citron, les raisins secs, le beurre et la cannelle;
-  Étalez dans l'abaisse;
-  Faire cuire au four environ 30 minutes; retirer; laisser tiédir;
-  Napper de confiture de lait et garnir l'assiette de 3 demie-tranches de pommes très minces et d'une cerise au marasquin

Tarte aux pommes et au caramel















Ingredients

-  500 ml [2 tasses] de farine
-  10 ml [2 c. à thé] de poudre à pâte
-  5 ml [1 c. à thé] de sel
-  150 ml [2/3 tasse] de graisse végétale
-  75 ml [1/3 tasse] d'eau froide
-  45 ml [3 c. à soupe] de beurre
-  60 ml [1/4 tasse] de farine
-  1 ml [1/4 c. à thé] de sel
-  250 ml [1 tasse] de cassonade
-  1,5 l [6 tasses] de pommes pelées et coupées en cubes
-  5 ml [1 c. à thé] de vanille
-  60 ml [1/4 tasse] de gelée d'abricot fondue








Directions





-  Préchauffer le four à 200 °C [400 °F].
-  Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
-  À l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à consistance granuleuse.
-  Tout en mélangeant, verser, en un mince filet, suffisamment d'eau froide pour que la pâte forme une boule. Partager la pâte en deux boules.
-  Abaisser une boule de pâte sur une surface farinée et en foncer un plat à tarte de 23 cm [9 po] de diamètre. Réserver l'autre boule de pâte pour un usage ultérieur.
-  Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et le sel, puis faire bouillir 1 minute, en brassant. Retirer du feu.
-  Tout en battant, ajouter l'eau et la cassonade.
-  Tout en remuant, poursuivre la cuisson à feu moyen, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et épaisse. Ajouter les pommes.
-  Cuire à feu doux 10 minutes, en remuant constamment. Retirer du feu.
-  Ajouter la vanille et laisser tiédir.
-  Verser la garniture aux pommes dans l'abaisse. Festonner les rebords de la pâte. Cuire 30 minutes et laisser refroidir.
-  Badigeonner le dessus de la tarte de gelée d'abricot fondue.

Tarte aux raisins



-  1 tasse d'eau
-  ½ tasse de cassonade
-  ½ tasse de raisins
-  2 c. thé de féculé de maïs (corn starch)
-  2 abaisses de tarte de 9 pouces








-  Mélanger les 3 premiers ingrédients dans une casserole et amener à ébullition;
-  Retirer du feu et ajouter la féculé de maïs;
-  Déposer cette préparation dans une abaisse de tarte et recouvrir de l'autre abaisse;
-  Cuire à 425° F 15 minutes puis à 375° F pendant environ 30 minutes




Tartelettes au citron








La Pâte biscuit

-  2 tasses de farine
-  2/3 tasse de sucre à glacer
-  1 tasse de beurre
-  2 jaunes d'œufs
-  2 c. thé vanille




La Garniture au citron

-  2 blancs d'œufs
-  une pincée de sel
-  4 c. table de sucre



-  Mélanger la farine et le sucre à glacer ensemble;
-  Couper le beurre en morceaux;
-  Battre les jaunes d'œuf et la vanille ensemble et ajouter au premier mélange;
-  Refroidir et abaisser à ¼ pouce d'épaisseur;
-  Cuire au four à 375° F 10 minutes;

La Garniture

-  Mousse les blancs avec le sel;
-  Ajouter le sucre graduellement;
-  Dorer à 350° F environ 10 minutes.

Les mets internationaux






Chicken pineapple

Les mets chinois ont toujours été source de grand plaisir culinaire pour notre famille. Alors que nous étions jeunes, il arrivait souvent que mon père travaillant de nuit, rentrait à la maison aux petites heures du matin et nous réveillait pour que nous puissions partager ces délices avec lui et il nous retournait au lit après coup. Il allait donc de soi que j'intègre ces recettes à mon recueil.









Ingredients

-  1 ½ lb de poulet cru
-  1 recette de pâte (voir recette de spare ribs sauce aigre-douce)
-  1 pot de sauce aux ananas













Directions





-  Couper le poulet en cubes de ¾ pouces;
-  Tremper les morceaux de poulet dans la pâte;
-  Frire dans 2 à 3 pouces d'huile chauffée à 375° F;
-  Égoutter;
-  Amener à ébullition la sauce aux ananas;
-  Ajouter les morceaux de poulet panés et brasser 1 minute

Chicken Soo Guy













-  2 poitrines de poulet (4 à 5 lbs)
-  2 c. table de sauce soya
-  1 c. thé de gingembre
-  ¼ c. thé de sel
-  1 c. thé de sel d'ail
-  3 c. table d'huile
-  1 tasse de persil (facultatif)
-  1 recette de pâte (voir recette de Spare Ribs sauce aigre-douce)
-  1 citron
-  1 pot de 8 oz de sauce aux cerises











-  Faire des tranches très minces et aussi longues que possible;
-  mariner le poulet dans la sauce soya, le gingembre, le sel et le sel d'ail 30 minutes;
-  Dans un poêlon très chaud faire frire le poulet que vous aurez préalablement trempé dans la pâte;
-  Servir dans une assiette garnie de persil haché, de tranches de citron et de sauce aux cerises chaude.

