



La Cuisine de MamieLou

*Recueil de recettes
mis en page par
Louise Pître
Maï 2016*

Volume 3

Table des matières

Avant-Propos	7
Tableau de conversion	9
Mesures liquides	9
Mesures de masse	10
Températures	10
Tableau de substitution	11
Pâtisserie	11
Chocolat	12
Produits laitiers	12
Légumes et fruits	13
Épices et aromates	13
Fines herbes	14
Les entrées et les hors-d'oeuvres	15
Boulettes au jambon et à l'ananas, sauce aigre-douce	17
Crevettes à la Thaï	18
Sauce à trempette aux deux moutardes	19
Sauce à trempette mayo relevée	20
Palmiers salés	21
Écume de tomates aux petits légumes en verrine	22
Trempette Pizza	23
Feuilletés aux tomates	24
Crevettes au miel et au sésame	25
Mini Pogos de saucisses italiennes	27
Escargots crémeux à l'ail gratiné	28
Raviolis frits, sauce marinara	29
Camembert fondu avec pommes et miel	30
Pelures de pommes de terre gratinées	31
Trempette chaude bacon fromage	32
Les breuvages	33
Recette de punch alcoolisé de Mamie Lou	35
Slush alcoolisé de Mamie Lou	36
Slush sans alcool de Mamie Lou	37
Les sauces et les marinades	39

Sauce pour dinde _____	41
Sauce à la moutarde _____	42
Trempepette au yogourt, moutarde et miel _____	43
Sauce au sirop d'érable pour jambon _____	44
Vinaigrette Balsamique - érable _____	45
Sauce rosée _____	46
Marinade miel et moutarde _____	47
Les légumes _____	49
Gratin Dauphinois _____	50
Mousse de légumes _____	51
La mijoteuse _____	52
Filets de porc à l'asiatique _____	54
Filets de porc à l'érable _____	55
Rôti de porc et patates jaunes _____	56
Filets de porc _____	57
Coq au vin _____	58
Rôti de porc et patates jaunes _____	59
Côtes levées style Bâton rouge _____	60
Rôti de palette de veau au thym _____	61
Rôti de palette de veau au thym _____	61
Les pains et les muffins _____	62
Gaufres nature _____	64
Muffins aux fruits confits _____	65
Petites baguettes de pain aux fruits confits _____	66
Scones aux canneberges _____	67
Muffins au son et aux bleuets _____	68
Muffins aux pommes, son et yogourt _____	69
Pain aux courgettes et aux dattes _____	70
Pain aux zucchini, canneberges et noix _____	71
Scones _____	72
Pain à l'orange et aux canneberges _____	73
Petits pains blancs _____	74
Crêpes aux bananes _____	75
Pancakes du dimanche _____	76
Pain aux pommes et aux canneberges, garniture streusel _____	77

Crêpes aux pommes, sauce crémeuse à l'érable _____	78
Les pâtes _____	79
Nouilles chinoises au porc _____	80
Spaghetti milanais _____	81
Les Soupes _____	82
Crème de chou vert _____	84
Crème de poulet _____	85
Soupe tomates et nouilles _____	86
Crème de carottes à l'orange _____	87
Le Barbecue _____	88
Rosbif sur le barbecue _____	90
Méchoui de porc _____	91
Les poissons et fruits de mer _____	92
Les viandes _____	94
Dindon aux herbes de Provence _____	96
Bœuf Wellington _____	97
Cigares au chou _____	99
Poulet rôti sauce au cognac _____	100
Sauce à spaghetti à la viande _____	101
Filets de porc en croûte de pâte feuilletée _____	102
Croquettes de poulet _____	103
Rôti de palette à l'oignon et moutarde _____	104
Quiche au jambon _____	105
Muffins au jambon et au cheddar _____	106
Boulettes de viande pour sauce à spaghetti _____	107
Mijoté de bœuf aux légumes _____	108
Rôti de veau _____	109
Escaloppe de veau parmigiana, linguines au beurre _____	110
Filets de porc glacés à l'érable _____	111
Les Friandises _____	112
Fudge au chocolat suisse _____	113
Sucre à la crème au fudge _____	114
Fudge aux cerises _____	115
Carré au Rice-Krispies _____	116
Tranches de biscuit au chocolat _____	117

Les Desserts	118
Beignes au sucre à l'ancienne	120
Bûche à la ganache au chocolat	121
Bûche érable, framboises et chocolat blanc	122
Carré aux dattes	124
Florentins aux fruits confits	125
Galettes à l'avoine et aux dattes	126
Gâteau à la mousse d'érable	127
Gâteau aux deux chocolats	128
Mousse au chocolat	129
Tarte aux bleuets	130
Biscuit croquant au praliné	131
Galettes au Zucchini, aux raisins et aux noix	132
Brownies au dulce de leche	133
Dulce de leche	134
Gâteau moelleux au citron	135
Carrés choco-noisettes	136
Carrés croustillant aux arachides	137
Gâteau New-Yorkais au fromage et fruits frais	138
Tartelettes au sucre	139
Tarte aux raisins secs	140
Gâteau Bundt choco-orange	141
Biscuits aux canneberges	142
Galettes aux bananes/pommes	143
Pâté au chocolat	144
Crème anglaise	145
Sauce au chocolat	146
Biscuits au beurre d'arachide	147
Whoopie Pies (Joe Louis)	148
Macarons rose bonbon	149
Tarte aux pommes et au caramel	150
Macarons roses aux fraises	151
Ganache au chocolat	153
Glaçage au chocolat	154
Glaçage au beurre vanillé presque maison	155

Glaçage au fromage à la crème	156
Glaçage 7 minutes	157
Carrés Nanaimo	158
Chaussons aux pommes	159
Boules de beignes	160
Jell-O de clémentines	161
Tarte au citron à la meringue	162
Biscuits à l'avoine et aux canneberges	163
Bouchées de brownies au chocolat	164
Gâteau mousse au chocolat	165
Baklava aux noix et au miel	167
Coffee cake à la crème sûre et aux noix	168



La Cuisine de MamieLou

Avant-Propos

Dans les deux premières publications intitulées «Les Saveurs de ma vie», je vous offrais les recettes qui ont marquées mon quotidien.

Cette nouvelle publication reflète mes expériences culinaires et vous propose les recettes qui ont fait l'unanimité auprès de mes amis et de ma famille. Bien qu'elles soient un peu plus élaborées, elles restent tout aussi facile à réaliser et elles sont toutes plus délicieuses les unes que les autres.

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

Il vous est donc maintenant possible de retrouver mes recettes et plus encore sur mon site Web suivant :

<http://louisepitrelp.wix.com/lessaveursdemavie>.

Bonne découverte culinaire

Tableau de conversion

Si vous êtes comme moi, vous utilisez encore les mesures à l'anglaise, ce qui me pose un problème lorsque je trouve une recette comportant des mesures internationales. Voici donc un tableau de conversion des mesures les plus couramment utilisées en cuisine, ce qui vous aidera à faire la conversion. Je vous suggère d'imprimer ces pages et de les conserver près de vous dans la cuisine.

Mesures liquides

Métriques	Traditionnelles	Impériales
25 ml	1/8 tasse	
30 ml	1 oz	
60 ml	1/4 tasse	
75 ml	1/3 tasse	
125 ml	1/2 tasse	
150 ml	2/3 tasse	
180 ml	3/4 tasse	
200 ml	4/5 tasse	
250 ml	1 tasse	8 oz
310 ml	1 1/4 tasse	10 oz
325 ml	1 1/3 tasse	
375 ml	1 1/2 tasse	12 oz
430 ml	1 3/4 tasse	14 oz
500 ml	2 tasses	16 oz
625 ml	2 1/2 tasses	20 oz
680 ml	2 3/4 tasses	
750 ml	3 tasses	
1L	4 tasses	

Mesures de masse

<i>Métriques</i>	<i>Impériales</i>	<i>Commentaires</i>
30 gr	1 oz	
50 gr	1 $\frac{3}{4}$ oz	
100 gr	3 $\frac{1}{2}$ oz	
115 gr	$\frac{1}{4}$ lb	4 oz
150 gr	$\frac{1}{3}$ lb	
200 gr	7 oz	
225 gr	$\frac{1}{2}$ lb	8 oz
300 gr	10 $\frac{1}{2}$ oz	
340 gr	$\frac{3}{4}$ lb	12 oz
454 gr	1 lb	16 oz
675 gr	1 $\frac{1}{2}$ lb	24 oz
1 kg	2 lbs	32 oz

Températures

<i>Celsius</i>	<i>Fahrenheit</i>	<i>Commentaires</i>
50°C	120°F	
100°C	200°F	
110°C	225°F	
120°C	250°F	
150°C	300°F	
180°C	350°F	
190°C	375°F	
200°C	400°F	
220°C	425°F	
230°C	450°F	
260°C	500°F	

Tableau de substitution

Il est toujours préférable d'utiliser les ingrédients demandés dans la recette afin de respecter le goût, la texture et l'apparence du produit final, mais pour bien des raisons, il peut être pratique d'utiliser les substitutions d'ingrédients. Il faut cependant garder à l'esprit qu'il s'agit de substitutions et qu'il faut les utiliser de manière occasionnelle. Il est aussi fortement recommandé de se limiter à une substitution par recette.

Quoiqu'il en soit, je vous propose ici quelques substitutions qui peuvent vous être d'une grande utilité à l'occasion.

<i>Pâtisserie</i>	
Ingrédient	Substitution
1 c. thé de poudre à pâte	¼ c. thé de bicarbonate de soude plus ½ c. thé de crème de tartre
½ c. thé de poudre à pâte	1 oeuf
1 tasse de farine préparée	1 tasse de farine tout usage plus 1 ½ c. thé de poudre à pâte et ½ c. thé de sel
¼ tasse de chapelure fine	¼ tasse de chapelure de craquelins ou une tranche de pain en dés ou 2/3 tasse de gruau à cuisson rapide
1 c. table de féculé de maïs	2 c. table de farine
1 tasse de sucre	¾ tasse de cassonade bien tassée plus 1/3 c. thé de bicarbonate de soude
1 œuf pour dorure	Mélanger un peu de sucre dans du lait
1 c. table de féculé de maïs	2 c. table de farine ou 1 1/3 c. table de tapioca à cuisson rapide
1 c. table de farine	1 ½ c. thé de féculé de maïs

Chocolat

Ingrédient	Substitution
1 carré de chocolat non sucré	3 c. table de cacao plus 1 c. table de margarine
1 carré de chocolat mi-sucré	1 carré de chocolat non-sucré plus 1 c. table de sucre
½ tasse de grains de chocolat mi-sucré	3 carrés de chocolat mi-sucré
¼ tasse de cacao	1 carré(1 once) de chocolat non-sucré et réduire la quantité de gras de la recette de ½ c. table

Produits laitiers

Ingrédient	Substitution
1 tasse de lait	½ tasse de lait évaporé plus ½ tasse d'eau
1 tasse de babeurre ou de lait sûr	1 c. table de vinaigre ou de jus de citron plus assez de lait pour obtenir 1 tasse, mélanger et laissez reposer 5 à 10 minutes
1 tasse de crème sûre	1 tasse de yogourt nature ou 1 tasse de lait évaporé plus 1 c. table de vinaigre
1 tasse de yogourt nature	1 tasse de lait sûr ou 1 tasse de babeurre
1 œuf	2 jaunes d'œuf (pour crèmes et poudings) ou 2 jaune d'œuf plus 1 c. table d'eau (pour biscuits et carrés
1 tasse de crème légère	7/8 de tasse de lait plus 3 c. table de beurre
1 tasse de crème fouettée	¾ tasse de lait plus 1/3 tasse de beurre
1 tasse de crème claire	2/3 tasse de lait plus 1/3 tasse de graisse

Légumes et fruits

Ingrédient	Substitution
1 tasse de tomates	1 1/3 tomates fraîches en morceaux mijotées 10 minutes
1 tasse de sauce tomate	1 tasse de tomates étuvées en conserve passées au mélangeur ou 1 tasse de purée de tomates assaisonnée ou 3/4 tasse de purée de tomates plus 1/4 tasse d'eau
1 tasse de jus de tomate	1 tasse de sauce tomates plus 1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de ketchup ou de sauce chili (pour la cuisson)	1/2 tasse de sauce tomates plus 2 c. table de sucre et 1 c. table de vinaigre
1 tasse de sauce chili	1 tasse de sauce tomates plus 1/4 tasse de cassonade et 1 c. table de vinaigre, 1/4 c. thé de canelle, une pincée de clou de girofle, une pincée de piment de la Jamaïque

Épices et aromates

Ingrédient	Substitution
Saveurs brûlantes	Moutarde sèche, Poivre de cayenne Cari, Piment rouge (entier ou en poudre) Poivre rouge, blanc, noir
Saveurs fortes	Sariette, Origan Feuille de laurier, Sauge, Estragon
Saveurs douces	Muscade, Macis
Saveurs mi-fortes	Bouquet (basilic, marjolaine persil, thym, céleri, estragon, origan) Bouquet à l'italienne)origan, sariette, romarin, sauge, basilic, marjolaine), Marjolaine, Basilic, Thym, Romarin
Saveurs piquantes	Cannelle, Gingembre, Quatre-épices Clou de girofle, Cari doux en poudre
Goût d'oignon	Ail, Oignon, Ciboulette, Échalote
Goût de réglisse	Anisette, Fenouil, Cardamone Carvi, Aneth
Goût sucré	Cerfeuil, Paprika. Persil, Menthe Curcuma, Estragon

Fines herbes

Ingrédient	Substitution
1 c. table de fines herbes fraîchement cueillies	1 c. thé des mêmes herbes séchées
1 c. table d'assaisonnement à l'italienne	1 c. thé de chacun : basilic, thym, origan
1 c. thé d'assaisonnement pour volaille	¼ c. thé de thym plus ¾ c. thé de sauge
1 c. thé d'épices pour tarte à la citrouille	½ c. thé de canelle plus ½ c. thé gingembre plus 1/8 c. thé de piment de la Jamaïque plus 1/8 c. thé muscade
½ c. thé piment de la Jamaïque	¼ c. thé de clou de girofle plus ¼ c. thé de canelle
1 gousse d'ail hachée fin	1/8 c. thé de poudre d'ail
1 c. thé de sel d'ail	1/8 c. thé de poudre d'ail plus 7/8 c. thé de sel
1 oignon moyen	2 c. table d'oignon haché ou 1 ½ c. thé de poudre d'oignon
1 citron moyen	2 à 3 c. table de jus de citron (en bouteille)
2. c. table de jus de citron	1 c. table de vinaigre
1 orange moyenne	¼ à 1/3 tasse de jus d'orange
Vin blanc	Quantité égale de jus de pomme ou de cidre
Vin rouge	Quantité égale le bouillon de bœuf
Vin (dans une sauce)	Ajouter un peu de sucre à 5 c. table de vinaigre
1 tasse de bouillon de poulet ou de bœuf	1 c. thé de bouillon instantané ou 1 cube de bœuf et une tasse d'eau
1 tasse de miel	1 ¼ tasse de sucre plus ¼ tasse d'eau
1 tasse de mayonnaise (pour les salades)	½ tasse de yogourt nature plus ½ tasse de mayonnaise ou 1 tasse de crème sûre
1 c. thé de moutarde sèche	1 c. table de moutarde préparée



Les entrées et les hors-d'oeuvres

Boulettes au jambon et à l'ananas, sauce aigre-douce

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Portions : 18 boulettes

Ingrédients

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

Préparation

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

Crevettes à la Thaï

Ingrédients

- 20 crevettes décongelées
- ½ c. thé d'ail
- Le zeste d'une lime
- ¼ tasse de sauce chili sucrée à la Thaï
- 1 c. table de coriandre frais (facultatif)
- 1 c. table d'arachides rôties hachées et non salées (facultatif)
-

Préparation

- Mélanger l'ail, le zeste de la lime et la sauce Chili sucrée à la Thaï
- Ajouter les crevettes et bien les enrober.
- Monter les crevettes sur une broche (5 par brochette) ou laisser individuel
- Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle à frire et chauffer à feu vif.
- Cuire les crevettes environ 3 à 4 minutes par côtés.
- Verser dans un plat de service, décorer de coriandre et d'arachides. Couper la lime en quartier et déposer dans le plat de service pour arroser les crevettes cuites.

Sauce à trempette aux deux moutardes

Ingrédients

- 1 c. table de moutarde régulière
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- 1 c. table de miel
- $\frac{3}{4}$ tasse de mayonnaise
- 1 c. table de persil haché
- Sel et poivre

Préparation

- Dans un bol, mélanger les deux moutardes. Incorporer le miel
- Ajouter le reste des ingrédients et fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Note : Cette sauce est délicieuse avec la fondue ou à servir en trempette.

