



Les Saveurs

de ma vie

*Recueil de recettes
mise en page par
Louise Pître*

Volume 2

Table des matières

AVANT-PROPOS.....	7
LES ENTRÉES ET LES HORS-D'OEUVRES.....	9
BOUCHÉES DE LA MARIÉE (HÉLÈNE VEILLEUX).....	11
EFFILOCHÉ DE CANARD SUR CONFIT DE CAROTTES AU GINGEMBRE.....	12
VERRINES AUX CREVETTES ET À LA SALADE CRÉMEUSE DE POMMES.....	13
BOUCHÉES EN FÊTE.....	14
CHIPS DE BAGELS.....	15
FEUILLETÉS AUX TOMATES.....	16
BROCHETTES DE RAVIOLI, TOMATES CERISES ET PARMESAN.....	17
PALMIERS SALÉS.....	18
RINCE-DOIGTS À L'ORANGE ET À L'ANIS ÉTOILÉ.....	19
RECETTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE INCROYABLE.....	20
ROULEAUX AUX CHAMPIGNONS (DIANE BOUCHARD).....	21
FOUGASSES À L'AIL ET AU ROMARIN.....	22
TARTE FINE POMME-CHEDDAR.....	23
CHIPS DE PITA AU PARMESAN.....	24
MINI PIZZA EGG-ROLLS.....	25
BOULETTES AU JAMBON ET À L'ANANAS, SAUCE AIGRE-DOUCE.....	26
BOULETTES DE VIANDE (MONIQUE DESCHÊNES).....	27
SPIRALES AU JAMBON, GRUYÈRE ET TOMATES SÉCHÉES.....	28
AILES DE POULET FAÇON GÉNÉRAL TAO.....	29
BRIE CHAUD AUX NOIX, RAISINS ET PORTO.....	30
CANAPÉS AU FROMAGE ET BACON.....	31
DENTELLES CROUSTILLANTES AU PARMESAN.....	32
FEUILLETÉS AUX CHAMPIGNONS.....	33
TOMATES À LA MOZZARELLA.....	34
MINI-PIZZA EN EGG-ROLLS.....	35
NATCHOS BRASSERIE.....	36
PAILLES FEUILLETÉES AU PESTO DE TOMATES.....	37
FEUILLETÉS AUX TOMATES.....	38
SALADE AUX AVOCATS.....	39
SALADE DE CONCOMBRE.....	40
CŒURS DE PALMIERS ET D'ARTICHAUTS EN SALADE.....	41
GRANITÉ DE POIRES ET COGNAC.....	42
TARTE AUX TOMATES CERISE.....	43
BRUSCHETTA.....	45
GOUGÈRES AU TROIS FROMAGES.....	46
COUPES DE LAITUE AU SAUMON FROID.....	47
SAUCE MAYONNAISE AUX TOMATES SÉCHÉES.....	48
SALADE AU FROMAGE GRILLÉ.....	49
LES BREUVAGES.....	51
CHOCOLAT CHAUD AU CAMEL.....	53
PUNCH PÉTILLANT À LA TANGERINE.....	54
CHOCOLAT CHAUD AU CAMEL.....	55
LES SAUCES ET LES MARINADES.....	57
SAUCE À SPAGHETTI.....	59
MARINADE VIN ROUGE, MOUTARDE ET XÉRÈS.....	60

LES LÉGUMES	61
CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU FOUR.....	63
CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU BACON ET À LA MOUTARDE	64
POMMES DE TERRE RÔTIES «ACCORDÉON»	65
LÉGUMES EN JULIENNE.....	66
CHAMPIGNONS MARINES.....	67
CONFIT DE CAROTTES.....	68
GRATIN DAUPHINOIS.....	69
SALADE BROCOLI – CLAUDETTE PITRE	70
SALADE DE POMMES VERTE, BROCOLI ET CHEDDAR	71
FRITES AU FOUR.....	72
SALADE DE PÂTES RAFRAÎCHISSANTE	73
AU TOMATES MINIATURES ET AU COEUR DE PALMIER.....	73
SALADE DE MACARONI	74
MAYONNAISE (MME ROULEAU)	75
VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE	76
SAUCE POPEYE (DES RESTAURANTS POPEYE BURGER)	77
SALADE ASIATIQUE	78
VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE	79
SALADE AU FROMAGE GRILLÉ.....	80
DUO DE HARICOTS EN PAPILOTTE.....	81
GRATIN DAUPHINOIS.....	82
SALADE ASIATIQUE	83
DUO DE HARICOTS EN PAPILOTTE	84
SALADE DE POMMES DE TERRE.....	85
SALADE DE MACARONI	86
LA MIJOTEUSE.....	87
CÔTES LEVÉES DIGNES DU RESTO	89
JAMBON À LA BIÈRE (GENEVIÈVE ROULEAU).....	90
BOUILLI AUX LÉGUMES D'ANTAN	91
RÔTI DE PORC	92
SOUPE AUX POIS	93
SOUPE BŒUF ET ORGE	94
CÔTELETTES DE PORC BBQ	96
FILET DE PORC	97
POULET AU JUS DE CITRON.....	98
SOUPE BŒUF, LÉGUMES ET ORGE	99
LES PAINS ET LES MUFFINS	101
MUFFINS AUX BLEUETS, À L'ORANGE ET AUX AMANDES	103
MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET YOGOURT.....	104
MUFFINS AUX POMMES, SON ET YOGOURT	105
PAIN AU CITRON (SUZANNE PERRON)	106
PAIN AUX ZUCCHINI, CANNEBERGES ET NOIX.....	107
PATE A PIZZA TRES FACILE (ROBOT CULINAIRE)	108
PIZZA STYLE RESTAURANT	109
MUFFINS AUX BANANES SUPERCHOCOLATES.....	110
PAIN A L'ÉRABLE ET AUX BANANES	111
PAIN AUX FRAISES ET AUX BANANES.....	112
SCONES CLASSIQUES	113
MUFFINS A L'ORANGE.....	114
MUFFINS A L'ANANAS.....	115
CAKE POIRES ET CHOCOLAT	116
PAIN AUX DATTES ET CAROTTES.....	117

PAIN AUX COURGETTES ET AUX DATTES.....	118
MUFFINS STRUDEL AUX POMMES	119
LES PÂTES	121
PATES ALFREDO AUX CREVETTES ET SAUMON FUME	123
LES SOUPES.....	125
CRÈME DE CHAMPIGNONS	127
POTAGE DE NAVETS AU MIEL	128
POTAGE DE POIVRONS BICOLORE.....	129
POTAGE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS.....	130
CRÈME DE POIVRONS.....	131
VELOUTÉ DE POULET.....	132
CRÈME DE RUTABAGA ET CAROTTES À L'ÉRABLE	133
BOUILLON DE POULET MAISON	134
GASPACHO	135
POTAGE AUX CAROTTES.....	136
POTAGE AUX CONCOMBRES	137
CRÈME DE POIREAUX ET POIRES	138
CRÈME DE NAVET ET DE FROMAGE.....	139
SOUPE AU CHOU DE CHEZ-NOUS	140
BOUILLON DE POULET	141
POTAGE AUX CONCOMBRES	142
VELOUTÉ DE CAROTTES AU LAIT DE COCO	143
SOUPE WON TON EXPRESS.....	144
LES CASSE-CROÛTES.....	145
SOUVLAKI.....	147
LES POISSONS ET FRUITS DE MER	149
FILET DE SAUMON À LA DIJON	151
PAIN DE SAUMON (PIERRETTE FORTIN)	152
SAUMON EN CROÛTE.....	153
PIZZA FINE AU SAUMON FUMÉ.....	154
DARNES DE SAUMON	155
PAPILLOTE DE SAUMON CRÈME FRAÎCHE ET MOUTARDE	156
SALADE DE LAITUE AU SAUMON FROID.....	157
LES VIANDES	159
BŒUF AUX LÉGUMES - PAUL ARCAND	161
BŒUF STROGONOFF.....	162
POULET ET JULIENNE DE LÉGUMES EN PAPILLOTE	163
POULET GÉNÉRAL TAO (DENISE HUDON)	164
RÔTI DE PORC AUX CANNEBERGES ET À LA SAUGE	165
VEAU À LA PARMIGIANA	166
PÂTÉ AU BŒUF (MME ROULEAU)	167
PÂTÉ AUX PATATES (MME ROULEAU)	168
ESCALOPES DE VEAU À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS.....	169
ESCALOPES DE VEAU AU CITRON.....	170
ESCALOPES DE PARMIGIANA, LINGUINES AU BEURRE.....	171
POULET À L'ÉRABLE	173
POULET WELLINGTON.....	174
POULET CORDON BLEU	176
JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE	177
CÔTELETTES DE PORC AU FOUR AVEC SAUCE	178
CARRÉ D'AGNEAU FACILE ET DÉLICIEUX.....	179

CARRÉ D'AGNEAU BALSAMIQUE AU MIEL ET À LA MOUTARDE	180
CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	181
MÉDAILLONS DE VEAU, SAUCE AU VIN BLANC.....	182
CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN.....	183
FILETS DE PORC À LA CANNELLE ET AUX CANNEBERGES (RICARDO).....	184
FILETS DE PORC AUX POIRES CARAMÉLISÉS.....	185
DINDON RÔTI , SAUCE AU COGNAC	186
FILETS DE PORC GLACÉS À L'ÉRABLE.....	187
LES FRIANDISES.....	189
FUDGE CRÉMEUX AVEC BISCUITS CROQUANTS	191
SUCRE À LA CRÈME INFAILLIBLE	192
TRANCHES DE BISCUITS EAGLE BRAND.....	193
BLEUETS AU CHOCOLAT	194
GUIMAUVE.....	195
CARRÉS AU RICE KRISPIES	196
CAMEL À LA FLEUR DE SEL.....	197
LES DESSERTS.....	199
BAGATELLE AU CITRON ET AUX FRAMBOISES EN BOCAL	201
BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES ET À LA GELÉE	202
BEURRE DE POMMES (CLAIRE SIMARD)	203
BISCUIT ITALIEN ARC-EN-CIEL.....	204
POUDING AU PAIN RENVERSÉ AU CAMEL ET AUX PACANES.....	205
GÂTEAU BLANC - CRÈME AU BEURRE CITRONNÉ.....	206
CARRÉ AUX POMMES	207
POMMES EN FORME DE ROSES.....	208
PAIN DATTES ET NOIX.....	209
SALADE DE FRUITS À L'AMARETTO	210
PAIN AU CITRON (MAMAN PERRON)	211
GÂTEAU MOELLEUX AUX FRAISES ET AUX BANANES	212
GÂTEAU DES PAUVRES	213
BEIGNE (MANON TÉTREULT).....	214
COUPES FRUITÉES PARFUMÉES À L'ORANGE - CRÈME FOUETTÉE À LA MENTHE	215
POIRES CARAMÉLISÉES AU SIROP D'ÉRABLE	216
MOUSSE AU DULCE DE LETCHE ET AUX NOISETTES PRALINÉES	217
VELOUTÉ À L'ANANAS (SUZANNE ROULEAU)	219
GÂTEAU REINE ÉLISABETH (M.CLAUDE PARÉ).....	220
CARRÉ AUX DATTES MERINGUÉ	221
TARTE AUX POMMES CLASSIQUE	222
TARTE AU SUCRE IRRÉSISTIBLE.....	223
PETS DE SŒUR POMME ET CANNELLE	224
PAMPLEMOUSSE GRILLÉ	225
GALETTES AUX BANANES OU AUX POMMES	226
BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES ET À LA GELÉE	227
BAGATELLE AU CITRON ET AUX FRAMBOISES EN BOCAL	228
BEURRE DE POIRES À LA CANNELLE.....	229
PAIN DORÉ À LA CANNELLE AU FOUR	230
COMPOTE DE CANNEBERGES À L'ORANGE	231
APPLE AND CHEESE TORTE (LUCIE ROUSSEAU)	232
BISCUITS AUX FRUITS CONFITS	233
GÂTEAU RENVERSÉ AU SIROP D'ÉRABLE ET AUX POMMES	234
NOISETIER LOULOU	235
CARRÉS AUX BLEUETS.....	236
PETITS GÂTEAUX AUX BLEUETS ET AU CITRON.....	237
PÂTE BRISÉE À L'ORANGE.....	238

BEIGNETS AUX POMMES	239
TARTE AUX POMMES ET AU SUCRE À LA CRÈME	240
GALETTES AU GRUAU	241
BISCUITS AUX POMMES	242
BISCUITS AUX POMMES ET À L'AVOINE.....	243
GÂTEAU MOELLEUX AUX PÊCHES, SAUCE À LA VANILLE ET AU CAMEL	244
TARTE AUX ŒUFS	245
TARTE DU BONHEUR	246
TARTE FRAISES ET RHUBARBE.....	247
CARRÉS À L'ÉRABLE	249
GÂTEAU AUX POMMES.....	250

Avant-Propos



Certaines personnes aiment la musique, d'autres la peinture et d'autres encore aiment cuisiner. À chacun sa passion et c'est parfait.

Pour ma part, j'aime la musique, la peinture et j'aime aussi cuisiner de bons petits plats et partager mes réalisations avec ma famille et mes amis.

Un premier livre de recettes a vu le jour il y a quelques années et comme j'avais encore plusieurs recettes à partager j'ai décidé de mettre en page un deuxième livre contenant autant de belles et bonnes recettes qui font maintenant partie de mon quotidien.

J'espère que vous apprécierez

Bonne cuisine

Les entrées et les hors-d'oeuvres



Bouchées de la mariée (Hélène Veilleux)



Ingredients

-  1 pain blanc (2 lbs)
-  ½ tasse cheddar blanc râpé
-  ½ tasse d'amandes moulues
-  6 tranches de bacon cuit émietté
-  1 oignon finement haché
-  1 tasse mayonnaise
-  Sel et poivre



Directions

-  Couper les tranches de pain en carrés (enlever la croûte).
-  Étendre le mélange.
-  Faire cuire à 350 F - 10 minutes
-  Si congeler, cuire à 400 F - 10 minutes

Effiloché de canard sur confit de carottes au gingembre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 12 verrines



Ingédients

-  12 croûtons de pain grillé

Pour le confit

-  3 carottes râpées
-  1/3 tasse de miel
-  ¼ tasse vin blanc sec
-  Sel et poivre au goût
-  2 c. table raisins de Corinthe
-  1 c. table de gingembre râpé
-  1 c. table de gingembre haché
-  1 c. table jus de citron

Pour l'effiloché de canard

-  2 cuisses de canard confit de 150 gr. Chacun
-  1 oignon vert émincé
-  1 c. table de persil haché



Directions

-  Dans une grande casserole, combiner tous les ingrédients du confit de carottes. Laisser mijoter à feu moyen de 15 à 18 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Retirer du feu et laisser tiédir.
-  Effiloche la chair des cuisses de canard confit.
-  Dans un bol, mélanger le canard avec l'oignon vert et le persil.
-  Préparer 12 coupes ou petits verres à large ouverture d'une capacité minimale de 125 ml (1/2 tasse). Répartir le confit de carottes dans les verrines. Couvrir de la préparation au canard. Réserver au frais pour un maximum de 2 à 3 heures. Au moment de servir, déposer un croûton sur chaque verrine.

Verrines aux crevettes et à la salade crémeuse de pommes

Préparation : 30 minutes

Portions : 12 verrines



Ingredients

-  *2 pommes vertes*
-  *¼ tasse de mayonnaïse*
-  *¼ tasse crème sûre*
-  *2 c. thé jus de citron*
-  *1 c. table de ciboulette hachée*
-  *1 c. table de persil haché*
-  *Sel et poivre au goût*
-  *¾ tasse de crevettes nordiques hachées grossièrement*
-  *Jeunes pousses au choix (pois mange-tout, brocoli, oignon, ciboulette, etc.) pour décorer*



Directions

-  *Couper les pommes en fine julienne*
-  *Dans un récipient, mélanger la mayonnaïse avec la crème sûre, le jus de citron, les herbes et l'assaisonnement. Verser la moitié de la préparation dans un bol et incorporer les pommes.*
-  *Répartir le mélange de pommes dans 12 petits verres ou coupes à martini d'une capacité minimale de ½ tasse.*
-  *Répartir les crevettes sur la salade. Décorer avec le reste de la mayonnaïse et les pousses. Réserver au frais pour un maximum de 2 à 3 heures*

Bouchées en fête



-  1 boîte (235 g) de pâte à croissants réfrigérée
-  1/4 c. à thé de cumin moulu
-  1/4 c. à thé de chili en poudre
-  1/2 tasse (1/2 contenant de 250 g) de tartina de fromage à la crème
-  3/4 tasse de guacamole
-  1 petite tomate, épépinée, finement hachée
-  1/4 tasse d'olives noires dénoyautées, finement hachées
-  1/4 tasse de miettes de bacon véritable *Oscar Mayer*
-  1/4 tasse de coriandre fraîche, finement hachée



-  Préchauffer le four à 350 °F. Séparer les croissants en 2 longs rectangles; presser fermement les perforations ensemble pour sceller. Mettre les rectangles sur une plaque à biscuits vaporisée d'enduit à cuisson, à 2 pouces de distance; saupoudrer de cumin et de chili en poudre.
-  Cuire les croissants au four 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés; les laisser refroidir.
-  Mélanger le fromage à la crème avec le guacamole jusqu'à homogénéité; étaler ce mélange sur les croissants. Garnir des ingrédients qui restent.

Chips de bagels

Temps de préparation: 5 min

Cuisson: 7 min

Rendement: 1 litre (4 tasses)



Ingredients

-  *2 bagels (vieux de 1 ou 2 jours)*
-  *30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive*
-  *5 ml (1 c. à thé) d'épices au choix (paprika fumé, poudre de chili, cumin, poudre de cari, poivre de Cayenne)*
-  *Sel*



Directions

-  *Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).*
-  *Placer les bagels à plat sur un plan de travail et les trancher très finement.*
-  *Dans un bol, mélanger l'huile et les épices.*
-  *Badigeonner un côté des chips avec le mélange d'huile et les étaler sur la plaque. Saler. Cuire au four environ 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir complètement.*
-  *Conserver dans un contenant hermétique.*
-  *Servir en accompagnement de soupe et potage, d'hummmus ou autre trempette.*

Feuilletés aux tomates

Temps de préparation: 20 min

Cuisson: 24 min

Portions: 24



Ingredients

-  1 paquet de 397 g (13 oz) de pâte feuilletée, décongelée
-  45 ml (3 c. à soupe) de pâte de tomates
-  1 gousse d'ail, hachée finement
-  15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
-  2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
-  Une pincée de piment de Cayenne
-  Fleur de sel



Directions

-  Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Abaisser la pâte en deux rectangles de 30 x 23 cm (12 x 9 po).
-  Couper chaque rectangle en 3 bandes de 7,5 cm (3 po) 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 1 cm (1/2 po) de large.
-  Sur deux plaques de cuisson tapissées de papier parchemin, déposer les feuilletés sur le côté, en laissant 6 cm (2,5 po) d'espace entre chacun.
-  Déposer 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 environ 12 minutes.
-  Saupoudrer légèrement de fleur de sel ou de sel à la sortie du four. Servir à l'apéro.

Brochettes de ravioli, tomates cerises et parmesan

Temps de préparation: 10 min

Rendement: 20 bouchées



Ingredients

-  *20 raviolis au fromage du commerce*
-  *10 tomates cerises*
-  *20 feuilles de basilic frais*
-  *Copeaux de parmigiano reggiano*
-  *Fleur de sel et poivre du moulin*



Directions

-  *Dans une petite casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter et huiler légèrement. Laisser refroidir.*
-  *Sur un cure-dent, enfiler une demi-tomate cerise, une feuille de basilic, un copeau de parmesan et un ravioli.*

Palmiers salés

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 12 min

Rendement: 48



Ingredients

-  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



Directions

-  Dans un bol, mélanger l'oeuf battu et le lait. Réserver.
-  Tapisser 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.

Rince-doigts à l'orange et à l'anis étoilé

Temps de préparation: 5 min

Rendement: 2 tasses



Ingredients

-  250 ml (1 tasse) d'eau bouillante
-  6 anis étoilés
-  2 longs zestes d'orange
-  2 tranches de citron



Directions

-  Répartir les ingrédients dans 2 bols en verre d'environ 180 ml (3/4 tasse).
-  Laisser tiédir. Un must lorsqu'on mange avec les doigts!

Recette Vinaigrette balsamique incroyable

Temps de préparation : 10 min

Temps de macération : 4 heures

Portion(s) : 6



-  1 tasse d'huile d'olive ou d'huile Becel
-  1/4 de tasse de vinaigre balsamique
-  1/8 de tasse de sirop érable (sirop de table si pas de sirop d'érable)
-  2 gousses d'ail
-  1 c. à table de gingembre frais haché
-  2 c. à thé de moutarde de Dijon
-  2 c. à thé de basilic
-  Sel et poivre au goût



-  Mettre tous les ingrédients ensemble et mélanger au fouet.
-  Laisser au réfrigérateur au moins 4 heures avant de servir.

Notes : *Lorsqu'elle est faite avec l'huile d'olive, elle peut figer un peu lorsque laissée au réfrigérateur. En la sortant, il suffit de la mettre 25 secondes au micro-ondes et fouetter à nouveau.*

Vous pouvez remplacer le gingembre frais par 1/2 c. à thé de gingembre moulu. Cette vinaigrette est excellente comme marinade aussi. Lorsqu'elle est faite une journée d'avance, le goût est encore meilleur.

Rouleaux aux champignons (Diane Bouchard)



Ingredients

-  *Environ 2 c. table de beurre*
-  *1 tasse de champignons émincés*
-  *1 échalotte verte émincée*
-  *1 c. table de fécule de maïs*
-  *½ c. thé sel*
-  *1 pincée de thym*
-  *½ tasse crème (15% ou 35%)*
-  *8 tranches de pain (le plus frais possible)*
-  *Du beurre pour tartiner le pain*



Directions

-  *Fondre le beurre dans une poêle, ajouter les champignons et l'échalotte*
-  *Cuire à feu moyen environ 3 minutes*
-  *Ajouter la fécule de maïs, bien mélanger*
-  *Ajouter le sel, le thym, la crème et cuire en brassant jusqu'à épaississement*
-  *Aplatir le pain avec un rouleau à pâte. Enlever les croûtes et tartiner avec le beurre*
-  *Badigeonner du mélange de champignons et rouler comme un gâteau*
-  *Cuire sur une tôle à biscuits à 450 F pendant 10 à 15 minutes*

Note : *Se congèle très bien*

Fougasses à l'ail et au romarin

Temps de préparation: 10 min

Cuisson: 12 min

Rendement: 2 fougasses de 25 cm (10 po)



Ingédients

Huile assaisonnée

-  45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
-  10 ml (2 c. à thé) de romarin frais, haché finement
-  1 gousse d'ail, hachée finement

Fougasses

-  1 recette de pâte à pizza ou du commerce
-  Huile d'olive pour badigeonner
-  Fleur de sel



Directions

-  Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réserver.
-  Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
-  Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en deux disques de 25 cm (10 po) de diamètre.
-  À l'aide d'un couteau ou de ciseaux, tailler six incisions à l'intérieur de chaque disque de pâte jusqu'à environ 2,5 cm (1 po) du rebord. Badigeonner d'huile et parsemer de fleur de sel.
-  Réduire le barbecue à puissance moyenne à douce. Étirer les disques de pâte afin d'ouvrir les incisions légèrement et les déposer, côte à côte, côté non huilé sur la grille.
-  Cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Retourner les fougasses et badigeonner d'huile assaisonnée. Saler. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Au besoin, déplacer les fougasses pour une cuisson plus uniforme. Retourner les fougasses sur une planche et badigeonner avec le reste de l'huile assaisonnée.

Tarte fine pomme-cheddar



Ingredients

- 👩 1 abaisse de 225 g (½ lb) de pâte feuilletée du commerce, décongelée
- 👩 45 ml (3 c. à soupe) de crème fraîche
- 👩 ½ pomme Cortland non pelée, épépinée et tranchée finement
- 👩 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette fraîche ciselée
- 👩 100 g (3 ½ oz) de fromage cheddar fort tranché finement (voir note)



Directions

- 👩 Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
- 👩 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée en un carré de 25 cm (10 po). À l'aide d'une fourchette, piquer toute la surface de la pâte. Déposer la pâte sur la plaque.
- 👩 Badigeonner la pâte de crème fraîche. Répartir les tranches de pommes sur toute la surface. Parsemer de ciboulette et couvrir de tranches de fromage.
- 👩 Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. Laisser tiédir. Couper et servir à l'apéritif.

Note : Au goût, remplacez le cheddar par du fromage Oka dont la saveur de noix se marie très bien aux pommes.