Chop Suez au porc














-  2 tasses de porc cru coupé en dés
-  4 c. table d'huile
-  ½ c. thé de sel et de poivre
-  4 c. table de sauce soya
-  2 tasses d'oignon tranché en hauteur
-  2 tasses de céleri coupé de biais
-  2 tasses de bouillon de poulet ou de bœuf
-  2 tasses de fèves germées
-  2 c. table de féculé de maïs
-  3 c. table d'eau froide











-  Chauffer l'huile dans un grand poélon;
-  Sauter le porc sur feu vif jusqu'à ce qu'il soit doré;
-  Ajouter la sauce, le sel et le poivre;
-  Ajouter l'oignon, le céleri et brasser;
-  Verser le bouillon et amener à ébullition;
-  Ajouter les fèves germées et cuire 2 minutes;
-  Ajouter la féculé de maïs délayé dans l'eau froide;
-  Cuire 2 à 3 minutes

Chow Mein au poulet



-  3 c. table d'huile
-  1 lb de poulet cru coupé en filets
-  1 gousse d'ail émincée
-  3 c. table de sauce soya
-  1 tasse d'oignon tranché en hauteur
-  1 tasse de céleri coupé de biais
-  1 ½ tasse bouillon de poulet ou de bœuf
-  2 tasses de fèves germées fraîches
-  2 c. table de féculé de maïs
-  3 c. table d'eau froide
-  Nouilles frites (facultatif)



-  Chauffer l'huile dans un poêlon;
-  Sauter le poulet pendant 4 minutes;
-  Ajouter l'ail et la sauce et brasser sans arrêt pendant 1 minutes;
-  Ajouter l'oignon, le céleri;
-  Cuire sur feu vif en brassant 2 autres minutes;
-  Ajouter le bouillon et les fèves germées, chauffer jusqu'à ébullition;
-  Ajouter la féculé de maïs délayée dans l'eau et cuire 3 minutes;
-  Ajouter les nouilles frites lors du service.

Egg Rolls



Ingredients

La Pâte

- 2 tasses de farine
- 1 œuf battu
- 1 c. th de sel
- ½ tasse + 1 c. table d'eau glacé

La Farce

- 4 tasses de chou cru râpé
- ½ tasse d'oignon coupé en dés
- ½ tasse de céleri coupé en dés
- ½ c. thé de sel
- 1 tasse de poulet cuit coupé en dés
- 1 c. table de sauce soya
- 1 c. table d'huile
- ½ c. thé de poivre



Directions

La Pâte

- Dans un bol, mélanger farine, œuf et sel. Ajouter l'eau glacée;
- Pétrir pendant quelques minutes pour obtenir une pâte homogène;
- Envelopper dans une feuille d'aluminium et réfrigérer 2 heures;
- Rouler la pâte aussi mince que possible;
- Découper en carrés de 4 pouces.

La Garniture

- Placer les légumes dans un bol, saupoudrer de sel, bien mélanger et laisser reposer 15 minutes;
- Presser les légumes dans une passoire afin de retirer le liquide;
- Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger;
- Placer environ 2 c. table du mélangeur dans le centre de chaque carré;
- Badigeonner les bords de la pâte avec un œuf battu;
- Plier en trois;
- Cuire immédiatement dans 2 pouces d'huile









On peut aussi remplacer la pâte par celle du marché

Riz chinois










Ingredients

-  riz instantané cuit
-  3 c. table d'huile
-  quelques échalotes
-  ½ lb de poulet en lanières
-  sel et poivre
-  sauce soya



Directions

-  Faire cuire le riz selon le tableau présenté plus bas
-  Verser dans un bol et refroidir environ 4 heures;
-  Chauffer l'huile dans un grand poêlon et faire sauter les échalotes, le poulet, le sel et le poivre;
-  Remuer sur feu vif pendant 3 minutes;
-  Ajouter le riz bien froid;
-  Remuer à la fourchette pendant 2 minutes;
-  Ajouter la sauce soya au goût







<i>Pour obtenir :</i>	<i>Eau</i>	<i>Sel</i>	<i>Riz</i>
2 tasses	½ tasse	½ c. thé	1 tasse
4 tasses	1 tasse	1 c. thé	2 tasses
6 tasses	1 ½ tasse	1 ½ c. thé	3 tasses












Le riz instantané cuit peut être conservé au réfrigérateur dans un plat couvert 3 à 4 jours

Soupe Won Ton






-  2 échalotes finement hachées
-  1 œuf battu
-  ½ lb de porc haché cru
-  1 c. thé de sauce soya
-  ½ c. thé de sel
-  ¼ c. thé de poivre









-  Préparer une recette de pâte à egg roll (ou prendre celle du marché); coupé en carrés de 3 pouces;
-  Battre un œuf, le mettre de côté;
-  Mélanger tous les ingrédients;
-  Placer ¼ c. thé de mélange dans chaque carré de pâte;
-  Badigeonner les bords de la pâte avec l'œuf battu;
-  Plier la pâte en triangles;
-  Faire cuire dans l'eau bouillante salée;
-  Égoutter et mettre les pâtes dans un bouillon de poulet;
-  Mettre quelques morceaux d'échalotes lors du service.