Sauce à trempette mayo relevée

Ingrédients

- 2 c. table de sauce Chili
- 1 c. table de Whisky
- Piment fort au goût
- $\frac{3}{4}$ tasse de mayonnaise
- Sel et poivre

Préparation

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Note : Cette sauce est délicieuse avec la fondue ou à servir en trempette.

Palmiers salés

Préparation: 15 min

Cuisson: 12 min

Rendement: 48

Ingrédients

- 1 oeuf, légèrement battu
- 15 ml (1 c. à soupe) de lait
- 1/2 paquet de 411 g de pâte feuilletée, décongelé
- 15 ml (1 c. à soupe) de pesto classique
- 15 ml (1 c. à soupe) de pesto aux tomates séchées
- 30 ml (2 c. à soupe) de parmesan râpé

Préparation

- Dans un bol, mélanger l'oeuf battu et le lait. Réserver.
- Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin.
- Sur une surface de travail enfarinée, abaisser la pâte en un rectangle de 30 x 25 cm (12 x 10 po). Couper en 3 bandes de 10 cm (4 po) de large. Badigeonner une première bande de pesto classique, une deuxième de pesto aux tomates séchées et la troisième du mélange d'oeuf battu, puis la saupoudrer de parmesan.
- Rabattre vers l'intérieur les côtés de chaque bande de pâte, 1,5 cm (1/2 po) à la fois, à trois reprises. Badigeonner les côtés de chaque morceau de pâte de mélange d'oeuf battu, puis les replier en deux. Placer sur la plaque et congeler pendant 45 minutes.
- Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Couper chaque morceau de pâte en tranches de 1/2 cm (1/5 po) d'épaisseur; on obtiendra environ 12 palmiers par rectangle de pâte. Placer les palmiers sur la plaque. Cuire au four de 12 à 13 minutes, ou jusqu'à ce que les palmiers soient bien dorés. Si désiré, congeler les palmiers, les décongeler à la température de la pièce et les réchauffer au four avant de servir.

Écume de tomates aux petits légumes en verrine

Préparation: 20 min

Rendement: 4 personnes

Ingrédients

- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 courgette moyenne
- 1 échalotte
- 1 tige de basilic (pour la décoration)
- 1 ¼ tasse de crème à fouetter
- 1 à 2 c. table de sucre
- 2 c. table d'huile d'olive
- 1 c. table de coulis de tomates
- 1 c. table de vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- Quelques gouttes de Tabasco

Préparation

- Rincer les légumes et coupez-les en tout petits dés
- Pelez et hachez l'échalotte. Rincez et ciselez finement le basilic.
- Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, ajoutez le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez et réservez au frais. N'ayez pas peur de bien relever l'assaisonnement
- Fouettez la crème très froide en chantilly* (pour ce faire, ajoutez le sucre), ajoutez le coulis de tomates à la fin et une bonne pincée de sel ainsi que quelques gouttes de Tabasco, mélangez délicatement
- Répartissez les légumes dans 4 verrines, garnissez le chantilly à la tomates, décorez d'une feuille de basilic et servez.

** Lorsque la crème n'est pas sucrée c'est de la crème fouettée et sucrée elle devient Chantilly.*

Trempepette Pizza

Ingrédients

- 250 gramme de fromage à la crème ramolli
- 1 c. thé d'assaisonnement italien
- ½ tasse de sauce à pizza
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé
- 8 tranches de pepperonni
- ½ tasse de poivron vert, rouge ou jaune haché
- ¼ tasse d'olives noires en tranches

Préparation

- Étendre le fromage à la crème dans un plat rond de 8 à 9 pouces allant au micro-ondes.
- Saupoudrer d'assaisonnement italien
- Étendre la sauce à pizza et recouvrir du fromage râpé
- Garnir avec les tranches de pepperonni, le poivron et les olives
- Cuire à découvert au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et bouillonne.
- Servir avec des craquelins ou des nachos

Feuilletés aux tomates

Ingrédients

- 1 paquet de 23 oz (397 gr) de pâte feuilletée, décongelée
- 2 c. table de pâte de tomates
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 c. table d'huile d'olive
- ½ c. thé de sucre
- Une pincée de piment de Cayenne
- Fleur de sel

Préparation

- Préchauffer le four à 450⁰F. Abaisser la pâte en deux rectangles de 12 x 9 pouces
- Couper chaque rectangle en 3 bandes de 3 pouces de large. Déposer une bande de pâte sur le plan de travail. Badigeonner légèrement de garniture aux tomates (pâte de tomates, ail, huile, sucre et piment de Cayenne mélangés). Couvrir de la seconde bande de pâte, puis de garniture et de pâte à nouveau. Terminer avec la garniture. Mettre au congélateur 30 minutes.
- Couper le feuilleté refroidi en tranches de ½ pouce de large
- Sur deux plaques de cuisson tapissées de papier parchemin, déposer les feuillets sur le côté, en laissant 2.5 pouces d'espace entre chacun.
- Déposer sur une plaque au four et placer la seconde au réfrigérateur pendant la cuisson de la première (la pâte feuilletée doit être froide pour bien lever pendant la cuisson).
- Cuire au centre du four pendant environ 12 minutes.
- Saupoudrer légèrement de fleur de sel ou de sel à la sortie du four.

Note : Servir à l'apéro

Crevettes au miel et au sésame

Ingrédients

- 1 oignon rouge finement haché
- 3 c. table de beurre
- 1 gousse d'ail hachée finement
- ¼ tasse de miel
- Le jus d'une lime
- 1 ½ lb de crevettes crues, décortiquées avec ou sans la queue
- 1 c. table de graines de sésame
- 1 c. thé de ciboulette fraîche, ciselée

Préparation

- Dans une poêle, faire dorer l'oignon dans le beurre. Ajouter l'ail, le miel, le jus de lime. Laisser réduire jusqu'à ce que la préparation commence à caraméliser.
- Ajouter les crevettes et les graines de sésame. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson environ 3 minutes à feu vif. Ajouter la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement.

Note : Servir sur du riz si désiré comme repas complet.

Pailles au fromage

Ingrédients

- ½ tasse de fromage parmesan râpé
- 1 tasse de gruyère râpé
- 1 œuf battu avec 1 c. table d'eau
- 1 paquet de pâte feuilletée
- Thym
- Poivre et sel

Préparation

- Préchauffer le four à 375°F.
- Rouler chaque moitié du paquet de pâte en un rectangle de 10 x 12 pouces.
- Badigeonner chaque rectangle de l'œuf battu.
- Étendre le fromage sur chaque rectangle. Saupoudrer de thym, de sel et de poivre.
- Pour une meilleure adhérence, passer un rouleau à pâtisserie sur les rectangles.
- Découper des lanières sur le sens le plus court et tortiller chaque lamelle pour en faire des tresses.
- Déposer sur des plaques recouvertes de papier parchemin
- Cuire 5 minutes et tourner les pailles puis faire cuire un autre 5 minutes.

Mini Pogos de saucisses italiennes

Ingrédients

- 2 ¼ tasses de farine tout usage
- 1 c. table de sucre
- 1 c. thé poudre à pâte
- ¼ c. thé de sel
- ¾ tasse de lait
- 3 œufs
- 1 oignon vert haché
- 1 lb de saucisses italiennes douces, coupées en tronçons de 1 pouce
- Huile pour la friture

Préparation

- Chauffer l'huile dans la friteuse à 375⁰F. Tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant.
- Dans un bol, mélanger 2 tasses de farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
- Dans un autre bol, mélanger le lait, les œufs et l'oignon vert à l'aide d'un fouet. Incorporer le mélange d'ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Dans une assiette creuse, placer le reste de la farine. Fariner les saucisses et secouer pour enlever l'excédent. Tremper les saucisses dans la pâte pour bien les enrober et les déposer dans la friteuse au fur et à mesure. Frire les saucisses, une dizaine à la fois, dans l'huile environ 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. Égoutter sur la plaque. Poursuivre avec le reste des saucisses et de la pâte. Servir chaud avec une trempette au yogourt, moutarde et miel.

Note : Vous pouvez congeler les pogos et les faire chauffer au four dans un papier aluminium à 350⁰F pendant environ 30 à 45 minutes.

Escargots crémeux à l'ail gratiné

Une délicieuse recette de ma belle-sœur Francine Rouleau. C'est un «must» pour toutes les cuisinières en recherche de nouveautés

Ingrédients

- Une petite boîte d'escargots
- 1 tasse de crème à cuisson
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 c. table de beurre
- 1 échalotte hachées finement
- Sel et poivre au goût
- 2 tasses environ de fromage mozzarella

Préparation

- Faire fondre le beurre dans un petit chaudron
- Égoutter les escargots, les mettre dans le chaudron et les faire revenir environ 6 à 7 minutes.
- Ajouter l'échalotte, l'ail et la crème. Faire revenir en brassant constamment pendant 6 à 7 minutes.
- Dépser en séparant les escargots en quatité égale dans des petits plats allat au four. Ajouter le fromage sur le dessus et faire griller dans le four.
- Pour déguster cette entrée, accompagnez-la de petites tranches de pain frais que vous pouvez tremper dans la sauce.

Raviolis frits, sauce marinara

Ingrédients

- 1 petit oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 c. table d'huile d'olive
- 2 tasses de coulis de tomates ou de sauce tomate
- ¼ tasse de basilic frais, ciselé
-
- ½ tasse de farine tout usage
- 2 œufs légèrement battus
- 1 tasse de chapelure panko
- 1 tasse de chapelure de pain sec
- 48 raviolis au fromage frais du commerce
- sel

Préparation

- Dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le coulis de tomates, porter à ébullition et laisser mijoter environ 5 minutes. Ajouter le basilic et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- Préchauffer l'huile à 375°F, tapisser une plaque à biscuits de papier absorbant.
- Placer la farine dans un grand bol et les œufs dans un autre bol. Mélanger les chapelures dans un troisième bol.
- Fariner les raviolis et secouer pour en retirer l'excédent. Les tremper dans le mélange d'œufs et égoutter. Les plonger dans le mélange de chapelure pour bien les enrober.
- Frire douze raviolis à la fois dans l'huile environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter sur la plaque. Saler. Servir immédiatement avec la sauce marinara ou congeler.

Camembert fondu avec pommes et miel

Ingrédients

- 1 camembert de 10 à 14 oz pas trop mûr
- 1 pomme «Cortland»
- 1/3 tasse de miel
- 1 c. table fe feuilles de thym
- 1 c table de fleur de sel
- 1 c. thé de poivre du moulin
- 1 baguette


Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F
- Tailler la pomme en tranches julienne et déposer dans un bol
- Dans une petite casserole, amener le miel à ébullition avec les feuilles de thym, laisser bouillir 1 minute et verser sur les pommes. Réserver
- Dans un plat de service muni d'un rebord et pouvant aller au four, déposer le camembert et piquer le dessus trois fois avec un couteau
- Faites cuire 15 minutes
- Sortir du four, verser les pommes dessus, saler et poivrer, Déguster avec du pain baguette

Note : On peut remplacer la pomme par une poire.

Pelures de pommes de terre gratinées

Ingrédients

- 4 pommes de terre «Idaho» de bonne taille
- 1 ½ c. table d'huile végétale
- Sel de mer
- 4 c. table de salsa moyenne
- ¾ tasse de cheddar jaune doux, râpé
- 1/3 tasse de saucisse italienne cuite et coupée en très petits dés
- 4 c. table d'oignon vert, haché
- 1 tasse de crème sûre
- 3 c. table de ciboulette, ciselée
- 1 c. thé d'épices cajun ( facultatif)
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- À l'aide d'une fourchette, piquer les pommes de terre en plusieurs endroits. Cuire au four micro-ondes de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir
- Préchauffer le four à la position grill (Broil) avec la porte du four entrouverte. Placer la grille en conséquence
- Couper les pommes de terre en deux sur le sens de la longueur
- À l'aide d'une cuillère, les évider en laissant une couche d'environ 3/8 pouce de chair à l'intérieur.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner les pelures d'huile à l'extérieur comme à l'intérieur. Saler et mettre ½ c. table de salsa dans chaque coquille. Déposer sur une plaque de cuisson. Rôtir au four environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des pelures soit coloré.
- Dans un bol, bien mélanger les deux fromages. Répartir la saucisse au fond de chaque coquille. Ajouter l'oignon vert. Garnir généreusement de la préparation de fromage.
- Enfournier et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à gratiner. Laisser tiédir au moins 10 minutes.
- Servir avec une trempette de crème sûre réalisée en combinant la crème sûre, la ciboulette, les épices cajun le sel et le poivre.

Tremlette chaude bacon fromage

Ingrédients

- 4 tranches de bacon
- 1 oignon vert émincé
- ½ contenant de fromage à la crème de 250g, ramolli
- 2 c. table de sauce chili
- 2 c. table de bouillon de poulet
- 2/3 tasse de cheddar râpé
- 2/3 tasse de mozzarella râpé
- 2/3 tasse de Monterey Jack râpé

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F.
- Déposer les tranches de bacon dans une assiette et couvrir d'une feuille de papier absorbant. Cuire au micro-ondes de 2 à 3 minutes à puissance maximale, jusqu'à ce que le bacon soit doré et croustillant. Couper en dés
- Dans un plat allant au four, mélanger tous les ingrédients. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Cuire au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la préparation bouillonne.



Les breuvages

Recette de punch alcoolisé de Mamie Lou

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Slush alcoolisé de Mamie Lou

Ingrédients

- 1 bte de jus de limonade congelé
- 1 bte de jus d'orange congelé
- 6 tasses d'eau
- 16 oz de Vodka ou Rhum

Préparation

- Préparer le jus avec les saveurs congelées et l'eau. Ajouter la boisson. Faire congeler.
- Pour servir gratter le jus congelé avec une fourchette ou une cuillère et servir avec un Seven-Up (3/4 de slush pour 1/4 de Seven Up)

Slush sans alcool de Mamie Lou

Ingrédients

- 1 bte de jus de raisin congelé
- 1 bte de jus d'orange congelé
- 6 tasses d'eau

Préparation

- Préparer le jus avec les saveurs congelées et l'eau. Faire congeler.
- Pour servir gratter le jus congelé avec une fourchette ou une cuillère et servir avec du Seven Up (3/4 slush pour 1/4 de Seven Up)

• *Punch très Bon*

Ingrédients

- 10 onces de Rhum (296 ml)¶
- 10 onces de Beefeeter (296 ml)¶
- 19 onces de jus d'ananas non sucré (562 ml)¶
- 9 onces jus de pamplemousse (266 ml)¶
- 48 onces de jus d'oranges (473 ml)¶
- 26 onces de 7up froid (769 ml)¶
- Cerises (une vingtaine) ¶ Tranches de 4 oranges¶
- Grenadine (1/3 de bouteille)¶¶
- Dans un bol à margarine faire congeler 1 7up.¶ Ainsi votre punch ne goûte pas l' eau.

Préparation

- Dans le bol à punch, mettre le bloc de 7up congelé.¶
- Verser toutes les boissons alcoolisées, puis les jus, et finir par le 7up¶
- Décorer avec les cerises, les tranches d' orange, et la grenadine.¶
- Servir très froid.



Les sauces et les marinades

Sauce pour dinde

Ingrédients

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

Préparation

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

Sauce à la moutarde

Ingrédients

- 1 c. table de margarine
- 2 oignons verts moyens tranchés minces
- 2 c. table de farine
- 1 1/3 tasse de lait
- ¼ tasse de crème
- 2 c. table de moutarde de Dijon
- 2 c. table de vin blanc sec ou eau
- 2 c. thé de jus de citron

Préparation

- Mettre le beurre à fondre dans une casserole, faire attendrir l'oignon 3 minutes environ
- Ajouter la farine, un peu de sel et de poivre. Laissez cuire environ 1 minute
- Mouillez peu à peu avec le lait et la crème. Remuez.
- Quand la sauce a épaissi, prolongez la cuisson 2 minutes en remuant.
- Mélanger à part la moutarde, le vin et le jus de citron. Incorporer à la sauce.

Trempette au yogourt, moutarde et miel

Ingrédients

- 2/3 tasse de yogourt grec nature
- 1 c. table de miel
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- 1 c. table de ciboulette hachée
- Sel et poivre

Préparation

- Mélanger ensemble tous les ingrédients

Sauce au sirop d'érable pour jambon

Ingrédients

- 1c. table de beurre
- 1 échalote française haché finement
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 1/ 4 tasse de vin blanc
- ½ tasse de crème 15% ou 35%
- 1 tasse de bouillon de poulet
- Féculé de maïs pour épaissir

Préparation

- Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter le sirop d'érable de laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le vin blanc et laisser bouillir un autre 5 minutes. Ajouter le bouillon de boulet, laisser bouillir environ 3 minutes. Ajouter la crème et laisser mijoter quelques minutes. Pour épaissir, verser un peu de la sauce chaude sur environ 1 c. thé de féculé de maïs et verser dans la casserole. Bien mélanger. Reprendre ces 2 étapes jusqu'à la consistance désirée.