Chips de pita au parmesan

Temps de préparation: 10 min

Cuisson: 15 min

Rendement: 1,5 litre (6 tasses)



Ingredients

-  *6 pains pitas nature ou de blé entier, coupés en 8 pointes chacun*
-  *75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive*
-  *250 ml (1 tasse) de fromage parmigiano reggiano râpé finement*
-  *Poivre*



Directions

-  *Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin.*
-  *Dans un grand bol, arroser les pains pitas d'huile et mélanger. Parsemer de fromage et poivrer généreusement. Remuer pour bien les enrober.*
-  *Répartir les pains pitas, côte à côte, sur la plaque. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les chips soient dorées, en les retournant deux fois pendant la cuisson. Laisser refroidir complètement.*

***Note :** Ajoutez-y des épices au goût (cari, poudre de chili, poivre de Cayenne...).*

Mini pizza egg-rolls

Préparation : 55 min Cuisson : 60 min

Portions : 22



- 1 boîte de pâtes à egg rolls de 908g dégelé 2 tasses de fromage rappée 1 1/2 à 2 lbs de pépéroni haché au robot culinaire*
- 3/4 tasse de votre sauce à pizza préférée 1 oeuf battu*
- Huile de canola selon la capacité de votre friteuse*



- Badigeonner le tour des pâtes à egg rolls d'oeuf battu.*
- Étendre la sauce à pizza au milieu de chaque pâte.*
- Farcir chaque pâte à egg rolls de 2 c. à table de pépéroni et de fromage.*
- Plié la moitié et l'autre moitié par dessus pour fermer.*
- Frîre à la friteuse 3 min de chaque côté ou selon la couleur désirée à 190c. ** le temps de cuisson peut varier selon la friteuse utilisée.*
- Mettre les egg rolls sur des sacs en papier brun pour faire absorber le gras.*

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

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Portions : 18 boulettes



-  *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)*



-  *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*

Boulettes de viande (Monique Deschênes)



-  1 lb de bœuf haché
-  1 lb de porc ou veau haché
-  1/3 tasse de chapelure fine
-  1 petit oignon râpé
-  1 pointe d'ail écrasée ou poudre d'ail ou sel d'ail
-  1 œuf battu
-  2 c. table de crème
-  2 c. thé sauce Worcestershire

Sauce

-  5 c. table de sauce HP
-  5 c. table de sauce 57
-  5 c. table de sauce Worcestershire
-  5 c. table de sucre
-  5 c. table de vinaigre
-  10 c. table de ketchup



-  Bien mélanger tous les ingrédients de boulettes. Rouler en petites boulettes. Cuire dans le beurre sur le poêle
-  Mélanger les ingrédients de la sauce et verser sur les boulettes.
-  Mettre au four avant de servir

Spirales au jambon, gruyère et tomates séchées

Préparation : 30 min

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 10 min

Portions : 24 portions



Ingredients

-  2 c. table de pesto aux tomates séchées
-  1 c. table de ciboulette fraîche
-  2 c. table de graines de sésame
-  250g de pâte feuilletée du commerce
-  1 jaune d'œuf battu
-  4 tranches de jambon
-  6 tranches de fromage de type gruyère



Directions

-  Dans un bol, mélanger le pesto aux tomates avec la ciboulette et les graines de sésame. Sur une surface farinée, abaisser la pâte et y tailler un rectangle de 12 pouce par 8 pouces.
-  Badigeonner toute la surface avec le jaune d'œuf battu. Déposer les tranches de jambon côte à côte afin de couvrir le rectangle de pâte. Étaler le fromage en une seule couche sur les tranches de jambon. Terminer avec la préparation aux tomates séchées. En partant du côté le plus long, rouler la pâte sur la garniture.
-  Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.
-  Au moment de faire cuire les spirales, préchauffer le four à 350 F.
-  Couper le rouleau en 24 tranches égales. Déposer les spirales sur une plaque tapissée d'une feuille de papier parchemin, en prenant soin de les espacer. Cuire au four 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Ailes de poulet façon Général Tao

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Portions : 12 pièces



-  12 ailes de poulet
-  1 c. table de féculé de maïs

Pour la sauce

-  ½ tasse de sauce soya
-  ¼ tasse de vin blanc
-  2 c. table de vinaigre blanc
-  1 c. table de sucre
-  2 c. thé d'ail haché
-  Poivre au goût



-  Préchauffer le four à 375 F.
-  Dans une casserole, mélanger ensemble les ingrédients de la sauce.
-  Ajouter les ailes de poulet dans la casserole et porter à ébullition. À l'aide de pinces, retirer les ailes de la casserole. Réserver la sauce.
-  Déposer les ailes sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin et terminer la cuisson au four 10 minutes.
-  Dans un petit bol, délayer la féculé de maïs dans un peu d'eau froide et ajouter dans la casserole contenant la sauce. Chauffer la sauce à feu moyen-élevé jusqu'à l'obtention d'une consistance légèrement épaisse.
-  Au moment de servir, napper les ailes de sauce.

Brie chaud aux noix, raisins et porto

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Portions : 4



-  *¼ tasse de pacanes hachées grossièrement*
-  *¼ tasse de noix de Grenoble hachées grossièrement*
-  *1 Brie double crème ou camembert (250 gr)*
-  *1 c. table de miel*
-  *2 c. table de Porto ou de Xérès doux*
-  *2 c. table de raisins de Corinthe secs*
-  *Crouçons de pain frais ou Craquelins*



-  *Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400 F.*
-  *Mélanger les pacanes et les noix dans une assiette Réserver*
-  *Badigeonner le fromage de miel et l'enrober de noix. Déposer le fromage dans un petit plat allant au four. Y répartir les noix restants*
-  *Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à couler*
-  *Entre-temps, dans une petite casserole, porter à ébullition le porto et les raisins. Laisser mijoter jusqu'à ce que le Porto soit sirupeux. Verser sur le fromage dès la sortie du four*
-  *Servir immédiatement avec du pain ou des craquelins*

Canapés au fromage et bacon

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 min

Portions : 24 pièces



-  8 tranches de bacon
-  6 tranches de pain blanc
-  1 paquet de fromage à la crème de 250 gr ramolli
-  3 c. table de sauce Chili
-  1 oignon finement haché
-  Sel et poivre



-  Cuire la bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Éponger et laisser tiédir. Hacher finement
-  Préchauffer le four à 400 F.
-  Couper chaque tranche de pain en quatre carrés et déposer dans les alvéoles d'un moule à mini muffins. Presser sur les carrés de pain afin qu'ils épousent la forme des alvéoles
-  Dans un bol, mélanger le fromage à la crème avec la sauce Chili, l'oignon et le bacon
-  Assaisonner. Garnir les coupelles avec le mélange et cuire au four 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré.

À l'avance : Le matin même, préparez la garniture et réfrigérez-la. Tartinez les canapés et faites-les cuire quelques minutes avant de servir.

Dentelles croustillantes au parmesan



 *parmesan râpé*



-  *Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375°F*
-  *Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin*
-  *Étaler environ 2 c. table de fromage parmesan pour chaque dentelle (tuile).*
-  *Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les tuiles aient une coloration jaune dorée.*
-  *Veiller à ce que le parmesan ne soit pas trop doré car il aura un goût très amer.*
-  *Laisser refroidir.*

Feuilletés aux champignons

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Portions : 4



-  *½ lb de pâte feuilletée*
-  *2 c. table de lait pour badigeonner*
-  *Sel d'oignon*
-  *2 c. table de beurre ramolli*
-  *2 c. table de farine*
-  *3 échalotes françaises, hachées*
-  *¼ tasse de beurre supplémentaire*
-  *6 tasses de champignons tranchés*
-  *¼ tasse de vin blanc*
-  *1 tasse de bouillon de poulet*
-  *¼ tasse de crème 35%*
-  *Estragon ciselé pour garnir*



-  *Préchauffer le four à 375°F. Abaisser la pâte pour obtenir 4 carrés de 4 pouces*
-  *Badigeonner de lait et saupoudrer de sel d'oignon. Cuire au centre du four 15 minutes. Laisser refroidir et trancher chaque carré en deux à l'horizontale.*
-  *Bien mélanger le beurre et la farine. Réserver ce beurre manié.*
-  *Dans une casserole, sauter les échalotes dans le beurre supplémentaire jusqu'à tendreté. À feu élevé, y cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon et la crème. Laisser mijoter 2 minutes. Ajouter le beurre manié et cuire en remuant jusqu'à épaississement léger. Répartir la sauce aux champignons entre chacun des 2 carrés de pâtes cuits. Parsemer d'estragon*

Tomates à la mozzarella

Préparation : 10 min

Cuisson : 0 min

Portions : 4



-  *4 grosses tomates*
-  *14 oz de mozzarella*
-  *8 à 12 feuilles de basilic frais*
-  *¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge*
-  *Sel et poivre fraîchement moulu*



-  *Couper les tomates et la mozzarella en rondes assez épaisses*
-  *Disposer les rondelles de fromage et de tomates sur un plat de service, en les faisant se chevaucher. Décorer avec du basilic.*
-  *Arroser d'huile d'olive et saler légèrement. Servir avec poivre noir proposé à part.*

Mini-pizza en egg-rolls

Préparation : 55 min

Cuisson : 60 min

Portions : 45



Ingredients

-  1 boîte de pâtes à egg-roll de 908 gr. Décongelé
-  2 tasses de fromage râpé
-  1 ½ à 2 lb de peperoni haché finement
-  ¾ tasse de sauce à pizza
-  Huile pour la friture
-  1 œuf battu



Directions

-  Badigeonner le tour des pâtes à egg-roll d'œuf battu
-  Étendre la sauce à pizza au milieu de chaque pâte
-  Farcir chaque pâte de 2 c. table de peperoni et de fromage
-  Plié la moitié et l'autre moitié par-dessus pour fermer
-  Frîre à la friteuse 3 minutes de chaque côté

Nachos brasserie

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Portions : 6



-  *1 sac de 300 gr. De Tostitos style restaurant*
-  *1/ tasse de tomates épépinées bien fermes en petits dés*
-  *½ tasse de poivron vert en petits dés*
-  *½ tasse d'olives noires ou vertes, dénoyautées et en rondelles minces*
-  *2 échalotes (blanc et queues) en rondelles minces*
-  *1 ¼ tasse de fromage mozzarella râpé*
-  *Crème sûre et salsa au goût*



-  *Tapisser une grande plaque à biscuits avec la moitié des Tostitos*
-  *Parsemer uniformément de la moitié des tomates, échalotes, olives et poivrons.*
-  *Ajouter uniformément la moitié du fromage sur les légumes*
-  *Ajouter un second rang de Tostitos et répéter l'opération pour les légumes et le fromage.*
-  *Préchauffer le four à 400°F et enfourner pour 8 à 10 minutes*
-  *Servir chaud accompagner de crème sûre et de salsa.*

Pailles feuilletées au pesto de tomates

Préparation : 45 min

Réfrigération : 15 min

Cuisson : 10 minutes

Portions : 28



-  *½ pqt de pâte feuilletée du commerce, décongelée*
-  *1 blanc d'œuf battu*
-  *2 c. table de pesto aux tomates séchées, égouttées*
-  *½ tasse de fromage suisse râpé finement*



-  *Sur une plaque légèrement farinée, abaisser la pâte en un rectangle de 14 x 10 pouces. Couper en deux sur la longueur afin d'obtenir deux rectangles égaux.*
-  *Étendre le pesto de tomates sur l'un des rectangles et saupoudrer de fromage. Déposer l'autre rectangle sur le premier et appuyer pour sceller.*
-  *Tailler en 28 bandes et tourner chaque bande deux à trois fois sur elle-même pour former une torsade.*
-  *Préchauffer le four à 400°F.*
-  *Cuire de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les torsades soient dorées*
-  *Servir chaud ou à la température de la pièce.*

À l'avance : *Ces torsades se congèlent très bien. Au moment de servir, il suffit de les mettre au four à 350°F quelques minutes*

Feuilletés aux tomates

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 minutes

Portions : 24



-  1 pqt de 13 oz de pâte feuilletée du commerce, décongelée
-  1 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 ou sel régulier



-  Préchauffer le four à 450°F. 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. 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 feuilletés sur le côté, en laissant 2,5 pouce d'espace entre chaque
-  Déposer 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 environ 12 minutes
-  Saupoudrer légèrement de fleur de sel à la sortie du four.

Salade aux avocats

Préparation : 10 min

Cuisson : 0 minutes

Portions : 4



-  *2 avocats en morceaux*
-  *1 laitue frisée*
-  *½ laitue Iceberg, déchiquetée*
-  *1 carotte râpée*

Vinaigrette

-  *1 avocat en purée*
-  *2 c. table de jus de citron*
-  *1/3 tasse de vinaigre blanc*
-  *Sel*
-  *Poivre du moulin*
-  *Crème 35%*



-  *Dans un grand bol à salade, mélanger la laitue, la carotte râpée et les avocats en morceaux*
-  *Dans un autre bol, fouettez la crème pendant quelques minutes*
-  *Incorporez ensuite les autres ingrédients qui composent la vinaigrette*
-  *Mélangez celle-ci à la salade*

Salade de concombre

Préparation :15 min

Cuisson : 0 minutes

Portions : 2



Ingredients

-  *1 concombre anglais*
-  *1 échalote*
-  *Sel et poivre*
-  *Pincée de persil*
-  *Poivron vert coupé en dés*

Vinaigrette

-  *1 c. table de vinaigre blanc*
-  *1 c. table d'huile d'olive*



Directions

-  *Couper le plus fin possible le concombre pour ensuite dans un bol mettre une couche de concombre ensuite le sel, une couche de concombre encore et le sel jusqu'à ce qu'il ne reste plus de concombre.*
-  *Mettre au frigo pour le dégorgé environ 45 minutes puis retirer l'eau*
-  *Couper l'échalote et le poivron vert en dés et les incorporer aux concombres*
-  *Rajouter l'huile, le vinaigre, le persil à la salade*

Cœurs de palmiers et d'artichauts en salade

Préparation : 18 min

Cuisson : 15 minutes



-  14 oz de cœurs de palmier égouttés
-  14 oz de cœurs d'artichauts égouttés
-  1/3 concombre anglais en rondelles
-  3 tomates épépinées en quartier
-  ½ oignon rouge émincé
-  6 tranches de dinde fumée en lanières
-  2/3 tasses d'olives
-  1 tasse de croûtons à l'ail

Vinaigrette

-  ½ tasse d'huile d'olive
-  2 c. table de vinaigre de vin blanc
-  1 c. table de chacun : moutarde de Dijon et jus de citron
-  2 c. thé d'origan séché
-  1 gousse d'ail haché
-  1 c. thé de sucre
-  Sel et poivre au goût



-  Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette et réserver.
-  Couper les cœurs de palmier en rondelles et les cœurs d'artichauts en deux. Réserver.
-  Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients. Incorporer la vinaigrette et bien mélanger.
-  Déposer les cœurs de palmiers et d'artichauts sur la salade au moment de servir

Granité de poires et cognac

Portions: 6



-  $\frac{3}{4}$ tasse de jus de pommes
-  $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
-  5 poires Bartlett
-  $\frac{1}{2}$ tasse de jus de pommes
-  3 c. table de cognac



-  Chauffer le premier jus de pommes avec le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous
-  Passer au robot culinaire les poires, le second jus de pommes et le cognac
-  Verser les fruits dans le sirop
-  Mettre au congélateur 12 heures. Passer au robot culinaire et mettre dans des coupes qui seront remises au congélateur.
-  Vous pouvez aussi servir en grattant à la fourchette pour faire une «slush»
-  Servir en entre-mets

Note : Les poires peuvent être remplacés par 1 bte de 28 oz de poires en conserve passé à l'eau, le cognac par le brandy

Tarte aux tomates cerise



-  1 pâte brisée
-  Tomates cerises
-  Moutarde de Dijon
-  Origan ou herbes de Provence
-  Gruyère, mozzarella ou parmesan râpé



-  Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette.
-  Badigeonner le fond de tarte avec la moutarde
-  Couper les tomates en deux et les répartir sur la tarte
-  Parsemer de fromage râpé
-  Cuire au four à 350°F environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le fond de la tarte soit cuit.

Bruschetta méditerranéenne

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Portions : 12



-  *Baguette de pain, tranché*
-  *2 tomates italiennes, en dés*
-  *Un peu d'huile d'olive*
-  *¼ tasse fromage feta, défait en morceaux*
-  *2 c. table fromage parmesan, râpé*
-  *1/3 tasse fromage mozzarella, râpé*
-  *8 olives noires tranchées*
-  *8 olives vertes tranchées*
-  *½ piment vert en dés*
-  *½ piment rouge en dés*
-  *1/3 tasse oignon rouge haché*
-  *1 gousse d'ail, écrasée*
-  *Basilic au goût*
-  *Persil au goût*
-  *Poivre au goût*
-  *Sel d'ail au goût*



-  *Mélanger tous les ingrédients et étendre sur les morceaux de pain.*
-  *Cuire à 450°F quelques minutes*
-  *La baguette de pain peut être remplacée par du ciabatta tranché au goût.*

Bruschetta



Ingredients

-  4 tomates italiennes moyennes
-  1 oignon rouge
-  2 échalotes
-  2 gousses d'ail
-  ½ c. thé origan
-  ½ c. thé persil
-  ½ c. thé basilic
-  1 c. table bouillon de poulet en poudre
-  Sel et poivre
-  1 bouchon de vinaigre blanc ou vinaigre de vin rouge
-  Huile végétale et huile d'olive pour couvrir la bruschetta (3/4 pour ¼)



Directions

-  Couper les tomates, oignons, échalotes, ail.
-  Ajouter les épices, le vinaigre et l'huile

Gougères au trois fromages



Ingredients

-  ½ c. thé de sucre
-  ½ tasse lait
-  ½ tasse d'eau
-  ¼ tasse de beurre
-  1 ¼ tasse de farine
-  2 c. table de garniture au Bacon (bacon en pot)
-  4 oeufs
-  1 ¼ tasse de fromage râpé mélange (Parmesan, Emmenthal, Gouda)



Directions

-  Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
-  Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre et le sucre.
-  Retirer la casserole du feu. Ajouter la farine d'un seul coup. Brasser vigoureusement à la cuillère de bois. Remettre la casserole sur le feu et continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange forme une boule qui se détache des parois de la casserole, soit environ 2 minutes.
-  Retirer du feu et ajouter les œufs, un à la fois, en remuant bien entre chaque addition jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Incorporer le fromage et le mélange à trempette.
-  À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'une contenance d'environ 15 ml (1 c. à soupe) ou d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, façonner environ 15 boules de pâte par plaque recouverte du tapis de cuisson en silicone d'Épicure en les espaçant.
-  Cuire au four, une plaque à la fois, environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les gougères soient dorées.
-  Déguster chaud ou à la température ambiante nature ou avec une petite sauce tomatée.

Conseil : Les gougères se congèlent bien. Il suffit de les réchauffer au four à 180 °C (350 °F).

Coupes de laitue au saumon froid



Ingredients

-  1 boîte de 8 oz (213 g) de saumon, de thon ou de truite
-  1 tasse (250 ml) de riz cuit
-  2 radis, finement tranchés
-  1 petit poivron, en dés
-  1/2 tasse (125 ml) de concombre, en dés
-  1/3 tasse (80 ml) de Vinaigrette Sésame et Gingembre Épiculture préparée ou Vinaigrette Sésame du commerce
-  1 pied de laitue boston les feuilles intactes séparées en « coupes » de laitue
-  2 à 3 c. à table (30 à 45 ml) de Gelée de Piments Rouges



Directions

-  Égoutter le poisson en conserve, puis le défaire dans un grand bol.
-  Ajouter le riz, les radis, le poivron et le concombre.
-  Saupoudrer de Vinaigrette et mélanger.
-  Déposer à la cuillère dans les coupes et garnir chacune d'une petite cuillerée de Gelée de Piments Rouges.

Sauce mayonnaise aux tomates séchées



Ingredients

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



Directions

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

Note : utiliser pour les sandwiches ou dans les salades

Salade au fromage grillé



Ingédients

-  250 gr. De fromage Doré-Mi
-  2 courgettes
-  2 poivrons rouge
-  2 nectarines
-  2 c. table d'huile d'olive
-  2 tasses de salade roquette (ou autre salade)
-  16 tomates cerises coupées en 2
-  Quelques feuilles de menthe fraîche (si désiré)

Vinaigrette

-  ¼ tasse d'huile d'olive
-  3 c. table de ciboulette fraîche
-  4 c. thé de vinaigre de balsamique
-  1 c. thé d'ail haché
-  Poivre au goût



Diréctions

-  Préchauffer le BBQ à puissance moyenne-élevée. Couper le fromage en tranches de ¾ pouces, les courgettes en rondelles puis les poivrons et les nectarines en quartier.
-  Déposer dans un bol et enrober d'huile. Déposer les légumes et les nectarines sur la grille chaude du BBQ
-  Cuire 2 minutes de chaque côté. Griller les tranches de fromage environ 1 minute de chaque côté en prenant soin de les retirer dès qu'elles commencent à ramollir.
-  Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette
-  Répartir la salade dans les assiettes. Garnir des légumes grillées, des nectarines et du fromage. Ajouter les tomates.
-  Napper de vinaigrette et parsemer de menthe fraîche.

Les breuvages



Chocolat chaud au caramel



-  1 ½ tasse lait
-  60 gr. Chocolat noir (60% et plus)
-  1 c. table de caramel (du commerce)
-  1 c. table de cacao

Crème fouettée

-  2/3 tasse crème 35% fouettée avec 2 c. table sucre à glacer
-  Alcool préféré si désiré (Tia Maria, Amaretto, etc.)
-  Poudre de cacao, copeaux de chocolat, cannelle, guimauves, (pour décorer)



-  Chauffer le lait et ajouter le chocolat, le caramel et le cacao
-  Lorsque fondu, mélanger avec un batteur électrique à mains pour mousser.

Pour servir

-  Givrer les tasses (jus de citron et sucre granulé)
-  Verser le chocolat chaud dans la tasse, ajouter l'alcool si désiré
-  Ajouter la crème fouettée
-  Décorer de guimauves miniatures chauffés au chalumeau, de copeaux de chocolat et de poudre de cacao si désiré.

Punch pétillant à la tangerine



-  1 ½ tasse de jus de tangerine
-  1 tasse de jus de raisin blanc
-  2 c. table de jus de citron
-  1 bouteille de mousseux blanc (750 ml) ou 3 tasses de ginger ale
-  1 tangerine ou petite orange coupée en tranches
-  2 c. table de feuilles de menthe (facultatif)



-  Dans un bol à punch, mélanger le jus de tangerine, de raisin et de citron. Ajouter le mousseux et mélanger. Ajouter les tranches de tangerine et parsemer des feuilles de menthe.

Chocolat chaud au caramel



Ingredients

-  1 ½ tasse lait
-  60 gr. Chocolat noir (60% et plus)
-  1 c. table de caramel (du commerce)
-  1 c. table de cacao

Crème fouettée

-  2/3 tasse crème 35% fouettée avec 2 c. table sucre à glacer
-  Alcool préféré si désiré (Tia Maria, Amaretto, etc.)
-  Poudre de cacao, copeaux de chocolat, cannelle, guimauves, (pour décorer)



Directions

-  Chauffer le lait et ajouter le chocolat, le caramel et le cacao
-  Lorsque fondu, mélanger avec un batteur électrique à mains pour mousser.

Pour servir

-  Givrer les tasses (jus de citron et sucre granulé)
-  Verser le chocolat chaud dans la tasse, ajouter l'alcool si désiré
-  Ajouter la crème fouettée
-  Décorer de guimauves miniatures chauffés au chalumeau, de copeaux de chocolat et de poudre de cacao si désiré.

Les sauces et les marinades



Sauce à spaghetti



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



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

Marinade vin rouge, moutarde et xérès

Préparation : 5 minutes

Quantité : environ ¾ tasse

Idéale : pour le bœuf et le porc



-  1/3 tasse de vin rouge
-  1 c. table de moutarde sèche
-  2 table d'huile d'olive
-  2 c. table de persil frais haché
-  1 c. table de zeste de citron
-  1 c. table de vinaigre de vin blanc
-  2 c. thé de romarin frais haché
-  1 c. thé d'ail haché
-  1 c. thé de mélange de quatre poivres en grains



-  Dans un récipient en verre, fouetter le vin avec la moutarde. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger et réserver au frais jusqu'à utilisation.
-  Se conserve de 3 à 4 jours au frais

Note : *Appelé vin de Xérès (ancien nom de la ville de Jerez de la Frontera) ou Sherry en Angleterre, le vin de Xérès est un vin blanc originaire de la région de l'Andalousie.*

Les légumes



Choux de Bruxelles rôtis au four

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 4 portions



Ingredients

-  25 choux de Bruxelles
-  ¼ tasse d'huile d'olive
-  2 c. thé zestes de citron
-  2 c. thé thym haché
-  1 c. thé romarin haché
-  2 c. thé d'épices cajun



Directions

-  Préchauffer le four à 400°F.
-  Retirer les premières feuilles des choux. Couper la base et trancher les choux en deux.
-  Dans un bol, mélanger l'huile avec les zestes, les herbes et les épices.
-  Ajouter les choux et mélanger.
-  Tapisser une plaque de cuisson d'une feuille de papier parchemin et déposer les choux sur la plaque, côté coupé dessous.
-  Griller au four de 15 à 20 minutes.

