

cuisinez  
avec  
**Maman  
Simard**



**cuisinez  
avec  
Maman  
Simard**

LES ÉDITIONS DE L'ÉPOQUE  
Une division de Québecmag (1984) inc.  
3510, boul. Saint-Laurent, suite 300  
Montréal, QC, H2X 2V2  
(514) 286-1333

Éditeur:  
Pierre Nadeau  
Directrice de production: Hélène Noël  
Photos: Guy Beaupré

Conception graphique: Gilles Cyr, Le Graphicien inc.  
Composition et montage: Typographie Sajo inc.  
Agence de Distribution Populaire inc. (ADP)  
(514) 523-1182

Dépôts légaux, troisième trimestre 1986:  
Bibliothèque nationale du Québec et  
Bibliothèque nationale du Canada

ISBN 2-89301-018-0

©Tous droits réservés

**cuisinez  
avec  
Maman  
Simard**

**Lundi**



# Table des matières

<b>Préface</b>	11
----------------	----

## **ENTRÉES**

Amuse-gueule à l'italienne	15
Coussins au fromage	16
Craquelins aux olives	17
Entrée de champignons farcis	18
Gratiné aux quatre légumes	19
Fondue des amoureux	20
Quiches lorraine au jambon	21
Tomates farcies	22
Trempeuse «jasette»	23
Zucchini farcis	24

## **SOUPES**

Bouillon de tomate	27
Crème de céleri vite faite	28
Potage aux concombres	29
Soupe à l'oignon gratinée	30
Soupe au chou paysanne	31
Soupe aux gourganes	32
Soupe aux légumes	33
Soupe aux palourdes	34
Soupe minestrone	35
Velouté d'oignons et de tomates	36

## **SALADES**

Salade aux fruits de mer	39
Salade aux oeufs	40
Salade César	41
Salade de macaroni coquette	42
Salade de pommes de terre	43
Salade de poulet	44
Salade du chef	45
Salade du dimanche	46
Salade «joyeux festin»	47
Salade quatre saisons	48

## **PÂTES**

Fettucini Alfredo	51
Fettucini à la Romanoff	52
Lasagne aux épinards	53
Linguine ou spaghetti au beurre et à l'ail	54
Macaroni en coudes à la viande	55
Macaroni rapide	56
Manicottis gratinés	57
Sauce à spaghetti succulente	58
Spaghetti aux asperges	59
Spaghetti chinois	60

## **AGNEAU ET VEAU**

Agneau au cari	63
Gigot d'agneau	64
Gigot d'agneau printanier	65
Délice au veau	66
Escalopes de veau	67
Médallions de veau	68
Veau parmagiana	69
Veau en sauce	70

## **BOEUF**

Boeuf aux légumes de chez nous	73
Boeuf en pâte	74
Pain de viande du lundi	75
Pâté «visiteur»	76
Pepper steak	77
Petit steak italien	78
Rôti de boeuf maison	79
Rouleaux de boeuf haché	80
Steak au piment	81
Tourtière du Lac-St-Jean	82



## **POULET**

Brochettes de poulet	85
Chausson au poulet	86
Cuisses de poulet panées	87
Dinde de Noël	88
Fondue à la dinde	89
Pâté au poulet	91
Poulet à la king	92
Poulet à l'estragon	93
Poulet croustillant	94
Poulet jardinière	95

## **PORC**

Côtelettes de porc B.B.Q.	99
Côtelettes de porc sucrées	100
Délice au jambon	101
Filets de porc aux fines herbes	102
Jambon aux ananas	103
Jambon aux légumes	104
Jambonnette aux asperges	105
Râgout de pattes et boulettes	106
Saucisses sur lit de riz	107
Steak de jambon aux fruits	108

## **POISSON**

Boulettes de poisson	111
Crevettes frites à la chinoise	112
Eperlans aux tomates	113
Filets de doré aux échalotes	114
Filets de sole aux légumes	115
Mousse aux crevettes	116
Pétoncles frits avec légumes	117
Truite rôtie au bacon	118
Turbot jardinière	119
Vol-au-vent aux huîtres	120

## **DESSERTS**

Bake d'Alaska	123
Carrés aux noix magiques	124
Crêpes fourrées aux pommes	125
Délice des amoureux	126
Fudge sans cuisson	127
Gâteau au fromage	128
Gâteau aux biscuits Graham	129
Gâteau aux courges	130
Gâteau aux fruits merveilleux	131
Gâteau aux raisins et aux noix	132
Gâteau boule de neige	133
Gâteau forêt noire	134
Gâteau maison au miel	135
Gâteau renversé aux pêches	136
Grands-pères aux bleuets	137
Roulé aux framboises	138
Sabayon de papa	139
Sucre à la crème du jour de l'an	140
Tarte au butterscotch	141
Tarte au citron	142