Vinaigrette Balsamique - érable

Ingrédients

- 1 c. table de moutarde de Dijon
- 1 c. table de vinaigre balsamique
- 1 c. table de jus de citron
- 1 c. table de sirop d'érable
- 6 c table d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée finement
- Sel et poivre

Préparation

- Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet, le vinaigre, le jus de citron et le sirop d'érable. Verser l'huile en mince filet tout en fouettant jusqu'à ce que la texture soit crémeuse. Ajouter l'ail. Saler et poivrer.

Notes

1. Cette vinaigrette accompagne bien les laitues vertes, douces ou amères et les mescluns.
2. Vous avez suffisamment de vinaigrette pour servir 8 à 10 portions de salade. Vous pouvez doubler la recette.
3. L'huile d'olive a tendance à figer lorsqu'on la met au réfrigérateur. Elle redevient liquide à la température pièce.

Sauce rosée

Ingrédients

- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. table d'huile d'olive
- 2 tasses de coulis de tomates
- 1 branche de basilic frais
- ½ tasse de crème 35%

Préparation

- Dans une casserole à feu moyen, attendrir l'ail dans l'huile 2 minutes. Ajouter le coulis de tomates et la branche de basilic.
- Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes, en remuant fréquemment.
- Ajouter la crème, saler, poivrer et mélanger. Réserver au chaud. Retirer la branche de basilic.

Marinade miel et moutarde

Quantité : Pour l'équivalent de 4 côtelettes de porc

Ingrédients

- 3 c. table de moutarde de Dijon
- 2 c. table de moutarde à l'ancienne
- 3 c. table d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- 1 c. table de thym haché
- 3 c. table de miel liquide
- 2 c. table d'ail haché
- Sel et poivre au goût

Préparation

- Dans un bol en verre ajouter progressivement tous les ingrédients et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Garder dans le bol en verre ou verser la marinade dans un sac de type Zyploc et déposer la viande.
- Faire mariner au frais.

Note : Cette marinade est parfaite pour le porc, le veau et la volaille.



Les légumes

Gratin Dauphinois

Ingrédients

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

Préparation

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

Mousse de légumes

Ingrédients

- 2 lbs de carottes, courgettes, autres légumes
- 4 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- ½ tasse de crème 15%
- Sel et poivre

Préparation

- Cuire séparément les légumes et les égoutter
- Les placer dans un four chaud quelques minutes pour en extraire l'eau..
- Passer les légumes au robot pour les mettre en purée. Ajouter les œufs et la crème. Assaisonner.
- Dans un plat allant au four, disposer des ramequins beurrés. Remplir les moules de la purée de légumes. (Procéder par étage si vous avez plusieurs variétés de légumes, l'effet n'en sera que plus grandiose.)
- Remplir le plat dans lequel vous avez déposé les ramequins d'eau chaude. Enfourner à 350⁰F et cuire 30 a 40 minutes.
- Au terme de la cuisson, sortir du four.
- Si vous consommez rapidement garder au chaud dans le bain-marie, sinon retirer et réservez au frais en prenant soin de les démouler pendant qu'ils sont encore chauds.



La mijoteuse

Filets de porc à l'asiatique

Catégorie : Mijoteuse

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 4 heures

Portions : 4

Ingrédients

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

Préparation

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

Filets de porc à l'érable

Catégorie : Mijoteuse

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 4 heures

Portions : 4

Ingrédients

- 1 enveloppe de soupe à l'oignon
- 1 tasse de sauce Chili
- $\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable
- 2 filets de porc

Préparation

- Mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce et verser dans la mijoteuse
- Saisir les filets de porc à feu vif dans un poêlon huilée et déposer dans la mijoteuse
- Cuire à basse température 4 heures

Rôti de porc et patates jaunes

Catégorie : Mijoteuse

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 à 10 heures

Portions : 6

Ingrédients

- 2 ½ lbs de rôti de porc
- 1 gousse d'ail en lamelles
- 4 c. thé de moutarde de Dijon
- 7 petites pommes de terre pelées
- Huile d'olive
- 1 oignon tranché grossièrement
- 2 à 3 tasses de bouillon de bœuf (pour couvrir les pommes de terre)

Préparation

- Faire des incisions dans le rôti avec la lame d'un couteau
- Y insérer des lamelles d'ail
- Badigeonner de moutarde
- Faire rôtir à feu fort dans une poêle à frire pour saisir la viande en la tournant de tous les côtés
- Déposer dans le fond de la mijoteuse
- Mettre les pommes de terre tout autour du rôti
- Dans une poêle à frire, mettre de l'huile d'olive et ajouter les oignons; laisser frire légèrement et ajouter le bouillon de bœuf
- Ajouter à la mijoteuse et mijoter 8 à 10 heures à Low

Filets de porc

Catégorie : Mijoteuse

Cuisson : 4 heures

Ingrédients

- 2 filets de porc
- 1 tasse de sauce chili
- $\frac{3}{4}$ tasse sirop d'érable
- 1 sachet de soupe à l'oignon

Préparation

- Mélanger au fouet la sauce chili, le sirop d'érable et le sachet de soupe à l'oignon
- Déposer le mélange de sauce dans la mijoteuse
- Ajouter les filets de porc et les retourner pour qu'ils soient bien enrobés de sauce
- Cuire à basse température pendant 4 heures.

Note : Si les filets sont congelés, prévoir 6 heures de cuisson

Coq au vin

Catégorie : Mijoteuse

Cuisson : 45 heures

Portions : 8

Ingrédients

- 2 c. table de beurre
- 18 hauts de cuisses de poulet, la peau et le gras enlevés (3lbs en tout)
- 2 tasses d'oignons perlés pelés
- 2 tasses de petits champignons blancs
- 1 tasse d'oignons hachés
- 2 c. thé de thym frais ou 1 c. thé de thym séché
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- $\frac{3}{4}$ tasse de vin rouge
- $\frac{3}{4}$ tasse de bouillon de poulet
- 1 feuille de laurier
- 2 c. table de persil frais haché
- 2 c. table de pâte de tomates
- 1 c. table de brandy (facultatif)

Préparation

- Dans un grand poêlon, chauffer la moitié du beurre à feu moyen-vif. Ajouter les hauts de cuisse de poulet, en plusieurs fois, et les faire dorer pendant environ 10 minutes. Mettre le poulet dans la mijoteuse.
- Dégraisser le poêlon. Ajouter le reste du beurre, les oignons perlés, les champignons, les oignons hachés, le thym, le sel et le poivre et cuire à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient dorés. Ajouter la préparation de légumes, le vin, le bouillon et la feuille de laurier dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à faible intensité pendant 5 heures.
- Ajouter le persil, la pâte de tomates et le brandy. Couvrir et cuire à haute intensité pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissie.

Rôti de porc et patates jaunes

Ingrédients

- 2 ½ lbs de rôti de porc
- 1 gousse d'ail en lamelles
- 4 c. thé de moutarde de Dijon
- 7 petites pommes de terre pelées non coupées
- Huile d'olive
- 2 conserves de bouillon de bœuf
- eau

Préparation

- Faire des incisions dans le rôti avec la lame d'un couteau. Y insérer des lamelles d'ail. Badigeonner de moutarde.
- Faire rôti à feu fort dans une poêle à frire pour saisir la viande en la tournant de tous les côtés.
- Déposer dans le fond de la mijoteuse. Ajouter le bouillon de bœuf et l'eau pour couvrir au $\frac{3}{4}$ le rôti.
- Cuire 8 à 10 heures à feu LOW.

Côtes levées style Bâton rouge

Ingrédients

- 2 tasses de ketchup
- ½ tasse de mélasse
- ½ tasse vinaigre
- 1 c. thé de sel
- 1/4 c. thé de poivre
- 1/4 c. thé de sel d'ail ou poudre d'ail
- 4 c. table de sucre
- 4 c. table ciboulette
- 2 Côtes levées de porc

Préparation

- Faire bouillir les côtes levées 20 minutes et bien égoutter
- Bien mélanger tous les ingrédients de la sauce
- Bien enrober les côtes levées de sauce et les déposer dans la mijoteuse
- Cuire à «Low» 6 à 7 heures

Rôti de palette de veau au thym

Ingrédients

- 1 rôti de palette de veau pour 4 personnes (env. 2 lbs)
- ½ oignon haché finement
- 5 à 6 gousses d'ail hachées finement
- ¼ tasse de vin blanc sec
- ½ tasse de bouillon de bœuf
- 2 c. table de moutarde de Dijon
- Thym frais ou séché au goût
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- ½ tasse de crème

Préparation

- Faire revenir le rôti, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce que le rôti soit bien saisi. Réserver le rôti, puis déglacer la poêle avec le vin blanc. Racler les jus de cuisson et laisser réduire environ une minute. Ajouter le bouillon et la moutarde, puis retirer du feu.
- Entre-temps, parsemer le rôti de palette de thym, de poivre et de sel, puis frotter cet assaisonnement sur toute la surface du rôti. Déposer au fond de la mijoteuse.
- Mouiller le rôti avec la préparation de bouillon et de moutarde. Faire cuire 4 heures à haute température ou 8 heures à basse température ou jusqu'à ce que le rôti se détache facilement.
- Lorsque le rôti est cuit, l'extraire de la mijoteuse et le mettre de côté. Avec une cuillère trouée, retirer les légumes du jus de cuisson. Jeter les légumes ou les réduire en purée pour ajouter à la sauce ou à une purée de pommes de terre.
- Mettre le jus de cuisson dans une poêle et porter à ébullition. Ajouter la crème, réduire le feu et laisser réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère. Ajouter poivre et thym au goût. Servir le rôti et l'arroser de sauce.



Les pains et les muffins

Gaufres nature

Ingrédients

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

Ingrédients

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

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

Muffins aux fruits confits

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- ½ tasse de flocons d'avoine
- ¼ tasse de sucre
- 2 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 1 œuf
- ¼ tasse d'huile
- ¾ tasse de lait
- ¾ tasse de fruits confits

Préparation

- Préchauffer le four à 400⁰F. Garnir 12 moules à muffins de moules en papier; réserver
- Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, les flocons d'avoine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Faire un petit trou au centre du mélange.
- Dans un petit bol, mélanger ensemble l'œuf, l'huile et le lait. Verser le mélange d'œuf dans le trou pratiqué dans les ingrédients secs. Remuer pour mélanger, laissant toutefois quelques grumeaux dans la pâte.
- Incorporer les fruits confits. Remplir les moules aux ¾ de pâte. Cuire les muffins au four pendant 20 à 25 minutes

Petites baguettes de pain aux fruits confits

Ingrédients

- 1 sachet de levure active sèche
- 2 tasses d'eau tiède
- 1 tasse de lait
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ramolli
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 2 œufs légèrement battus
- 1 $\frac{1}{2}$ c. thé de zeste de citron
- $\frac{1}{2}$ c. thé de sel
- 4 $\frac{3}{4}$ à 5 $\frac{1}{4}$ tasses de farine
- $\frac{3}{4}$ tasse de raisins secs
- 1 tasse de fruits confits

Glaçage

- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre à glacer
- 2 à 3 c. table de lait

Préparation

- Dans un grand bol, dissoudre la levure dans l'eau tiède. Ajouter le lait, le beurre, le sucre, les œufs, le zeste de citron, le sel et 3 tasses de farine
- Ajouter les raisins, les fruits confits. Ajouter suffisamment de farine pour former une boule molle.
- Verser sur une surface enfarinée et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique (environ 6 à 8 minutes). Placer dans un bol légèrement graissée et tourner pour huiler toute la surface de la pâte. Couvrir et laisser doubler de volume dans un endroit sans courant d'air (environ 1 $\frac{1}{2}$ heure)
- Donner un coup de poing dans la boule de pâte et diviser la pâte en 2 rouleaux. Laisser reposer 10 minutes.
- Découper chacun des rouleaux en 12 tranches. Rouler les tranches pour en faire des baguettes ou former des boules. Placer sur une tôle à biscuits graissée ou dans des moules à muffins pour les boules et laisser lever environ 1 heure.
- Cuire à 375°F environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les pains deviennent dorés. Laisser refroidir
- Mélanger les ingrédients du glaçage et couler sur les pains.

Scones aux canneberges

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Rendement : 24 scones environ

Se congèle

Ingrédients

- 2 ½ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de sucre
- 2 c. thé de poudre-à-pâte
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de beurre coupé en dés
- ¾ tasse de lait
- ½ tasse de canneberges séchées
- 2 c. table de lait
- 1 c. table de sucre

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer à 400°F (200°C). Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin
- Au robot, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter le lait et mélanger quelques seconde, juste assez pour humecter la farine. Incorporer les canneberges sans trop travailler la pâte.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte avec es doigts ou avec un rouleau à pâte à environ ¾ pouce d'épaisseur. Couper la pâte à l'emporte-pièce de 2 pouces de diamètre. Déposer les disques de pâte sur la plaque en les espaçant.
- Badigeonner les scones de lait et saupoudrer de sucre.
- Cuire au four de 5 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.
- Servir chaud avec du beurre.

Muffins au son et aux bleuets

Ingrédients

- 1 1/2 tasse Céréales All-Bran Flakes*
- 1/2 tasse lait
- 1/4 tasse huile végétale
- 2 oeufs
- 1/2 tasse jus (orange ou mélange du paradis)
- 1 1/2 tasse farine tout usage
- 3/4 tasse cassonade
- 4 c. à thé poudre à pâte
- 1/4 c. à thé sel
- 1/4 c. à thé bicarbonate de soude
- 1 tasse bleuets, frais ou congelés (non décongelés)

Préparation

- Dans un bol de format moyen, bien mélanger les céréales, le lait, l'huile, les œufs et le jus. Réserver.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel.
- Ajouter les ingrédients secs en remuant juste assez pour les lier. Incorporer les bleuets avec précaution.
- Répartir la pâte également dans 12 grands moules à muffins légèrement graissés ou dans des caissettes
- Faire cuire à 200 °C (400 °F) pendant 23 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit légèrement doré et ferme au toucher.

Muffins aux pommes, son et yogourt

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 12 muffins

Ingrédients

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

Préparation

- Dans un grand bol, bien mélanger la farine, la cassonade, le bicarbonate de soude et le sel.
- Dans un autre bol, à l'aide du fouet, mélanger l'œuf, le yogourt, le beurre, le lait et la vanille.
- Verser le mélange au yogourt sur les ingrédients secs et ajouter les pommes.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit humide, sans plus (ne pas trop mélanger).
- Verser dans les moules à muffins graissés.
- Couvrir d'une garniture croustillante si désirée
- Cuire au four à 375⁰F pendant environ 25 minutes



Pain aux courgettes et aux dattes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Portions : 1 pain ou 16 muffins

Ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ c. thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ c. thé de sel
- 1 $\frac{1}{4}$ de cassonade
- 2 œufs
- 2 tasses de zucchini râpé
- $\frac{1}{4}$ tasse de dattes dénoyautées et coupées en dés
- $\frac{1}{4}$ tasse de noix de Grenoble concassées

Préparation

- Placer la grille du four au centre. Préchauffer le four à 350F.
- Tapisser un mule à pain de 9 x 5 pouces de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés
- Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réserver
- Dans un autre bol, mélanger la cassonade avec l'huile et les œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Incorporer les courgettes et les ingrédients secs. Ajouter les dattes et les noix.
- Verser dans le moule. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Note : Pour cuire en muffins, répartissez la pâte dans 16 moules à muffins, cheminés de cassettes en papier ou en silicone. Faire cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

Pain aux zucchini, canneberges et noix

Portions : 2 pains

Ingrédients

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

Préparation

- Préchauffer le four a 350⁰F
- Mélanger les œufs, le sucre, l'huile, la mélasse, la vanille et les zucchini.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate, les épices, les canneberges et les noix.
- Ajouter le mélange liquide au mélange sec pour en faire un mélange homogène. Ne pas trop brasser.
- Beurrer deux moules à pains et répartir le mélange dans les deux moules.
- Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre, environ 50 à 60 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.
- Décorer d'une glace de confiseur ou simplement saupoudrer de sucre à glace avant de servir. Pour une présentation plus soignée, déposer une dentelle de papier sur le gâteau avant de saupoudrer. Vous aurez ainsi un beau motif sur votre gâteau.