Choux de Bruxelles rôtis au bacon et à la moutarde



Ingredients

-  3 tranches de bacon coupées en petits dés
-  1 c. table d'huile d'olive
-  6 tasses de choux de Bruxelles coupées en 2
-  ¾ tasse de bouillon de poulet ou de jus de pommes
-  1 c. table de moutarde à l'ancienne



Directions

-  Dans une grande poêle, dorer le bacon dans l'huile. Retirer le bacon, réserver sur une assiette. Conserver le gras.
-  Dans la même poêle, dorer les choux. Saler et poivrer. Déglacer avec le bouillon et la moutarde.
-  Porter à ébullition. Laisser mijoter à feu moyen, en remuant fréquemment, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les choux soient tendres et que le bouillon soit évaporé. Rectifier l'assaisonnement.
-  Servir sur un plat de service et parsemer de bacon

Note : Vous pouvez utiliser d'autres légumes ou un mélange de légumes mais assurez-vous de tenir compte du temps de cuisson nécessaire à chacun d'eux.

Pommes de terre rôties «accordéon»

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 1 heure 55 minutes

Rendement: 12 portions



-  2 c. soupe d'huile de canola
-  1 paquet (3 lb) de pommes de terre, coupées sur la longueur en tranches de 1/8 pouce d'épaisseur
-  ½ tasse d'échalotes françaises tranchées
-  1 c. soupe de chacun : sel, poivre
-  1 c. soupe de feuilles de thym
- 



-  Préchauffer le four à 375F
-  Enduire le fond d'un plat à cuisson de 8 x 12 po. de 1. C. soupe d'huile de canola.
-  En commençant par le côté du plat le plus étroit, disposer les tranches de pommes de terre à la verticale les lunes contre les autres, jusqu'à ce que le plat soit plein. Glisser des tranches d'échalotes ici et là entre les tranches de pommes de terre, en les répartissant uniformément le plus possible
-  Badigeonner le dessus des pommes de terre du reste de l'huile. Saler et poivrer.
-  Cuire 1 heure à découvert au centre du four.
-  Réduire le four à 300F. Parsemer les pommes de terre de feuilles de thym et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que le dessus soit croustillant. Environ 30 minutes

Légumes en julienne

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 25 minutes

Rendement: 4 portions



-  2 courgettes
-  2 carottes
-  ¼ de navet



-  Couper en julienne tous les légumes
-  Dans une poêle, chauffer à feu moyen 2. C. table d'huile de sésame,
-  Cuire les légumes de 2 à 3 minutes
-  Saler et poivrer.
-  Garnir de 2 oignons vers émincés.

Champignons marinés

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 3 à 4 minutes



Ingredients

-  *Une barquette de petits champignons de Paris*
-  *Une poignée de persil haché*
-  *Deux gousses d'ail pressées*
-  *1 c. à soupe de beurre*
-  *3 c. à soupe d'huile d'olive*
-  *Le jus d'un demi-citron*
-  *Sel et poivre au goût*



Directions

-  *Nettoyer les têtes de champignons et les conserver entières.*
-  *Déposer le beurre et l'huile dans un poêlon sur un feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu.*
-  *Ajouter les champignons et faire revenir des deux côtés.*
-  *Ajouter l'ail pressé, mélanger.*
-  *Retirer du feu puis ajouter le persil haché, saler et poivrer.*
-  *Réserver au réfrigérateur jusqu'au service.*

Confit de carottes



-  1 3/4 tasse d'eau
-  1 3/4 tasse de sucre
-  5 tasses de carottes râpées
-  1 c. tble de graines de moutarde (facultatif)
-  1/4 tasse de jus de citron
-  Le zeste de 1 citron
-  1/4 c. thé poivre noir non concassé



-  Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Ajouter les carottes et les graines de moutarde.
-  Faire cuire à feu moyen-vif 30 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Écumer au besoin
-  Ajouter les autres ingrédients et poursuivre la cuisson environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé
-  Verser dans des contenants hermétiques

Note : Le confit se conservera de 3 à 6 mois au réfrigérateur.

Gratin Dauphinois



Ingredients

-  3 tasses de lait
-  1 tasse de crème 35%
-  1 oignon pelé et coupé en deux
-  3 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
-  4 ½ lbs (environ 6 grosses) de pommes de terre Yukon(ou Russet) pelées et tranchées à la mandoline à environ 1/8 pouce d'épaisseur (ne pas rincer pour ne pas retirer l'amidon)
-  ½ c. thé de sel
-  1 tasse de fromage Gruyère (Parmesan) râpé
-  Poivre du moulin



Directions

-  Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (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'oignon et l'ail. 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 carré de 23 cm (9 po) ou rectangulaire de 28 x 20 cm (11 x 8 po). Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terres soient tendres et bien dorées. Laisser reposer environ 15 minutes avant de servir. Le gratin se découpera plus facilement.
-  Servir et poivrer généreusement. Accompagner d'une salade verte bien acidulée et d'une viande rôtie (dinde, rôti de bœuf, de veau ou de porc).

Salade brocoli – Claudette Pitre



Ingredients

-  1 1/2 tasse brocoli petits bouquets
-  1/2 lb bacon cuit et coupé en cubes
-  1/2 oignon rouge haché
-  1 tasse cheddar râpé

Sauce

-  1 c. table mayonnaise
-  2 c. table vinaigre
-  1/4 c. thé sucre



Directions

-  Mélanger et verser sur la salade.
-  Réfrigérer toute la nuit ou 2 heures minimum

Salade de pommes verte, brocoli et cheddar



-  ½ lb de bacon cuit et coupé
-  1 échalote française ou ½ oignon rouge coupé finement
-  5 pommes Granny Smith, lavées, cœurs retirés et coupés en dés
-  1 tête de brocoli, lavé et coupé en petits fleurons
-  Zeste de 2 citrons
-  1/8 tasse d'origan frais lavé et haché finement
-  ¼ tasse de mayonnaise
-  ¼ tasse de yogourt nature
-  1 ½ tasse de cheddar vieilli, coupé en cubes
-  Sel et poivre
-  1/3 tasse de graines de citrouille
-  1/3 tasse de graines de tournesol



-  Dans une poêle à feu moyen-élevé, chauffer les graines de citrouille et tournesol à sec afin d'intensifier leur goût. Retirer du feu et réserver.
-  Dans un grand bol, combiner les dés de pommes, les fleurettes de brocoli, le zeste des deux citrons. Assaisonner et bien mélanger.
-  Combiner le yogourt, la mayonnaise, l'origan frais et les cubes de fromage. Bien mélanger et assaisonner.
-  Incorporer la vinaigrette au yogourt et mayonnaise aux pommes et brocoli et mélanger.
-  Laisser mariner idéalement 12 heures.

Frites au four

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 25 minutes

Rendement: 4 portions



Ingredients

-  4 à 5 pommes de terre pelées
-  2 c. table d'huile de canola
-  Sel et poivre du moulin au goût



Directions

-  Préchauffer le four à 400F
-  Tailler les pommes de terre en bâtonnets de ½ pouce d'épaisseur.
-  Déposer dans une casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et cuire 2 minutes à feu moyen. Égoutter puis assécher avec un linge.
-  Dans un bol, mélanger les bâtonnets de pommes de terre avec l'huile et l'assaisonnement.
-  Répartir sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin.
-  Cuire au four de 20 à 25 minutes, en retournant les bâtonnets à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Salade de pâtes rafraîchissante au tomates miniatures et au coeur de palmier



Ingredients

-  1 tasse de tomates miniatures coupées en deux
-  2 coeurs de palmiers coupés en rondelles
-  1 concombre miniature coupé en dés
-  1/2 tasse de pâtes cuites (environ)
-  1/2 zucchini en cubes si désiré

Pour la vinaigrette

-  un peu d'huile d'olive
-  un filet de sirop de balsamique
-  un filet de sirop d'érable
-  une petite quantité de moutarde de dijon
-  Saler et poivrer au goût



Directions

-  Mélanger tous les ingrédients de la salade et verser les ingrédients de la vinaigrette un à un sur la salade.
-  Bien mélanger et laisser macérer quelques heures

Salade de macaroni



-  2 tasses (500 ml) macaronis
-  2 échalotes, émincées finement
-  1/2 tasse (125 ml) piment rouge doux, émincé finement
-  1 carotte, râpée
-  1/2 tasse (125 ml) sauce à salade, de marque Miracle Whip
-  1/3 tasse (85 ml) huile végétale
-  1/3 tasse (85 ml) vinaigrette française, du commerce
-  Sel, au goût
-  Poivre, au goût
-  4 oeufs, durs, en dés
-  1/2 tasse (125 ml) fromage cheddar, en petits dés
-  3/4 tasse (190 ml) jambon, en petits dés
- 



-  Cuire les macaronis. Rincer à l'eau très froide. Égoutter et mettre dans un bol.
-  Ajouter les légumes.
-  Dans un autre bol, mélanger ensemble la sauce à salade, la vinaigrette, l'huile, le sel et le poivre.
-  Ajouter la sauce aux macaronis avec les oeufs, le fromage et le jambon. Bien mélanger.
-  Réfrigérer 12 heures avant de servir.

Mayonnaise (Mme Rouleau)



Ingredients

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



Directions

-  Mélanger le tout et cuire au bain marie. Ajouter 2 cuillères à table de beurre.
-  Lorsque le mélange forme une boule, retirer du feu.
-  Laisser refroidir et éclaircir avec du lait.
-  Se conserve un mois au réfrigérateur.

Vinaigrette au sirop d'érable



Ingredients

-  3 c. soupe d'huile d'olive
-  2 c. soupe de vinaigre de vin rouge
-  1 c. soupe de sirop d'érable
-  1 c. thé de moutarde à l'ancienne
-  Sel et poivre



Directions

-  Mélanger tous les ingrédients

Sauce Popeye (des restaurants Popeye Burger)



Ingredients

-  ½ tasse de mayonnaise
-  1 demi oignon haché très fin
-  1 c. table de relish
-  ¼ c. thé sel d'ail
-  Un peu de poivre
-  1 ½ c. table de sauce Worcestershire

Salade asiatique



Ingredients

-  2 tasses riz Basmati cuit
-  2 tasses de fèves germées
-  170 grammes de bébé épinard (facultatif)
-  2 c. table de persil frais
-  2 échalotes hachées
-  1 tasse de champignons tranchés
-  1 lb de poulet cuit en lanières
-  ¼ tasse de sauce soya
-  ¼ tasse d'huile de sésame
-  4 gousses d'ail
-  poivre



Directions

-  Dans un bol, déposer le riz, les fèves germées, les épinards, le persil, les échalotes, le poulet et les champignons.
-  Mélanger ensemble la sauce soya, l'huile de sésame, le poivre et les gousses d'ail
-  Verser la marinade sur la salade et servir

Vinaigrette au sirop d'érable



Ingredients

-  3 tranches de bacon coupées en petits dés
-  1 c. soupe d'huile d'olive
-  6 tasses de choux de Bruxelles coupés en 4
-  ¾ tasses de bouillon de poulet ou de jus de pommes
-  1 c. thé de moutarde à l'ancienne
-  Sel et poivre



Directions

-  Dans une grande poêle antiadhésive, dorer le bacon dans l'huile. Retirer le bacon à l'aide d'une écumoire. Réserver sur une assiette. Conserver le gras.
-  Dans la même poêle, dorer les choux dans le gras chaud. Saler et poivrer.
-  Déglacer avec le bouillon et la moutarde. Porter à ébullition.
-  Laisser mijoter à feu moyen, en remuant fréquemment, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les choux soient tendres et que le bouillon soit évaporé. Rectifier l'assaisonnement.
-  Servir dans un plat de service et parsemer de bacon.

Salade au fromage grillé

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 8 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  250g de fromage Doré-mi
-  2 courgettes
-  2 poivrons rouges
-  2 nectarines
-  2 c. table d'huile d'olive
-  2 tasses de salade roquette (ou autre salade)
-  16 tomates cerises coupées en deux
-  Quelques feuilles de menthe fraîche émincées

Pour la vinaigrette

-  ¼ tasse d'huile d'olive
-  3 c. table de ciboulette fraîche
-  4 c. thé de vinaigre de balsamique
-  1 c. thé d'ail haché
-  Poivre au goût



Directions

-  Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
-  Couper le fromage en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur, les courgettes en rondelles puis les poivrons et les nectarines en quartier.
-  Déposer dans un bol et enrober d'huile d'olive. Déposer les légumes et les nectarines sur la grille chaude du barbecue. Cuire 2 minutes de chaque côté.
-  Griller les tranches de fromage environ 1 minute de chaque côté en prenant soin de les retirer dès qu'elles commencent à ramollir.
-  Dans un bol, mélanger les ingrédients de la vinaigrette.
-  Répartir la salade dans les assiettes. Garnir des légumes grillés, des nectarines et du fromage. Aouter les tomates. Napper de vinaigrette et parsemer de menthe fraîche.

Duo de haricots en papillote



Ingredients

-  4 c. table d'huile d'olive
-  2 oignons verts émincés
-  1 tige de thym
-  Sel et poivre
-  250g de haricots verts
-  250g de haricots jaunes
-  1 c. table de jus de citron



Directions

-  Dans un récipient, mélanger 2 c. table d'huile d'olive avec 2 oignons verts émincés et 1 tige de thym. Saler et poivrer.
-  Ajouter 250 g de haricots verts et 250 g de haricots jaunes. Remuer.
-  Déposer dans une papillote d'aluminium et cuire sur le barbecue à puissance moyenne-élevée de 10 à 12 minutes.
-  Une fois la cuisson terminée, transférer dans un bol. Ajouter 2 c. table d'huile et 1 c. table de jus de citron.
-  Servir tiède

Gratin Dauphinois



Ingredients

-  1 ½ tasse de pommes de terre en rondelles
-  Sel et poivre
-  2 c. thé d'ail émincé
-  1/2 c. thé thym
-  ½ tasse crème à 35%
-  Lait



Directions

-  Préchauffer le four à 375°F.
-  Dans un bol, placez les pommes de terre; assaisonnez de sel, de poivre, d'ail et de thym. Mélangez
-  Étalez dans un plat allant au four. Arrosez de crème; ajoutez du lait jusqu'à mi-hauteur des pommes de terre; faites cuire au four environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit et le gratin coloré.

Salade asiatique



Ingredients

-  2 tasses de riz Basmati cuit
-  2 tasses de fèves germées
-  170 grammes de bébé épinard (facultatif)
-  2 c. table de persil frais
-  2 échalotes hachées
-  1 tasse de champignons tranchés
-  1 lb de poulet cuit en lanière

Marinade

-  ¼ tasse de sauce soya
-  ¼ tasse d'huile de sésame
-  4 gousses d'ail
-  poivre



Directions

-  Mettre tous les ingrédients de la salade dans un grand bol
-  Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol et verser sur la salade .

Duo de haricots en papillote



Ingredients

-  4 c. table d'huile d'olive
-  2 oignons verts émincés
-  1 tige de thym
-  Sel et poivre
-  250 gr. de haricots verts
-  250 gr. de haricots jaunes
-  1 c. table de jus de citron



Directions

-  Dans un récipient, mélanger 2 c. table d'huile d'olive avec 2 oignons verts émincés et 1 tige de thym. Saler et poivrer
-  Ajouter les haricots. Remuer.
-  Déposer dans une papillote d'aluminium et cuire sur le BBQ à puissance moyenne-élevée de 10 à 12 minutes.
-  Une fois la cuisson terminée, transférer dans un bol. Ajouter 2 c. table d'huile d'olive et 1 c. table de jus de citron.
-  Servir tiède

Salade de pommes de terre



Ingredients

-  1 lb pomme de terre
-  1/2 tasse lait
-  1/4 tasse jus de citron
-  2 c. à soupe mayonnaise
-  1 c. à soupe moutarde de Dijon
-  1 c. à thé basilic
-  1/2 c. à thé sel
-  1 branche céleri tranchée mince
-  1 piment rouge en dés
-  1 échalote émincée finement



Directions

-  Cuire les pommes de terre juste à point et les tailler en cubes.
-  Faire un mélange des autres ingrédients.
-  Ajouter aux pommes de terre et mélanger le tout.
-  Mettre aux frais quelques heures.

Salade de macaroni

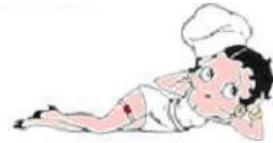


-  5 tasses (675 gr) de macaroni cuit (prendre environ 2 tasses/250 gr de macaroni non cuit pour donner 5 tasses)
-  1 tasse (250 ml) de mayonnaise
-  3 c. à thé (cc) de moutarde de Dijon
-  3 c. à soupe de vinaigre blanc
-  1 tasse (140 gr) de poivron vert haché finement
-  1/2 tasse (70 gr) de poivron rouge haché finement
-  1/2 tasse (70 gr) de carottes hachées finement
-  1/4 tasse (30 gr) d'oignons hachés finement
-  1/2 tasse (70 gr) de céleri haché finement
-  Sel, poivre



-  Cuire les pommes de terre juste à point et les tailler en cubes.
-  Faire un mélange des autres ingrédients.
-  Ajouter aux pommes de terre et mélanger le tout.
-  Mettre aux frais quelques heures.

La mijoteuse



Côtes levées dignes du resto

Préparation : 30 min

Cuisson : 360 min

Portions : 4



-  *4 portions de côtes levées de dos (Baby back)*
-  *1 bouteille de sauce BBQ pour côtes levées et poulet (je suggère sauce Diana)*
-  *1 gros oignon coupé en tranches*
-  *Sel, poivre*
-  *Eau*



-  *Frottez les portions de côtes levées avec du sel et du poivre des deux côtés.*
-  *Mettre sur une plaque de cuisson munie d'une grille et placer sous le gril du four (environ à 5 pouces) 10 minutes de chaque côté.*
-  *Pendant ce temps, déposer les tranches d'oignons en une seule couche au fond de la mijoteuse et les recouvrir d'eau (env. 1 pouce d'eau, pas plus).*
-  *Sortir les côtes du four puis les badigeonner généreusement de sauce BBQ de chaque côté (garder en réserve environ le tiers de la bouteille de sauce pour plus tard).*
-  *Déposer les portions de côtes levées dans la mijoteuse, sur les oignons.*
-  *Cuire à LOW 6 heures.*
-  *À une heure de la fin de la cuisson, versez le reste de la sauce sur les côtes.*

Jambon à la bière (Geneviève Rouleau)



-  1 Épaule de Porc fumée Picnic (Idéalement Lafleur)
-  1 bière au choix
-  1T de sirop d'érable
-  Eau



-  Retirer le filet du jambon et enlever entièrement la couenne et le gras.
-  Déposer dans une mijoteuse ou une rôtissoire.
-  Verser le sirop d'érable de manière à recouvrir entièrement le jambon
-  Verser la bière à côté.
-  Remplir d'eau jusqu'à mi-hauteur du jambon.
- 

Cuisson :

-  Mijoteuse : Idéalement, cuire 8 heures à LOW.
-  Four : Cuire à 375° jusqu'à ce que l'odeur embaume la maison et que le jambon se défasse à la fourchette (environ 4 à 6 heures)

Bouilli aux légumes d'antan

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 6h 0 min

Temps total : 6h 15 min

Portion(s) : 6



-  2 livres de boeuf en cubes
-  1/2 livre de lard salé maigre en dés
-  1 gros oignon haché
-  1 tasse de navet en dés
-  3 branches de céleri en dés
-  4 grosses carottes en morceaux
-  Chou (petit) coupé en morceaux
-  aricots verts et jaunes au goût
-  5 pommes de terre moyennes coupées en 4
-  1 feuille de laurier
-  1/4 de c. à thé de thym
-  1/4 de c. à thé de quatre-épices
-  2 c. à table de persil haché
-  Sel et poivre au goût
-  4 tasses de bouillon de boeuf ou 1 boîte de consommé et 3 tasses d'eau



-  Placer tous les légumes au fond de la mijoteuse sauf le chou.
-  Dans une poêle, faire revenir le lard salé, puis mettre dans la mijoteuse.
-  Enfariner les cubes de boeuf et les faire revenir de tous les côtés. Déposer dans la mijoteuse.
-  Ajouter les épices, placer le chou sur le dessus, saler et poivrer. Ajouter le bouillon de boeuf.
-  Cuire à haute température pendant 1 heure et réduire à basse température pour 5 heures, ou cuire à basse température pendant 7 heures.

Rôti de porc

Préparation : 15 min

Cuisson : 300 min

Portions : 6

Cette recette est : Publique

Catégorie : Mijoteuse



Ingredients

-  2 lbs rôti de longe de porc (1,1 kg environ)
-  Moutarde de votre choix (moi, Dijon)
-  Huile d'olive et beurre
-  Ail en morceau
-  Poivre au goût
-  2 oignons coupés en gros morceaux
-  Pommes de terre, quantité au goût, coupées en gros morceaux
-  1 conserve (10 oz) de bouillon ou consommé de boeuf (plus goûteux avec le consommé)



Directions

-  Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle en fonte.
-  Insérer les morceaux d'ail un peu partout dans le rôti.
-  Badigeonner le rôti de moutarde et poivrer.
-  Saisir le rôti de tous côtés, ainsi que les bouts. Mettre dans la mijoteuse.
-  Dans la poêle, ajouter les oignons, cuire un peu et déglacer avec 1/4 tasse de bouillon; bien frotter le poêlon avec une cuillère de bois.
-  Mettre les pommes de terre autour du rôti et ajouter les oignons et le reste du bouillon sur le tout.
-  Cuire à base température pendant 5 heures.
-  Déguster!
- 

Soupe aux pois

Préparation : 15 min

Cuisson : 420 min

Portions : 12



-  2 tasses pois cassés jaunes
-  9 tasses d'eau froide
-  225 g de lard salé
-  1 gros oignon, haché
-  3 branches de céleri hachées
-  1 carotte hachée
-  ½ tasse jambon en cubes (facultatif)
-  1 gousse d'ail
-  1 feuille de laurier
-  1/2 c. à thé poivre noir du moulin
-  1/4 c. à thé de thym
-  1 c. à table de bovril au poulet
-  1 tranche de jambon en cubes



-  Mettre les pois dans la mijoteuse.
-  Ajouter l'eau, le bacon, l'oignon, le céleri, les carottes, l'ail, le thym la feuille de laurier, le bovril et le poivre dans la mijoteuse.
-  Couvrir et cuire a High pour 5hrs, ensuite descendre a Low pour 2hrs. Enlever la feuille de laurier.

Soupe bœuf et orge

Préparation : 20 min

Cuisson : 465 min

Portions : 6

Cette recette est : Publique

Catégorie : Mijoteuse



Ingredients

-  1 1/2 lb de petits cubes de boeuf
-  1/2 c. à thé de sel
-  1/2 c. à thé de poivre
-  1/2 c. à thé de thym
-  2 c. à soupe d'huile
-  1 t. d'oignons coupés en dés
-  1 t. de céleri coupés en dés
-  1 t. de carottes coupées en dés
-  1/2 chou-fleur, en petits bouquets
-  6 t. de bouillon de poulet
-  2 t. d'eau
-  1/2 t. d'orge
-  1 petite boîte de pâte de tomate
-  1 feuille de laurier



Directions

-  Saupoudrer le sel, le poivre et le thym sur les cubes de boeuf.
-  Dans une casserole, chauffer 1 c. à soupe d'huile et y ajouter les cubes de boeuf. Les faire dorer juste un peu, ne pas cuire complètement.
-  Ensuite, les déposer dans la mijoteuse.
Dégraisser la casserole et chauffer le reste de l'huile.
-  Ajouter les oignons, le céleri et les carottes.
-  Cuire pendant environ 5 minutes. Mettre le tout dans la mijoteuse.
Ajouter le bouillon, l'eau, l'orge, la pâte de tomates, la feuille de laurier et le chou-fleur dans la mijoteuse.
-  Couvrir et cuire à Low pendant 8 heures.

Côtelettes de porc BBQ

Préparation : 10 min

Cuisson : 6 heures

Portions : 4



Ingredients

-  4 côtelettes de porc avec os
-  1 tasse de ketchup
-  1 tasse d'eau chaude
-  2 c. table de vinaigre
-  1 c. table de sauce Worcestershire
-  2 c. thé cassonade
-  ½ c. thé de poivre
-  ½ c. thé de poudre de chili
-  ¼ c. thé paprika



Directions

-  Mettre les côtelettes dans la mijoteuse
-  Mélanger les autres ingrédients
-  Verser la sauce sur les côtelettes
-  Cuire à High 5 - 6 heures.