## Préface

D'un tout petit poêlon à une grosse marmite, la cuisine n'a plus de secrets pour l'auteur de ce second volume et c'est au rythme de ses mains habiles que les plats se succèdent. Chère maman Simard! Je me souviendrai toujours de ce tout premier jour où vous nous prépariez timidement une recette pour *Le Lundi*. C'était en juillet 1981 si je ne m'abuse et vous m'aviez dit: «Vous savez, moi, je ne cuisine que pour mes enfants!» Et c'est exactement d'une mère comme vous dont nous avons besoin pour que toutes les mamans fidèles au *Lundi* puissent vous suivre et apprendre «à la bonne franquette» comme on dit, comment on peut bien manger sans faire éclater son budget. De vos recettes à vos bons soupers que nous présentons encore chaque semaine, ce sont des lectrices joyeuses qui enfilent avec vous le tablier de circonstances... fières de votre expérience. Moi qui vous ai vue si heureuse lors de la sortie de votre premier livre intitulé «Mes 100 meilleures recettes», je suis assuré que votre coeur battra aussi fort quand vous aurez entre les mains ce second bouquin qui nous invite cette fois à lécher la palette tout «en cuisinant» avec vous. C'est sans doute à cause de cette grande simplicité qu'on retrouve autant chez l'auteur de ces pages que dans ses petits chefs-d'oeuvre que son succès s'est avéré rapide. En moins de temps qu'il n'en faut pour faire sauter une omelette, «Maman Simard» est devenue une célébrité au sein des cordons bleus de notre belle province. C'est donc en toute amitié que je m'incline devant l'image qu'elle projette aux yeux de tous et en toute amabilité que je passe à table afin de déguster avec ses enfants, «un fameux de bon repas» extrait de ce livre. Que la meilleure des chances soit avec vous, chère maman Simard... au coeur d'or!

Denis Monette

# Entrées

# AMUSE-GUEULE À L'ITALIENNE

## INGRÉDIENTS

- 1 pain croûté
- 1 petite boîte d'anchois
- 1 brique de fromage mozzarella râpé
- Persil
- Sauce Marinara
- 2 c. à soupe d'huile Crisco
- 3 gousses d'ail
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 boîte (moyenne) de tomates italiennes
- 1 pincée de sucre

## PRÉPARATION

### **Sauce Marinara**

Chauffer 2 c. à soupe d'huile Crisco et y faire frire 3 gousses d'ail hachées finement. Ajouter du sel et du poivre et brasser. Ajouter une boîte moyenne de tomates italiennes broyées et pelées. Enfin, ajouter une pincée de sucre. Laisser mijoter pendant une heure à feu doux. Si trop épais, ajouter un peu d'huile.

### **Amuse-gueule**

Couper des tranches de pain de 3/4 pouce d'épaisseur (nombre de tranches selon le nombre de personnes). Faire dorer ces tranches au four à broil. Sortir du four, y déposer aussitôt la sauce Marinara (environ 2 c. à soupe par tranche). Y superposer le fromage râpé. Déposer sur le dessus un anchois. Gratiner jusqu'à ce que bien doré et décorer d'un petit bouquet de persil.

# COUSSINS AU FROMAGE

## INGRÉDIENTS

4 tranches de pain rôti beurrées  
3/4 tasse de fromage râpé  
2 blancs d'oeufs  
1/2 c. à thé de poudre à pâte

## PRÉPARATION

Déposer les rôties beurrées dans un plat à gratin allant au four. Battre les blancs d'oeufs très fermes, y incorporer délicatement le fromage râpé et la poudre à pâte. Napper les rôties de ce mélange. Cuire 15 minutes jusqu'à ce que bien soufflé et doré.