Scones

Ingrédients

- 2 ½ tasses de farine
- ½ tasse de sucre
- 2 c. thé poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de beurre froid, coupé en dés
- ¾ tasse de lait
- ½ tasse de canneberges séchées ou raisins secs (facultatif)

Dorure :

- 2 c. table de lait
- 1 c. table de sucre

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400°F. Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin
- Au robot, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter le lait et mélanger quelques secondes, juste assez pour humecter la farine. Transférer dans un bol et incorporer les canneberges ou les raisins sans trop travailler la pâte.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte avec les doigts ou avec un rouleau à pâte à environ ¾ pouce d'épaisseur. Couper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 2 pouces de diamètre. Déposer les disques de pâte sur la plaque en les espaçant.
- Badigeonner les scones de lait et saupoudrer de sucre. Cuire au four de 15 à 20 minute ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir sur une grille
- Servir chaud avec du beurre régulier ou aromatisé.

Note : Vous pouvez congeler les scones lorsqu'ils sont complètement refroidis.



Pain à l'orange et aux canneberges

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 $\frac{1}{2}$ c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ c. thé de sel
- 1 œuf battu
- $\frac{3}{4}$ tasses de jus d'orange
- 2 c. table d'huile
- 1 c. thé de zeste d'orange râpé
- 1 tasse de canneberges
- $\frac{2}{3}$ tasse de noix hachées

Glace

- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre à glacer tamisé
- 2 c. thé de jus d'orange
- $\frac{1}{2}$ c. thé de zeste d'orange râpé

Préparation

- Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Bien brasser.
- Battre ensemble l'œuf, le jus d'orange, l'huile et le zeste.
- Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides, remuer juste assez pour humidifier les ingrédients secs.
- Incorporer les canneberges et les noix. Verser la pâte dans un moule à pain graissé.
- Cuire à 350°F de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce d'un cure-dents introduit au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur un treillis.
- Mélanger le sucre à glacer, le jus d'orange et le zeste, ajouter plus de jus si nécessaire pour obtenir une glace claire. Verser la glace en filet sur le pain refroidi.

Petits pains blancs

Ingrédients

- 2 pqt (1/4 oz ch.) de levure active sèche
- ½ tasse d'eau tiède
- 2 ½ tasse de lait 2% tiédi
- ½ tasse de beurre fondu
- ½ tasse de flocons de pommes de terre purée
- 1 tasse de sucre
- 2 ½ c. thé de sel
- 7 à 7 ½ tasse de farine
- 1 c. table d'eau froide
- 3 œufs

Préparation

- Dans un grand bol, dissoudre la levure active sèche dans l'eau tiède.
- Dans un autre bol, combiner le lait et le beurre; saupoudrer des flocons de pommes de terre. Laisser reposer 1 minute. Ajouter ce mélange, le sucre, 2 œufs, le sel et 3 tasses de farine à la levure active sèche délayée. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse. Ajouter suffisamment de la farine restante pour former une pâte molle.
- Verser sur une surface légèrement enfarinée, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique (environ 6 à 8 minutes). Placer dans un bol graissé en vous assurant de bien huiler chaque face de la pâte. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud sans courant d'air jusqu'au double du volume (environ 1 heure)
- Dégonfler la pâte d'un coup de poing au centre; diviser la pâte en 36 morceaux. Rouler pour former des boules. Placer sur une plaque graissée à environ 2 pouces d'intervalle. Couvrir et laisser doubler de volume (environ 30 minutes).
- Battre l'œuf restant avec l'eau froide. Au pinceau badigeronner ce mélange sur les boules de pâte.
- Cuire à 350°F environ 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Crêpes aux bananes

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 2 c. thé de sucre
- 1 c. table de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 2 gros œufs
- 2 c. table de beurre fondu
- 1 ¾ tasse de lait
- 2 bananes coupées en quatre sur la longueur et tranchées fin

Préparation

- Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un bol. Remuer. Creuser un puits au centre
- Battre les œufs dans un autre bol. Incorporer le beurre et le lait. Verser le tout dans le puits. Remuer pour humecter les ingrédients secs. La pâte est légèrement grumeleuse. On peut ajouter du lait ou de la farine pour faire des crêpes plus ou moins épaisses.
- Incorporer les bananes. Vérifier la température de la poêle, c'est-à-dire que des gouttes d'eau devraient y danser. Dresser la pâte à la cuillère à table dans le poêle légèrement graissée et chauffée à 380°F. Quand des bulles se forment à la surface des crêpes et que le fond commence à sécher, retourner pour dorer l'autre côté. Il ne devrait pas être nécessaire de graisser de nouveau la poêle.
- Donne environ 40 crêpes de 4 pouces.

Pancakes du dimanche

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 3 c.table de sucre
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1 c. table d'huile végétale
- Garniture de son choix

Préparation

- Mélanger les ingrédients secs ensemble.
- Battre le lait, l'œuf et l'huile. Ajouter aux ingrédients secs. Bien mélanger
- Ajouter la garniture de son choix : vanille, brisures de chocolat, bleuets, pommes, etc. Si on ajoute des petites fruits comme des bleuets, on peut les enrober d'un peu de farine pour ne pas que la préparation devienne toute bleue.
- Cuire dans un poêlon chaud dans lequel on aura fait fondre un peu de shortening végétal (Crisco). Pour une crêpe, il faut calculer $\frac{1}{4}$ tasse de préparation. Retourner lorsque la crêpe est dorée et se tient ensemble.
- Servir avec du beurre et du sirop d'érable ou de chocolat.
- Ajouter des garnitures de votre choix si désiré (fruits, crème fouettée, etc.

Pain aux pommes et aux canneberges, garniture streusel

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de pomme pelée, hachée
- ½ tasse beurre ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs légèrement battus
- 1 c. thé vanille
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé sel
- 1/3 tasse de jus d'orange
- 1/3 tasse de canneberges fraîches hachées ou séchées
- 1/3 tasse de noix hachées

Garniture streusel

- 1/3 tasse cassonade tassée
- 2 c. table de farine
- 1 c. thé d zeste de citron
- 1 c. table de beurre fondu
- 1/3 tasse d'amandes effilées

Préparation

- Dans un petit bol mélanger 2 c. table de farine avec les pommes. Réserver
- Dans un grand bol battre le beurre environ 30 secondes. Ajouter graduellement le sucre, les œufs et la vanille.
- Mélanger ensemble les ingrédient secs
- Ajouter au mélange de beurre en alternant avec le jus d'orange Incorporer les pommes, les canneberges et les noix en soulevant doucement la pâte. Étendre dans un moule à pain légèrement beurré.
- Mélanger ensemble tous les ingrédients de la garniture. Parsemer ce mélange sur le pain.
- Cuire au four à 350⁰F 55

Crêpes aux pommes, sauce crémeuse à l'érable

Ingrédients

- 1 recette de crêpes minces à la française (Saveurs de ma vie, Vol. 1)
- 4 pommes Cortland
- 3 c. table de beurre
- 3 c. table de cassonade
- 1 tasse de sirop d'érable
- ½ tasse de lait concentré sucré

Préparation

- Préparer la pâte à crêpes selon les instructions et mettre de côté
- Peler et tailler les pommes en quartiers
- Dans une poêle, faire fondre le beurre. Faire dorer les pommes de 2 à 3 minutes. Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser 1 minute. Réserver.
- Préparer la sauce en versant le sirop d'érable et le lait concentré dans une casserole. Porter à ébullition. Diminuer l'intensité du feu et laisser mijoter 5 à 8 minutes à feu doux.
- Faire cuire les crêpes selon les indications de la recette
- Servir avec les pommes caramélisées et la sauce à l'érable.



Les pâtes

Nouilles chinoises au porc

Ingrédients

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

Préparation

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

Spaghetti milanais

Ingrédients

- 2 c.table d'huile végétale
- 1 lb de longe de porc en lamelles de 1 pouce
- ½ tasse d'oignon haché
- ½ tasse de céleri haché
- 1 piment vert moyen en lamelles
- 1 boîte de champignons tranchés
- 1 c. thé de sauce Worcestershire
- 1 c. thé de sel
- 1/8 c. thé de poivre
- ½ c. thé de basilic
- 1 bte de crème de champignons
- ½ tasse de lait
- 1 pqt de spaghett (16 Oz)
- 1 tomate pelée et tranchée
- 1 ½ tasse de cubes de pain
- 2 c. table de beurre fondu
- 1 tasse de cheddar râpé

Préparation

- Faire sauter le porc dans l'huile dans un grand poêlon. Ajouter l'oignon, le céleri et le piment et faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les champignons et leur jus et les assaisonnements. Laisser mijoter à couvert, 25minutes. Incorporer la crème de champignons et le lait. Laisser mijoter à couvert 5 minutes
- Cuire le spaghetti selon le mode d'emploi, égoutter. Mélanger la préparation de porc avec le spaghetti et 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 350⁰F pendant 20 minutes. Saupoudrer les croûtons de fromage et cuire 10 minutes de plus.



Les Soupes

Crème de chou vert

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 35 minutes

Portions : 6

Ingrédients

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

Garniture

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

Préparation

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

Garniture

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

Crème de poulet

Ingrédients

- 2 tasses de poulet cuit coupés en dés
- 3 c. table de beurre
- 6 c. table de farine
- ½ c. thé de sel de céleri
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème 15%
- Sel et poivre

Préparation

- Dans une grande casserole, dorer les légumes dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Saupoudrer la farine et le sel de céleri.
- Cuire 1 minute en remuant.
- Ajouter le bouillon en fouettant et porter à ébullition en remuant continuellement.
- Ajouter le poulet et la crème.
- Laisser mijoter doucement environ 5 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement.

NOTE : Se congèle

Soupe tomates et nouilles

Ingrédients

- 2 c. table d'herbes salées
- 2 c. table de beurre à l'ail
- 1 oignon haché
- ¼ tasse de carottes en cubes (facultatif)
- ¼ tasse de navet en cubes (facultatif)
- 1 c. table de persil haché
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de bouillon de bœuf
- 1 tasse de jus de légumes (style V8)
- 1 tasse de nouilles au choix
- 2 tasses d'eau
- Sel et poivre

Préparation

- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les herbes salées, l'oignon et les légumes le temps de les faire suer.
- Ajouter les liquides et porter à ébullition. Ajouter les nouilles et porter à ébullition à nouveau. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.

Crème de carottes à l'orange

Ingrédients

- 1 c. table d'huile
- 3 tasses de carottes coupées en petits morceaux
- 1 tasse d'oignons coupés en morceaux
- 1 gousse d'ail pressé
- Le zeste d'une orange
- 4 tasses de bouillon de poulet
- Sel et poivre
- Un peu d'herbes de Provence
- 1 feuille de laurier
- Persil ou cheddar râpé ou crème (pour décorer)

Préparation

- Faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter l'ail et les carottes
- Ajouter Sel poivre, feuille de laurier, herbes de provence
- Ajouter le bouillon de poulet, le zeste d'orange.
- Couvrir à demi et mijoter 30 minutes
- Enlever la feuille de laurier et passer au robot



Le Barbecue

Rosbif sur le barbecue

Ingrédients

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

Préparation

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

Méchoui de porc

Ingrédients

Marinade sèche

- (¼ tasse) de poudre de chili
- (¼ tasse) de gros sel
- (¼ tasse) de paprika doux
- (2 c. à soupe) de cassonade
- (2 c. à thé) de poivre noir moulu
- (2 c. à thé) de poudre d'ail
- (2 c. à thé) de poudre d'oignon

Méchoui

- 1 longe de porc d'environ 12 kg (7-14 lb)
- 1 plat de cuisson en aluminium jetable d'environ 28 x 23 cm (11 x 9 po)
- 2 bouteilles de 371 ml de bière rousse ou blonde

Préparation

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche. Réserver.

Méchoui

- Sur un plan de travail, pratiquer des incisions dans la couenne tout autour de la cuisse à intervalle d'environ 2,5 cm (1 po). Frotter la pièce de viande avec la marinade sèche en prenant soin de bien l'insérer dans les incisions. Déposer la viande dans un grand plat ou dans un grand sac de plastique. Couvrir le plat ou refermer le sac. Réfrigérer de 24 à 48 heures.
- Retirer la viande du sac et l'enfiler sur la broche du BBQ. Au besoin, attacher la pièce de viande avec de la corde à boucher pour la maintenir en place. Placer la broche dans le tournebroche. Insérer le plat de cuisson rempli d'eau ou de bière sur le BBQ en dessous de la viande. Cela permettra de recueillir le gras qui s'écoulera de la viande et ainsi éviter les flammes et la fumée.
- Faire tourner la broche lentement de 2 à 3 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la viande, sans toucher l'os, indique 73 °C (163 °F). Arroser régulièrement avec la bière. Retirer la broche du feu et laisser reposer la viande environ 30 minutes sur un plan de travail. Retirer la broche, la couenne et trancher finement.



Les poissons et fruits de mer



Les viandes

Dindon aux herbes de Provence

Ingrédients

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

Préparation

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

Bœuf Wellington

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 15 minutes

Portions : 8

Ingrédients

- 1 lb de champignons
- 1 oignon, pelé
- 2 gousses d'ail, pelées
- 3 c. thé de beurre
- 2 c. thé de thym frais, haché
- 2 c. table de porto ou vin rouge
- 2 lbs de filets de bœuf
- 2 morceaux de pâte feuilletée du marché, dégelée
- 1 œuf battu
- Sel et poivre

Préparation

- Combiner les champignons, l'oignon et les gousses d'ail dans le bol d'un robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien émincé. Vous obtenez maintenant une duxelle de champignons.
- Chauffer une grande poêle à feu moyen. Faire fondre 2 c. à thé de beurre et ajouter le mélange champignons-oignons et le thym frais. Cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'eau des champignons se soit évaporée. Déglacer au Porto et réduire à sec. Assaisonner et retirer de la poêle. Réserver.
- Dans la même poêle, faire fondre 1 c. à thé de beurre. Assaisonner le filet de boeuf et le faire saisir de tous les côtés. Retirer de la poêle et réserver (le filet doit être bien refroidi à température ambiante).
- Préchauffer le four à 425°F. Quand le boeuf est refroidi, l'éponger rapidement sur un papier absorbant pour retirer le sang qui aurait perlé en surface. Assaisonner le filet à nouveau de tous les côtés.
- Rouler les 2 feuilles de pâte feuilletée de manière à ce qu'elles se collent ensemble pour former un gros rectangle (environ ½ cm d'épaisseur).

- Étendre la duxelle de champignons sur la pâte feuilletée en gardant ½ pouce (1 cm) sans garniture tout autour de la pâte feuilletée. Déposer le filet de boeuf au centre de la pâte.
- Replier les 2 côtés les plus longs sur le filet de boeuf et vers le dessus de celui-ci. Replier les 2 côtés restants sur le dessus également et sceller le tout avec un pinceau et l'oeuf battu. Badigeonner toute la pâte avec l'oeuf battu.
- Déposer le boeuf enrobé de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier parchemin et enfourner pendant 25 minutes pour une cuisson médium saignante.
- Retirer du four et laisser le boeuf Wellington reposer pendant 15 minutes.

Cigares au chou

Ingrédients

- 1 chou moyen défait en feuilles (chou plat, chou frisé ou chou blanc)

Sauce

- 750 ml (3 tasses) de jus de tomate
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
- 60 ml (1/4 tasse) de cassonade
- 1 gousse d'ail finement hachée
- Sel et poivre, au goût

Garniture

- 1 petit oignon râpé
- 60 ml (1/2 tasse) de riz cuit
- Sel et poivre, au goût
- 750 g (1 1/2 lb) de bœuf haché
- 1 boîte de crème de tomates
- Sel et poivre, au goût

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire blanchir les feuilles de chou de 3 à 4 minutes pour les faire ramollir.
- Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Faire mijoter à feu moyen 20 minutes.
- Entre-temps, dans un poêlon, faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter le bœuf haché et le faire revenir. Saler et poivrer. Ajouter la boîte de crème de tomates.
- Farcir chaque feuille de chou de 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de garniture.
- Replier les extrémités des feuilles de chou sur la garniture, puis les rouler de manière à façonner des cigares.
- Disposer les cigares au chou côte à côte dans un plat beurré allant au four. Verser la sauce sur les cigares.
- Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et faire cuire au four 1 heure 30 minutes. Arroser régulièrement de la sauce pendant la cuisson.

Il vaut mieux détacher les feuilles du chou avant de les faire bouillir; la cuisson sera beaucoup plus rapide. Lorsqu'on verse la sauce sur les cigares au chou, elle doit être bouillante. Sinon, il faut compter 25 minutes supplémentaires de cuisson au four.