Filet de porc

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 4h 0 min

Temps total : 4h 15 min

Portions : 6



-  2 filets de porc
-  2 tasses champignons frais, tranchés
-  1 poivron rouge ou vert en cubes
-  1 sachet soupe à l'oignon Lipton
-  2 gousses d'ail émincées
-  1 boîte (796 ml) tomates en dés égouttées (réserver 1/2 tasse du jus des tomates)
-  1/2 tasse jus de pomme
-  3 c. à soupe cassonade
-  3 c. à soupe moutarde



-  Déposer les morceaux de filet de porc et les champignons dans la mijoteuse.
-  Mélanger ensemble les ingrédients restants (incluant la 1/2 t. de jus des tomates) (mais pas les poivrons) et verser le tout dans la mijoteuse.
-  Cuire à haute température durant 4 heures ou à basse température durant 8 heures.
-  Ajouter les poivrons 1/2 heure avant la fin de la cuisson.
-  Servir avec du riz.

Poulet au jus de citron

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 4 à 6 heures

Portions : 4



-  *8 hauts de cuisses de poulet ou 4 poitrines de poulet ou 8 pilons de poulet, le tout sans peau et avec ou sans os*
-  *1 tasse de jus de pommes*
-  *2 c. table de féculé de maïs*
-  *Jus d'un citron*
-  *Jus d'une lime (facultatif)*
-  *2 c. table de miel liquide*
-  *1 c. table de cumin moulu ou de d'estragon ou de fines herbes*
-  *½ c. thé de sel*
-  *Persil italien ou coriandre ou basilic pour la garniture*



-  *Retirer tout excès de gras du poulet. Si les poitrines de poulet utilisées sont grosses, couper chacune en deux morceaux. Versez le jus de pomme dans la mijoteuse. Régler à intensité élevée. Saupoudrer de féculé de maïs et remuer jusqu'à dissolution.*
-  *Ajouter le jus de citron et de lime, le miel et les assaisonnements. Remuer pour bien mélanger. Ajouter le poulet, le retourner pour bien l'enrober en plaçant le côté os vers le haut. Couvrir et cuire à intensité élevée 4 heures ou à feu doux 5 à 6 heures.*
-  *Servir les morceaux de poulet sur un lit de riz et arroser de la sauce.*

Soupe bœuf, légumes et orge

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 6 heures

Portions : 18



-  *Cubes de bœuf coupés en morceaux*
-  *1 boîte de macédoine avec son jus*
-  *1 Litre de jus de légumes genre V8*
-  *1 oignon coupé en morceaux*
-  *2 branches de céleri coupées finement*
-  *8 tasses d'eau*
-  *1 gousse d'ail*
-  *4 c. table de base pour soupe au bœuf*
-  *2 c. table de sucre*
-  *½ tasse d'orge*
-  *Quelques nouilles si désiré*
-  *Sel et poivre*



-  *Couper les cubes de bœuf en petits morceaux et les faire revenir dans un peu de beurre. Mettre dans la mijoteuse.*
-  *Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter à haute température 6 heures.*

Les pains et les muffins



Muffins aux bleuets, à l'orange et aux amandes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 12



Ingredients

-  1/4 t (60 ml) de sucre
-  1 c. à tab (15 ml) de zeste d'orange râpé
-  1/2 t (125 ml) d'amandes coupées en tranches (facultatif)
-  2 t (500 ml) de farine
-  3/4 t (180 ml) de sucre
-  1 c. à tab (15 ml) de poudre à pâte
-  1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium
-  1/2 c. à thé (2 ml) de sel
-  1/2 t (125 ml) de yogourt nature
-  2 c. à thé (10 ml) de zeste d'orange râpé
-  1/4 t (60 ml) de jus d'orange
-  1/4 t (60 ml) d'huile végétale
-  2 oeufs
-  1 1/2 t (375 ml) de bleuets



Directions

-  Dans un petit bol, mélanger le sucre, le zeste d'orange et les amandes, si désiré. Réserver.
-  Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le yogourt, le zeste et le jus d'orange, l'huile et les oeufs.
-  Verser le mélange de yogourt sur les ingrédients secs, parsemer des bleuets et mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la préparation soit humectée, sans plus.
-  Répartir la pâte dans 12 moules à muffins tapissés de moules en papier ou beurrés. Parsemer de la garniture croustillante réservée.
-  Cuire au centre du four préchauffé à 400°F (200°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit dorés et fermes au toucher.
-  Déposer les moules sur une grille et laisser refroidir pendant 5 minutes. Démouler les muffins sur la grille et laisser refroidir complètement.

Muffins aux pépites de chocolat et yogourt

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 30



-  2 tasses de farine de blé entier
-  2 tasses d'avoine
-  4 c. à thé de poudre à pâte
-  1 c. à thé de bicarbonate de soude
-  2/3 de tasse de cassonade
-  Une pincée de sel
-  1 1/3 tasse de yogourt nature
-  2 oeufs
-  4 c. à table de margarine
-  1 tasse (ou moins) de brisures de chocolat
-  1 c. à thé de vanille (facultatif)



-  Mélanger la farine, l'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cassonade et le sel dans un grand bol.
-  Dans un autre bol, mélanger le yogourt, la margarine, les oeufs et la vanille (facultatif). Bien brasser.
-  Incorporer les ingrédients liquides dans les ingrédients secs. Rajouter du yogourt si la pâte est sèche.
-  Ajouter les pépites de chocolat.
-  Mettre la pâte dans les moules à muffins (environ 30 muffins).
-  Mettre au four à 350 °F pendant 15 à 20 minutes.

Muffins aux pommes, son et yogourt

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 12



-  2 tasses farine
-  1/2 tasse céréales (All Bran, Bran Flakes ou autre céréales de son)
-  1 tasse cassonade
-  1 c. à thé bicarbonate de soude
-  2 c à thé de poudre à pâte
-  1/2 c. à thé sel de sel
-  1 oeuf
-  1/4 tasse lait
-  1 tasse yogourt nature
-  1/4 tasse beurre fondu
-  1 c. à thé vanille
-  2 tasses pommes pelées, coupées en dés



-  Dans un grand bol, bien mélanger la farine, la cassonade, le bicarbonate et le sel. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger l'oeuf, 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. Cuire au four à 375 °F pendant environ 25 minutes.

Pain au citron (Suzanne Perron)

Ce pain parfumé au citron est généreusement tartiné de miel alors qu'il est encore chaud. Délicieux au dessert ou en collation. Il a le grand avantage de se préparer en quelques minutes.



Ingredients

-  ¼ tasse de beurre
-  ¼ tasse d'huile végétale
-  ½ tasse de sucre
-  1 ½ tasse de farine
-  1 ½ c. thé poudre à pâte
-  ½ tasse lait
-  2 œufs battus
-  ½ c. thé de zeste de citron très finement émincé
-  Jus de 1 citron
-  2 c. table de miel liquide



Directions

-  Mélanger le beurre, l'huile et le sucre. Ajouter les œufs, puis la farine et la poudre à pâte en alternant avec le lait.
-  Ajouter le zeste de citron et bien mélanger.
-  Verser dans un moule à pain bien graissé et cuire au four 350 F pendant 45 minutes.
-  Sortir le pain du four, le laisser reposer 2 minutes.
-  Piquer le dessus avec une fourchette ou une broche à brochette et y verser le jus de citron.
-  Badigeonner ensuite le miel sur le pain. Servir

Pain aux zucchini, canneberges et noix



-  - 2 gros œufs
-  - 1 1/3 tasse de sucre
-  - 2 cuil. à soupe de mélasse
-  - 2 cuil. à thé de vanille
-  - 3-1/3 tasses de zucchini râpé
-  - 2/3 tasse d'huile ou beurre non salé fondu
-  - 3 tasses de farine
-  - 2 cuil. à thé de bicarbonate de soude
-  - 1/2 cuil. à thé de sel
-  - 1/2 cuil. à thé de muscade
-  - 2 cuil. à thé de cannelle
-  - 1/4 cuil. à thé de clou de girofle en poudre ou cardamome
-  - 1 tasse de noix de Grenoble ou pacanes hachées
-  - 1 tasse de canneberges séchées



-  Préchauffer le four à 350F.
-  Mélanger les œufs, le sucre, l'huile, la mélasse et la vanille et les zucchini.
-  Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate, les épices, les canneberges et les noix.
-  Mélanger le mélange liquide au mélange sec pour en faire un mélange homogène. Ne pas trop brasser.
-  Beurrer deux moules à pains, et verser le mélange dans les deux moules.
-  Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir avant de sortir le pain des moules.
-  Une fois sorti du moule, saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

Pâte à pizza très facile (robot culinaire)



-  1 sachet de levure sèche active
-  1 c. à thé (5 ml) de sucre
-  1 tasse d'eau tiède
-  2 tasses de farine tout usage
-  1 à thé de sel



-  Dans un bol, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Attendre 5 minutes.
-  Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. (il est important de travailler avec la lame en plastique ou le crochet à pétrir). Actionner le robot à vitesse moyenne.
-  Ajouter le mélange de levure et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle.
-  Retirer la pâte du bol et pétrir quelques minutes en la farinant pour éviter qu'elle colle.
-  Déposer dans bol légèrement huilé et couvrir d'un linge propre. Laisser la pâte gonfler environ 30 minutes dans le four sans chaleur mais lumière allumée.
-  Au sortir du four, couper en deux.
-  Utiliser la pâte immédiatement ou la réfrigérer (moins de 48 heures), sinon la placer dans un sac hermétique et la congeler.

Note : Donne 2 croûtes minces de 9 pouces ou 2 croûtes épaisses de 8 pouces

Pizza style restaurant

Préparation : 15 min.

Cuisson : 15 min

Portions 8

Macération : 2 heures



-  *Pâte à pizza :*
-  *1 enveloppe de levure Fleischmann*
-  *2 1/2 tasses de farine tout usage*
-  *1 tasse d'eau tiède*
-  *1 c. à thé de sel*
-  *4 c. à thé d'huile d'olive*
-  *Sauce à pizza :*
-  *1 petite boîte de sauce aux tomates*
-  *1 gousse d'ail*
-  *1/2 c. à thé d'origan*
-  *1/2 c. à thé de persil*
-  *Sel et poivre*



-  **Directions**
-  *Mélanger 1/4 de tasse d'eau tiède avec la levure. Laisser agir 10 minutes. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le reste de l'eau et l'huile d'olive.*
-  *Incorporer le mélange de levure et pétrir énergiquement la pâte pendant 6 minutes.*
-  *Mettre la pâte dans un très grand bol couvert d'une pellicule plastique et laisser sur le comptoir 2 heures. La pâte doublera de volume.*
-  *Pendant ce temps, mettre tous les ingrédients pour la sauce dans une casserole et cuire environ 10 minutes, à feu moyen, pour que le liquide réduise d'environ 1/3. Saler et poivrer seulement à la fin.*
-  *Après 2 heures, pétrir la pâte en forme de pizza. Rajouter les garnitures préférées : pepperoni, champignons, piments, bacon, fromage feta, fromage de chèvre, fromage mozzarella, épinards, etc. Cuire une quinzaine de minutes à 450 °F.*

Muffins aux bananes superchocolatés



-  1/3 tasse d'huile
-  ½ tasse de sucre
-  1 œuf
-  ½ tasse de bananes écrasées (1 moyenne)
-  1 ¼ tasse de pépites de chocolat
-  1 tasse de farine
-  1 c. thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. thé de sel
-  ½ c. thé de cannelle



-  Chauffer le four à 350°F. Fouetter l'huile, le sucre et l'œuf.
-  Incorporer les bananes et la moitié du chocolat
-  Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle.
-  Incorporer au premier mélange en remuant juste assez pour humecter.
-  Répartir la pâte entre 12 muffins graissés. Parsemer du reste des grains de chocolat
-  Cuire au four 15 à 20 minutes.

Pain à l'érable et aux bananes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 55 minutes

Portions : 6



-  *1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine*
-  *1 c. table de poudre à pâte*
-  *1 pincée de sel*
-  *$\frac{1}{2}$ tasse de beurre ramolli*
-  *$\frac{1}{2}$ tasse de sucre*
-  *3 œufs battus*
-  *1 c. thé d'essence de vanille*
-  *$\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érable*
-  *$\frac{3}{4}$ tasse de bananes écrasées*



-  *Chauffer le four à 325°F. Graisser et fariner un moule à pain*
-  *Dans un bol, tamiser ensemble farine, poudre à pâte et le sel*
-  *Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre. Réduire en crème*
-  *Ajouter les œufs et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance d'uveteuse*
-  *Ajouter la vanille, le sirop d'érable et les bananes et mélanger*
-  *Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients liquides.*
-  *Verser dans un moule et cuire environ 55 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau en ressorte propre.*

Pain aux fraises et aux bananes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 60 minutes

Portions 8



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



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

Scones classiques



Ingredients

-  2 ½ tasse de farine
-  1/3 tasse de sucre
-  4 c. thé de poudre-à-pâte
-  1 c. thé sel
-  ¼ tasse de beurre froid, coupé en dés
-  ½ tasse de lait
-  ½ tasse de crème 35%
-  1 jaune d'œuf
- 



Directions

-  Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre-à-pâte et le sel.
-  Ajouter le beurre et, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la texture d'une chapelure grossière.
-  Dans un autre bol, mélanger le lait, la crème et le jaune d'œuf. Incorporer le mélange de lait aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit humide, sans plus.
-  Sur une surface légèrement farinée, pétrir la pâte de cinq à six fois ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte jusqu'à ½ pouce d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 2 ½ pouce de diamètre, fariné, découper des scones dans l'abaisse.
-  Mettre les scones sur une plaque de cuisson beurrée ou tapissée de papier parchemin., en les espaçant d'environ 1 pouce.
-  Cuire au four à 400F environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des scones commence à dorer.
-  Déposer les scones sur une grille et laisser refroidir 5 minutes.

Muffins à l'orange



-  1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
-  1 c. thé de poudre à pâte
-  $\frac{3}{4}$ c, thé de sel
-  1 œuf
-  $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
-  $\frac{1}{2}$ tasse de lait
-  $\frac{1}{3}$ tasse d'huile
-  1 orange entière



-  Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté
-  Couper l'orange en morceaux, enlever les pépins (ne pas peler) et battre au mélangeur jusqu'à ce que l'écorce soit finement moulue
-  Ajouter l'œuf, le sucre, le lait et l'huile et mélanger de nouveau
-  Verser le mélange liquide sur les ingrédients secs en battant le moins possible, juste suffisamment pour obtenir une pâte humide
-  Mettre dans des moules à muffins beurrés ou tapissés de moules en papier et cuire à 400 F environ 20 minutes.

Muffins à l'ananas



-  1 tasse de graisse végétale ou margarine
-  2 tasses de cassonade
-  2 œufs
-  4 tasses de farine
-  1 c. thé de sel
-  1 c. thé de bicarbonate de soude
-  2 c. thé de poudre à pâte
-  1 c. thé de cannelle
-  ½ c. thé de clou de girofle
-  2 tasses d'ananas broyés avec le jus



-  Bien battre le gras avec la cassonade. Ajouter les œufs un à un en battant bien après chaque addition
-  Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter au mélange en alternant avec les ananas dans leur jus. Terminer par la farine. Malaxer quelques minutes
-  Emplissez à ras bord, des moules à muffins en papier. Soyez sans inquiétude, ils ne déborderont pas
-  Cuire 20 minutes à 350 F

Cake poires et chocolat



-  2 tasses de farine
-  $\frac{3}{4}$ tasse de beurre
-  $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
-  3 œufs
-  $\frac{3}{4}$ tasse de chocolat noir en pépites de préférence
-  4 poires fermes
-  1 sachet de levure



-  Mélanger les œufs, la farine, le sucre la levure et le beurre fondu
-  Couper les poires et le chocolat (si ce ne sont pas des pépites) en petits dés. Mélanger le tout (n'hésitez pas à mélanger avec les mains, c'est plus facile)
-  Verser la pâte dans un moule à pain beurré. Faire cuire 40 minutes dans le four à 400 F. Réduire le four à 250 F et cuire un autre 30 minutes

Pain aux dattes et carottes



Ingredients

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



Directions

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

Pain aux courgettes et aux dattes



-  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 sel
-  1 $\frac{1}{4}$ tasse de cassonade
-  $\frac{1}{2}$ tasse d'huile de canola
-  2 œufs
-  2 tasses de courgettes râpées
-  $\frac{3}{4}$ tasse de dattes dénoyautées et coupées en dés
-  $\frac{3}{4}$ tasse de noix de Grenoble



-  Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F. Tapiser un moule à pain de 9 x 5 pouces de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les 2 autres côtés.
 -  Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Réserver
 -  Dans un autre bol, mélanger la cassonade avec l'huile et les œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les courgettes et les ingrédients secs. Ajouter les dattes et les noix.
 -  Verser dans le moule. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre 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 chemisées de caissettes en papier ou en silicone. Faites cuire au four environ 25 minutes.

Muffins strudel aux pommes



-  2 tasses de farine
-  1 c. thé poudre à pâte
-  ½ c. thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. thé sel
-  ½ tasse de beurre
-  1 tasse de sucre
-  2 œufs
-  1 ¼ c. thé de vanille
-  1 ½ tasse de pommes en cubes
-  1/3 tasse de cassonade tassée
-  1 c. table de farine
-  1 c. table de beurre



-  Préchauffer le four à 375F. Graisser une plaque de 12 muffins
-  Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel
-  Dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre et les œufs jusqu'à onctuosité. Ajouter la vanille. Incorporer les pommes et ajouter graduellement le mélange de farine. Verser dans les moules.
-  Dans un petit bol, mélanger la cassonade, la farine. Couper le beurre dans ce mélange jusqu'à obtention d'une texture grumelleuse. Saupoudrer sur les muffins
-  Cuire au four 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
-  Laisser reposer 5 minutes avant de démouler

Les pâtes



Pâtes alfredo aux crevettes et saumon fumé

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  1 pot de sauce Alfredo du commerce ou recette personnelle
-  500 gr. De pâtes Linguini
-  Saumon fumé (environ 2 pqs de 70 gr)
-  300 gr de crevettes décortiquées crues
-  1 pqt de champignons
-  2 gousses d'ail
-  Basilic frais
-  1 c. table d'huile d'olive
-  1 noix de beurre
-  Sel et poivre au goût



Directions

-  Faire cuire les Linguini tel qu'indiqué sur la boîte
-  Durant ce temps, trancher les champignons, hacher l'ail, couper le saumon fumé en languettes et assurez-vous que les crevettes soient décongelées
-  Cinq minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, faire sauter à feu vif pour 1 minute dans une poêle les crevettes dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Baisser le feu à moyen-vif ajouter l'ail et les champignons. Saler et poivrer au goût. Laisser cuire en brassant jusqu'à ce que les crevettes soient rosées et les champignons cuits.
-  Égoutter les pâtes et les remettre dans le plat ayant servi à la cuisson de celles-ci. Ajouter la sauce Alfredo jusqu'à consistance désirée et remettre le plat sur le rond du four afin que la sauce devienne chaude. Ajouter le saumon fumé et mélanger le tout.
-  Dans l'assiette, mettre la portion de pâtes, ajouter le quart du mélange de crevettes et champignons sur le dessus. Finalement, parsemez de basilic frais.

Les Soupes



Crème de champignons



-  2 tasses de champignons frais coupés très fins
-  4 tasses de bouillon de poulet
-  1 oignon haché fin
-  ¼ tasse de beurre
-  ¼ tasse de farine
-  1 tasse de lait
-  1 tasse de crème à fouetter
-  Sel, poivre, persil au goût



-  Mettre les champignons dans une casserole avec le bouillon et l'oignon
-  Amener à ébullition sur feu vif et cuire à couvert à feu moyen jusqu'à ce que les champignons soient tendres, environ 15 minutes.
-  Préparer une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait.
-  Ajouter au bouillon et remuer à l'aide d'un fouet. Amener à ébullition
-  Incorporer la crème. Réchauffer en brassant. Retirer du feu. Ajouter le sel, le poivre et garnir avec le persil et des têtes de champignons si désiré.
- 

Potage de navets au miel

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 8



-  1 gros navet
-  4 petites pommes de terre grelot
-  1 gros oignon
-  1 conserve (10 oz- 284 ml) de bouillon de poulet
-  1 ½ tasse (375 ml) crème 35%
-  1 pincée de sel de céleri
-  1/3 tasse (85 ml) miel
-  3 feuilles de laurier
-  1 branche de thym
-  Sel et poivre au goût



-  Dans une grande casserole, déposer le navet, les pommes de terre et l'oignon tous coupés en dés, la feuille de laurier, le thym et un peu de sel. Recouvrir d'eau et porter à ébullition.
-  Lorsque vos légumes sont cuits al dente, retirer le laurier et le thym. Les réduire en purée dans le robot culinaire en y incorporant le bouillon de poulet.
-  Remettre sur le feu et ajouter la crème. Bien brasser.
-  Ajouter le miel ainsi que le sel de céleri. Ajouter encore de la crème si on désire un potage plus liquide.
-  Porter à ébullition,. Retirer dès que le point d'ébullition est atteint.
-  Servir avec une touche de crème fouettée non sucrée au centre et des croûtons.

Potage de poivrons bicolore



Ingredients

Potage poivron jaune

-  4 poivrons jaunes coupés en deux et épépinés
-  1 petit oignon haché
-  ¼ tasse d'huile d'olive
-  2 c. table de riz étuvé
-  2 ½ tasses de bouillon de poulet
-  Sel et poivre

Potage poivron jaune

-  4 poivrons rouges coupés en deux et épépinés
-  1 petit oignon haché
-  3 gousses d'ail hachées
-  ¼ tasse d'huile d'olive
-  2 c. table de vinaigre balsamique
-  2 c. table de riz étuvé
-  2 ½ tasses de bouillon de poulet
-  Sel et poivre
-  Feuilles de basilic pour décorer



Directions

-  Déposer les poivrons sur une plaque, la peau vers le haut. Les faire noircir dans le haut du four sous le gril chaud (broil). Les laisser tiédir dans un contenant fermé hermétiquement. Peler les poivrons.
-  Faire les deux potages séparément. Dans une casserole, attendrir doucement l'oignon dans l'huile, sans les colorer. Ajouter le riz, le bouillon et les poivrons jaunes. Couvrir et laisser mijoter doucement 20 minutes. Réduire en purée au mélangeur et rectifier l'assaisonnement.
-  Dans une autre casserole, attendrir doucement l'oignon et l'ail dans l'huile, sans les colorer. Déglacer avec le vinaigre balsamique. Ajouter le riz, le bouillon et les poivrons rouges. Laisser mijoter doucement 20 minutes. Réduire en purée au mélangeur et rectifier l'assaisonnement.
-  Au service, déposer un emporte-pièce rond d'environ 7,5 cm (3 po) au centre d'une assiette creuse. Verser le potage jaune au centre, puis verser le potage rouge tout autour. Retirer l'emporte-pièce délicatement. Décorer de basilic.

Potage aux poivrons rouges grillés

Préparation : 10 min.

Cuisson : 18 à 20 minutes

Portions : 4

Note : Excellent



Ingredients

-  1 c. table d'huile d'olive
-  4 gousses d'ail hachées
-  4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes réduit en sel
-  1 pot de poivrons rouges grillés, égouttés et hachés
-  1 pomme de terre pelée et coupée en dés
-  1 c. table d'origan frais haché finement ou 1 c. thé origan séché
-  Brins d'origan frais (facultatif)



Directions

-  Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen vif. Ajouter l'ail et l'oignon et cuire en brassant de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.
-  Ajouter le bouillon, les poivrons rouges, la pomme de terre et l'origan.
-  Porter à ébullition.
-  Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendre. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
-  Réduire la préparation en purée lisse. Verser le potage dans la casserole et réchauffer.
-  Au moment de service, garnir chaque portion d'un brin d'origan, si désiré.

Crème de poivrons

Note : Excellente



Ingredients

-  3 c. table de beurre
-  ½ oignon haché finement
-  1 branche de céleri coupée en dés
-  1 piment rouge et 1 jaune en dés
-  1 c. table de persil frais haché
-  ½ c. thé de cerfeuil
-  4 c. table de farine
-  4 ½ tasses de bouillon de poulet chaud
-  3 c. table de crème 35%
-  1 pincée de paprika



Directions

-  Chauffer le beurre à feu doux dans une grande casserole. Ajouter l'oignon, couvrir et cuire 4 minutes
-  Ajouter le céleri, couvrir et cuire 5 à 6 minutes
-  Ajouter les piments. Saler et poivrer et ajouter les épices
-  Couvrir et cuire 5 à 6 minutes à feu doux.
-  Bien incorporer la farine. Cuire 3 minutes sans couvrir à feu doux
-  Incorporer le bouillon de poulet
-  Rectifier l'assaisonnement et remuer. Ajouter la crème si désirée ou au moment de servir seulement.
-  Servir en ajoutant une pincée de paprika et quelques croûtons si désiré.