# CRAQUELINS AUX OLIVES

## INGRÉDIENTS

1/2 tasse d'olives vertes farcies

1/4 tasse d'échalotes émincées

1 tasse de mayonnaise

1 pincée de sel

Quelques gouttes de sauce Worcestershire

## PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et en recouvrir les craquelins. Mettre au four à broil en prenant soin de surveiller attentivement jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

# ENTRÉE DE CHAMPIGNONS FARCIS

## INGRÉDIENTS

De gros champignons frais (le nombre est à votre goût)

Beurre à l'ail

Des crevettes ou de la chair de crabe

Fromage parmesan ou gruyère

## PRÉPARATION

Laver et assécher légèrement les champignons. Couper les pieds en très petits cubes et les faire frire dans 2 c. à soupe de beurre à l'ail. Ajouter les crevettes hachées finement ou de la chair de crabe hachée elle aussi. Mélanger. Remplir les champignons de cette préparation et mettre une noisette de beurre à l'ail sur le dessus de chacun des champignons. Couvrir de fromage parmesan ou de gruyère râpé très fin. Faire cuire au four à 400° F et 5 minutes de plus à broil. Bien surveiller pour que ça ne brûle pas.



# GRATINÉ AUX QUATRE LÉGUMES

## INGRÉDIENTS

- 4 carottes pelées et coupées en rondelles
- 1 tête de brocoli en morceaux
- 1 poireau (le blanc seulement coupé en rondelles)
- 1 tasse de champignons en tranches
- Fromage mozzarella
- Sauce béchamel
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 1 chopine de lait
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé d'épices «Salade du chef»

## PRÉPARATION

Laisser bouillir les carottes et le brocoli 10 minutes. Dans une casserole, faire revenir dans le beurre, le blanc du poireau et les champignons.

Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel: faire fondre le beurre, ajouter la farine ainsi que le lait en brassant continuellement avec un fouet. Ajouter tous les assaisonnements et épaissir à la consistance voulue (garder toujours à feu moyen).

Dans des plats individuels à gratin, déposer les légumes qui ont été égouttés et ceux qui ont cuit dans le beurre et en recouvrir le fond. Par-dessus, verser la sauce béchamel et recouvrir de fromage mozzarella râpé. Mettre au four à 400° F jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Donne environ 4 portions. (Si vous n'avez pas de plats individuels, prendre un grand plat et diviser les portions au moment de servir. Peut servir d'entrée ou d'accompagnement au plat principal.)



# FONDUE DES AMOUREUX

## INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'ail
- 8 onces de vin blanc sec
- 2 onces de kirsch
- 4 onces de fromage gruyère
- 4 onces de fromage emmenthal
- Sel et poivre au goût
- 1 pincée de muscade
- 1 pain coupé en croûtons

## PRÉPARATION

Frotter l'intérieur d'un caquelon à fondue suisse avec la gousse d'ail. Vider dans ce caquelon le vin blanc sec et laisser chauffer jusqu'au point d'ébullition. Ajouter les deux sortes de fromages que vous aurez préalablement coupés en morceaux. Remuer pour obtenir une belle crème lisse. Ajouter le kirsch, le sel et le poivre ainsi qu'une pincée de muscade. Servir la fondue sur un pied à fondue approprié. Piquer, à l'aide de longues fourchettes, les croûtons de pain et les tremper dans la fondue en remuant légèrement.

# QUICHES LORRAINE AU JAMBON

## INGRÉDIENTS

### Pâte à tarte

- 2 tasses de farine
- 1/2 livre de graisse
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de vinaigre

### Eau froide

### Quiche

- 1 enveloppe de mélange de soupe à l'oignon
- 4 c. à soupe de farine
- 1/2 livre de jambon cuit
- 1 livre de fromage suisse naturel râpé
- 2 oeufs entiers
- 1 tasse de crème douce à 35%
- 1 c. à soupe d'épices
- Salade du chef

## PRÉPARATION

### Pâte à tarte

Dans un bol, mettre la farine, le sel et la graisse et bien mélanger avec le coupe-pâte jusqu'à ce que le mélange soit presque en poudre. Ensuite battre l'oeuf et le vinaigre et ajouter de l'eau pour que le tout donne l'équivalent de 8 onces de liquide. Ajouter à la première préparation. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer pendant 1 heure. Confectionner les abaisses pour le nombre de quiches désirées et badigeonner avec des blancs d'oeufs légèrement battus.

### Quiche

Chauffer le four à 375° F. Dans un bol, bien mélanger le contenu du sachet de soupe à l'oignon ainsi que la farine, le jambon et 1 tasse de fromage. Dans un autre bol, battre les oeufs et la crème. À la cuillère, verser ce mélange dans les abaisses et parsemer du fromage qui reste. À la cuillère toujours, surmonter du mélange d'oeufs. Cuire au four de 30 à 35 minutes et laisser refroidir légèrement. Servir chaud.