Poulet rôti sauce au cognac

Ingrédients

- 2 ½ c. thé de sel
- 1 c. thé de graines de corandre concassées
- ½ c. thé de graines de fenouil concassées
- ½ c. thé de poivre concassé
- 1 gros poulet d'environ 8 lb (3.5 kg)
- 2 c. table de beurre ramolli
- 1 c. table de moutarde à l'ancienne

Sauce au cognac

- 1 échalote française hachée
- 4 gousses d'ail hachées
- ¼ tasse de beurre
- 3 c. table de farine
- 3 c. table de cognac ou autre alcool brun (brandy, rhum)
- 2 c. thé de moutarde de Dijon
- 4 tasses de bouillon de poulet

Préparation – Poulet

- Dans un bol, mélanger le sel et les épices. Saupoudrer le mélange d'épices sur le poulet en insistant sur les cuisses et la poitrine. Déposer dans un plat de cuisson. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 24 heures.
- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400 F.
- Dans un bol, mélanger le beurre et la moutarde. Éponger la peau du poulet avec du papier absorbant. Enrober le poulet avec le mélange de beurre. Cuire au four 30 minutes. Réduire la chaleur à 350 F. Poursuivre la cuisson environ 1 h15 ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la cuisse, sans toucher l'os, indique 180 F.

Préparation – Sauce au cognac

- Entre-temps, dans une casserole, attendrir l'échalote et l'ail dans le beurre. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, soit environ 2 minutes. Déglacer avec le cognac. Ajouter la moutarde et le bouillon. Porter à ébullition. Laisser mijoter environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait réduit de moitié.

Sauce à spaghetti à la viande

Ingrédients

- ¼ tasse d'huile végétale
- 4 oignons hachés
- 7 gousses d'ail hachées finement
- 1 lb de porc haché
- 1 lb de bœuf haché
- 2 boîtes (19 oz/540 ml chacune) de jus de tomate
- 2 boîtes (5 ½ oz/156 ml chacune) de pâte de tomates
- 1 c. thé poivre noir
- 1 c. thé de persil séché
- 1 c. thé d'origan séché
- 1 c. thé de sel
- quelques flocons de piment fort
- 1 c. thé de sauce Worcestershire
- 2 à 4 feuilles de laurier
- ½ c. table de sucre

Préparation

- Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail et cuire en brassant pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.
- Ajouter le bœuf et le porc en les défaisant à l'aide d'une cuillère de bois et cuire jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur tenite rosée.
- Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
- Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 30 minutes.
- Réduire à feu doux et poursuivre la cuisson, à couvert pendant environ 1 ½ heure

Note : Donne environ 12 tasses (3 L) de sauce

Filets de porc en croûte de pâte feuilletée

Ingrédients

- 2 filets de porc
- 8 tranches de jambon serrano (ou fumé)
- 1 paquet de pâte feuilletée de 400 gr
- 1 jaune d'œuf battu dans un peu d'eau

Pour la farce

- ½ tasse de cheddar râpé
- ¼ tasse d'échalottes françaises hachées
- ¼ tasse de persil haché
- 2 c. thé d'ail haché
- Sel et poivre au goût

Préparation

- Dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce.
- Parer les filets de porc en retirant la membrane blanche. Couper sur l'épaisseur sans les trancher complètement
- Farcir les filets de porc et refermer les ouvertures. Sur une surface de travail, déposer les tranches de jambon en les superposant légèrement. Déposer les filets au centre des tranches de jambon. Enrouler les tranches autour des filets.
- Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte feuilletée en deux rectangles de 10 po x 5 po.. Déposer les filets de porc au centre de chacun des rectangles. Badigeonner les rebords supérieurs de la pâte d'œuf battu. Enrober les filets de pâte en ramenant d'abord la partie inférieure sur les filets, puis en ramenant les parties supérieurs sur les autres pâtes. Presser pour sceller chacun des filets. Déposer les filets assemblés sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin, joints dessous. Congeler 2 heures.
- Au sortir, envelopper les filets dans une pellicule plastique, puis dans une feuille de papier aluminium. Congeler.
- La veille du repas, laisser décongeler au réfrigérateur. Au moment du repas, retirer le papier d'aluminium et la pellicule plastique. Déposer le filet sur une plaque de cuisson. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf battu. Cuire au four à 375⁰F de 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Croquettes de poulet

Ingrédients

- 4 poitrines de poulet sans peau
- Sel et poivre au goût
- ½ tasse de farine
- 2 œufs
- 1 ½ tasse de chapelure Panko
- ¼ tasse de parmesan râpé
- 2 c. thé d'origan haché

Préparation

- Préchauffer le four à 375⁰F.
- Couper les poitrines de poulet en morceaux d'environ 1 ¼ pouce. Saler et poivrer
- Préparer trois assiettes creuses. Dans la première verser la farine, dans la deuxième, battre les œufs, dans la troisième, mélanger la chapelure, le parmesan et l'origan. Fariner les morceaux de poulet, les tremper dans les œufs battus puis les enrober de chapelure.
- Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin, puis badigeonner le papier d'un peu d'huile d'olive. Déposer les croquettes de poulet sur la plaque.
- Cuire au four de 18 à 20 minutes, en retournant les croquettes à mi-cuisson, jusqu'à ce que l'intérieur de la chair du poulet ait perdu sa teinte rosée. Servir avec une trempette de yogourt moutarde et miel, du miel ou n'importe quelle sauce BBQ.
- Pour congeler, au sortir du four, laisser tiédir, puis refroidir au réfrigérateur.
- Déposer les croquettes de poulet sur une plaque de cuisson, congeler 2 heures.
- Répartir les morceaux de poulet dans des sacs à congélation. Retirer l'air des sacs et sceller. Placer au congélateur.
- La veille du repas, laisser décongeler au réfrigérateur.
- Au moment du repas, déposer les croquettes sur une plaque de cuisson. Réchauffer au four à 400⁰F de 8 à 10 minutes.

Rôti de palette à l'oignon et moutarde

Ingrédients

- 2 c. table de moutarde à l'ancienne
- 2 c. table de moutarde de Dijon
- 1 sachet de soupe à l'oignon de 55 g
- ¼ tasse de beurre ramolli
- 2 c. thé de thym haché frais ou 1 c. thé de thym séché
- 1 c. table d'huile de canola
- 2 lbs de rôti de palette de bœuf désossé
- 2 tasses d'eau

Préparation

- Préchauffer le four à 350°F.
- Dans un bol, mélanger les moutardes avec le contenu du sachet de soupe à l'oignon, le beurre et le thym. Réserver
- Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen. Saler et poivrer le rôti. Saisir le rôti de 1 à 2 minutes de chaque côté.
- Déposer la viande sur une grande feuille de papier aluminium et badigeonner généreusement avec la préparation à la moutarde. Plier la feuille de manière à former une papillote hermétique et déposer dans un plat allant au four.
- Cuire de 1 heure puis laisser couler le jus de cuisson dans le fond de votre plat. Remettre au four pour 1 heure encore.
- Verser environ 1 tasse d'eau dans le fond du plat en prenant soin de gratter le fond du plat pour recueillir tous les sucs de la cuisson.
- Remettre au four environ 30 minutes en ajoutant graduellement une autre tasse d'eau pour avoir 2 tasses de sauce.
- La viande est prêt lorsqu'elle se défait facilement à la fourchette.

Quiche au jambon

Ingrédients

- Un fond de tarte
- 1 tasse de jambon haché
- 1 tasse de fromage suisse ou emmenthal râpé
- 1 échalote hachée
- 2 gros œufs
- Lait
- Sel et poivre

Préparation

- Piquer le fond de tarte avec une fourchette et faire cuire à blanc pendant 10 minute au four préchauffé à 300°F.
- Mélanger le jambon haché, le fromage et l'échalote dans un bol et verser dans le fond de tarte.
- Battre les œufs dans une tasse à mesurer et remplir de lait jusqu'à l'obtention de 1 tasse de liquide. Saler et poivrer
- Verser la préparation liquide sur le mélange de jambon
- Cuire de 30 à 40 minutes au four à 350°F.

Note : Se congèle très bien.

Muffins au jambon et au cheddar

Ingrédients

- 2/3 tasse de jambon cuit haché
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- 2 c. table de sucre
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de cheddar râpé
- 1 œuf battu
- 1 tasse de lait
- 1/3 tasse de beurre fondu

Préparation

- Préchauffer le four à 400°F.
- Mélanger ensemble farine, sucre, poudre à pâte, fromage et jambon.
- Dans un autre bol mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajouter aux ingrédients secs
- Remuer à la fourchette pour humecter.
- Cuire dans les moules à muffins de 20 à 25 minutes

Boulettes de viande pour sauce à spaghetti

Ingrédients

- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 tasse de chapelure de pain
- 1 c. table de persil râpé
- 1 c. table de parmesan râpé
- ¼ c. thé de poivre noir moulu
- 1/8 c. thé de poudre d'ail
- 1 œuf battu

Préparation

- Dans un grand bol, combiner le bœuf, la chapelure, le persil, le parmesan, ¼ c. thé de poivre, la poudre d'ail et l'œuf. Bien mélanger et façonner en 12 petites boules.
- Conserver au réfrigérateur le temps de préparer votre sauce.
- Ajouter à votre sauce et cuire les boulettes 30 minutes ou les faire cuire au poêlon et ajouter à votre plat.

Mijoté de bœuf aux légumes

Ingrédients

- 2,2 lb de cubes de bœuf à ragoût
- 2 c. table d'huile de canola
- 2 oignons hachés
- 1 c. table d'ail haché
- 2 branches de céleri coupé en dés
- 2 tiges de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 c. table de farine
- 5 tasses de bouillon de bœuf
- ¼ tasse de pâte de tomates
- Sel et poivre au goût
- 6 carottes coupées en morceaux
- 6 pommes de terre, pelées et coupées en cubes

Préparation

- Préchauffer le four à 375⁰F.
- Assécher la viande à l'aide de papier absorbant. Dans une casserole allant au four, chauffer l'huile à feu moyen-vif.
- Saisir quelques cubes de viande à la fois, de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que chacune de leurs faces soit dorée. Déposer les cubes dans une assiette.
- Retirer l'excédent de gras de la casserole. A feu moyen, faire revenir les oignons de 1 à 2 minutes. Remettre la viande dans la casserole. Ajouter l'ail, le céleri et les fines herbes.
- Saupoudrer de farine et remuer. Verser le bouillon et la pâte de tomates. Assaisonner. Chauffer jusqu'aux premiers frémissements en raclant les parois de la casserole à l'aide d'une cuillère de bois afin de détacher les sucs de cuisson. Couvrir et cuire au four 1 heure.
- Ajouter les carottes et les pommes de terre dans la casserole. Couvrir et cuire 1 heure supplémentaire, jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.

Rôti de veau

Ingrédients

- 1 rôti de veau de 2 à 3 lbs (côtes croisées ou de palette)
- ¾ tasse de vin rouge
- 1 tasse de bouillon de bœuf
- 2 c. thé de fécule de maïs
- ½ tasse d'eau
- 3 gousses d'ail coupée en dés
- 1 oignon coupé en dés
- Moutarde de Dijon
- Romarin
- Sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 300°F.
- Badigeonner le rôti avec la moutarde de Dijon. Saupoudrer de romarin, de sel et de poivre
- Dans un plat allant au four, faire revenir le rôti avec l'oignon et l'ail.
- Ajouter le vin rouge et le bouillon de bœuf, puis couvrir. Mettre au four 5 heures, en arrosant de temps en temps.
- 30 minutes avant la fin de la cuisson, diluer la fécule de maïs dans l'eau et ajouter à la sauce.

Escaloppe de veau parmigiana, linguines au beurre

Ingrédients

- 1 tasse de purée de tomates
- 2 gousses d'ail hachées et 1 échalote grise, émincée
- 1 c. table de beurre
- Sel et poivre
- ½ paquet de pâtes linguines
- 3 c. table de beurre
- 1 gousse d'ail hachée et 1 échalote grise émincée
- Un peu de thym frais
- 1 c. table de vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre
- ½ tasse de farine
- 2 œufs battus
- ½ tasse de chapelure
- 1 c. table de parmesan râpé
- 1 c. thé de zeste de citron
- 1 c. table de persil
- 2 escalopes de veau
- Beurre, huile
- Mélange de fromage râpé au goût (parmesan, cheddar, mozzarella)

Préparation

- Faire revenir l'ail et l'échalote dans le beurre. Ajouter la purée de tomates, assaisonner et laisser mijoter 15 à 20 minutes.
- Cuire les pâtes al dente, en suivant les directives du fabricant. Dans une poêle, faire revenir l'ail, l'échalote et le thym. Déglacer avec le vinaigre de vin blanc. Ajouter les pâtes, bien enrober, salet et poivrer.
- Dans des assiettes, déposer respectivement la farine, les œufs battus et la chapelure mélangée au parmesan, au zeste de citron et au persil.
- Tremper les escalopes dans chaque assiette successivement. Faire chauffer un peu de beurre et d'huile dans un poêlon et y faire dorer les escalopes. Napper les escalopes de sauce tomates et de fromage râpés. Griller au four à «Broil» jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir accompagné des linguines

Filets de porc glacés à l'érable

Ingrédients

- Farine
- 2 filets de porc de 1 lb chacun
- 1 c. table de beurre
- 1 c. table d'huile végétale
- Sel et poivre
- 4 échalotes françaises, hachées
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- ½ tasse de sirop d'érable

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer à 350°F.
- Fariner les filets de porc. Dans une poêle allant au four, les dorer dans le beurre et l'huile. Saler et poivrer. Retirer de la poêle. Réserver.
- Ajouter un peu de beurre si nécessaire puis y attendrir les échalotes. Ajouter la moutarde, le sirop d'érable et laisser mijoter environ 1 minute, jusqu'à ce que la sauce épaississe . Remettre les filets de porc dans la poêle et bien enrober.
- Cuire au four de 16 à 17 minutes, pour une cuisson rosée.
- Retirer du four et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher. Décorer de thym frais si désiré.



Les Friandises

Fudge au chocolat suisse

Ingrédients

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

Préparation

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

Sucre à la crème au fudge

Ingrédients

- 2 tasses de cassonade
- 2 tasses de sucre blanc
- 2 tasses de crème 35%
- 4 c. table de beurre
- 2 c. thé de vanille
- $\frac{3}{4}$ tasse de pépites de chocolat
- Noix (facultatif)

Préparation

- Mélanger ensemble 1 tasse de cassonade, 1 tasse de sucre blanc, 1 tasse de crème.
- Cuire au four micro-ondes à pleine puissance environ 9 à 10 minutes en brassant après chaque 3 minutes. Le mélange est prêt lorsqu'il devient un peu plus épais.
- Ajouter 1 c. thé de vanille et 2 c. table de beurre. Mélanger à la mixette jusqu'à ce que le mélange perde son lustre et qu'il devient plus ferme. Ajouter des noix si désiré. Verser dans un moule beurré.
- Mélanger ensemble 1 tasse de cassonade, 1 tasse de sucre blanc, 1 tasse de crème.
- Cuire au four micro-ondes à pleine puissance environ 9 à 10 minutes en brassant après chaque 3 minutes. Le mélange est prêt lorsqu'il devient un peu plus épais.
- Ajouter 1 c. thé de vanille et 2 c. table de beurre et les pépites de chocolat. Mélanger à la mixette jusqu'à ce que le mélange perde son lustre et qu'il devient plus ferme. Ajouter des noix si désiré.
- Verser sur le sucre à la crème. Il n'est pas nécessaire d'attendre le refroidissement du sucre à la crème pour couler le fudge.
- Laisser refroidir le tout au réfrigérateur et couper en carrés pour servir.

Fudge aux cerises

Ingrédients

- Cerises confites coupées en deux (au goût)
- 1 tasse de sucre
- $\frac{3}{4}$ tasse de crème 15%
- 2 c. table de beurre
- 1c. thé de vanille
- 2 tasses de pépites de chocolat
- 1 petit paquet de jell-O au cerises
- 1 pincée de sel

Préparation

- Mélanger le sucre et la crème et amener à ébullition. Retirer du feu, ajouter le Jell-O, le sel et la vanille. Ramener sur le feu et laisser bouillir 5 minutes en brassant.
- Retirer du feu, ajouter le beurre, le chocolat et les cerises
- Étendre dans un moule beurré et garder au froid.

Carré au Rice-Krispies

Ingrédients

- 1 sac de 40 guimauves régulières ou 1 sac de petites guimauves
- 4 c. table de beurre fondu
- ½ c. thé vanille
- 6 tasses de céréales Rice Krispies

Préparation

- Beurrer un moule rectangulaire. Dans un grand bol allant au micro-ondes mettre le beurre et les guimauves et bien remuer. Chauffer environ 2 à 3 minutes à High au micro-ondes jusqu'à ce que les guimauves soient toutes fondues et que le tout est homogène. Ajouter la vanille
- Ajouter les céréales et bien mélanger
- Verser le tout dans le moule et bien tasser à l'aide d'une spatule beurrée. Laisser refroidir 30 minutes au réfrigérateur et découper en carrés.

Tranches de biscuit au chocolat

Ingrédients

- 10 oz de chocolat mi-sucré, haché
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand régulier
- 2 c. thé de vanille
- 1 ½ tasse de biscuits au beurre du commerce (genre petit beurre) coupés en morceaux de ½ pouce.