Velouté de poulet

Temps de préparation: 25 min

Cuisson: 1 h

Portions: 6



Ingredients

-  1 gros oignon rouge, tranché
-  45 ml (3 c. à soupe) de beurre
-  2 gousses d'ail, hachées
-  3 carottes, tranchées
-  2 cuisses de poulet avec ou sans peau
-  1,5 litre (6 tasses) d'eau
-  Sel et poivre



Directions

-  Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre 5 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute.
-  Ajouter le reste des ingrédients, couvrir et laisser mijoter doucement environ 50 minutes.
-  Retirer le poulet et le désosser.
-  Remettre dans la casserole.
-  Au mélangeur, réduire la soupe en purée.
-  Saler et poivrer.
-  Servir.

Crème de rutabaga et carottes à l'érable

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 30 min

Rendement: 8 à 10 portions



-  1 litre (4 tasses) de carottes, pelées et tranchées
-  1 litre (4 tasses) de rutabaga, pelé et coupé en cubes
-  2 oignons, émincés
-  45 ml (3 c. à soupe) de beurre
-  2 litres (8 tasses) de bouillon de poulet
-  2 pommes de terre Russet, pelées et coupées en cubes
-  45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
-  60 ml (¼ tasse) de crème 35 %
-  Sel et poivre



-  Dans une casserole, faire revenir les carottes, le rutabaga et les oignons dans le beurre environ 5 minutes sans coloration.
-  Ajouter le bouillon, les pommes de terre et le sirop d'érable. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
-  Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Ajouter la crème. Saler et poivrer. Servir chaud.

Bouillon de poulet maison

Temps de préparation: 20 min

Cuisson: 1 h

Rendement: 2 litres (8 tasses)



Ingredients

-  1 poulet de 2 kg (4,4 lb), la peau enlevée
-  2 gousses d'ail, pelées et coupées en 2
-  1 oignon, coupé en morceaux
-  1 branche de thym frais
-  1 branche de persil frais
-  2 feuilles de laurier
-  1 clou de girofle
-  2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
-  5 ml (1 c. à thé) de grains de poivre noir
-  3 litres (12 tasses) d'eau froide



Directions

-  Mettre tous les ingrédients dans une grande casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 1 h 30, en écumant de temps à autre.
-  Retirer le poulet du bouillon et le désosser. Réserver la chair et jeter les os, les légumes et les aromates. Passer le bouillon au tamis.
-  Laisser tiédir, puis placer le bouillon au réfrigérateur pour permettre au gras de remonter à la surface.
-  Dégraisser le bouillon refroidi avant de l'utiliser ou de le congeler.

Gaspacho

Temps de préparation: 20 min

Réfrigération: 1 h

Portions: 6



-  500 ml (2 tasses) de jus de tomate
-  2 tomates, coupées en cubes
-  1 concombre anglais, pelé et coupé en cubes
-  1 poivron, épépiné et coupé en cubes
-  250 ml (1 tasse) de cubes de mie de pain rassis
-  1 petit oignon, coupé en cubes
-  1 gousse d'ail, hachée finement
-  15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de xérès
-  15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
-  Sel et poivre



-  Au mélangeur, réduire tous les ingrédients en purée lisse et homogène. Saler et poivrer. Réfrigérer 1 heure ou toute une nuit. Rectifier l'assaisonnement.
-  Servir cette soupe froide dans des bols ou dans des tasses. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
-  Si désiré, garnir d'une petite cuillerée de crème fraîche ou de yogourt nature et d'une brunoise de concombre.

Note : *se congèle*

Potage aux carottes



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



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

Note : Pour obtenir une crème, passer au robot

Potage aux concombres

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions 4



-  3 concombres moyens ou 1 concombre anglais
-  3 tasses de bouillon de poulet
-  1 oignon haché
-  1 carotte en dés
-  3 c. table de beurre
-  3 c. table de farine
-  3 tasses de lait
-  Sel, poivre et persil au goût



-  Peler les concombres, les évider et les couper en tranches minces
-  Faire cuire dans le bouillon environ 15 minutes avec les oignons et la carotte. Passer au robot et mettre de côté.
-  Chauffer le beurre, ajouter la farine et mélanger. Ajouter le lait et cuire en brassant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.
-  Ajouter la préparation de concombres
-  Bien mélanger et ajouter le sel, le poivre et le persil

Crème de poireaux et poires

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Portions : 6



-  2 poireaux moyens tranchés
-  3 pommes de terre en cubes
-  2 branches de céleri tranché
-  3 poires mûres en cubes
-  3 c. table de farine
-  4 tasses de bouillon de poulet
-  Une pincée de Cari
-  Sel et poivre
-  1 c. table d'huile d'olive
-  Filet de crème 15%



-  Faire sauter les poireaux et le céleri dans l'huile 3 minutes, puis ajouter les pommes de terre à feu doux-moyen pendant 5 minutes
-  Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter pendant 40 minutes
-  Passer au robot pour obtenir une consistance lisse
-  Servir immédiatement ou réchauffé, avec un filet de crème pour décorer.

Crème de navet et de fromage



-  1 oignon moyen coupé en morceaux
-  1 gros navet pelé et coupé en morceaux
-  ½ c. thé cannelle
-  ½ c. thé muscade
-  1 tasse de bouillon de poulet
-  2 tasses de lait
-  Sel et poivre
-  1 1/2 tasse de fromage râpé (cheddar fort ou gruyère)



-  Faire cuire l'oignon, le navet et les épices dans le bouillon 10 minutes.
-  Assaisonner au goût
-  Passer le tout au mélangeur ou au robot
-  Remettre dans la casserole et mélanger avec le lait
-  Réchauffer sans bouillir
-  Ajouter le fromage et mélanger jusqu'à qu'il soit fondu.

Soupe au chou de chez-nous



-  750 ml (3 tasses) de jus de légumes
-  20 ml (4 c. à thé) de concentré de bouillon de légumes
-  750 ml (3 tasses) d'eau
-  180 ml (3/4 tasse) de carottes en cubes
-  60 ml (1/4 tasse) de navet en cubes
-  500 ml (2 tasses) de chou haché grossièrement
-  60 ml (1/4 tasse) de céleri haché
-  1 oignon, haché grossièrement
-  10 ml (2 c. à thé) de fines herbes, au goût
-  1 feuille de laurier
-  1 pincée de sauge
-  Sel et poivre



-  Verser le jus de légumes, le concentré de bouillon et l'eau dans une casserole.
-  Ajouter les carottes, le navet, le chou, le céleri et l'oignon. Assaisonner de fines herbes, de laurier et de sauge.
-  Saler et poivrer.
-  Laisser mijoter 45 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Bouillon de poulet



-  1 carotte pelée en gros morceaux
-  1 branche de céleri avec ses feuilles
-  1 poireau nettoyé
-  1 gros oignon coupé en quatre
-  1 gousse d'ail entière, pelée
-  1 feuille de laurier
-  3 brins de persil frais
-  5 grains de poivre noir en entier
-  3lb de carcasses de poulet
-  12 tasses d'eau froide (assez pour couvrir les ingrédients d'environ 1 pouce



-  Mettre tous les ingrédients dans une grande casserole. Ajouter l'eau .
-  Porter à ébullition à feu moyen, sans remuer. Dès que l'eau bout, réduire la feu pour obtenir un frémissement. À l'aide d'une écumoire, retirer la mousse qui se forme à la surface (si on n'écume pas, le bouillon sera trouble).
-  Laisse mijoter à feu doux pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que le bouillon soit d'une belle couleur jaune.
-  Déposer une passoire recouverte d'un coton fromage sur un grand bol. Retirer les gros morceaux et verser délicatement le bouillon dans la passoire.
-  Presser sur les ingrédients afin d'en retirer le liquide
-  Laisser tiédir le bouillon environ 1 heure à la température ambiante, puis le mettre au réfrigérateur sans le ouvrir jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
-  Couvrir et laisser au réfrigérateur environ 10 heures. Retirer délicatement la couche de graisse (la jeter).
-  Le bouillon se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur et 3 mois au congélateur.

Potage aux concombres

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 4



-  3 concombres moyens
-  3 tasses de bouillon de poulet
-  1 oignon haché
-  1 carotte en dés
-  3 c. table beurre
-  3 c. table de farine
-  3 tasses de lait
-  Sel, poivre, persil au goût



-  Peler les concombres, les évider et les couper en tranches minces
-  Faire cuire dans le bouillon environ 15 minutes avec les oignons et la carotte. Passer au robot et mettre de côté
-  Chauffer le beurre, ajouter la farine et mélanger. Ajouter le lait et cuire en brassant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.
-  Ajouter la préparation de concombres
-  Bien mélanger et ajouter le sel, le poivre et le persil.

Note : Les concombres moyens peuvent être remplacés par 1 gros concombre anglais

Velouté de carottes au lait de coco

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 4



-  *2 lbs de carottes (6 grosses carottes)*
-  *le jus de 1 orange*
-  *1 boîte de lait de coco*
-  *sel et poivre*



-  *Râper les carottes (pour réduire le temps de cuisson) et les jeter dans une marmite*
-  *Presser l'orange et verser son jus dans la marmite ainsi que la boîte de lait de coco*
-  *Ajouter de l'eau jusqu'à dépasser d'un doigt au moins le niveau des carottes*
-  *Saler et poivrer et laisser cuire à feu vif pendant 30 minutes.*
-  *Ajuster l'assaisonnement si nécessaire*
-  *Passer le tout au robot pour le velouté. Allonger avec un peu d'eau si la soupe est trop épaisse.*

Soupe Won Ton Express



Bouillon

-  3 gousses d'ail hachées
-  ¼ chou moyen émincé
-  6 tasses de bouillon de poulet
-  ½ c. thé miel
-  2 c. table d'huile
-  1 c. thé de sauce soya
-  16 pâte à won ton surgelé, décongelé

Boulettes

-  4 échalotes émincées
-  2 c. table de gingembre frais râpé
-  1 lb de porc haché
-  1 ½ c. table de sauce soya
-  1 c. thé de miel
-  poivre



-  Dans un chaudron faire revenir le chou et l'ail 2 minutes.
-  Ajouter le bouillon de poulet, 1 c. thé de sauce soya et ½ c. thé de miel. Mélanger
-  Porter à ébullition, couvrir et baisser le feu à moyen-doux et laisser mijoter.
-  **Boulettes :** Mettre les échalotes dans un grand bol. Ajouter le gingembre, le porc haché, 1 ½ c. table de sauce soya, le miel restant et le poivre. Mélanger à la main.
-  Découper les pâtes en Won Ton en quatre carrés et les déposer dans le bouillon qui mijote. (mettre individuellement afin d'éviter qu'elles ne collent ensemble.)
-  Faire des boulettes et les déposer une à une dans le bouillon. Amener à nouveau à ébullition. Baisser le feu et couvrir. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient cuites.

Les Casse-Croûtes



Souvlaki



Ingredients

-  2 c. table jus de citron
-  2 c. table huile d'olive
-  ¼ c. thé cumín moulu
-  ¼ c. thé origan séché
-  2 gousses d'ail hachées finement
-  1 lb de poitrines de poulet coupées en cubes
-  4 pains pita
-  2 tomates, coupées en dés
-  Sel et poivre
-  1 concombre anglais, pelé, épépiné et râpé
-  1 c. thé sel
-  ½ tasse yogourt nature
-  ½ tasse mayonnaise
-  2 c. table menthe fraîche hachée
-  2 c. table de persil frais haché
-  2 gousses d'ail hachées finement
-  Quelques gouttes de Tabasco



Directions

-  Dans un bol de taille moyenne, mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, le cumín, l'origan l'ail, le sel et le poivre. Bien enrober les morceaux de poulet et les laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
-  Entre-temps, préparer la sauce. Parsemer le concombre de sel. Laisser égoutter 15 minutes dans une passoire. Éponger délicatement avec du papier absorbant.
-  Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Incorporer les concombres assaisonner au goût et réserver.
-  Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.
-  Répartir le poulet entre 4 brochettes, les faire griller au barbecue à feu moyen-vif 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
-  Retirer le poulet des brochettes et le placer sur les pains. Garnir de cubes de tomates, napper de sauce au concombre, former des rouleaux et servir chaud.

Les poissons et fruits de mer



Filet de saumon à la Dijon

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Macération : 1 heure

Portions : 2



Ingredients

-  2 c. table de moutarde de Dijon
-  2 c. thé d'estragon séché
-  ½ c. thé de jus de citron
-  ¼ c. thé d'eau
-  1 oignon vert
-  Sauce Worchestershire
-  2 filets de saumon d'environ 1 ½ d'épaisseur



Directions

-  Mettre les filets dans un plat en pirex allant au four et badigeonner de sauce worchestershire. Laisser reposer.
-  Couper finement l'oignon
-  Mélanger la moutarde de Dijon, l'oignon, l'estragon, le jus de citron et l'eau.
-  Étendre une fine couche du mélangeur sur les filets de saumon
-  Couvrir le plat de papier d'aluminium. Laisser mariner au réfrigérateur 1 heure.
-  Préchauffer le four à 375F. Mettre au four et faire cuire pendant environ 10 min.

Note : Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur du filet.

Pain de saumon (Pierrette Fortin)



Ingredients

-  2 boîtes de saumon de 15 1/2 onces
-  1 paquet de biscuit soda écrasés
-  1/3 tasse de céleri haché fin
-  1/3 tasse d'oignons hachés fins
-  1 boîte de crème de champignons (10 oz)
-  3 oeufs
-  poivre
-  Sauce Carbonara du commerce (Knorr de préférence)



Directions

-  Mélanger le saumon, les biscuits, les légumes et assaisonner avec du poivre.
-  Battre les oeufs avec la crème de champignons
-  Ajouter au mélange de saumon
-  Verser le mélange dans un moule à pain bien graissé
-  Cuire à découvert au four à 350°F pendant 50 minutes
-  Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler

Note 1: En entrée, déposer une tranche de pain au saumon sur un lit de laitue. Verser un peu de sauce Carbonara et décorer avec des tranches de radis et une tige de ciboulette si désiré.

Note 2: Pour un pain plus crémeux doubler la crème de champignons

Saumon en croûte



Ingredients

-  454 gramme de champignons, hachés finement
-  3 échalotes françaises, hachées finement
-  ¼ tasse (60 ml) de beurre
-  Le zeste râpé de 2 limes et le jus d'une lime
-  20 oz (556 gr.) d'épinards, lavés et parés
-  ¼ tasse (60 ml) de vin blanc
-  2 boîtes de pâte feuilletée de 397 gr.
-  1 filet de saumon de 1 kg, sans la peau
-  1 œuf, légèrement battu
-  Sel et poivre



Directions

-  Préchauffer le four à 375°F.
-  Tapiser l'endos d'une grande plaque à cuisson de papier parchemin
-  Dans une casserole, cuire les champignons et les échalotes dans la moitié du beurre jusqu'à évaporation de leur eau. Ajouter le zeste et le jus de lime
-  Poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation du liquide. Saler et poivrer. Réserver dans un bol.
-  Dans la même casserole, ajouter le reste du beurre et y faire tomber les épinards. Ajouter le vin et laisser évaporer le liquide. Réserver.
-  Abaisser la moitié de la pâte feuilletée pour obtenir un rectangle un peu plus grand que le filet de saumon. Déposer la pâte sur la plaque.
-  Éponger le filet de saumon et le déposer sur la pâte. Saler et poivrer. Étaler les champignons sur le saumon. Répartir les épinards sur les champignons.
-  Abaisser le reste de la pâte. Badigeonner d'œuf la pâte tout autour du poisson et recouvrir de la deuxième pâte. Découper l'excédent de pâte pour donner la forme d'un poisson. Avec une fourchette, appuyer sur le pourtour du poisson. Faire des décorations (écailles, œil, queue) avec les retailles (petites rondelles de pâte disposées en rangées à partir du centre du poisson). Badigeonner de beurre fondu.
-  Cuire au four environ 55 minutes et laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Pizza fine au saumon fumé

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions 3



Ingredients

-  *1 oignon rouge coupé finement*
-  *1 filet de saumon fumé*
-  *3 c. thé de câpres*
-  *1 tasse de sauce béchamel*
-  *1 boule de pâte à pizza médium ou 3 pâtes minces à l'européenne*
-  *Fromage mozzarella râpé*
-  *Poivre du moulin*



Directions

-  *Mettre la pâte dans une plaque à pizza*
-  *Recouvrir d'une sauce béchamel*
-  *Ajouter le saumon fumé en fines lanières*
-  *Mettre l'oignon rouge et les câpres*
-  *Poivrer le tout*
-  *Mettre le fromage râpé*
-  *Cuire au four à 375°F pendant 15 minutes.*

Darnes de saumon



Ingredients

-  4 darnes de saumon de $\frac{3}{4}$ pouce d'épaisseur
-  4 c. table d'huile d'olive
-  2 c. table de jus de citron
-  1 c. thé d'origan, de thym
-  1 gousse d'ail
-  2 c. table de moutarde de Dijon
-  Sel et poivres



Directions

-  Faire mariner les darnes la veille de préférence ou au minimum 2 heures et maximum 2 jours
-  Cuire sur le BBQ ou au four à 400°F, 10 minutes par pouce d'épaisseur

Papillote de saumon crème fraîche et moutarde

Préparation : 1 minute

Cuisson : 15 minutes

Portions 2



Ingredients

-  2 c. table de crème fraîche
-  2 c. table de moutarde de Dijon
-  2 filets ou darnes de saumon
-  Sel et poivre au goût



Directions

-  Couper 2 rectangles de papier d'aluminium qui serviront de papillotes
-  Placer 1 filet ou darne de saumon dans chaque rectangle de papier. La peau vers le bas.
-  Saler et poivrer au goût
-  Dans un bol mélanger la crème fraîche et la moutarde. Répartir le mélange également sur les deux filets.
-  Refermer les papillotes hermétiquement
-  Mettre au four à 350°F pour 15 à 20 minutes

Salade de laitue au saumon froid

Préparation: 12 min

Portions : 4



Ingredients

-  1 boîte de 8 oz de saumon, thon ou de truite (fumée idéalement)
-  1 tasse de riz cuit
-  2 radis finement tranchés
-  1 petit poivron en dés
-  1/2 tasse de concombre en dés
-  1/3 tasse de vinaigrette Sésame et Gingembre Epicure préparée (ou autre vinaigrette au goût)



Directions

-  Égoutter le poisson, puis le défaire dans un grand bol.
-  Ajouter le riz, les radis, le poivron et le concombre
-  Saupoudrer de vinaigrette et mélanger

Note: Si désiré, déposer à la cuillère dans des feuilles de laitue Boston et garnir de Gelée de piments rouges Epicure.

Les viandes



Bœuf aux légumes - Paul Arcand

Portions : 6 - 8

Cuisson : 3 heures



-  *1 rôti de côtes croisées coupé en cubes (environ 3 lbs)*
-  *6 tasses d'eau bouillante*
-  *5 c. thé de bouillon de bœuf*
-  *1 navet moyen en tranches*
-  *5 à 6 carottes en tronçons*
-  *1 oignon en tranches*



-  *Saupoudrez la viande de farine salée et poivrée*
-  *Faire revenir les cubes pour les dorer*
-  *Mettre dans un plat allant au four et ajoutez le bouillon et l'eau*
-  *Mettre les oignons et saupoudrez de farine.*
-  *Mettre au four à 325°F - 1 heure.*
-  *Ajoutez les carottes et cuire 1 heure*
-  *Ajoutez le navet et cuire 1 heure*

Note : Servir avec des pommes de terre en purée

Bœuf Strogonoff



Les boulettes

-  1 lb de boeuf haché ou veau ou veau-boeuf
-  ½ T de lait
-  ½ T de chapelure à l'italienne Pastène
-  1 c. à thé de sel
-  1/8 c. à thé de poivre
-  1 c. soupe de Persil
- 

Le mélange

-  1 oignon moyen coupé fin
-  1 paquet de champignons
-  2 c. soupe de farine
-  ½ c. à thé de paprika
- 

La sauce

- 
-  1 bte de consommé de bœuf
-  1 contenant de crème sûre (250 ml)
-  1 c. à thé de sauce Worcestershire
-  Sel et Poivre
- 



-  Préparer les boulettes et les faire brunir dans 3 c. à soupe de beurre. Retirer.
-  Faire sauter tous les ingrédients du mélange
-  Ajouter le consommé de bœuf et laisser épaissir
-  Ajouter la crème sûre petit à petit en remuant après chaque addition
-  Ajouter la sauce Worcestershire, le sel et le poivre
-  Ajouter les boulettes et laisser reposer quelques minutes à feu doux sans faire bouillir.

Poulet et julienne de légumes en papillote

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 4



Ingédients

-  *2 demi-poitrines de poulet, désossées*
-  *2 citrons*
-  *1 pomme de terre coupée en julienne*
-  *3 carottes coupées en julienne*
-  *1 courgette coupée en julienne*
-  *2 c. thé de thym frais haché*
-  *Sel et poivre*



Directions

-  *Préchauffer le four à 350 F*
-  *Couper 4 morceaux de papier d'aluminium de 10 pouces de large. Déposer une poitrine de poulet sur chaque morceau.*
-  *Couper un citron en 8 tranches minces. Déposer 2 tranches sur chaque poitrine de poulet.*
-  *Répartir les légumes entre les poitrines de poulet.*
-  *Râper le zeste du deuxième citron, le parsemer sur les légumes. Parsemer de thym, puis saler et poivrer.*
-  *Plier le papier d'aluminium en faisant un pli double. Déposer les papillotes sur une plaque à pâtisserie et faire cuire au four 20 minutes, ou jusqu'à ce que le jus qui s'écoule de la viande soit clair.*

Poulet Général Tao (Denise Hudon)

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 4



Ingédients

-  1 lb de poulet en petits cubes
-  2 c. table féculé de maïs
- 
-  1 œuf battu
-  3 c. table de farine
-  1 c. thé de poudre à pâte
-  ½ c. thé de sel
-  ¼ tasse huile végétale
-  2 c. thé huile de sésame
-  ½ c. table gingembre en purée (1 c. table si non purée)
-  ¼ tasse d'oignon vert en biseau
-  ¼ tasse d'eau
-  2 c. table de vinaigre
-  ¼ tasse cassonade
-  1 c. table de féculé de maïs
-  1 c. table sauce soya
-  2 c. table ketchup



Directions

-  Enrober les cubes de poulet de féculé de maïs (à la cuillère)
-  Dans un bol, mélanger l'œuf, la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le poulet et bien enrober (à la cuillère)
-  Chauffer l'huile à feu vif. Ajouter le poulet. Cuire 10 minutes en remuant souvent. Mettre de côté.
-  Ajouter l'huile de sésame, le gingembre et l'oignon dans le poêlon. Cuire à feu moyen 3 minutes. Ajouter l'eau, le vinaigre, la cassonade. Laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
-  Délayer la féculé de maïs dans la sauce soya et verser dans le poêlon. Ajouter le ketchup. Cuire 2 minutes et remettre le poulet dans la sauce.
-  Servir sur un riz basmati.

Rôti de porc aux canneberges et à la sauge

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 1 hr 20 minutes

Portions : 4



Ingédients

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



Directions

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

Veau à la parmigiana

Temps de préparation: 25 min

Cuisson: 30 min

Rendement: 2 portions



Ingredients

-  1 lb (454 g) escalopes de veau, de 1/4 po (1/2 cm)
-  1/2 tasse (125 ml) farine
-  Sel, au goût
-  Poivre, au goût
-  Poudre d'ail, au goût
-  Paprika, au goût
-  2 oeufs, battus
-  1 1/2 tasse (375 ml) sauce tomate
-  Fromage cheddar tranché finement
-  1/2 lb (225 g) champignons, tranchés
-  1/2 tasse (125 ml) céleri
-  1/2 piment vert
-  1/2 oignon, haché

Premier mélange:

-  1/2 tasse (125 ml) chapelure
-  1/2 tasse (125 ml) fromage parmesan, râpé
-  1/2 c. à thé (2 ml) sel



Directions

-  Fariner le veau, puis le passer dans l'oeuf battu et ensuite dans le mélange de chapelure. Frire dans du beurre et de l'huile.
-  Déposer en rangées dans un plat allant au four de 8 x 8 pouces en pyrex. Faire revenir les légumes dans la même poêle.
-  Arroser de 14 onces de sauce tomate.
-  Verser le tout sur la viande et s'assurer qu'il y ait de la sauce en-dessous de la viande. Couvrir du fromage cheddar.
-  Mettre au four à 350 °F pendant 30 minutes.