# TOMATES FARCIES

Prendre le nombre de tomates dont vous avez besoin. Trancher le dessus du légume en prenant soin de laisser une écorce suffisamment épaisse pour qu'elle n'éclate pas dans le four. Voici la recette de la farce.

## INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de beurre  
1 livre de porc maigre  
1 livre de veau  
1 gousse d'ail haché très fin  
1 oignon finement haché  
3 échalotes (queues)  
Fines herbes  
Sel et poivre  
Épices à steak  
3 c. à thé de sauce Worcestershire  
Chair des tomates

## PRÉPARATION

Dans une marmite, faire fondre le beurre, y faire dorer l'ail. Ajouter les épices, puis les viandes et cuire jusqu'à point. Ajouter la chair des tomates assaisonnée au goût, mettre les queues d'échalotes. Emplir les tomates vides de cette farce. Vous pouvez farcir 6 tomates. Saupoudrer de chapelure ou de parmesan râpé et mettre au four à 350° F pendant 15 minutes.

# TREMPETTE «jasette»

## INGRÉDIENTS

**Pour la trempette:**

- 1 demiard de crème à fouetter 35%
- 1 petit yogourt nature
- 1 enveloppe de soupe aux poireaux Knorr

**Légumes suggérés :**

**Brocoli, chou-fleur, piments vert et rouge, petites carottes, céleri, tomates, champignons.**

## PRÉPARATION

**Pour la trempette:**

Battre la crème, ajouter le yogourt et l'enveloppe de soupe aux poireaux non diluée. Mélanger. Placer dans un bol au centre d'un plat de service.

**Pour les légumes:**

Blanchir les légumes (les plonger trois minutes dans l'eau bouillante pour les faire ramollir un peu. Égoutter. Les placer ensuite autour du plat de service.

# ZUCCHINIS FARCIS

## INGRÉDIENTS

- 6 à 8 zucchinis (ou courges jaunes)
- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon haché finement
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 tasse de champignons tranchés
- 1/2 livre de boeuf haché cuit (ou autre viande)
- 1 pincée de toute-épice
- 1 oeuf battu
- Sel et poivre
- 1 tasse de parmesan râpé ou de cheddar

## PRÉPARATION

Laver les zucchinis, couper la queue et blanchir dans l'eau bouillante cinq minutes. Égoutter et refroidir dans l'eau froide. Égoutter à nouveau et les couper dans le sens de la longueur. Enlever la pulpe et la mettre de côté. Dans un poêlon épais, faire fondre le beurre et faire dorer l'oignon. Ajouter l'ail, les champignons et cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du liquide. Retirer du feu et ajouter le boeuf, la pulpe, les épices et l'oeuf assaisonné. Verser ce mélange dans les pelures des zucchinis et saupoudrer de fromage. Cuire au four à 375° F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tendre et bruni.

# Soupes

# BOUILLON DE TOMATE

## INGRÉDIENTS

- 3 c. à thé de beurre ou de margarine
- 1 tasse d'oignons hachés
- 3/4 tasse de céleri haché
- 1 boîte de 48 oz de jus de tomate
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

## PRÉPARATION

Faire dorer les oignons dans le beurre puis ajouter le céleri, le jus de tomate, la feuille de laurier, le sel, le poivre et amener à ébullition. Laisser mijoter une quinzaine de minutes en brassant de temps à autre. Si possible, passer ce mélange dans le mélangeur électrique. Sinon, filtrer et servir chaud ou froid.



# CRÈME DE CÉLERI VITE FAITE

## INGRÉDIENTS

- 3 tasses de céleri
- 3 pommes de terre moyennes
- 2 tasses d'eau
- 2 boîtes de consommé de poulet
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 c. à soupe de persil haché fin
- 4 c. à soupe de beurre
- 1 tasse de crème 15%

## PRÉPARATION

Couper le céleri en dés. Râper les pommes de terre. Porter à ébullition l'eau et le consommé. Ajouter les légumes, les assaisonnements, le persil et le beurre. Couvrir et laisser mijoter pendant une heure à feu moyen. Passer dans le mélangeur. Au moment de servir, ajouter la tasse de crème 15%.