Préparation

- Tapisser un moule à pain de 8 ½ pouce x 4 ½ pouce d'une pellicule plastique
- Mettre le chocolat et le lait condensé dans un bol allant au micro-ondes environ 2 minutes en remuant toute les 30 secondes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit homogène.
- Incorporer les biscuits et verser le mélange dans le moule à pain.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit pris, environ 3 heures. Couper en tranches de ¼ pouces et découper à nouveau en deux si désiré.



Les Desserts

Beignes au sucre à l'ancienne

Préparation : 50 min

Cuisson : 10 min

Rendement : 36

Ingrédients

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

Ingrédients

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

Bûche à la ganache au chocolat

Ingrédients de la Génoise

- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- 6 œufs
- 3 c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. thé de vanille

Ingrédients de la ganache

- $\frac{1}{2}$ tasse de crème 35%
- $\frac{3}{4}$ tasse de chocolat (chipits ou carrés coupés finement)
- 1 c. table de liqueur à l'orange ou autre liqueur (facultatif)

Ingrédients

- Au batteur électrique mousser les œufs avec le sucre, ajouter la farine et la poudre à pâte graduellement en continuant de battre. Ajouter la vanille.
- Étendre sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin en prenant soin de graisser les rebords.
- Cuire à 350°F, 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les rebords deviennent dorés. Pendant ce temps, préparer la ganache.
- Verser la crème dans une bol allant au micro-ondes. Porter à ébullition. Sortir et verser le chocolat dans le bol en brassant pour faire fondre totalement. Verser la liqueur si désiré. Réfrigérer pour épaissir.
- Sortir du four et renverser immédiatement sur un linge humide. Laisser prendre quelques minutes puis démouler.
- Étendre la ganache refroidie sur le gâteau déroulé puis rouler de nouveau.
- Mettre au réfrigérateur une dizaine de minutes pour laisser prendre.
- Entre-temps, préparer une crème au beurre au chocolat.
- Couper en biais une tranche d'environ 4 pouces du gâteau roulé. Mettre un peu de crème au beurre sur la base de cette tranche et déposer sur le dessus du gâteau roulé pour former le «nœud» sur la bûche.
- Étendre le glaçage au chocolat sur toute la bûche. Avec une fourchette, faire des lignes sur le glaçage pour former les «veines» et des lignes en spirale sur les bouts de la bûche.

Bûche érable, framboises et chocolat blanc

Ingrédients de la garniture

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

Ingrédients du gâteau

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

Ingrédients de la garniture

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

Préparation

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

- Dans un autre bol, fouetter les oeufs, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume et forme un ruban en retombant du fouet, soit environ 10 minutes. À basse vitesse, ajouter l'huile en filet.
- Tamiser le mélange de farine sur le mélange d'oeufs en l'incorporant délicatement à l'aide d'un fouet. Répartir la pâte uniformément sur la plaque.
- Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille.
- Tapisser une plaque à biscuits de 43 x 30 cm (17 x 12 po) de papier parchemin. Y étaler le chocolat blanc en une fine couche d'environ la même taille que la plaque. Parsemer des flocons d'érable et des pacanes. Réfrigérer environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait figé. Soulever délicatement la feuille en cassant le chocolat en longues bandelettes.
- Dans un bol, fouetter le reste de la crème (250 ml/1 tasse) jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. À l'aide d'un fouet ou d'une spatule, incorporer à la crème à l'érable refroidie. Réserver 375 ml (1 1/2 tasse) pour glacer la bûche et utiliser le reste pour garnir l'intérieur du gâteau.
- Renverser le gâteau sur un papier parchemin pour le rouler plus facilement.
- Retirer délicatement le papier parchemin du gâteau. Retirer les deux bordures de pâte sur la longueur afin d'égaliser le gâteau. Étaler la crème à l'érable sur le gâteau et y répartir les framboises. Rouler le gâteau à partir du côté le plus court. Couvrir entièrement avec la crème à l'érable réservée. Déposer sur un plat de service. Couvrir avec les bandelettes de chocolat blanc. Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.

Note : Vous pouvez congeler la bûche entièrement réalisée. Laisser décongeler lentement au réfrigérateur et garder au frais jusqu'au moment de servir

Carré aux dattes

Ingrédients

- 625 ml (2 ½ tasses) de dattes dénoyautées et hachées (tassées légèrement)
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 430 ml (1 ¾ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 180 ml (¾ tasse) de cassonade
- 1 ml (¼ c. à thé) de poudre à pâte
- 180 ml (¾ tasse) de beurre demi-sel, ramolli

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po).
- Dans une casserole, porter à ébullition les dattes, l'eau, le jus de citron et la cassonade. Ajouter le bicarbonate et laisser mijoter environ 5 minutes en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que les dattes soient réduites en purée. Laisser tiédir.
- Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et la poudre à pâte. Ajouter le beurre et bien mélanger.
- Répartir la moitié du croustillant dans le plat de cuisson et presser fermement. Y étaler le mélange de dattes. Couvrir avec le reste du croustillant et presser légèrement. Cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit bien doré. Laisser refroidir sur une grille. Démouler et couper en 9 à 16 carrés.

Florentins aux fruits confits

Ingrédients

- ½ tasse de beurre ou de margarine ramollie
- 1/3 tasse de miel
- ¼ tasse de sucre
- ½ c. thé de vanille
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 2/3 tasse de farine
- 1 tasse de fruits confits hachés

Glaçage

- ¼ tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 2 c. table de beurre ou de margarine

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F. Graisser légèrement les plaques à biscuits et réserver. Dans un grand bol, au batteur électrique, à vitesse moyenne, bien mélanger ½ tasse de beurre, le miel, le sucre et la vanille. Ajouter les flocons d'avoine et la farine. Battre à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer les fruits confits.
- Déposer la pâte par grosses cuillères à thé sur les plaques à biscuits graissées à 2 pouces d'intervalle. Aplatir légèrement avec le dos d'une cuillère. Faire cuire de 10 à 12 minutes. Attendre 2 minutes avant de retirer des plaques, puis laisser refroidir complètement.
- Au micro-ondes, faire fondre à intensité moyenne les ingrédients du glaçage de 2 à 4 minutes. En napper les biscuits. Laisser sécher complètement avant de ranger. Garder au réfrigérateur.

Galettes à l'avoine et aux dattes

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Rendement : 24

Ingrédients

- 2 tasses de gruau
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1 tasse de cassonade
- 2 tasses de farine + 2 c. table
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de dattes coupées finement
- ¼ tasse de noix hachées

Préparation

- Dans un grand bol, mêler le gruau et le lait. Laisser tremper 1 minute
- Ajouter le beurre et les œufs. Brasser. Ajouter la cassonade et brasser de nouveau
- Mêler ensemble la farine, le soda et la poudre à pâte, puis verser dans le premier mélange. Ajouter les dattes et les noix. Brasser de nouveau
- Prendre une cuillère à crème glacée et faire environ 22 boules rondes. Mettre sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin non beurré.
- Cuire à 350°F environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les galettes soient dorées sur le dessus.

Gâteau à la mousse d'érable

Ingrédients

- 375 ml (1 ½ tasse) de chapelure de biscuits Graham
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre fondu
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable
- 1 sachet de gélatine sans saveur de 8 g
- 4 jaunes d'œufs
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 1 contenant de fromage à la crème de 150g ramolli
- 500 ml (1 tasse) de pacanes caramélisées (facultatif)

Préparation

- Mélanger la chapelure avec le beurre fondu et le sucre d'érable. Tapisser un moule de 20 cm (8 pouces) de papier parchemin, puis y verser la préparation. Égaliser en pressant légèrement.
- Mélanger la gélatine avec 60 ml (1/4 tasse) d'eau. Laisser gonfler 5 minutes.
- À l'aide du batteur électrique, fouetter les jaunes d'œufs avec le sirop d'érable de 5 à 7 minutes dans un bain-marie.
- Chauffer la gélatine 20 secondes au micro-ondes, puis l'incorporer aux jaunes d'œufs.
- Fouetter le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. En fouettant, verser graduellement la préparation à l'érable.
- À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- Incorporer la moitié de la crème fouettée à la mousse à l'érable en pliant délicatement la préparation à l'aide d'une spatule.
- Verser la préparation sur la croûte. Réfrigérer 2 à 3 heures.
- Au moment de servir, garnir du reste de la crème fouettée, de sirop d'érable et de pacanes caramélisées.

Gâteau aux deux chocolats

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 50 minutes

Donne : 9 portions

Ingrédients

- 1/3 tasse d'huile végétale
- 2 carrés de chocolat non sucré (ou ¼ tasse de pépites)
- ¾ tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 ¼ tasse de farine
- ½ c. thé de sel
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de vanille
- 1 paquet de 300 g (2 tasses) de pépites de chocolat
- 1/3 tasse de noix hachées

Préparation

- Préchauffer le four à 350°F.
- Faire chauffer l'huile et le chocolat au four, dans un moule carré de 8 pouces, environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- Ajouter l'eau, le sucre, l'œuf, la farine, le sel, le bicarbonate de soude et la vanille. Battre à la fourchette environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporer la moitié des grains de chocolat
- Étaler la pâte uniformément dans le moule. Parsemer des noix hachées et du reste des grains de chocolat.
- Faire cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Laisser refroidir avant de découper.

Mousse au chocolat

Ingrédients

- 4 onces de chocolat mi-sucré, haché
- 3 c. table de beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 ½ tasse de crème 35%
- 1 c. table de sucre
- ½ c. thé de vanille
- Copeaux de chocolat noir ou blanc pour décorer

Préparation

- Au micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre en remuant. Ajouter les jaunes d'oeufs en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réfrigérer environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit tempéré.
- Dans un bol, fouetter la crème, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à la formation de pics.
- À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de chocolat en pliant.
- Répartir dans des coupes. Garnir de copeaux de chocolat si désiré. Réfrigérer environ 2 heures.

Note : Réaliser les copeaux de chocolat en passant du chocolat ferme sur une râpe ou un couteau à légumes.

Tarte aux bleuets

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

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

Préparation

- Étendre la pâte dans l'assiette à tarte et incorporer les bleuets.
- Mélanger la farine et le sucre dans un petit bol. Ajouter le tout sur les bleuets.
- Parsemer de zeste de citron et ajouter le beurre
- Étendre la pâte à tarte et faire des ouvertures à l'aide d'un couteau afin de laisser s'échapper la vapeur.
- Cuire au four à 425⁰F pour 10 minutes, puis réduire à 400⁰F pour environ 30 minutes.

Biscuit croquant au praliné

Ingrédients Biscuits

- 2 paquets de biscuits dentelles ou biscuits «cigarettes» (cylindres gaufrés)
- ½ tasse de praliné noisette en pâte
- 2 c. soupe de beurre
- Préparation
- Hacher grossièrement les biscuits. Ajouter le praliné et le beurre fondu, et mélanger à la main
- Mettre la préparation dans 4 emporte-pièces afin de lui donner la forme désirée.
- Presser avec le dos d'une cuillère. Réserver au froid.

Ingrédients Ganache

- ½ tasse de crème 35%
- 2. C. soupe de beurre
- ½ tasse de chocolat noir à 70% haché
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- Dans un chaudron, porter la crème et le beurre à ébullition. Verser sur le chocolat. Ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
- Répartir la ganache dans les emporte-pièces, par-dessus le rang de biscuit praliné. Réserver au froid au moins 3 heures.
- Démouler et ajouter du caramel dans les assiettes.

Caramel laitier (Dulce di leche)

- ½ tasse de sucre
- Eau
- ½ tasse de crème 35% froide

Préparation

- Dans une casserole, cuire le sucre dans un fond d'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Incorporer la crème lentement sans éclabousser. Déposer à la cuillère sur la ganache.

Galettes au Zucchini, aux raisins et aux noix

Portions : 3 douzaines

Ingrédients

- 1 tasse de zucchini rapé
- 1 cuil. a thé de soda.
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de margarine
- 1 oeuf battu
- 2 tasses de farine
- 1 cuil. a thé de cannelle
- 1/2 cuil. a thé de clou de girofle
- 1/2 cuil. a thé de sel
- 1 tasse de noix hachées
- 1 tasse de raisins secs

Préparation

- Ajoutez le soda aux courgette râpées, mélangez et réserver.
- Battre la margarine, y ajouter le sucre et bien
- Ajoutez le soda aux courgette râpées, mélangez et réserver.
- Battre la margarine, y ajouter le sucre et bien mélangez 5 minutes, ajouter l'oeuf et mélangez pour 3 minutes.
- Mélanger la farine, les épices, le sel, les noix et les raisins, réservez.
- Ajouter les courgettes au mélange de margarine, mélanger
- finalement verser ce mélange sur les ingrédients sec et tourner a la cuillère pour une pâte uniforme, ne pas trop insister.
- Cuire à 375⁰F pour 15 minutes.

Brownies au dulce de leche

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{4}$ tasse de cacao tamisé
- $\frac{1}{4}$ c. thé de poudre à pâte
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre en morceaux
- $\frac{2}{3}$ tasse de chocolat noir 70% haché grossièrement
- $\frac{2}{3}$ tasse de chocolat mi-sucré 64% haché grossièrement
- 3 gros œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1 tasse de sucre
- 1 c. thé vanille
- 3 c. table de dulce de leche du commerce
- $\frac{1}{2}$ c. thé de fleur de sel

Préparation

- Placer la grille au centre du four préchauffé à 350F. Beurrer un moule de 8 x 8 pouces. Tapisser le fond de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté.
- Dans un bol, mélanger la farine, le cacao et la poudre à pâte. Réserver
- Faire fondre le beurre et les deux sortes de chocolat au micro-ondes pendant 1 minute. Bien mélanger.
- À l'aide d'un fouet, incorporer les œufs et le jaune, un à la fois. Ajouter le sucre, la vanille et le café et bien mélanger.
- À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les ingrédients secs.
- Verser la moitié du mélange dans le moule préparé.
- A l'aide d'une cuillère, déposer $\frac{1}{3}$ du dulce de leche sur la base. Passer ensuite un couteau à travers la pâte pour créer un effet marbré. Verser le reste de la préparation au chocolat et déposer le reste du dulce de leche à la cuillère de manière à faire plein de petits ronds.
- Parsemer de fleur de sel.
- Cuire 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un coin du brownie ressorte avec quelques miettes humides. Le centre du brownie ne sera pas totalement cuit, mais la réfrigération lui donnera sa texture de fudge.
- Laisser refroidir sur une grille et réfrigérer de fudge. Couper en 24 carrés.

Dulce de leche

Ingrédients

- 1 boîte de lait condensé sucré régulier
- ½ c. thé de fleur de sel

Préparation

- Placer la grille au centre du four préchauffé à 425°F. B
- Verser le lait condensé sucré dans une assiette à tarte en céramique ou autre plat peu profond. Parsemer de fleur de sel. Couvrir de papier d'aluminium et bien sceller.
- Déposer l'assiette dans une lèchefrite et remplir d'eau jusqu'à la mi-hauteur de l'assiette à tarte.
- Cuire 1 h30 ou jusqu'à ce que le dulce de leche soit bien caramélisé et bien foncé.
- Durant la cuisson, ajouter de l'eau au fond de la lèchefrite si nécessaire.
- Laisser refroidir complètement avant de fouetter au batteur électrique.

Gâteau moelleux au citron

Ingrédients

Gâteau au citron

- 1 t (250 ml) de beurre ramolli
- 2 t (500 ml) de sucre
- 4 oeufs
- 2 c. à tab (30 ml) de zeste de citron râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 3 t (750 ml) de farine
- 1 c. à tab (15 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1 1/4 t (310 ml) de lait

Glace au citron

- 1 1/2 t (375 ml) de sucre glace
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron râpé
- 1/4 t (60 ml) de jus de citron fraîchement pressé

Préparation

- Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation soit légère et gonflée. Ajouter les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter le zeste de citron et la vanille en battant. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs au mélange d'oeufs en trois fois, en alternant avec le lait (commencer et terminer par les ingrédients secs).
- Étendre la pâte à gâteau dans un moule en métal de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurré. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'au lendemain à la température ambiante.)

Préparation de la glace au citron

- Dans un bol, à l'aide du fouet, mélanger le sucre glace, le zeste et le jus de citron. À l'aide d'une brochette, piquer toute la surface du gâteau. À l'aide d'une cuillère, étendre uniformément le glaçage sur le gâteau et lisser avec le dos de la cuillère. Laisser refroidir complètement.