Spare Ribs à l'ail



-  3 lb de côtes de porc
-  ½ tasse d'huile
-  1 pot de sauce à l'ail (12 oz)



-  Chauffer l'huile à feu vif dans une grande casserole;
-  Sauter les petites côtes 2 à 3 minutes;
-  Couvrir, baisser le feu et cuire pendant 10 minutes en brassant;
-  Enlever et bien égoutter toute l'huile;
-  Verser la sauce sur les côtes;
-  Cuire à feu moyen en brassant jusqu'à épaississement;











Ne jamais ajouter d'eau pour éclaircir la sauce, ajouter d'autre sauce si nécessaire










Spare Ribs sauce aigre-douce



La Pâte :

-  2 œufs
-  ½ tasse de farine
-  1 c. thé de sel
-  1 c. thé de féculé de maïs
-  ½ c. thé de sucre
-  4 c. table d'eau froide
-  2 lbs de côtes de porc
-  1 pot de sauce aigre-douce



-  Battre les œufs à la fourchette;
-  Ajouter les autres ingrédients, mélanger à la fourchette sans battre;
-  Laisser reposer 10 minutes;
-  Faire bouillir les côtes 3 à 4 minutes, égoutter;
-  Tremper les côtes dans la pâte et déposer dans l'huile;
-  Égoutter;
-  Dans un grand poêlon, amener à ébullition la sauce aigre-douce;
-  Ajouter les côtes enrobées de pâte et frites;
-  Cuire environ 3 minutes

C

Céréales

Avoine, 181, 186, 196, 219
Bran Flakes, 152
Crispix, 149
Rice Krispies, 155
Riz, 224, 249
Special K, 155

Condiments

Épices, 49, 182

F

Fruits

Amandes, 183
Ananas, 215
Bananes, 170, 171
Bleuets, 171, 177, 187, 197, 217, 219, 225
Bleuets, Fraises, Framboises, 161
Canneberges, 216
Cerises, 150, 188
Citron, 229
Citrons, 240
Dattes, 168, 189
Dattes, Noix, 208
Fraises, 164, 167, 170, 206, 230, 234
Fraises, Pommes, Oranges, 174
Framboises, 217, 225
Macédoine, 207
Noix, 169
Orange, 203
Oranges, 54
Pacanes, 204
Pamplemousse, 25
Paires, 23, 160, 235
Pommes, 48, 164, 192, 202, 216, 218, 236, 237, 238
Raisins, 191, 220, 239

Fruits de mer

Crevettes, 11, 26
Grenouilles, 98
Homard, 100
Huîtres, 17
Moules, 101, 102, 103, 104

L

Légumes

Brocoli, 22, 113

Carottes, 54, 62, 198, 215
Céleri, 56
Champignons, 13, 15, 19, 57
Chou, 32
Concombre, 40
Courges, 63
Macédoine, 67, 117
Oignons, 14
Pommes de terre, 33, 34, 66, 68, 69
Tomates, 58

P

Pâtes

Fettuccini, 79
Macaroni, 78
Riz, 80, 81, 82
Spaghetti, 83
Won Ton, 250

Poissons

Saumon, 21, 105
Sole, 99

Produit locaux

Sirop d'érable, 173

Produits laitiers

Crème sûre, 43
Eagle Brand, 153, 156
Fromages, 16, 20, 23, 27, 99, 213
Lait, 154, 163
Mayonnaise, 42
Oeufs, 72, 73, 74, 162, 172

Produits locaux

Sirop d'érable, 28, 38, 69, 130, 175, 204

V

Viandes

Agneau, 108, 109, 110, 112
Boeuf, 12, 41, 59, 61, 95, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 123, 124, 138, 144
Boeuf, Porc, 121
jambon, 78
Jambon, 18, 24, 94, 134
Porc, 83, 86, 125, 126, 127, 129, 130, 131, 132, 133, 135, 136, 137, 139, 144, 246, 250, 251, 252
Veau, 143, 145

Volailles

Poulet, 38, 39, 60, 79, 127, 129, 140, 141, 142, 244, 245, 247, 248



Les Saveurs

de ma vie

Voilà c'est déjà tout!

Il est certain qu'il me reste encore beaucoup de bons petits plats à partager avec vous, mais pour une première c'est pas mal. J'espère aussi que ce recueil de recettes vous sera utile et qu'il vous rappellera les petits bonheurs de l'existence. Et puis, on ne sait jamais, peut-être que le futur apportera un jour

« Les saveurs de ma vie » - volume 2

Bisous xxxxx

Louise