# POTAGE AUX CONCOMBRES

## INGRÉDIENTS

- 2 c. à table de beurre
- 1 boîte de tomates à l'étuvée
- 1 boîte de 10 oz de bouillon de boeuf
- 1 concombre moyen pelé et haché
- 1 tasse de céleri en cubes
- 1 tasse d'oignons en rondelles
- 2 c. à table de jus de citron
- 1 petite gousse d'ail hachée très fin
- 1 pincée de poivre

## PRÉPARATION

Faire blondir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter ensuite le céleri, les tomates écrasées, le bouillon de boeuf, le concombre, le jus de citron et la pincée de poivre. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Pour faire un beau potage lisse, passer cette préparation dans le blender et servir.

# SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

## INGRÉDIENTS

10 tasses d'eau froide  
2 boîtes de consommé de boeuf  
1 os de boeuf  
3 carottes moyennes coupées en trois  
2 branches de céleri  
1 oignon moyen  
1 feuille de laurier  
1 c. à table de sauce Worcestershire  
Sel et poivre au goût  
4 oignons espagnols  
1 tasse de vin rouge  
Tranches de pain sans croûte  
Fromage mozzarella au goût

## PRÉPARATION

Faire bouillir ensemble tous les ingrédients sauf les oignons espagnols, le vin rouge, le pain et le fromage, pendant 2 heures dans un chaudron couvert et couler une fois le mélange prêt. Ajouter les oignons espagnols et faire bouillir à feu moyen pendant une heure. Retirer du feu et ajouter une tasse de vin rouge. Mettre un peu de fromage mozzarella dans le fond des bols et verser ensuite le mélange sur lequel il faut déposer une tranche de pain. Ajouter du fromage au goût et faire gratiner au four jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

# **SOUPE AU CHOU PAYSANNE**

## **INGRÉDIENTS**

1 os de boeuf  
2 oignons moyens coupés en dés  
1 feuille de laurier moyenne  
1 c. à soupe d'herbes salées  
1 chou râpé  
2 carottes râpées  
Poivre au goût

## **PRÉPARATION**

Dans une marmite profonde, déposer l'os et le recouvrir avec 2 pintes d'eau. Ajouter la feuille de laurier, les oignons, les herbes salées et le poivre. Faire bouillir 1 heure ou 2 environ; ajouter ensuite le chou râpé, les carottes et cuire encore à feu moyen. À la fin de la cuisson, enlever l'os et la feuille de laurier.

# SOUPE AUX GOURGANES

## INGRÉDIENTS

5 pintes d'eau  
1/2 livre de lard salé entrelardé  
1 gros oignon émincé  
4 tasses de gourganes  
2/3 tasse de céréales d'orge (barley)  
2 c. à soupe d'herbes salées (ou un mélange de persil,  
de sarriette et de cerfeuil finement coupés).  
Quelques queues d'échalotes coupées finement  
3 carottes coupées en cubes  
1 pincée de poivre

## PRÉPARATION

Dans un grand chaudron, vider les 5 pintes d'eau, le lard salé (ne pas le dessaler au préalable), et l'oignon émincé. Laisser bouillir de 5 à 6 minutes et ajouter les gourganes, les céréales d'orge, les herbes salées ou le mélange de fines herbes et les échalotes. Laisser bouillir trois heures à feu moyen; un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les trois carottes coupées en cubes. Ajouter le poivre.

N.B.: Ne pas ajouter de sel à cette recette à cause du lard et des herbes.

# SOUPE AUX LÉGUMES

## INGRÉDIENTS

- 1 os de poulet
- 2 pintes d'eau
- 2 gros oignons finement hachés
- 1 c. à table d'herbes salées
- 1 feuille de laurier
- 6 carottes moyennes coupées en dés
- 2 branches de céleri coupé en dés
- 1 grosse boîte de tomates écrasées grossièrement
- Poivre (au goût)
- Très peu de sel à cause de la présence des herbes salées

## PRÉPARATION

Dans une marmite suffisamment grande, mettre l'os, préalablement lavé, dans l'eau. Ajouter les herbes salées, le poivre, les oignons et la feuille de laurier. Faire bouillir cette mixture environ une heure et demie à deux heures sur un feu moyen. Ajouter ensuite les légumes coupés en dés et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les tomates un peu avant la fin de la cuisson des légumes. Vous pouvez maintenant ajouter 1/2 tasse de vermicelle si vous le désirez.