Carrés choco-noisettes

Ingrédients

- 1 tasse de noisettes
- 2 tasses de biscuits écrasés (de type petit beurre)
- ½ tasse de caramel à tartiner
- 1 c. table de cacao
- 3 carrés de chocolat mi-sucré
- 2 c. table de chocolat à tartiter (de type Nutella)
- ¾ tasse de beurre ramolli

Préparation

- Dans le cotenant du robot culinaire, pulvériser les noisettes. Ajoutez les biscuits et donnez quelques impulsions. Réservez.
- Dans une casserole, mélangez le caramel, le cacao, le chocolat, le chocolat à tartiner et le beurre. Faites chauffer à feu moyen en remuant sans arrêt. Dès que le mélange est lisse, retirez du feu et incorporez les miettes de biscuits et noisettes. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Versez dans un moule rectangulaire de 11 x 7 tapissé d'une feuille de papier parchemin.
- Lissez le dessus à l'aide d'une spatule. Laissez durcir deux heures au frais et coupez en carrés.

Carrés croustillant aux arachides

Ingrédients

- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de sirop de maïs doré
- 2 c. table de beurre
- ¾ tasse de beurre d'arachide croquant
- 3 tasses de céréales de riz grillé (de type Special K)
- 1 tasse de pépites de chocolat au lait

Préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition le sucre avec le sirop de maïs et le beurre. Retirer du feu. Ajouter le beurre d'arachide et remuer jusqu'à ce qu'il fonde.
- Incorporer les céréales. Beurrer ou tapisser d'une feuille de papier parchemin un moule carré de 8 pouces.
- Verser la préparation dans le moule et égaliser.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Verser et répartir uniformément sur les céréales. Réfrigérer 2 heures.
- Couper en carrés.

Note : Les carrés se conservent de 3 à 4 jours dans un contenant hermétique placé au réfrigérateur.

Gâteau New-Yorkais au fromage et fruits frais

Ingrédients

- 1 ¼ tasse de chapelure de biscuits Graham
- 3 c. table de cassonade
- ¼ tasse de beurre fondu
- 2 à 3 gouttes de vanille
- ¼ tasse de poudre d'amandes

- 3 paquets de fromage à la crème de 250gr chacun ramolli
- 2 c. table de zeste de citron
- 4 œufs
- ¼ tasse de crème sûre
- ¾ tasse de sucre

- 1 tasse de crème à fouetter 35%
- 2 c. table de sucre à glacer
- 20 fraises coupées en deux (ou autres fruits frais)
- Quelques feuilles de menthe pour décorer (facultatif)

Préparation

- Préchauffer le four à 350°F.
- Dans un grand bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la croûte. Étendre cette préparation dans le fond d'un moule à charnière de 8 po. et presser fermement afin de former une croûte uniforme. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter à vitesse élevée les ingrédients du gâteau, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser cette préparation sur la croûte de tarte et égaliser à l'aide d'une spatule. Cuire au four de 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que le centre du gâteau soit pris. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer de 2 à 3 heures.
- À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée, jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Informporer le sucre à glacer à basse vitesse. Disposer les fraises sur le centre du gâteau. Au moyen d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, garnir le gâteau de rosaces de crème fouettée. Décorer de feuilles de menthe.

Tartelettes au sucre

Ingrédients

- ¼ tasse de beurre
- ¼ tasse de farine
- 1 tasse de crème à cuisson 35%
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 c. thé d'essence d'amandes
- 6 fonds de tartelettes

Préparation

- Faites chauffer le beurre sans le colorer. Ajouter la farine en remuant constamment pendant une à deux minutes sur un feu doux. Verser la crème, le sirop d'érable et la vanille. Portez à ébullition en fouettant tout au long de la cuisson. Remplissez les fonds de tartelettes préalablement cuits. Servez frais

Décoration

- Pour décorer ces tartelettes, réservez le surplus de pâte à tarte et taillez-y de jolies formes à l'aide d'un petit emporte-pièce. Placez vos décorations sur une plaque tapissée d'une feuille de papier parchemin et faites-les dorer au four, nature ou saupoudrer de cristaux de sucre. Une fois cuites, piquez-les dans la garniture de vos tartelettes et voilà une présentation digne d'une grand restaurant.

Tarte aux raisins secs

Ingrédients

- 2 tasses de raisins secs
- 2 tasses d'eau
- ½ tasse de cassonade tassée
- 2 c. tables de fécule de maïs
- ½ c. t hé de canelle moulue
- ¼ c. thé de sel
- 1 c. table de vinaigre blanc
- 1 c. table de beurre
- 2 abaisses de tarte de 9 po.

Préparation

- Combiner les raisins et l'eau dans une casserole et faire bouillir 5 minutes.
- Dans un bol, combiner la cassonade, la fécule de maïs, la canelle et le sel; ajouter aux raisins et cuire quelques minutes, jusqu'à ce que le sirop soit clair. Retirer du feu et ajouter le vinaigre et le beurre. Laisser refroidir légèrement.
- Tapiser une assiette à tarte avec une abaisse, puis verser le mélange aux raisins dans l'assiette.
- Couvrir avec l'autre abaisse et sceller les bords. Faire 2 à 3 petites fentes sur le dessus de la tarte pour laisser s'échapper la vapeur durant la cuisson.
- Cuire au four à 425⁰F pendant 30 à 35 minutes.

Gâteau Bundt choco-orange

Ingrédients

- 6 oranges
- 1 ½ tasse de farine
- 2 c. table de poudre à pâte
- 2 pincée de sel
- 2/3 tasse de beurre ramolli
- 2/3 tasse cassonnade
- 3 œufs
- 1/3 tasse de jus d'orange
- 100 gr. de chocolat noir 70%, fondu

Pour la sauce

- 1 ¼ tasse de sucre à glacer
- ¼ tasse de jus d'orange
- 50 gr. de chocolat noir 70%, fondu

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F. Rincer les oranges sous l'eau froide et éponger. Râper finement le zeste de deux oranges. Prélever les suprêmes des six oranges en pelant d'abord l'écorce à vif, puis en tranchant de chaque côté des membranes.
- Dans un grand bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, fouetter le beurre avec la cassonnade, les œufs, le zeste et le jus d'orange. Incorporer progressivement les ingrédients secs et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer le chocolat fondu et le tiers des suprêmes d'oranges coupés en morceaux.
- Beurrer généreusement un moule à cheminée standard ou de fantaisie de 10 tasses. Verser la préparation dans le moule. Cuire au four de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre.
- Retirer du four et laisser tiédir de 5 à 8 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Une fois refroidi, déposer le gâteau dans une assiette de service et napper de sauce. Décorer avec le reste des suprêmes d'oranges ou en accompagnement.

Biscuits aux canneberges

Ingrédients

- ¼ tasse de margarine
- ½ tasse cassonade
- 1 c. table de miel
- 1 c. thé d'essence de vanille
- 2 blancs d'œufs
- 1 tasse de farine
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de canneberges hachées
- ¾ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 c. thé de zeste d'orange

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F. Vaporiser une plaque à biscuits avec un corps gras. Réserver.
- Dans un bol moyen, battre la margarine, la cassonade, le miel et l'essence de vanille jusqu'à homogénéité
- Ajouter les blancs d'œufs en battant
- Dans un autre bol, mélanger la farine et la bicarbonate de soude. Incorporer au premier mélange
- Ajouter les canneberges, les flocons d'avoine et le zeste d'orange en mélangeant bien.
- Déposer la pâte par cuillerée sur la plaque et cuire environ 10 minutes. Laisser refroidir avant de servir.

Galettes aux bananes/pommes

Ingrédients

- 2 ¼ tasse de farine
- 2 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- ¼ c. thé de soda à pâte
- 1 tasse de sucre
- 2/3 tasse de margarine
- 2 œufs
- 1 c. thé de vanille
- ¾ tasse de pépites de chocolat (ou raisins secs)
- 1 tasse de bananes mûres écrasées (2 moyenne) ou compote de pommes

Préparation

- Chauffer le four à 400⁰F Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte. Réserver
- Dans un grand bol, mélanger la margarine avec le sucre, les œufs et la vanille.
- Incorporer les ingrédients secs au mélange humide.
- Ajouter les bananes (ou la compote) et les pépites de chocolat
- Déposer par cuillerée sur une plaque à biscuits graissée. Cuire pendant 12 à 15 minutes.

Pâté au chocolat

Ingrédients

- 12 oz de chocolat mi-sucré, haché
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de crème 35%
- 1 c. table de rhum
- Sucre à glace

Préparation

- Tapisser un moule à pain de 8 x 4 pouces avec de la pellicule plastique. Réserver
- Dans un bol, au-dessus d'eau eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat. Laisser refroidir complètement en brassant de temps à autre.
- Dans un autre bol, fouetter la crème avec le rhum. Incorporer en fouettant le quart de la crème fouettée en pliant. Verser avec une cuillère dans le moule à pain et lisser la surface. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 4 heures, ou au plus 3 jours.
- Au moment de servir, démouler le pâté et retirer la pellicule de plastique. Couper en tranche de $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Mettre une tranche au centre de chaque assiette et verser environ 3 c. table de sauce anglaise autour de la tranche de pâté. Asperger la sauce anglaise de sauce au chocolat et , à l'aide d'une cure-dent, dessiner des volutes avec les gouttelettes de chocolat. Saupoudrer légèrement de sucre à glace et garnir de fruits rouges (fraises, framboises).

Crème anglaise

Ingrédients

- 4 jaunes d'œufs
- 1/3 tasse de sucre
- 2 tasses de lait
- 1 c. table de vanille

Préparation

- Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Dans une casserole, faire chauffer le lait jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent sur les bords de la casserole. Incorporer en fouettant le tiers du lait chaud aux jaunes d'œufs.
- Verser les jaunes d'œufs dans la casserole. Cuire à feu moyen, en remuant avec une cuillère de bois, pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi et nappe le dos de la cuillère. Ne pas faire bouillir.
- Passer immédiatement la sauce dans un tamis très fin. Le passer à nouveau, si nécessaire, de façon qu'elle soit bien lisse et onctueuse. Incorporer la vanille. Couvrir directement la surface de la sauce d'une pellicule de plastique. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide ou pendant au plus 1 jour. Donne 2 tasses de sauce

Sauce au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de grains de chocolat mi-sucré
- ¼ tasse de sirop de maïs
- 1 c. table de beurre
- 1 c. thé de vanille

Préparation

- Dans une casserole, mélanger les grains de chocolat, le sirop de maïs, le lait et le beurre.
- Faire chauffer à feu doux, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- Incorporer la vanille.
- Donne environ tasse de sauce

Biscuits au beurre d'arachide

Ingrédients

- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine tout usage
- 3/4 tasse (180 ml) de farine de blé entier (ou de farine t.usage)
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1 1/4 tasse (310 ml) de beurre d'arachide
- 1/3 tasse (80 ml) de de beurre, ramolli
- 1 1/3 tasse (330 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de de lait
- 2 tasses (500 ml) de brisures de chocolat mi-sucré miniatures

Préparation

- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Beurrer légèrement deux grandes plaques à biscuits ou tapisser de papier parchemin.
- Dans un bol, mélanger la farine tout usage et la farine de blé entier, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol séparé, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter le beurre d'arachide, le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Incorporer les oeufs en battant jusqu'à consistance légère et crémeuse, puis l'extrait de vanille. Incorporer le mélange de farines en remuant, en alternant avec le lait, à raison de 3 ajouts de farine pour 2 ajouts de lait. Incorporer les brisures de chocolat en remuant.
- Laisser tomber la pâte par cuillerées à thé (5 ml) sur les plaques à biscuits préparées, à au moins 1 po (2,5 cm) de distance. Cuire environ 10 minutes en tournant les plaques en cours de cuisson, ou jusqu'à ce que le bord des biscuits soit ferme mais que le centre soit encore tendre. Déposer sur une grille et laisser refroidir. Répéter l'opération avec le reste de la pâte. Conserver dans un contenant hermétique jusqu'à 5 jours ou congeler jusqu'à 3 mois.

Whoopie Pies (Joe Louis)

Ingrédients

- 1/2 tasse de shortening végétal
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 oeuf
- 2 tasses de farine
- 1/2 tasse de poudre de cacao
- 3/4 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte)
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

Glace

- 1/2 tasse de shortening végétal non fondu
- 3/4 tasse de sucre en poudre
- 1 tasse de crème de guimauve en pot

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F.
- Défaire le shortening en crème et incorporer le sucre afin de créer une émulsion. Ajouter l'oeuf.
- Dans un autre bol, tamiser la farine, la poudre de cacao, le sel et le bicarbonate de soude.
- Incorporer l'appareil de farine en alternance avec le lait.
- Mélanger sans trop brasser pour incorporer de l'air. Ajouter la vanille.
- Déposer la pâte à l'aide d'une poche à douille de la grosseur d'une pièce de 2\$ sur une plaque beurrée en les espaçant de 2 pouces.
- Cuire au four de 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille dans les plaques
- Pour la glace, battre tous les ingrédients jusqu'à consistance désirée.
- Verser une quantité de glace sur un biscuit et recouvrir d'un autre biscuit en les pressant afin que la garniture déborde un peu sur les côtés. Si désiré, tremper le pourtour dans des pépites.

Macarons rose bonbon

Ingrédients

- 1 tasse de poudre d'amandes
- ¾ tasse de sucre à glacer
- 3 blancs d'œufs
- ½ c. thé de colorant liquide rouge
- ½ tasse de sucre
- 1/3 tasse de marmelade aux agrumes

Préparation

- Tapisser de papier parchemin deux plaques à biscuits
- Au robot, réduire la poudre d'amandes et le sucre à glacer en poudre fine. Passer au tamis et réserver..
- Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs avec le colorant jusqu'à l'obtention de pics mous.
- Ajouter le sucre graduellement en fouettant constamment jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- À l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de poudre d'amandes et mélanger jusqu'à ce que la meringue tombe et ramollisse légèrement.
- À l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille de ½ pouce de diamètre, façonner des macarons de 1 pouce de diamètre en les espaçant d'environ 2 pouces. Laisser sécher à la température ambiante environ 1h30 heures jusqu'à ce qu'une légère croûte se forme à la surface.
- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F.
- Cuire une plaque à la fois 12 à 15 minutes en laissant la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère de bois. Les macarons ne doivent pas dorer.
- Laisser refroidir complètement. Tartiner le dessous de la moitié des macarons d'une fine couche de marmelade ou d'une autre garniture et recouvrir d'un autre macaron

Note : Les macarons se conservent dans un contenant hermétique 1 mois sans garniture et 2 semaines avec la garniture, ils se congèlent sans la garniture.

Tarte aux pommes et au caramel

Ingrédients

- 3 c. table de beurre
- ¼ tasse de farine
- ¼ c. thé de sel
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de cassonade
- ¼ c. thé de vanille
- 1 abaisse de pâte Brisée
- 3 pommes en quartiers
- 2 blancs d'œufs
- ¼ c. thé de crème de tartre
- 3 c. table de sucre
- ¼ c. thé vanille

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F.
- Dans une casserole à fond épais, chauffer le beurre
- Ajouter la farine et le sel. Cuire pendant 2 minutes
- Ajouter l'eau et la cassonade en remuant constamment. Poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à épaississement. Retirer du feu et ajouter la vanille.
- Foncer une assiette à tarte de 9 pouces de l'abaisse. Placer les quartiers de pommes en cercle concentrique dans l'abaisse. Recouvrir du mélange précédent. Faire cuire au four jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs, la crème de tartre, le sucre et la vanille jusqu'à la formation de pics. Recouvrir la tarte de ce mélange. Retourner au four jusqu'à ce que le mélange soit doré.

Macarons roses aux fraises

Ingrédients

- 1 ½ tasse de poudre d'amandes
- 1 tasse de sucre à glacer
- 3 blancs d'œufs
- Colorant rouge liquide (pas en gel) 8 gouttes pour des macarons rose pâle ou 24 pour des macarons rose foncé
- ½ tasse de sucre
- 2 tasses de fraises coupées en quartiers
- 1 tasse de sucre
- 1 c. table de jus de citron

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin
- Au robot culinaire, réduire la poudre d'amandes et le sucre à glacer en poudre fine, soit de 2 à 3 minutes. Réserver
- Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs avec le colorant au batteur électrique jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre graduellement en fouettant constamment jusqu'à l'obtention de pics fermes. À l'aide d'une spatule, incorporer vivement le mélange de poudre d'amandes et mélanger jusqu'à ce que la meringue tombe et ramollisse légèrement.
- À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie d'environ ½ pouce de diamètre, façonner des macarons de 1 pouce de diamètre en les espaçant d'environ 2 pouces (La pâte devrait s'étendre légèrement. Sinon, c'est qu'elle n'est pas assez ramollie. Sortir de la poche et mélanger de nouveau) Mouiller un doigt dans un peu d'eau et écraser le pic formé sur le macaron. Frapper la plaque à plat sur un plan de travail à deux ou trois reprises pour étaler légèrement les macarons.
- Cuire au four, une plaque à la fois, environ 12 minutes en laissant la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère de bois. Laisser refroidir complètement sur la plaque.
- Dans une casserole, mettre tous les ingrédients de la confiture. Porter à ébullition en remuant.
- Fixer un thermomètre à bonbons au centre de la casserole et laisser mijoter jusqu'à ce que le thermomètre indique 219°F.