Pâté au bœuf (Mme Rouleau)



Ingredients

-  1 rôti de palette de 2 lbs
-  Jus de tomates
-  Pâte à tarte
-  sarriette



Directions

-  Faire bouillir le bœuf et le défaire en lamelles une fois cuit. (garder le bouillon)
-  Ajouter du jus de tomates au bouillon (autant que le bouillon pour doubler le liquide).
-  Ajouter de la sarriette et épaissir avec de la farine (environ $\frac{3}{4}$ tasse)
-  Retirer du feu et passer au tamis.
-  Mettre la viande et couvrir avec une pâte à tarte (faire des trous)
-  Cuire 30 minutes à 350 F

Pâté aux patates (Mme Rouleau)



Directions

-  *Faire bouillir les patates (12 environ).*
-  *Piler en ajoutant 2 gros oignons rôtis dans le beurre,*
-  *1 c. table de sarriette, du sel et du poivre.*
-  *Déposer entre 2 croûtes de tarte.*
-  *Cuire au four à 350 F.*

Escalopes de veau à la crème et aux champignons



Ingredients

-  2 escalopes de veau de lait
-  4 à c. table de vin blanc
-  ½ tasse de crème à 35%
-  Sel et poivre
-  Environ 1 tasse de champignons



Directions

-  Dans un poêlon, faire dorer les champignons dans le beurre et mettre de côté.
-  Dans le même poêlon, faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive à feu élevé et colorer rapidement (ou selon le goût) l'escalope de veau de lait de chaque côté.
-  Retirer du feu et réserver au chaud.
-  Déglacer le poêlon avec le vin afin de récupérer les sucs de viande
-  Ajouter la crème et mélanger jusqu'à homogénéité.
-  Si la sauce est trop épaisse ajouter du vin.
-  Ajouter les champignons et incorporer les assaisonnements.
-  Verser sur les escalopes et servir accompagner des légumes de votre choix

Escalopes de veau au citron



Ingredients

-  2 escalopes de veau de lait
-  Le jus de 1 citron
-  ½ tasse de vin blanc
-  2 c. thé de roux blanc (farine et beurre en quantité égale)
-  Sel et poivre



Directions

-  Dans le même poêlon, faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive à feu élevé et colorer rapidement (ou selon le goût) l'escalope de veau de lait de chaque côté.
-  Retirer du feu et réserver au chaud.
-  Déglacer le poêlon avec le liquide afin de récupérer les sucs de viande
-  Épaissir la sauce avec le roux blanc
-  Verser sur les escalopes et servir accompagner des légumes de votre choix

Escalopes de parmigiana, linguines au beurre



Sauce

-  1 tasse de purée de tomates
-  2 gousses d'ail, hachées
-  1 échalote émincée
-  1 c. table de beurre
-  Sel et poivre

Linguines au beurre

-  ½ pqt de pâtes linguines
-  3 c. table de beurre
-  1 gousse d'ail hachée
-  1 échalote émincée
-  Un peu de thym frais
-  1 c. table de vinaigre de vin blanc
-  Sel et poivre

Escalopes

-  ½ tasse de farine
-  2 œufs battus
-  ½ tasse de chapelure
-  1 c. table de parmesan râpé
-  1 c. thé zeste de citron
-  1 c. table de persil
-  2 escalopes de veau
-  Beurre
-  Huile
-  Mélange de fromages râpés (parmesan, cheddar, mozzarella)



-  Sauce : Faire revenir l'ail et l'échalote dans le beurre. Ajouter la purée de tomates, assaisonner et laisser mijoter 15-20 minutes

- 👩 *Linguines au beurre : Cuire les linguines al dente. Dans une poêle, faire revenir l'ail, l'échalote et le thym. Déglacer avec le vinaigre de vin. Ajouter les pâtes, bien enrober, saler et poivre.*
- 👩 *Escalopes : 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 tomate et de fromage râpé. Griller au four à broil jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir accompagné des linguines.*

Poulet à l'érable

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  *4 poitrines de poulet désossées sans peau*
-  *2 c. table d'huile d'olive*
-  *2 gousses d'ail hachées*
-  *4 c. table de sauce Chili*
-  *1 c. thé de féculé de maïs délayée dans un peu d'eau froide*
-  *2 c. table de vinaigre de framboises*
-  *3 c. table de sirop d'érable*



Directions

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

Poulet Wellington

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 60 minutes

Macération : 3 heures de refroidissement

Portions : 6



Ingredients

-  ¼ tasse de sel
-  ½ tasse de sucre
-  4 tasses d'eau froide
-  2 poitrines de poulet double avec les filets
-  5 oz (160 ml) de pâté de foie
-  Pâte feuilletée du commerce
-  1 œuf
-  Duxelles de champignons



Directions

-  Faire dissoudre le sel et le sucre dans l'eau froide. Mettre le poulet dans cette saumure et le réfrigérer pendant au moins 30 minutes et au plus 4 heures.
-  Préchauffer le four à 350°F. Retirer le poulet de la saumure, rincer et égoutter. Former deux rôtis d'épaisseur uniforme avec les poitrines de poulet. Déposer chaque rôti sur un rectangle de papier parchemin de 9 po x 12 po). Replier le papier pour former des papillotes.
-  Mettre les 2 papillotes au four et cuire de 20 à 25 minutes. Retirer les papillotes et laisser refroidir les rôtis. (Les rôtis devraient conserver leur forme et être cuits à l'extérieur mais encore crus à l'intérieur). Emballer les rôtis dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de terminer la recette mais pas plus de 24 heures.
-  Préparer la Duxelle de champignons en faisant revenir dans le beurre les champignons coupés en tout petits morceaux. Réserver au réfrigérateur
-  Déballer les rôtis environ 1 ¾ heure avant le service. Dans un bol, battre l'œuf avec 1 c. table d'eau.
-  Sur une surface légèrement fariné, abaisser la pâte feuilletée jusqu'à ce qu'elle forme un rectangle de 12 x 15 pouce. Couper une bande de 1

pouce à chacun des petits côtés de sorte que le rectangle mesure maintenant 10 x 15 pouce. Réserver les bandes de pâte au réfrigérateur pour la décoration.

- 👩 Recouvrir la pâte d'une généreuse couche de pâté de foie, ajouter la Duxelles de champignons en parts égales.*
- 👩 Déposer les rôtis sur la Duxelle. Humecter les contours de la pâte avec l'œuf battu puis emballer chaque rôti de pâte feuilletée. Retourner doucement et déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin. Réfrigérer 30 minutes à découvert.*
- 👩 Préchauffer le four à 450°F et placer la grille à la position du bas. Retirer les rôtis du réfrigérateur, badigeonner le dessus et les côtés d'œufs battus et cuire 15 minutes. Décorer le dessus avec les bandes réservées, les badigeonner d'œuf battu puis poursuivre la cuisson 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer 10 minutes puis trancher et servir.*

Poulet Cordon bleu

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  4 poitrines de poulet désossées sans peau
-  8 tranches de jambon forêt noir
-  8 tranches de fromage suisse
-  2 œufs battus
-  chapelure



Directions

-  Battre légèrement les œufs. Réserver
-  Trancher une légère incision sur les poitrines de poulet, dans le sens de la longueur, afin de pouvoir les ouvrir en portefeuille
-  Ajouter 2 tranches de jambon et 2 tranches de fromage suisse sur chaque poitrine. Refermer
-  Tremper la poitrine dans les œufs battus. Paner au goût avec la chapelure
-  Cuire à 375°F pendant 30 minutes

Jambon glacé à l'érable

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 120 minutes

Portions : 12



Ingredients

-  *3 à 4 lbs de jambon toupie désossé*
-  *½ tasse de sirop d'érable*
-  *2 c. thé de moutarde sèche*
-  *1 c. table de jus de citron*



Directions

-  *Chauffer le four à 325°F.*
-  *Placer le jambon, partie grasse sur le dessus, dans un plat peu profond recouvert de grandes feuilles de papier d'aluminium. Assurez-vous que vous pourrez replier les feuilles sur le jambon.*
-  *Le quadriller et enlever le surplus de gras s'il y a lieu*
-  *Mélanger le sirop d'érable, la moutarde et le jus de citron. Bien badigeonner le jambon de ce mélange. Envelopper hermétiquement avec le papier d'aluminium*
-  *Mettre le jambon au four et cuire 2 heures*

Note : *Cuisson de 25 à 30 minutes par livre pour un jambon non cuit ou semi-cuit et 15 minutes par livre pour un jambon cuit.*

Côtelettes de porc au four avec sauce

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 60 minutes

Portions : 6



Ingredients

-  *6 côtelettes de porc, désossées*
-  *1 oignon en dés*
-  *1 tasse de cassonade*
-  *1 tasse de ketchup*
-  *1 c. table de vinaigre blanc*
-  *3 gouttes de Tabasco*
-  *1 gousse d'ail hachée*
-  *Un peu de beurre pour la cuisson*



Directions

-  *Préchauffer le four à 350°F*
-  *Dans un poêlon, fondre le beurre. Cuire les côtelettes de porc jusqu'à ce qu'elles perdent leur couleur rosée. Déposer dans un grand plat avec couvercle allant au four. Réserver*
-  *Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble. Verser sur les côtelettes de porc*
-  *Cuire au four couvert jusqu'à tendreté désirée, soit environ 1 heure*

Carré d'agneau facile et délicieux

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  *2 carrés d'agneau*
-  *4 gousses d'ail coupées en deux*
-  *1 c. table de thym frais, haché*
-  *1 c. table d'huile d'olive*



Directions

-  *Chauffer le four à 375°F.*
-  *Piquer les carrés d'agneau avec les gousses d'ail et saupoudrer de sel, de poivre et de thym frais*
-  *Faire saisir dans l'huile à feu vif 3 à 5 minutes de tous côtés*
-  *Terminer la cuisson au four 10 minutes pour une cuisson rosée*
-  *Découper les carrés d'agneau entre les côtes puis les placer dans un grand plat de service réchauffé*
-  *Accompagner d'une sauce relevée au porto, de pommes de terre rissolées et de fèves vertes au beurre*

Carré d'agneau balsamique au miel et à la moutarde

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

Temps de marinage : 6 à 12 heures

Portions : 10 à 12



Ingredients

-  2 carrés d'agneau de 8 à 10 côtes chacun
-  2 c. table de sauce soya
-  ½ tasse de vinaigre balsamique
-  5 c. table de miel liquide
-  2 c. thé de feuilles de romarin frais hachées finement
-  2 c. table de moutarde de Meaux ou à l'ancienne
-  ½ c. thé de poivre moulu
-  ½ c. thé de sel d'ail
-  2 c. table de persil frais ciselé



Directions

-  Nettoyer les os des carrés d'agneau avec un petit couteau pour bien les définir. Selon les goûts, vous pouvez envelopper chaque bout d'os d'une petite feuille de papier d'aluminium (cela évite qu'elles brûlent durant la cuisson). Coucher les 2 carrés d'agneau dans un plat creux allant au four juste assez grand pour les contenir, puis les réserver.
-  Dans un petit bol, bien fouetter le reste des ingrédients. Verser cette marinade sur les carrés d'agneau, puis les recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Laisser mariner au réfrigérateur 6 à 12 heures selon les goûts et le temps disponible. Retourner les morceaux de viande à quelques reprises durant le marinage
-  Retirer la viande du réfrigérateur 1 à 2 heures avant la cuisson. Préchauffer le four à 425°F. Égoutter l'excédent de marinade dans une petite casserole, puis la réserver pour le servir. Positionner les carrés d'agneau afin que les os pointent vers le haut. Les arroser de marinade, puis déposer le plat sur l'étage central du four. Cuire environ 25 minutes. Arroser la viande du jus de cuisson à 2 reprises durant la cuisson.
-  Retirer le plat du four, puis envelopper lâchement les carrés d'une feuille de papier d'aluminium. Réserver 10 minutes avant de découper les carrés en côtes individuelles. Accompagner des jus de cuisson déglacer avec un peu de bouillon.

Carré d'agneau à la provençale

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 4



Ingredients

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



Directions

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

Médailles de veau, sauce au vin blanc

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Portions : 4



Ingédients

-  4 médaillons de veau de 1 pouce d'épaisseur
-  3 c. table de beurre
-  1 c. table d'huile d'olive
-  2 échalotes sèches, pelées, hachées
-  ½ lb de champignons frais tranchés
-  ½ tasse de vin blanc sec
-  1 c. table de persil frais haché
-  3 c. table de crème
-  Sel et poivre fraîchement moulu



Directions

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

Côtelettes d'agneau au romarin



Ingredients

-  2 c. thé de romarin frais
-  1 c. thé thym frais
-  1 c. thé de poivre en grains
-  1 c. thé de poudre d'ail
-  ½ c. thé de sel
-  1 tasse d'oignons hachés fins
-  ½ tasse de jus d'orange
-  ¼ tasse de vin blanc
-  3 c. table d'huile d'olive
-  8 côtelettes de 1 pouce d'épaisseur



Directions

-  Mélanger le romarin, le thym, le poivre, l'ail et le sel dans un bol. Ajouter les oignons, le jus d'orange, le vin et 2 c. table d'huile d'olive. Mélanger le tout et réserver ½ tasse de marinade.
-  Déposer les côtelettes de 30 à 60 minutes dans un sac de plastique et ajouter la marinade. Retirer les côtelettes de la marinade et assécher avec un papier essuie-tout (laisser les morceaux d'oignons)
-  Chauffer à médium élevé, le reste d'huile dans un poêlon. Faire revenir les côtelettes pendant 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles brunissent. Ajouter la marinade réservée et laisser cuire à feu doux pendant 2 minutes
-  Retirer les côtelettes et servir avec la marinade

Filets de porc à la cannelle et aux canneberges (Ricardo)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  2 c. thé cannelle moulue
-  2 c. table d'huile d'olive
-  2 filets de porc
-  1 oignon, haché finement
-  2 gousses d'ail, hachées finement
-  1 ½ tasse canneberge fraîches ou canneberges surgelées
-  ¼ tasse miel
-  ½ tasse bouillon de poulet



Directions

-  Placer la grille au centre du four. Préchauffer à 375°F.
-  Dans un bol, mélanger la cannelle et 1 c. table d'huile. Badigeonner les filets avec cette huile à la cannelle. Saler et poivrer.
-  Dans une grande poêle allant au four, dorer la viande dans le reste de l'huile à feu vif. Réserver sur une assiette.
-  Dans la même poêle, dorer l'oignon et l'ail. Ajouter l'huile au besoin. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition. Y déposer la viande et cuire au four de 15 à 20 minutes pour une cuisson rosée, selon la grosseur.
-  Couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes
-  Trancher les filets de porc et napper avec le jus de cuisson aux canneberges.

Filets de porc aux poires caramélisés



-  2 filets de porc
-  1 c. table de thym frais
-  2 gousses d'ail coupées en tranches fines
-  1 c. table d'huile d'olive
-  1 c. table de beurre
-  3 poires coupées en quatre, le cœur enlevé
-  Sel et poivre



-  Avec la pointe d'un couteau, faire de 8 à 10 incisions dans chacun des filets.
-  Glisser quelques feuilles de thym et une tranche d'ail dans chacune des incisions. Saler et poivrer
-  Dans un grand poêlon allant au four, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Ajouter les filets et les cuire en les retournant souvent pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés
-  Ajouter les quartiers de poires et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes (retourner souvent les poires pour qu'elles soient légèrement dorées.
-  Poursuivre la cuisson au four préchauffé à 325F pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce le porc soit encore légèrement rosé à l'intérieur.
-  Couper les filets de porc en médaillons sur le biais. Répartir les médaillons et les poires caramélisées dans quatre assiettes et arroser du jus de cuisson

Dindon rôti , sauce au cognac



Ingredients

Ingredients

-  2 ½ c. thé de sel
-  1 c. thé de graines de coriandre 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



Directions

-  **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.
- 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.

Filets de porc glacés à l'érable



Ingredients

-  Farine
-  2 filets de porc de 454 gr
-  1 c. table de beurre
-  1 c. table d'huile végétale
-  Sel et poivre
-  2 échalotes françaises hachées
-  1 c. table de moutarde de Dijon
-  ¼ tasse de sirop d'érable



Directions

-  Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F
-  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 dans la poêle au besoin, puis y attendrir les échalotes. Ajouter la moutarde, le sirop d'érable et laisser mijoter 1 minute, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remettre les filets de porc dans la poêle et bien enrober.
-  Chauffer 16 à 17 minutes au four. Retirer les filets, les recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes avant de découper en médaillons.
-  Servir napper de sauce.

Les Friandises



Fudge crémeux avec biscuits croquants

Temps de préparation : 10 minutes

Congélation : excellente

Donne : 30 tranches



Ingredients

-  *10 oz (300 gr) de chocolat mi-sucré haché ou pépites de chocolat*
-  *1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand régulier ou Dulce De Letch*
-  *1 c. thé de vanille*
-  *1 ½ tasse de biscuits au beurre coupés en morceaux de ½ pouce environ*



Directions

-  *Tapisser un moule à pain d'une pellicule de plastique en laissant déborder sur les côtés*
-  *Mettre le chocolat et le lait condensé sucré au micro-ondes et faire chauffer à puissance élevée environ 2 minutes.*
-  *Remuer pour faire un mélange homogène*
-  *Ajouter la vanille et les biscuits coupés*
-  *Verser le mélange dans un moule à pain en pressant légèrement.*
-  *Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit pris, environ 3 heures.*
-  *Couper en tranches de ¼ pouces et à nouveau en 2 si désiré.*

Sucre à la crème infallible

Temps de préparation : 5 minutes

Donne : 25



Ingredients

-  1 tasse de sucre
-  1 tasse de cassonade
-  1 tasse de crème 35%
-  2 c. table de beurre



Directions

-  *Mélanger le sucre, la cassonade, la crème et le beurre dans un plat pour micro-ondes*
-  *Cuire 10 minutes à puissance maximale en mélangeant à 2 reprises*
-  *Laisser reposer 5 minutes*
-  *Fouettez la préparation de 3 à 5 minutes au batteur électrique*
-  *Étendre dans un plat de pyrex de 8 pouces, beurré*
-  *Réfrigérer au moins 1 heure*
-  *Couper en carrés*

Tranches de biscuits Eagle Brand

Temps de préparation : 10 minutes

Congélation : excellente

Donne : 30 tranches ou 90 carrés environ



-  10 oz (300 g) de chocolat mi-sucré, haché
-  1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras†
-  2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille†
-  1 ½ tasse (375 ml) de biscuits au beurre du commerce, coupés en morceaux de ½ po (1 cm)



-  Tapisser un moule à pain de 8 ½ po x 4 ½ po (1,5 L) d'une pellicule plastique.†
-  Mettre le chocolat et le lait condensé sucré dans un grand bol allant au micro-ondes
-  Faire chauffer à puissance élevée environ 2 minutes, en remuant toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit homogène.
-  Incorporer la vanille et les biscuits.†
-  Verser le mélange dans un moule à pain en le pressant légèrement. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit pris, environ 3 heures. Couper en tranches de ¼ po (0,5 cm).

Bleuets au chocolat

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 min

Donne : 10



-  1 chopine de bleuets
-  500 gr. de pépites de chocolat mi-sucré
-  Moules à muffin en papier



-  Sur une plaque ou assiette, déposer les moules à muffins et y mettre environ 10 bleuets (s'ils sont gros), sinon remplir le moule à moitié de bleuets
-  Mettre les bleuets au frigidaire pour les garder froid, ainsi le chocolat figera plus. Faire fondre votre chocolat.
-  Sortir les moules de bleuets et verser du chocolat à la cuillère (grosse) dessus.
-  Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit dur.

Guimauve



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



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

Carrés au Rice Krispies



-  40 guimauves réguliers
-  4 c. table de beurre
-  ½ c. thé de vanille
-  6 tasses de Rice Krispies



-  Mettre le beurre et les guimauves dans un plat allant au micro-ondes.
-  Cuire 2 à 3 minutes en brassant à mi-cuisson pour bien mélanger
-  Lorsque tous les guimauves sont fondus. Ajouter l'essence de vanille et mélanger à nouveau
-  Ajouter les céréales et bien mélanger.
-  Verser dans un moule beurré de 12 pouces.
-  Bien tasser dans le moule à l'aide d'une spatule beurrée. Laisser refroidir 30 minutes au réfrigérateur et couper en carrés.

Caramel à la fleur de sel



Ingredients

-  1 tasse de sucre
-  ¼ tasse d'eau
-  ½ tasse de crème 35% chaude
-  ½ c. thé de fleur de sel
-  ¼ tasse de beurre non salé, coupé en dés



Directions

-  Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur doré.
-  Hors du feu, ajouter graduellement la crème et le sel. Attention aux éclaboussures. Porter de nouveau à ébullition jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
-  Ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Transvider dans un bolet laisser refroidir.

Les Desserts



Bagatelle au citron et aux framboises en bocal

Préparation : 10 minutes

Portions : 4



Ingédients

-  ¼ tasse jus de citron (environ 1 citron)
-  ¼ tasse d'eau
-  ¼ tasse de sucre
-  3 c. table de xérès sec ou de cream sherry
-  200g de quatre-quarts (environ la moitié d'un gâteau) coupé en cubes de 2,5 cm
-  1 tasse de mascarpone
-  1 ¾ tasse de tartinafé au citron
-  4 c. thé de zeste de citron
-  2 tasses de framboises fraîches
-  30 g de chocolat mi-sucré
-  1 1/3 de garniture fouettée



Directions

-  *Sirop : Dans une petite casserole, porter à ébullition le jus de citron, l'eau et le sucre à feu moyen, en remuant à l'occasion jusqu'à dissolution du sucre. Retirer du feu et incorporer l'alcool.*
-  *Répartir le quatre-quarts entre quatre bocaux; couvrir de sirop.*
-  *Dans un bol, mélanger le mascarpone, ¾ tasse de tartinafé au citron et le zeste de citron; répartir la préparation dans les bocaux et tasser avec le dos d'une cuillère.*
-  *Déposer à la cuillère le reste de la tartinafé sur le mascarpone.*
-  *Couvrir de framboises et, le cas échéant, saupoudrer de chocolat. Mettre les couvercles et réfrigérer de 15 minutes à 24 heures.*
-  *Au moment de servir, enlever les couvercles et ajouter la garniture fouettée. Si désiré, saupoudrer de chocolat.*

Biscuits au beurre d'arachides et à la gelée

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10-12 minutes

Portions : 36



Ingredients

-  ½ tasse beurre ramolli
-  ½ tasse cassonade tassée
-  ¼ tasse de sucre
-  1 oeuf
-  ½ c. thé vanille
-  2/3 tasse beurre d'arachides
-  1 ½ tasse farine
-  ½ c. thé bicarbonate de sodium
-  ¼ c. thé sel
-  ½ tasse de gelée



Directions

-  Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait gonflé. Ajouter l'œuf et la vanille en battant puis le beurre d'arachides.
-  Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre d'arachides en deux fois jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus.
-  Laisser tomber la pâte 1 c. table à la fois sur des plaques beurrées en espaçant les biscuits d'environ 2 po. À l'aide d'une fourchette farinée, presser les biscuits à environ ½ pouce d'épaisseur. Avec le dos d'une petite cuillère, faire une cavité au centre de chaque biscuit.
-  Déposer une plaque à biscuits sur la grille supérieure à 350 F et une autre sur la grille inférieure. Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous et le pourtour des biscuits soient légèrement dorés. (Intervenir et tourner les plaques à la mi-cuisson). Déposer sur des grilles, remplir les cavités d'environ ½ c. thé de la gelée. Laisser refroidir.

Beurre de pommes (Claire Simard)



-  8 Belles pommes pelées à la perfection et coupées en quartier (il ne doit rester aucun morceau de pelure aussi petit soit-il)
-  1/2 Tasse de beurre
-  1/2 Tasse de sirop d'érable pur
-  Une pincée de sel



-  Faire chauffer tous les ingrédients sur un feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient cuites.
-  Pour terminer, mettre le tout dans le mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et onctueuse.
-  Mettre dans des petits pots et savourez

Biscuit italien arc-en-ciel

Préparation : 35 min

Cuisson : 10 min. chaque

Portions : 11 douzaine



Ingredients

-  4 œufs
-  1 tasse de sucre
-  3 ½ oz de pâte d'amande, coupé en petits morceaux
-  1 tasse de farine
-  1 tasse de beurre ramolli
-  ½ c. thé de sel
-  ½ c. thé d'extrait d'amandes
-  6 à 8 gouttes de colorant alimentaire rouge
-  6 à 8 gouttes de colorant alimentaire vert
-  ¼ tasse de confiture aux fraises sans pépins
-  1 tasse de brisures de chocolat semi-sucré
-  1 c. table de beurre.



Directions

-  Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à une couleur citron.
-  Ajouter graduellement la pâte d'amande et bien mélanger
-  Ajouter graduellement la farine, le beurre, le sel et l'extrait d'amandes
-  Diviser l'appareil en 3 parts égales. Teindre une portion en rouge et une autre en vert. Laisser l'autre portion intacte. Verser chaque appareil dans un moule à gâteau roulé bien graissé de 11 x 7.
-  Cuire au four à 375° F de 7 à 11 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. . Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler sur une grille pour faire refroidir complètement.
-  Placer le gâteau rouge sur une feuille de papier ciré. Recouvrir de 2 c. table de confiture. Recouvrir du gâteau blanc et recouvrir de 2 c. table de confiture. Ajouter le gâteau vert. Presser un peu.
-  Pour le glaçage. Dans le micro-ondes. Mélanger les brisures de chocolat et le beurre jusqu'à consistance onctueuse. Verser la moitié de ce chocolat sur le gâteau. Réfrigérer pour 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit figé.
-  Verser le gâteau sur un papier ciré et recouvrir l'autre versant du reste du chocolat. Réfrigérer à nouveau 20 minutes.
-  Couper en tranches fines.