Écumer soigneusement et remuer fréquemment pendant la cuisson. Laisser refroidir complètement.

- Placer la confiture refroidie dans un tamis et laisser égoutter 5 minutes.
- Garnir l'intérieur des macarons refroidis d'un peu de confiture et refermer en sandwich. On les garnit au dernier moment, car les macarons à la confiture ramollissent rapidement. Il faut les manger quand ils s'assouplissent, mais l'extérieur doit rester croquant.

Ganache au chocolat

Ingrédients

- 14 oz (400 gr) de chocolat mi-amer, haché
- 1 tasse (250 ml) de crème 35%
- 1/3 tasse (75 ml) de sirop de maïs incolore
- 1/3 tasse (75 ml) de beurre non salé, ramolli

Préparation

- Placer le chocolat dans un bol. Réserver
- Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le sirop de maïs. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Laisser fondre 1 minute sans remuer.
- À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Incorporer le beurre. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que la ganache soit froide mais tartinable. Au besoin, réchauffer légèrement au micro-ondes.

Notes

La ganache sert de base pour préparer les truffes. On l'utilise pour glacer des gâteaux (comme le gâteau Boston) et des cupcakes. Elle est la garniture parfaite pour des tartelettes au chocolat et une délicieuse farce pour des crêpes.

Utilisez les carrés de chocolat pour la cuisson ou un chocolat fin en tablette. Attention, les chocolats à très haute teneur en cacao (85% et plus) contiennent trop de beurre de cacao et pourraient faire séparer la ganache.

Le sirop de maïs aide à conserver l'humidité de la ganache et l'empêche de sécher en surface.

Glaçage au chocolat

Ingrédients

- 8 c. table de beurre (ou 1 bâtonnet coupé en 8 carrés)
- 2 oz de chocolat mi-sucré haché
- ½ tasse de cacao en poudre
- 2 tasses de sucre à glacer
- 1/3 tasse de lait

Préparation

- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie à feu moyen en remuant constamment ou au four micro-ondes environ 1 minute en remuant chaque 20 secondes
- Ajouter la poudre de cacao, puis remuer jusqu'à consistance lisse. Verser le mélange de chocolat dans un grand bol à mélanger et battre avec un batteur électrique.
- Incorporer le sucre à glacer en alternant avec le lait, en ajoutant plus de lait si nécessaire pour éclaircir puis battre jusqu'à consistance lisse et onctueuse.

Glaçage au beurre vanillé presque maison

Ingrédients

- 1 pot (16 oz) de pâte à tartiner Marshmallow fluff
- 12 oz (3/4 lb) de beurre, ramolli et coupé en carrés de 1 po.
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de sucre à glacer (plus si nécessaire)

Préparation

- Verser le Marshmallow Fluff avec une cuillère dans un grand bol. Battre avec le batteur électrique réglé à faible vitesse.
- Incorporer graduellement les carrés de beurre, en battant bien après chaque ajout, jusqu'à consistance lisse.
- Ajouter l'extrait de vanille et ½ tasse de sucre à glacer.
- Bien racler le bol pour incorporer. Ajouter davantage de sucre à glacer si nécessaire, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Glaçage au fromage à la crème

Ingrédients

- 1 paquet (8 oz) de fromage à la crème, ramolli
- 8 c. table de beurre ramolli (1 bâtonnet)
- 2 tasses de sucre à glacer
- 2 à 3 c. table de lait
- 1 c. thé d'extrait de vanille

Préparation

- Dans un bol moyen, mélanger le fromage à la crème et le beurre. Battre en crème avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux (environ 3 minutes)
- Incorporer graduellement le sucre à glacer et 2 c. table de lait, puis battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'extrait de vanille et la dernière cuillère à table de lait si le mélange est trop épais.

Glaçage 7 minutes

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 1 tasse de sucre
- 2 c. table de sirop de maïs incolore
- 2 c. table d'eau
- ¼ c. thé de crème de tartre
- 1 c. thé d'extrait de vanille

Préparation

- Dans une casserole moyenne, faire frémir 1 pouce d'eau. Dans un grand bol, mélanger les blancs d'œufs, le sucre, le sirop de maïs, l'eau et la crème de tartre. Poser le bol sur la casserole d'eau frémissante, en s'assurant que le fond du bol ne touche pas l'eau.
- À l'aide d'un batteur électrique réglé à vitesse élevée, battre le mélange en neige, en le gardant toujours au-dessus de l'eau frémissante, environ 7 minutes. Incorporer l'extrait de vanille. Servir le jour même, sinon le glaçage aura tendance à devenir granuleux avec le temps.

Carrés Nanaimo

Ingrédients

- 2 carrés de chocolat mi-sucré fondu et tiédi
- 2 tasses de gaufres Graham émiettées
- 1 tasse de flocons de noix de coco
- ½ tasse de beurre ramolli
- ½ tasse de noix hachées
- 2 c. table de sucre granulé
- 1 c. thé de vanille
- 1 œuf
- ¼ tasse de beurre ramolli
- 3 c. table de lait
- 2 c. table poudre de cossetarde Bird's
- 2 tasses de sucre à glacer tamisé
- 4 carrés de chocolat mi-sucré
- 1 c. table de beurre

Préparation

- Combiner les 8 premiers ingrédients, bien mélanger. Étendre au fond d'un moule carré de 9 pouces en appuyant. Réfrigérer
- Combiner la demie tasse de beurre, le lait, la poudre de cossetarde. Incorporer le sucre à glacer jusqu'à consistance uniforme. Étendre sur la base; réfrigérer au moins 15 minutes.
- Faire fondre partiellement le chocolat et le beurre au micro-ondes. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Étendre par-dessus la couche de cossetarde. Réfrigérer 15 minutes et couper en carrés. .Conserver au réfrigérateur

Chaussons aux pommes

Ingrédients

- 3 pommes Cortland ou Spartan, pelées, épépinées et coupées en petits dés
- 1/3 tasse de beurre
- ¼ tasse de gingembre confit, enrobé de sucre coupé en dés (facultatif)
- 2 c. table de calvados, rhum brun ou cognac
- 1/3 tasse de sucre brun
- 1/3 tasse de crème 35%
- 1 ¾ lb de pâte feuilletée du commerce
- 1 jaune d'oeuf battu

Préparation

- Dans une poêle, à feu moyen, faire revenir les pommes dans 1 c. table de beurre. Ajouter le gingembre et cuire 4 minutes. Verser l'alcool, puis ajouter le reste du beurre, la crème et laisser réduire 4 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 375⁰F et tapisser deux plaques de papier parchemin.
- Abaisser la pâte à une épaisseur de 1/8 pouce et piquer la pâte.
- Découper la pâte en carré d'environ 4 pouces. (récupérer les retailles si nécessaire).
- Déposer les carrés de pâte sur chaque plaque de cuisson. Répartir la garniture au centre de chaque carré et laisser un rebord de ½ pouce.
- Badigeonner les rebords avec le jaune d'œuf, refermer en pliant un coin de la pâte sur le coin opposé pour former un triangle et sceller.
- Faire cuire au four au centre environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

Note : Pour présenter cette recette en Pie Pops, Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 2 ½ pouces de diamètre. Avant de déposer la garniture, placer un bâtonnet la moitié des ronds de pâte et poser un bâtonnet au centre de chaque en l'enfonçant légèrement. Poursuivre selon les instructions fournies.

Si désiré, garnir les chaussons avec une glace royale réalisée avec du sucre à glacer et un peu de lait. Combiner jusqu'à ce que la glace soit lisse et coulante.

Boules de beignes

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 2 c. thé de poudre-à-pâte
- ½ c. thé de sel
- ½ c. thé de muscade (facultatif)
- 2 c. table de beurre ramolli
- ¾ tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 2/3 tasse de lait
- Sucre à glacer ou sucre granulé
- Huile pour la friture

Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Réserver
- Dans un autre grand bol, mélanger le beurre et le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter la vanille.
- À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait.
- Couvrir et réfrigérer la pâte environ 2 heures.
- Préchauffer l'huile à température élevée.
- À l'aide de deux cuillères à café, prélever environ 1 c. table de pâte et façonner une boule. La laisser tomber dans l'huile chaude. Frire quelques boules à la fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. La particularité de cette recette, c'est que les beignes se retournent d'eux-mêmes à mi-cuisson. Égoutter sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre à glacer ou de sucre granulé.

Jell-O de clémentines

Ingrédients

- 2 tasses de jus de clémentines fraîchement pressé ou du commerce
- ¼ tasse de sucre
- 1 sachet de gélatine

Préparation

- Dans une tasse à mesurer, verser ¼ tasse du jus de clémentine et saupoudrer le sachet de gélatine. Laisser gonfler 5 minutes
- Ajouter le sucre et faire fondre au micro-ondes 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit translucide.
- Bien mélanger afin de s'assurer que la gélatine et le sucre soit bien fondu. Ajouter le reste du jus de clémentines. Bien mélanger
- Verser dans de petits plats de service et réfrigérer au moins 4 heures.

Tarte au citron à la meringue

Ingrédients

- 1 ¼ tasse de biscuits Graham émietté
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 3 jaunes d'œufs
- 3 citrons
- 3 blancs d'œuf
- ½ tasse de sucre

Préparation

- Préchauffer le four à 375°F .
- Mélanger les biscuits Graham émietté et le beurre pour en faire une texture ressemblant à du sable mouillé
- Tapisser un moule à tarte graissé de cette préparation en pressant bien pour qu'elle prenne la forme
- Bien laver les citrons. Zester 1 des citrons, puis presser les 3 citrons pour en extraire le jus.
- Dans un bol, mélanger le lait condensé sucré et les 3 jaunes d'œufs. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le jus des 3 citrons et le zeste de citron. Mélanger à nouveau jusqu'à homogénéité.
- Verser le mélange dans le fond de la tarte et enfourner 15 minutes. La tarte est prête lorsque le mélange se tient mais reste un peu tremblotant. Laisser la tarte refroidir au réfrigérateur au minimum 1 heure avant de la décorer.
- Monter les 3 blancs d'œufs en neige. Quand la meringue n'est pas complètement ferme, commencer à ajouter le sucre graduellement de manière à bien raffermir la meringue. Battre 3 à 5 minutes de plus. Les pics doivent être fermes.
- Déposer sur la tarte refroidie et enfourner sur la grille la plus haute à «Broil» pendant quelques minutes , le temps que les blancs soient colorés.

Biscuits à l'avoine et aux canneberges

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ c. thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ c. thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre à température pièce
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- 2 c. table de sucre
- 1 gros œuf
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de canneberges

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F et tapissez une plaque de cuisson d'une feuille de papier parchemin.
- Dans un bol de taille moyenne, combinez la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
- Dans un autre bol, faites crémier le beurre avec le sucre et la cassonade. Ajouter l'œuf et la vanille. Mélanger
- Combiner les deux mélanges ensemble et bien mélangé.
- Ajouter l'avoine, les canneberges. Faire reposer la pâte pendant 1 heure.
- Utilisez une cuillère à soupe pour étendre les biscuits sur une plaque à cuisson (espacé de 2 pouces).
- Faire cuire 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Bouchées de brownies au chocolat

Ingrédients

- 2 œufs
- ¼ tasse cassonade
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de chocolat mi-sucré, fondu
- ½ tasse de beurre fondu
- 1 boîte de lait condensé sucré
- ½ tasse de farine
- ¼ tasse de poudre de cacao
- ½ c. thé de poudre à pâte
- ¼ c. thé de sel
- 1 tasse de grains de chocolat mi-sucré

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F et tapissez des moules à mini-muffins de coupelles de papier
- Mélanger les œufs, la cassonade et l'extrait de vanille dans un grand bol à l'aide d'un fouet. Ajouter le chocolat fondu et le beurre. Bien mélanger. Incorporer le lait condensé sucré
- Incorporer la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les grains de chocolat .
- Mettre la pâte dans les moules préparés
- Faire cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme au toucher.

Gâteau mousse au chocolat

Ingrédients

Gâteau

- ½ tasse de farine
- ¼ tasse sucre
- 2 c. table de cacao tamisé
- ¼ c. thé de bicarbonate de soude
- 1/3 tasse d'eau
- 2 c. table d'eau
- 2 c. table d'huile de canola
- 1 c. thé de vinaigre blanc

Mousse au chocolat

- 7 oz de chocolat noir haché
- 1 c. thé de gélatine
- 2 c. table d'eau
- ½ tasse de sucre
- 2 tasses de crème 35%

Ganache

- 3 oz de chocolat noir haché
- 1/3 tasse de crème 35%

Préparation

Gâteau

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

Mousse au chocolat

- Dans un bol, au four micro-ondes, fondre le chocolat. Laisser tempérer.
- Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

- Dans une petite casserole à feu moyen, chauffer le sucre avec $\frac{1}{4}$ tasse de la crème jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Incorporer le chocolat fondu.
- Dans un autre bol, fouetter le reste de la crème (1 $\frac{3}{4}$ tasse) au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporer le quart de la crème dans le chocolat pour le détendre. Ajouter le reste de la crème en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Répartir sur le gâteau et l'égaliser. Réfrigérer 4 heures ou congeler à cette étape.

Ganache

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

Montage

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

Baklava aux noix et au miel

Ingrédients

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

Préparation

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

Coffee cake à la crème sûre et aux noix

Ingrédients

Streusel

- ½ tasse de cassonade foncée et bien tassée
- ¼ tasse de farine
- 1 c. thé de cannelle
- 3 c. table de beurre fondu
- ¾ tasse de noix hachées

Gâteau

- 2 tasses de farine
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. thé de 4 épices
- ½ tasse de beurre fondu
- 1 ¼ tasse de sucre
- 1 ¼ tasse de crème sûre
- 2 œufs
- 2 c. thé de vanille

Préparation

- Préchauffer le four à 350⁰F et graisser un moule carré de 8 à 9 pouces
- **Streusel** : Mélanger la cassonade, la farine et la cannelle et ajouter le beurre fondu en remuant pour bien combiner. Ajouter les noix, remuer et réserver.
- **Gâteau** : Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel, le bicarbonate de soude et les 4 épices.
- Dans un bol, fouetter le beurre, le sucre, la crème sûre, les œufs et la vanille. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs et remuer jusqu'à ce que tout soit bien combiné
- Verser la moitié de la pâte dans le moule préparé et la moitié de la préparation du streusel par-dessus. Avec une brochette ou un couteau, faire des tourbillons. Verser le reste de la pâte et l'étendre uniformément. Mettre le reste de la préparation de streusel et faire d'autres tourbillons.
- Enfourner 45 à 55 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Refroidir à la température ambiante avant de démouler

B

Brevages

Punch, 36, 39

Slush, 37, 38

E

érable, 46, 47, 48

Érable, 45

F

Fruits, 66, 67

Bananes, 78, 149

Bleuets, 70, 135

Canneberges, 69, 73, 75, 80, 148, 169, 170, 171, 174

Cerises, 119, 120, 121

Citrons, 140, 168

Clémentines, 167

Confits, 130

Dattes, 72, 129, 131

Fraises, 143, 157

Framboises, 127

Noix, 73, 137, 173, 174

Oranges, 75, 90, 147

Pommes, 31, 71, 80, 149, 156, 165

Raisins, 137

Zucchini, 73

Fruits de mer

Crevettes, 19

Escargots, 29

L

Légumes

Carottes, 52, 90

Chou, 87, 102

Courgettes, 72

Pommes de terre, 32, 51, 111, 112, 113

Tomates, 23, 25, 89

Zucchini, 137

P

Pâtes

Nouilles, 83, 89

Raviolis, 30

Spaghetti, 84

Porc

Jambon, 18

Saucisses, 28

Produits laitiers

Crème, 118, 119, 125, 159

Fromage, 27

Fromages, 24, 31, 33, 109, 143, 162

Gaufres, 65

Mayonnaise, 20, 21

Oeufs, 81, 108, 151, 155, 157

Yogourt, 44

U

Utilitaires

Conversion, 9

Substitutions, 11

V

viande

Boeuf, 45, 104

Viandes

Boeuf, 93, 100, 102, 107, 110, 111

Jambon, 45, 108, 109

Porc, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 83, 84, 94, 105, 115

Porc, Veau, Volaille, 48

Veau, 62, 112, 113

Volaille

Dindon, 99

Poulet, 88, 103, 106

Volailles

Dinde, 42

Poulet, 59



La Cuisine de MamieLou

17

Voilà pour la troisième édition des Saveurs de ma vie.

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

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

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

Bonne navigation

Louise



La Cuisine de MamieLou

Juin 2017