Pouding au pain renversé au caramel et aux pacanes

Préparation : 12 min

Cuisson : 15 min.

Portions : 10



Ingredients

-  1 tasse de cassonade
-  ½ tasse de beurre non salé, coupé en cubes
-  ¼ tasse d'eau
-  1 c. thé de fleur de sel
-  1 tasse de pacanes rôties (10 min à 350 F)
-  2 œufs
-  1/3 tasse de sucre
-  Graines de 1 gousse de vanille ou 1 c. thé d'extrait de vanille
-  ½ c. thé de cannelle moulue
-  1 tasse de lait
-  1 tasse de crème
-  8 tasses de pain aux raisins ou de votre choix (brioché, pommes et raisins, ou au lait)



Directions

-  Dans un bol au fouet, bien mélanger les œufs, le sucre, la vanille et la cannelle. Ajouter le lait et la crème et bien mélanger.
-  Dans un grand bol, imbiber les cubes de pain de cette préparation. Réfrigérer pendant au moins 1 heure.
-  Préchauffer le four à 350 F. Beurrer un moule rond de 10 pouces de diamètre et préparer le caramel.
-  Dans une casserole, faire bouillir la cassonade, le beurre et l'eau à feu fort pendant 2 minutes en remuant de temps à autre avec une spatule pour s'assurer d'une coloration uniforme.
-  Retirer du feu, ajouter la fleur de sel et verser dans le moule beurré, déposé sur une plaque à pâtisserie.
-  Cuire au four à 350° F pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Sortir du four et renverser immédiatement sur une assiette de service

Note : Cette recette peut être faite dans des ramequins individuels (10). Réduire la cuisson à 15 minutes seulement dans ce cas. Ce pouding se conserve 2 jours au réfrigérateur, recouvert de pellicule plastique. Dans ce sac, avant de servir, les passer au four à 350 F- 2 minutes.

Gâteau blanc - crème au beurre citronné

Cuisson : 30 minutes

Portions : 8 portions

Note: Excellent



Ingédients

-  4 blancs d'œufs
-  1 1/2 tasse de sucre
-  2 1/4 tasse de farine
-  1 tasse de lait
-  1/2 tasse de margarine
-  1 c. table de poudre-à-pâte
-  1 c. thé de sel
-  1 c. thé vanille

Crème au beurre citronnée

-  2 tasses de sucre à glacer
-  6 c. table de margarine
-  3 à 4 c. table de jus de citron
-  1 pincée de sel



Directions

-  Chauffez le four à 375°F. Graissez, farinez et chemisez de papier ciré deux moules ronds de 8 pouces, 6 petits moules à pains ou 12 moules à muffins
-  Dans un petit bol, fouettez les blancs d'œufs à grande vitesse jusqu'à ce qu'ils forment des pics légers.
-  Ajoutez 1/2 tasse de sucre, 2 c. table à la fois, en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que celui-ci soit dissous et que les pics soient fermes.
-  Battez à petite vitesse le reste du sucre et des ingrédients du gâteau en raclant sans arrêt les parois. Continuez 3 minutes à vitesse moyenne.
-  Incorporez les blancs à petite vitesse. Versez dans les moules et cuisez 25 à 30 minutes (vérifiez la cuisson avec un cure-dent). Laissez 10 minutes sur une grille, démoulez, puis faites refroidir.
-  Crème au beurre citronnée: Fouettez le beurre et ajoutez le sucre à glacer et la pincée de sel. Ajoutez le jus de citron une cuillère à la fois jusqu'à consistance désirée. Si désiré, colorez avec du colorant alimentaire. Étendre sur le gâteau refroidi.

Carré aux pommes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Portions : 9 à 15 portions

Note: Excellent



Ingredients

-  1 ¼ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
-  1 tasse de farine tout usage
-  ½ tasse de cassonade
-  ½ tasse de beurre fondu
-  2 c. tale de sirop d'érable
-  ½ tasse de cassonade
-  ½ c. thé de cannelle moulue
-  2 tasses de compote de pommes



Directions

-  Préchauffer le four à 375° F. Beurrer un plat de cuisson carré de 8 pouces.
-  Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et la cassonade. Ajouter le beurre fondu et le sirop d'érable. Bien mélanger avec une cuillère de bois. Mettre de côté
-  Dans une petite casserole, mélanger la cassonade, la fécule de maïs et la cannelle. Ajouter la compote de pommes et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Mettre de côté.
-  Étaler la moitié du premier mélange dans le plat et presser légèrement. Répartir la garniture aux pommes sur le croustillant. Parsemer délicatement le reste du croustillant.
-  Mettre le plat au four et cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit doré.
-  Servir tiède ou froid, couper en carrés

Pommes en forme de roses



Ingredients

- 👩 2 pommes *Red Delicious* coupée en fines lanières
- 👩 Jus de ½ citron
- 👩 3 c. table de confiture d'abricots
- 👩 2 c. table d'eau
- 👩 1 feuille de pâte phyllo ou pâte feuilletée



Directions

- 👩 Déposer les pommes dans un plat allant au micro-ondes. Le remplir d'eau à environ la moitié du plat. Ajouter le jus de citron.
- 👩 Cuire au micro-ondes 3 minutes et égoutter.
- 👩 Mettre la confiture d'abricots et 2 c. table d'eau dans un plat allant au micro-ondes et cuire 1 minute.
- 👩 Prendre une feuille de pâte phyllo (ou feuilletée) et la rouler pour faire un rectangle d'environ 11 x 18.
- 👩 Couper en 6 tranches sur la largeur.
- 👩 Beurrer chaque tranche de pâte de confiture d'abricot. Déposer les tranches de pommes sur la moitié de la largeur de la pâte en superposant chaque tranche de la moitié et en laissant dépasser une partie de la pomme. Saupoudrer de cannelle si désiré.
- 👩 Replier l'autre moitié de la pâte sur les pommes ainsi déposées. Rouler la pâte pour en faire une rose et déposer dans un moule à muffins.
- 👩 Cuire au four à 375°F, 40 à 45 minutes pour la pâte Phyllo et un peu plus pour la pâte feuilletée.
- 👩 Laisser refroidir un peu et saupoudrer de sucre en poudre pour le service.

Pain dattes et noix



Ingredients

-  1 1/2 tasse de cassonade
-  2 2/3 tasse frine
-  ½ c. thé sel
-  ¼ tasse noix
-  1 paquet de dattes (2 tasses)
-  1 tasse d'eau
-  1 ¼ tasse jus d'orange
-  4 c. soupe de beurre
-  2 ½ c. thé bicarbonate de soude dilué dans de l'eau
-  2 oeufs



Directions

-  Préchauffer le four à 325°F et beurrer deux moules à pain
-  Faire mijoter les dattes dans l'eau et le jus d'orange à un point où les dattes se défont très facilement. Mettre de côté afin de refroidir. Il ne doit plus y avoir de morceaux entiers de dattes.
-  Dans un bol, mélanger les deux œufs ainsi que le bicarbonate de soude et garder de côté.
-  Dans un second bol, mélanger les ingrédients secs (la cassonade, la farine, le sel et les noix)
-  Dans le bol des ingrédients secs, ajouter la substance aux dattes et le premier bol afin de mélanger le tout.
-  Verser l'appareil dans les moules à pain et mettre au four pour 45 minutes. Vérifier la cuisson avec un cure-dent avant de sortir du four
-  Servir avec du beurre.

Salade de fruits à l'Amaretto



-  ½ tasse de sucre
-  ¾ tasse d'eau
-  zeste et jus de 1 citron
-  1 orange
-  1 pomme moyenne
-  1 poire moyenne
-  1 petite grappe de raisins verts
-  1 petite grappe de raisins rouges
-  Environ 10 fraises fraîches
-  1 petite banane
-  2 c. table de kirsch, d'Amaretto ou de liqueur parfumé à l'orange (facultatif)



-  Mélanger le sucre, l'eau, le jus et le zeste de citron dans une casserole. Amener à ébullition et laisser bouillir 5 minutes. Laisser refroidir.
-  À l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlever la pelure et la peau blanche de l'orange, tailler la chair en tranches ou en quartiers et mettre dans un bol.
-  Ajouter le jus de citron et le sirop. Ajouter les fruits ainsi préparés : la pomme et la poire évidées et taillées en morceaux, les raisins coupés en 2 et épépinés et les fraises équeutées et coupées en 2.
-  Faire refroidir au réfrigérateur.
-  Au moment de servir, ajouter la banane pelée et tranchée.

Note s:

- Avant de mettre les fruits au réfrigérateur pour les faire macérer (pendant 2 heures ou plus), y ajouter 2 c. table de la liqueur choisie.
- Remplacer les fruits par ceux de saison.

Pain au citron (Maman Perron)

Ce pain parfumé au citron et réconfortant est généreusement tartiné de miel alors qu'il est encore chaud. Délicieux au dessert ou en collation, il a le grand avantage de se préparer en quelques minutes.



-  2 oz de beurre
-  2 oz d'huile végétale (type Becel)
-  ½ tasse sucre
-  1 ½ tasse farine à laquelle on ajoute 1 ½ c. thé de poudre-à-pâte
-  ½ tasse lait
-  2 œufs battus
-  ½ c. thé zeste de citron très finement émincé
-  Jus de 1 citron
-  2 c. table de miel liquide



-  Mélanger le beurre, l'huile et le sucre, ajouter les œufs, puis la farine et la poudre à pâte en alternant avec le lait.
-  Ajouter le zeste de citron et bien mélanger. Verser dans un moule à pain bien graissé et cuire au four à 350 °F pendant 45 minutes
-  Sortir le pain du four. Laisser reposer 2 minutes puis piquer le dessus avec une fourchette et y verser le jus de citron.
-  Badigeonner ensuite le miel sur le pain.

Gâteau moelleux aux fraises et aux bananes



-  1 1/2 tasse (375 grammes) de farine tout usage
-  1/3 tasse (100 grammes) de sucre
-  1 1/2 cuillère à thé (7 grammes) de poudre à pâte
-  1 cuillère à thé (5 grammes) de bicarbonate de soude
-  1/2 cuillère à thé (2 grammes) de sel
-  Une pincée de colorant rouge en poudre
-  2 oeufs
-  1 tasse (250 ml) de bananes mûres en purée (2,5 bananes environ)
-  1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
-  1/4 de tasse de beurre
-  1 tasse (250 ml) de fraises en purée
-  Quelques fraises coupées en deux et quelques tranches de banane, pour décorer



-  Préchauffer le four à 350F (180C). Beurrer et fariner un moule à gâteau d'environ 9 pouces (23 cm) de diamètre. Réserver.
-  Dans un grand bol, battre les oeufs, les bananes, l'extrait de vanille, le beurre et la purée de fraise au fouet. Incorporer ensuite la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le colorant rouge.
-  Verser la préparation dans le moule préparé. Garnir le pourtour de morceaux de fraise et de banane, en alternance, en appuyant légèrement sur les fruits pour les enfoncer dans la pâte.
-  Cuire au four environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré en son centre ressorte propre. Laisser refroidir quelques minutes avec de démouler.

Gâteau des pauvres



-  2 tasses de raisins secs Sultana
-  2 tasses de cassonade
-  1/2 c. à thé de sel
-  2 c. à thé de cannelle moulue
-  1 c. à thé de clou de girofle moulu
-  2 c. table de graisse
-  1 c. thé bicarbonate de soude
-  2 tasses d'eau bouillante
-  3 ¼ tasses de farine (environ mais pas plus de 4 tasses)
-  3 c. table de poudre de cacao



-  Mélanger les 5 premiers ingrédients
-  Faire fondre la graisse dans l'eau bouillante. Ajouter le cacao
-  Combiner avec le premier mélange
-  Mettre dans un moule tubulaire graissé
-  Cuire au four à 450°F environ 20 minutes puis réduire à 300°F. Cuire encore 40 minutes
-  Retirer du four lorsque cuite, démouler et remettre le moule sur le gâteau pour le faire refroidir complètement*
-  Garnir d'une glace au beurre au chocolat.

Note : Cette opération assure une tendreté au gâteau

Beignes (Manon Tétreault)



-  2 ½ tasses de sucre
-  1 c. thé de sel
-  1 c. table de vanille
-  1 ½ tasse de crème 35%
-  3 ½ tasses de lait
-  3 œufs
-  6 tasses de farine
-  6 c. thé de poudre à pâte



-  Battre le sucre, le sel, la vanille et les œufs ensemble.
-  Ajouter la crème et le lait
-  Ajouter la farine et la poudre à pâte
-  Laisser reposer 24 heures.
-  Lorsque vient le temps de façonner les beignes, prévoir au moins 4 tasses de farine avec 4 c. thé de poudre à pâte pour fabriquer les abaisses.
-  Cuire dans l'huile très chaude.

Coupes fruitées parfumées à l'orange - crème fouettée à la menthe

Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 15 minutes

Portions : 4



Ingédients

-  15 fraises
-  1 mangue
-  2 c. table de sucre
-  2 c. table de liqueur d'agrumes (type Grand Marnier)
-  2 c. table de zeste d'orange
-  3 gouttes de vanille
-  ½ tasse de crème fouettée à 35%
-  2 c. table de sucre à glacer
-  1 c. table de menthe fraîche hachée



Directions

-  Couper les fraises en morceaux et la mangue en dés
-  Dans un bol, mélanger les fruits avec le sucre, la liqueur d'agrumes, la moitié des zestes d'orange et la vanille
-  Réfrigérer de 15 à 30 minutes
-  À l'aide du batteur, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer le sucre à glacer, le reste des zestes et la menthe en fouettant 30 secondes
-  Répartir la préparation aux fraises dans quatre coupes à dessert et garnir chaque portion d'une cuillère de crème fouettée

Poires caramélisées au sirop d'érable

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Portions : 4



-  *5 poires fermes mais mûres, épépinées, coupées en 6 quartiers (pelées ou non)*
-  *½ tasse de sirop d'érable*
-  *¼ tasse de crème 35%*



-  *Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à Broil*
-  *Sur une plaque de cuisson, bien enrober les poires de sirop d'érable. Cuire au four, la porte entrouverte, environ 5 minutes. Remuer et poursuivre la cuisson environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les poires soient caramélisées.*
-  *Répartir la crème en filet sur les poires et bien les enrober.*
-  *Servir les poires dans quatre bols ou verrines et garnir de sucre d'érable si désiré.*

Mousse au Dulce de Letche et aux noisettes pralinées

Portions : 10 à 12



Ingredients

Gelée d'érable

-  1 ¼ tasse d'eau froide
-  1 sachet de gélatine sans saveur (1 c. table)
-  ¾ tasse sirop d'érable
-  Noisettes pralinées
-  2 tasses noisettes
-  1/3 tasse sirop de maïs

Mousse au Dulce De Letche

-  1 tasse de crème à fouetter (35%)
-  1 tasse de Dulce De Letche du commerce



Directions

Gelée d'érable

-  Mettre ¼ tasse de l'eau dans un petit bol et saupoudrer de la gélatine. Laisser gonfler pendant environ 5 minutes.
-  Dans une casserole, porter à ébullition le reste de l'eau et le sirop d'érable. Retirer du feu. Ajouter la préparation de gélatine en brassant délicatement jusqu'à ce qu'elle ait fondu.
-  Verser dans un plat en verre carré de 8 pouces de côté et réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la gelée soit ferme.
-  Vous pouvez préparer la gelée à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.

Noisettes pralinées

-  Déposer les noisettes dans un sac de type Zyploc et hacher grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâte. Mettre les noisettes dans un grand bol. Mettre le sirop de maïs dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes, à intensité maximum, de 40 à 45 secondes ou jusqu'à ce que le sirop soit bouillonnant. Verser aussitôt le sirop sur les noisettes et mélanger pour bien les enrober.
-  Étendre les noisettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, en prenant soin de les séparer légèrement les unes des

autres. Cuire au four préchauffé à 325F pendant 15 minutes. Mettre la plaque sur une grille et laisser refroidir complètement. Remettre les noisettes dans le sac initial et les séparer à la main.

- 👩 Vous pouvez préparer les noisettes à l'avance et les conserver dans un contenant hermétique. Elles se conserveront 1 semaine.

Mousse et assemblage

- 👩 Dans un bol à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Mettre le Dulce De Leche dans un autre bol. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la moitié de la crème fouettée au Dulce De Letche en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste de la crème fouettée de la même manière jusqu'à ce que la mousse soit presque homogène. Réserver la mousse au réfrigérateur.
- 👩 À l'aide d'une fourchette, racler la gelée de manière à obtenir une texture grumeleuse. Dans 10 petits verres (ou coupes à parfaits) d'une capacité de $\frac{3}{4}$ tasse chacun, répartir la gelée d'érable. Déposer environ 2 c. table de noisettes sur la gelée dans chaque verre, puis couvrir d'environ $\frac{1}{3}$ tasse de la mousse réservée. Au moment de servir, garnir chaque portion de quelques noisettes (ou de noisettes émietées)

Note : Vous pouvez préparer les verrines à l'avance et les couvrir d'une pellicule de plastique

Velouté à l'ananas (Suzanne Rouleau)



-  1 boîte d'ananas broyés (14 onces)
-  1 pouding à la vanille à cuisson (4 ½ onces)
-  1½ tasse de crème à fouetter
-  4 roulés aux framboises tranchés du commerce (environ ¼ pouce)



-  Dans un bol allant au micro-ondes, mélanger les ananas broyés et le pouding à la vanille.
-  Faire cuire 5 à 6 minutes à High en brassant à mi-cuisson
-  Laisser refroidir
-  Fouetter la garniture et l'incorporer à la préparation.
-  Dans un moule démontable, déposer en alternant les roulés et la garniture. Répéter une fois (2 rangs)
-  Garnir d'amandes grillée si désiré. Réfrigérer 2 heures. Démouler et servir.
-  Pour une touche finale, décorer avec des cerises au marasquin.

Gâteau Reine Élisabeth (M.Claude Paré)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 10



Ingredients

-  1 tasse de dattes hachées
-  1 c. thé de soda à pâte
-  1 tasse d'eau bouillante

Gâteau

-  ¼ tasse de beurre en crème
-  1 tasse de sucre
-  1 œuf bien battu
-  1 ½ tasse farine avec 1 c. thé de poudre à pâte
-  ¼ c. thé de sel
-  ¼ c. thé de vanille

Garniture

-  ½ tasse de cassonade
-  5 c. table de beurre
-  ½ tasse de coconut
-  3 c. table de crème



Directions

-  Mélanger les 3 premiers ingrédients et faire tremper ce mélange ½ heure.
-  Dans un autre bol, mélanger ensemble les ingrédients suivants.
-  Ajouter le mélange de dattes qui ont trempées dans l'eau chaude aux ingrédients secs en procédant par petites quantités.
-  Toujours ajouter la farine en premier et le liquide en dernier.
-  Verser la pâte dans un moule de 9 x 9 bien graissé.
-  Cuire à 350°F, 30 minutes.
-  Mélanger tous les ingrédients de la garniture dans une casserole et faire bouillir à feu doux 3 minutes.
-  Lorsque vous sortez le gâteau du four, étendre cette garniture sur le dessus et remettre au four 3 minutes.

Carré aux dattes meringué

Portions : 28



Ingredients

-  1 tasse de dattes, hachées
-  ½ tasse d'eau
-  ½ tasse cassonade
-  6 c. table de beurre
-  ½ tasse sucre
-  2 jaunes d'œufs
-  1 c. thé essence de vanille
-  1 ½ tasse farine tout usage tamisée
-  1 c table de poudre à pâte
-  2 blancs d'œufs
-  1 tasse cassonade



Directions

-  Préchauffer le four à 350°F
-  Beurrer un moule carré de 8 pouces
-  Dans une casserole, faites bouillir les dattes, l'eau et la cassonade jusqu'à épaississement; retirez du feu; laisser refroidir.
-  Dans un bol, mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs; incorporer l'essence de vanille, puis les ingrédients secs.
-  Étalez cette pâte dans le moule; couvrez du mélange aux dattes.
-  Dans un autre bol, fouettez les blancs d'œufs en neige; ajoutez la cassonade; mélangez.
-  Versez sur les dattes; faites cuire au four 45 minutes; coupez en carrés

Tarte aux pommes classique

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 55 minutes

Portions : 8



Ingredients

-  *½ tasse de cassonade*
-  *½ c. thé cannelle moulue (facultatif)*
-  *¼ c. thé de muscade moulue (facultatif)*
-  *6 pommes variées, pelées, épépinées et coupées en 16 quartiers (McIntosh, Cortland et Empire)*
-  *2 c. table de beurre non salé, fondu*
-  *2 abaisses de pâte brisée de 11 pouces de diamètre*
-  *1 jaune d'œuf et 1 c. table de lait pour la dorure*



Directions

-  *Placer la grille du four dans le bas et préchauffer le four à 375F*
-  *Dans un petit bol, mélanger le jaune d'œuf et le lait. Réserver*
-  *Foncer un plat à tarte. Y répartir la garniture et presser légèrement. Badigeonner le pourtour de la pâte d'eau.*
-  *Recouvrir de la deuxième abaisse.*
-  *Faire une incision au centre. Retirer l'excédent de pâte. Bien sceller. Badigeonner de dorure*
-  *Cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.*

Tarte au sucre irrésistible

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 - 30 minutes

Portions : 6 à 8



Ingredients

-  1 croûte de tarte non cuite (9 pouces) ou 5 petites
-  2 oeufs
-  1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré Eagle Brand
-  1 tasse de sirop d'érable
-  ½ tasse noix de Grenoble ou noix de pacane (facultatif)



Directions

-  Dans un bol moyen, battre les œufs. Ajouter le lait Eagle Brand et le sirop d'érable en remuant jusqu'à homogénéité. Verser le mélange dans la croûte de tarte. Parsemer de noix si désiré.
-  Cuire au four préchauffé à 425 F pendant 10 minutes.
-  Réduire la température du four à 350 F, puis poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes ou jusqu'à consistance ferme.

Pets de sœur pomme et cannelle

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 24



Ingredients

-  2 tasses de farine
-  ¼ tasse de sucre
-  ¼ c. thé sel
-  ½ c. thé de poudre à pâte
-  2/3 tasse margarine
-  ½ tasse d'eau froide (environ)
-  2 pommes coupées en petits dés (ou râpées)
-  Cassonade
-  Margarine
-  Cannelle



Directions

-  Préchauffer le four à 375 F
-  Préparer la pâte en mélangeant les 5 premiers ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte grumeleuse. Y ajouter suffisamment d'eau froide en pétrissant pour obtenir une pâte non collante.
-  Séparer cette boule de pâte en 2 boules. Les rouler au rouleau à pâte afin d'obtenir 2 rectangles d'environ 12 cm x 10 cm.
-  Étendre de la margarine sur les pâtes, saupoudrer de cassonade et disperser des morceaux de pomme sur chaque pâte. Saupoudrer de cannelle.
-  Rouler la pâte pour en faire un cylindre et couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposer sur une plaque à biscuits graissée ou recouverte d'un papier parchemin.
-  Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pets de sœur aient pris une belle couleur dorée.

Pamplemousse grillé



-  1 pamplemousse
-  Cassonade
-  Beurre ou margarine ramolli



-  Allumez le gril, coupez le pamplemousse en deux, détachez la pulpe et ôtez les pépins
-  Saupoudrez les moitiés de cassonade, parsemez-les de noix de beurre et faites-les dorer au gril environ 10 min.
-  Pamplemousse au four
-  Préparez le fruit comme ci-dessus et cuisez 20 min. à 450°F

Variantes : Remplacez le sucre par du miel, du sirop aromatisé à l'érable ou du sirop de maïs

Galettes aux bananes ou aux pommes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Portions : 17



Ingredients

-  2 $\frac{1}{4}$ tasse (560 ml) farine
-  2 c. thé (10 ml) de poudre à pâte
-  $\frac{1}{2}$ c. thé (2 ml) sel
-  $\frac{1}{4}$ c. thé (1 ml) soda à pâte
-  1 tasse (250 ml) sucre
-  $\frac{2}{3}$ tasse (170 ml) margarine
-  2 œufs
-  1 c. thé (5 ml) vanille
-  $\frac{3}{4}$ tasse (190 ml) pépites de chocolat (pour la recette aux bananes)
-  $\frac{3}{4}$ tasse raisins (pour la recette aux pommes)
-  1 tasse de bananes, mûres, écrasées ou 1 tasse de compote de pommes



Directions

-  Tamiser ensemble les 4 premiers ingrédients
-  Mélanger ensuite les 4 suivants
-  Incorporer les ingrédients secs au 2e mélange
-  Ajouter les pépites de chocolat ou les raisins et les bananes ou les pommes
-  Cuire à 400 F pendant 12 à 15 minutes

Biscuits au beurre d'arachides et à la gelée

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10-12 minutes

Portions : 36



Ingredients

-  ½ tasse beurre ramolli
-  ½ tasse cassonade tassée
-  ¼ tasse de sucre
-  1 œuf
-  ½ c. thé vanille
-  2/3 tasse beurre d'arachides
-  1 ½ tasse farine
-  ½ c. thé bicarbonate de soude
-  ¼ c. thé sel
-  ½ tasse de gelée



Directions

-  Préchauffer le four à 350°F
-  Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique, battre le beurre, la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait gonflé. Ajouter l'œuf et la vanille en battant et ajouter le beurre d'arachides.
-  Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre d'arachides en deux fois jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus.
-  Laisser tomber la pâte 1 c. table à la fois sur des plaques beurrées en espaçant les biscuits d'environ 2 pouces. À l'aide d'une fourchette farinée, presser les biscuits à environ ½ pouce d'épaisseur. Avec le dos d'une petite cuillère, faire une cavité au centre de chaque biscuit.
-  Déposer une plaque à biscuits sur la grille supérieure et une autre sur la grille inférieure. Cuire 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous et le pourtour des biscuits soient légèrement dorés (intervenir et tourner les plaques à la mi-cuisson). Déposer sur des grilles, remplir les cavités d'environ ½ c. thé de la gelée et laisser refroidir.

Bagatelle au citron et aux framboises en bocal

Préparation : 10 minutes

Portions : 4



Ingredients

-  ¼ tasse jus de citron (environ 1 citron)
-  ¼ tasse d'eau
-  ¼ tasse sucre
-  3 c. table de xérès sec
-  200 grammes de gâteau quatre-quarts (environ la moitié d'un gâteau coupé en cubes de 2,5 cm)
-  1 tasse de mascarpone
-  1 ¾ de tartina de au citron
-  4 c. thé zeste de citron
-  2 tasses de framboises fraîches
-  30 gramme de chocolat mi-sucré
-  1 1/3 tasse de garniture fouettée



Directions

-  Dans une petite casserole, porter à ébullition le jus de citron, l'eau et le sucre à feu moyen en remuant à l'occasion jusqu'à dissolution du sucre. Retirer du feu et incorporer l'alcool.
-  Répartir le quatre-quarts entre quatre bocaux; couvrir de sirop.
-  Dans un bol, mélanger le mascarpone, ¾ tasse de tartina de au citron et le zeste de citron; répartir la préparation dans les bocaux et tasser avec le dos d'une cuillère.
-  Déposer à la cuillère le reste de la tartina de sur le mascarpone.
-  Couvrir de framboises et saupoudrer de chocolat. Mettre les couvercles et réfrigérer 15 minutes à 24 heures.
-  Au moment de servir, enlever les couvercles et ajouter la garniture fouettée. Si désiré, saupoudrer à nouveau de chocolat.

Beurre de poires à la cannelle

Préparation: 20 min

Cuisson: 1h30

Portions : 2 tasses



Ingredients

-  10 poires
-  2 c. table de jus de citron
-  1/4 tasse de sucre
-  1 petit bâton de cannelle



Directions

-  *Peler, épépiner et couper les poires en dés. Les réserver au fur et à mesure dans un bol avec le jus de citron pour éviter l'oxydation*
-  *Au robot culinaire ou au mélangeur, réduire en purée lisse les poires avec le jus de citron et le sucre. Passer au tamis.*
-  *Dans une casserole, porter à ébullition la purée et le bâton de cannelle. Laisser mijoter doucement environ 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle ait réduit de moitié.*
-  *Laisser tiédir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.*
-  *Servir en collation avec du fromage et des craquelins aux figues et aux olives.*

Pain doré à la cannelle au four



Ingredients

-  6 tranches de pain
-  1 c. thé cannelle moulue
-  3 œufs
-  ½ tasse lait
-  ½ tasse sirop d'érable
-  2 c. table de beurre ou de margarine
-  1 c. thé vanille
-  Fruits et sirop d'érable facultatif



Directions

-  Préchauffer le four à 350F
-  Vaporiser un plat pour le four de 13 x 9 d'enduit de cuisson. Disposer les tranches de pain en une seule couche dans le plat; saupoudrer de cannelle
-  Fouetter les œufs, le beurre. Ajouter le lait, le sirop et la vanille juste assez pour mélanger. Verser uniformément sur le pain. Cuire immédiatement ou couvrir et réfrigérer pendant plusieurs heures ou jusqu'au lendemain.
-  Cuire à découvert dans un four préchauffé jusqu'à ce que la garniture soit ferme au toucher; environ 30 minutes. Garnir de fruits et de sirop d'érable, si désiré

Compote de canneberges à l'orange

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 1 heure

Portions : 2 tasses



Ingredients

-  1 paquet de canneberges fraîches ou surgelées (environ 3 tasses)
-  1 ½ tasse de sucre
-  1 grosse orange
-  1 c. thé de sherry ou porto (facultatif)



Directions

-  Avant d'utiliser les canneberges surgelées, les verser dans une passoire et les passer sous l'eau froide environ 2 minutes. Les éponger avec des essuie-tout.
-  Verser les canneberges congelées ou fraîches dans un plat allant au four (moule à tarte).
-  Recouvrir avec le sucre.
-  Râper 1 c. table de zeste de l'orange et presser ½ tasse de jus.
-  Incorporer aux canneberges.
-  Cuire à découvert, au four préchauffé à 350°F, jusqu'à ce que les fruits se défassent et aient la consistance d'une compote, environ 1 heure - remuer à mi-cuisson.
-  Retirer du four et incorporer le sherry - la compote épaissira en refroidissant.

Note : Cette compote peut être servie tiède, à température ambiante ou froide. Elle se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

Apple and Cheese Torte (Lucie Rousseau)



Ingredients

-  1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
-  2 c. thé poudre-à-pâte
-  $\frac{1}{4}$ c. thé sel
-  $\frac{1}{2}$ c. thé bicarbonate de soude
-  $\frac{3}{4}$ tasse de fruits confits
-  $\frac{1}{4}$ tasse de beurre
-  1 tasse de cassonade
-  2 œufs
-  $\frac{1}{2}$ c. thé de vanille
-  $\frac{1}{2}$ tasse de lait



Directions

-  Préchauffer le four à 325 F.
-  Mélanger la farine, la poudre-à-pâte, le sel et la bicarbonate de soude. Ajouter les fruits confits et mélanger
-  Dans un bol, défaire le beurre en crème. Ajouter la cassonade, les œufs et la vanille
-  Bien mélanger, Incorporer la préparation précédente et le lait en alternance
-  Déposer la pâte par petites cuillérées sur une plaque beurrée en espaçant celles-ci de 1 pouce
-  Cuire les biscuits 10 à 12 minutes

Biscuits aux fruits confits



Ingredients

Base

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

Garniture

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

Meringue

-  3 tasses de pommes tranchées
-  1/3 tasse sucre granulé
-  ½ c. thé cannelle
-  ½ c. thé amandes en tranches



Directions

-  Mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter la farine et étendre le mélange dans un moule de 1

Gâteau renversé au sirop d'érable et aux pommes



-  1 tasse de sirop d'érable
-  3/4 de tasse de beurre
-  1 pincée de sel
-  1 1/2 tasse de farine
-  2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
-  1/4 de tasse de beurre
-  2/3 de tasse de sucre
-  1 oeuf
-  3/4 de tasse de lait
-  1/2 c. à thé de vanille
-  2 tasses de pommes pelées et tranchées



-  Préchauffer le four à 350 degrés
-  Versez le sirop d'érable dans une casserole
-  Ajouter 3/4 de tasse de beurre et le sel
-  Laissez bouillir de 5 à 8 minutes
-  Pendant ce temps, mélanger la farine, la poudre à pâte
-  Réserver
-  Dans un bol, battre 1/4 de tasse de beurre avec le sucre
-  Ajouter l'oeuf et continuer de battre quelques minutes
-  Incorporer le lait et la farine réservée, en alternance
-  Ajouter la vanille
-  Versez le sirop dans un moule à gâteau
-  Disposer les tranches de pommes au fond du moule, puis y verser la pâte
-  Cuire 50 minutes
-  Laisser reposer 15 minutes avant de démouler

Noisetier Loulou



-  1 tasse noix de Grenoble ou d'avelines
-  2 c. à table de farine
-  2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
-  3/4 de tasse de sucre
-  4 oeufs
-  1 c. à thé de café instantané
-  2 c. à thé de rhum ou de kirsch chaud
-  1 1/2 tasse de crème 35%
-  1/2 tasse de sucre à glacer
-  1/4 de tasse de cacao



-  Mettre les noix de Grenoble ou les avelines, la farine, la poudre à pâte, le sucre et les oeufs dans le contenant du mélangeur et actionner l'appareil jusqu'à l'obtention d'une pâte.
-  Verser dans 2 moules à gâteau de 9 pouces [23 cm] beurrés.
-  Cuire four à 350°F [180°C] pendant environ 20 minutes.
-  Laisser refroidir.
-  Étendre la crème sur les gâteaux.
-  Les superposer.
-  Les décorer au goût.
-  Les conserver au réfrigérateur.

Crème

-  Diluer le café dans le rhum.
-  Refroidir.
-  Fouetter la crème avec le sucre à glacer, le cacao et le café dilué dans le rhum.

Carrés aux bleuets



-  3/4 tasse farine
-  1/3 tasse cassonade
-  1 1/4 tasse flocons d'avoine
-  1/2 c. à thé poudre à pâte
-  2/3 tasse beurre
-  1 gros oeuf
-  1/2 tasse crème sure
-  2 tasses bleuets frais
-  1/4 tasse sucre
-  3 c. à table eau
-  1 c. à table fécule de maïs



-  Dans une casserole, à feu très doux, mélanger les bleuets et le sucre.
-  Diluer la fécule de maïs dans l'eau et incorporer au mélange de bleuets.
-  Augmenter un peu la chaleur du feu et en brassant avec une cuillère de bois, cuire environ 7 minutes jusqu'à épaississement. Laisser refroidir complètement.
-  Battre l'oeuf et y ajouter la crème sure. Bien mélanger. Incorporer délicatement à la préparation aux bleuets. Réserver.
-  Dans un grand bol, mélanger la farine, la cassonade, les flocons d'avoine et la poudre à pâte.
-  Ajouter le beurre avec un coupe pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'un mélange grumelleux.
-  Avec les doigts, presser la moitié du mélange dans un moule carré graissé de 8 pouces. Couvrir avec la préparation aux bleuets et ajouter l'autre moitié du mélange sur le dessus, en pressant légèrement.
-  Cuire au four à 350 °F environ 30 minutes. Hausser la chaleur du four à "grill" et laisser dorer quelques minutes de plus en surveillant de près.
-  Laisser refroidir complètement et couper en carrés. Conserver au réfrigérateur.

Petits gâteaux aux bleuets et au citron

Gâteaux:

-  3 1/4 tasses farine tout usage
-  1 1/4 tasse sucre
-  1 c. à table poudre à pâte
-  1/4 c. à thé bicarbonate de soude
-  1/2 c. à thé sel
-  1/2 tasse beurre non salé
-  1/4 tasse huile végétale
-  2 oeufs
-  1 tasse yogourt nature
-  1 tasse lait
-  1 c. à thé vanille
-  1 c. à table zeste de citron
-  1 tasse bleuets frais, légèrement enfarinés

Glaçage:

-  3/4 tasse beurre non salé
-  2 1/4 tasses sucre à glacer
-  2 c. à table crème 35%
-  1 c. à thé vanille

Garniture:

-  1 tasse bleuets frais
-  1 c. à table zeste de citron
-  Feuilles de menthe

-  Préchauffer le four à 350°F.
-  Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
-  Dans un autre bol, bien mélanger le beurre fondu et l'huile, à l'aide d'un fouet.
-  Ajouter les oeufs et mélanger. Ajouter le yogourt, le lait, la vanille et le zeste de citron en mélangeant.
-  Incorporer le mélange humide au mélange d'ingrédients secs, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, sans plus.
-  Ajouter les bleuets.
-  Diviser la pâte dans 24 moules à petits gâteaux, préalablement graissés ou encore munis de petits moules en papier.
-  Cuire 20 minutes au centre du four, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir avant de glacer.
-  Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un mélangeur électrique, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pâte brisée à l'orange



-  2 tasses de farine
-  1 c. thé de sel
-  1 c. table de sucre
-  1 c. table de zeste d'orange
-  $\frac{3}{4}$ tasse de graisse végétale
-  $\frac{1}{3}$ tasse ou plus d'eau froide



-  Dans un bol, mélanger la farine, le sel, le sucre et le zeste d'orange
-  À l'aide d'un coupe-pâte, couper la graisse dans la farine jusqu'à consistance grumeleuse
-  Tout en mélangeant, verser, en un mince filet, suffisamment d'eau froide pour que la pâte forme une boule.
-  Diviser celle-ci en deux et envelopper chaque portion dans une pellicule plastique
-  Réfrigérer 1 heure
-  Abaisser les deux portions de pâte sur une surface farinée

Beignets aux pommes



-  2 pommes
-  1 c. à soupe sucre
-  1 c. à soupe brandy
-  1 tasse farine
-  1 c. à soupe féculé de maïs
-  1 c. à soupe poudre à pâte
-  1 pincée sel
-  1 tasse lait
-  1 oeuf
-  1 c. à soupe huile
-  1 c. à soupe vanille
-  Huile pour friture



-  Peler les pommes et les évider à l'aide d'un vide-pomme. Trancher en rondelle de 1 cm d'épaisseur. Déposer côte à côte dans un plat.
-  Mélanger le sucre et le brandy et en arroser les pommes. Laisser macérer 2 à 3 heures à température ambiante.
-  Dans un bol, mélanger la farine, la féculé, la poudre à pâte et le sel. Tout en fouettant, ajouter le lait, l'oeuf, l'huile et la vanille. Mélanger jusqu'à consistance lisse et homogène.
-  Dans une friteuse, faire chauffer l'huile à 190 degrés celsius.
-  Égoutter les pommes, puis les arroser de pâte. Mélanger délicatement pour bien les enrober. Frire les beignets de pomme dans l'huile 2 minutes environ de chaque côté, à raison de quatre fois.
-  Égoutter au fur et à mesure sur du papier absorbant. Déposer dans un plat et saupoudrer de sucre à glace si désiré.

Tarte aux pommes et au sucre à la crème



Ingredients

-  2 croûtes de tarte non cuites de 9 pouces
-  6 à 8 pommes
-  ¾ tasse cassonade
-  ¾ tasse de crème 35%
-  1 pincée de sel
-  2 c. thé de beurre
-  2 c. thé farine

Garniture

-  1 œuf battu
-  3 c. thé sucre



Directions

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

Galettes au gruau



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



-  Battre à la mixette le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf, l'eau et la vanille
-  Mélanger ensemble la farine et le soda à pâte et ajouter au premier mélange en battant à base vitesse
-  Ajouter le gruau
-  Déposer à la cuillère sur une plaque graissée. Le mélange étant très liquide, va s'étendre beaucoup. Cela donne de gros biscuits
-  Cuire à 350 F environ 15 minutes ou plus selon le goût

Biscuits aux pommes



-  ½ tasse de beurre
-  1 œuf
-  1 tasse de compote de pommes
-  ½ c. thé de bicarbonate de soude
-  2 tasses de farine
-  1 tasse de raisins secs



-  Préchauffer le four à 350 F.
-  Défaire le beurre en crème
-  Dans un petit bol, battre légèrement l'œuf
-  Mélanger ensemble le beurre, l'œuf et la compote de pommes
-  Dans un autre bol mélanger ensemble le bicarbonate de soude, la farine et les raisins secs
-  Incorporer le mélange sec au mélange mouillé. Bien brasser
-  Déposer en boules sur une plaque à biscuits
-  Cuire au four pendant 10 à 12 minutes

Biscuits aux pommes et à l'avoine



-  1 ¼ tasse de cassonade
-  ½ tasse de margarine
-  ¼ tasse de lait
-  1 œuf
-  1 c. thé de vanille
-  1 tasse de farine
-  1 c. table de cannelle
-  ½ c. thé sel
-  ½ c. thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. thé de muscade
-  1 ½ tasse de gruau
-  1 tasse de pommes pelées
-  ¾ tasse de raisins secs



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

Gâteau moelleux aux pêches, sauce à la vanille et au caramel



Ingredients

-  2 tasses de farine
-  1 c. thé de poudre à pâte
-  1 c. thé de bicarbonate de soude
-  1/3 tasse de beurre ramolli
-  1 ¼ tasse de sucre
-  2 œufs
-  1 boîte de 19 oz (540 ml) de pêches en dés dans le sirop

Sauce

-  1 ½ tasse de cassonade foncée
-  1 pincée de sel
-  1 ½ tasse de crème 15%
-  2 c. thé de vanille
-  1 c. table de fécule de maïs
-  ¼ tasse de beurre



Directions

-  Préchauffer le four à 350. Beurrer un moule rond de 8 pouces
-  Combiner les 3 premiers ingrédients dans un bol. Réserver. Dans un autre bol, battre le beurre avec 1 tasse de sucre au malaxeur
-  Ajouter les œufs et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance d'ovateuse.
-  Ajouter la farine en alternant avec les pêches et leur sirop.
-  Verser la pâte dans le moule puis en saupoudrer la surface avec le sucre restant (1/4 tasse). Enfourner et laisser cuire environ 50 minutes. Laisser tiédir environ 30 minutes à la température ambiante
-  Entre temps, préparer la sauce. Combiner la cassonade et le sel dans une casserole. Verser 1 tasse de crème et la vanille et mélanger. Porter doucement à ébullition, à feu moyen tout en remuant. Diluer la fécule dans la crème restant et l'ajouter la à sauce lorsqu'elle commence à bouillir. Laisser cuire 3 minutes en fouettant ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporer à la sauce. Servir le gâteau encore chaud avec la sauce chaude

Tarte aux œufs



-  4 œufs
-  1 ¼ tasse de lait
-  4 c. table de sucre
-  1 c. thé de muscade
-  1 c. thé vanille
-  1 abaisse de tarte non cuite



-  Préchauffer le four à 425F
-  Mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger le tout à la mixette
-  Verser la préparation dans l'abaisse de tarte.
-  Cuire au four, sur la grille du bas pendant 10 minutes. Diminuer la chaleur à 325F et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 minutes. La tarte est prête lorsque la lame d'un couteau insérée au centre de celle-ci en ressort propre.

Tarte du bonheur



-  2 boîtes de 24 croûtes à tartelettes de 3 pouces surgelées du commerce
-  1 ½ tasse de sirop d'érable
-  1 tasse de crème à cuisson 35%
-  3 c. table de fécule de maïs
-  ¼ tasse d'eau



-  Cuire les 48 croûtes à tartelettes. Suivre les indications sur la boîte. Une fois cuites, retirez-les du four et les faire refroidir sur le comptoir
-  Mélanger dans un chaudron le sirop d'érable, la crème. Dans un autre bol, ajouter l'eau et la fécule de maïs, brasser et verser dans le sirop et la crème. Cuire à feu moyen en brassant continuellement
-  Quand la préparation commence à bouillir, compter 2 minutes et ensuite retirer du feu
-  Verser la préparation dans les tartelettes. Ne pas attendre car la préparation s'épaissit en refroidissant.

Tarte fraises et rhubarbe



Ingredients

Pâte à tarte

- 👩 2 ½ tasses de farine
- 👩 ¼ c. thé sel
- 👩 1 tasse de beurre froid coupé en dés
- 👩 1/3 tasse d'eau glacée (environ)

Garniture

- 👩 4 tasses de rhubarbe fraîche coupée en morceaux de 1 pouce
- 👩 2 tasses de fraises coupées en quatre
- 👩 1 tasse de sucre
- 👩 ½ tasse de farine

Dorure

- 👩 1 jaune d'œuf
- 👩 1 c. table d'eau
- 👩 1 c. thé de sucre



Directions

- 👩 Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et, à l'aide d'un coupe-pâte travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la texture d'une chapelure grossière. Ajouter petit à petit l'eau glacée en remuant rapidement à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir (au besoin, ajouter de l'eau. 1 c. à table à la fois). Diviser la pâte en deux et aplatir chaque portion en un disque
- 👩 Sur une surface de travail farinée, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser une portion de pâte jusqu'à environ ¼ pouce d'épaisseur. Déposer l'abaisse dans un moule à tarte de 9 pouces en la pressant délicatement dans le fond. Couper l'excédent de pâte en laissant une bordure de 3/43 pouces. Abaisser le reste de la pâte jusqu'à environ 1/4 pouce et étendre l'abaisse sur une plaque de cuisson. Réfrigérer les abaisses pendant environ 1 heure.
- 👩 Dans un grand bol, mélanger la rhubarbe, les fraises, le sucre et la farine. Verser la garniture dans la croûte à tarte refroidie. Humecter le pourtour e la croûte. Déposer délicatement la seconde abaisse sur la garniture. Couper l'excédent de pâte en laissant une bordure d'environ

¾ pouce. Plier les bordures de pâte sous la croûte, sceller les deux abaisses ensemble et canneler le pourtour.

- 👩 Dans un petit bol, mélanger le jaune d'œuf et l'eau. Badigeonner la pâte du mélange de jaune d'œuf. Parsemer du sucre. À l'aide d'un petit couteau faire quatre entailles au centre de la tarte pour permettre à la vapeur de s'échapper.*
- 👩 Mettre une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium sur la grille inférieure du four préchauffée à 425F. Déposer la tarte sur la grille du centre et cuire pendant 20 minutes.*
- 👩 Réduire la température à 350F et poursuivre la cuisson de 55 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit bouillonnante (au besoin, couvrir la bordure de la croûte de papier d'aluminium si elle dore trop rapidement.*

Carrés à l'érable



Ingredients

-  6 c. table de farine
-  6 c. table de beurre
-  1 tasse de sirop d'érable
-  1 tasse d'eau
-  1 c. thé d'essence de vanille
-  Cool Whip
-  Biscuits Graham



Directions

-  Faire fondre le beurre avec la farine en brassant constamment
-  Ajouter le sirop et l'eau. Cuire à feu doux en brassant toujours
-  Ajouter l'essence de vanille. Retirer du feu et laisser refroidir
-  Mettre un rang de biscuits Graham dans un bol en pyrex de 9 x 13 pouce. Verser la préparation à l'érable par-dessus et un autre rang de biscuits
-  Ajouter un rang de Cool Whip. Mettre au réfrigérateur 1 heure environ.

Gâteau aux pommes



Ingredients

-  3 tasses de farine
-  1 c. thé de sel
-  1 c. thé de bicarbonate de soude
-  1 ¼ tasse d'huile végétale
-  2 tasses de sucre
-  3 œufs
-  1 c. thé vanille
-  2 pommes pelées et coupées en dés (environ 2 tasses)

Sauce au caramel

-  ¼ tasse de beurre non salé
-  ¾ tasse de cassonade bien tassée
-  1 tasse de sirop de maïs
-  1 boîte de lait concentré sucré (de type Eagle Brand)
-  1 c. thé de vanille



Directions

-  Préchauffé le four à 325F
-  Dans un bol, mélanger la farine, le sel et le bicarbonate de sodium.
-  Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger l'huile et le sucre. Incorporer les œufs un à un, en battant bien après chaque addition, puis incorporer la vanille.
-  Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger. Ajouter les pommes et mélanger à l'aide d'une spatule.
-  Verser la pâte dans une moule à cheminée d'une capacité de 12 tasses, beurré et fariné. Cuire dans le tiers inférieur du four pendant 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
-  Mettre le gâteau sur une grille et laisser refroidir 10 minutes avant de démouler
-  Entre-temps, dans une casserole, mélanger le beurre, la cassonade et le sirop de maïs. Porter à ébullition à feu moyen en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu. Incorporer le lait concentré et la vanille

et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la sauce soit homogène. (vous pouvez préparer la sauce jusqu'à 1 semaine à l'avance si elle est conservé au réfrigérateur. Réchauffer à feu doux avant d'en napper le gâteau.

- 👩 Déposer le gâteau démoulé sur une grille dans une plaque de cuisson. Napper d'environ la moitié de la sauce en la laissant couler sur le pourtour et au centre. Servir avec le reste de la sauce en saucière.*



Les Saveurs

de ma vie

*Voilà pour la deuxième folie!
La cuisine étant ce qu'elle est, je vais certainement
expérimenter de nouvelles saveurs et qui sait peut-être que je
vous en ferai part dans un nouveau volume dans le futur.
Bonne dégustation*

*Bisous xxxxx
Louise*