# SOUPE AUX PALOURDES

## INGRÉDIENTS

- 1 navet coupé en dés
- 4 pommes de terre coupées en dés
- 2 carottes coupées en dés
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 1 grosse boîte de tomates
- 1 boîte de palourdes Clover Leaf
- 1 c. à table de thym
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table d'huile
- 1 tasse d'eau

## PRÉPARATION

Chauffer le beurre et l'huile et ajouter les légumes dans une marmite épaisse. Ajouter le thym et brasser de temps en temps pendant environ 20 minutes. Ajouter les tomates, 1 tasse d'eau et 1/2 tasse de jus de palourdes (provenant de la boîte de palourdes). Laisser mijoter 40 minutes. Ajouter les palourdes en ayant pris soin de les laver auparavant. Servir chaud.



# **SOUPE MINESTRONE**

## **INGRÉDIENTS**

1/4 tasse de haricots rouges séchés  
1/4 tasse de lentilles séchées  
1 c. à soupe de pois frais  
Faire tremper dans l'eau froide une nuit  
1 boîte de tomates italiennes  
1 petit chou haché  
2 carottes coupées en petits cubes  
1 poireau en cubes (le blanc seulement)  
1 zucchini coupé en petites bouchées  
2 pommes de terre en cubes  
1/2 tasse de vermicelle  
Fromage râpé

## **Bouillon de boeuf**

3 à 4 pintes d'eau froide  
1 oignon  
1 c. à soupe d'herbes à soupe  
1 feuille de laurier  
1 os à soupe (boeuf)  
1 petit morceau de lard anglais (entrelardé salé)  
Poivre moulu et sel

## **PRÉPARATION**

Faire bouillir le bouillon de boeuf à feu doux environ deux heures et demie. Après une heure et demie de cuisson, ajouter les fèves rouges, les lentilles, les pois et la boîte de tomates. Laisser bouillir à feu lent puis ajouter le reste des légumes. Dix minutes avant de servir, ajouter le vermicelle, ensuite le fromage râpé.

# VELOUTÉ D'OIGNONS ET DE TOMATES

## INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de beurre

2 c. à soupe de farine

1 pinte de lait ou moins (pour obtenir une consistance plus ou moins épaisse)

2 gros oignons tranchés finement, préalablement brunis dans un peu de beurre

8 ou 9 grosses tomates bien rouges coupées en gros morceaux

Sel et poivre au goût

## PRÉPARATION

Dans le fond d'une grande casserole, faire fondre le beurre et y incorporer la farine. Bien mélanger. Verser graduellement le lait sur cette préparation et chauffer jusqu'à ébullition tout en brassant pour que le lait épaississe peu à peu. Lorsque cette crème sera sur le point de bouillir, ajouter les oignons et les tomates. Ajouter les assaisonnements. Laisser mijoter pendant une bonne demi-heure.

N.B.: Se sert très bien avec des croûtons séchés.

# Salades

# SALADE AUX FRUITS DE MER

## INGRÉDIENTS

- 1 boîte de crevettes égouttées ou de petites crevettes fraîches, nettoyées
- 1 tasse de poisson cuit
- 1 tasse de crème sure
- 2 c. à table de jus de citron
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 3 c. à table d'oignon vert haché très fin
- 1 c. à table de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 1/2 tasse d'ananas égouttés en morceaux
- 1/2 tasse de piment vert haché
- 1 tasse de céleri en petits cubes
- 1/3 tasse d'amandes effilées
- Persil haché fin, environ 2 c. à soupe

## PRÉPARATION

Mélanger la crème sure, le jus de citron, les sauces Worcestershire et Tabasco, l'oignon vert, le sel et le poivre. Réfrigérer environ de une heure et demie à deux heures. Égoutter les crevettes et les mettre en morceaux. Mêler délicatement les crevettes et le poisson avec le reste des ingrédients. Au moment de servir, lier la sauce. Servir sur de la laitue dans des plats à salade.

# SALADE AUX OEUFS

## INGRÉDIENTS

8 oeufs cuits durs, tranchés

1/2 tasse de céleri haché fin

2 c. à table de persil frais haché fin

2 c. à table de piment rouge haché fin

1/2 tasse de sauce à salade

Sel et poivre au goût

Laitue

Quelques quartiers de tomate pour la décoration

Frisons de concombres

## PRÉPARATION

Mélanger les oeufs, le persil, le piment rouge et la sauce à salade. Assaisonner au goût en remuant légèrement. Diviser en quatre portions. Pour chaque convive, déposer une belle feuille de laitue dans chaque plat à salade et déposer la garniture aux oeufs. Décorer avec les quartiers de tomate.

# SALADE CÉSAR

## INGRÉDIENTS

- 3 gousses d'ail
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de cubes de pain français sans croûtes
- 3/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1/2 pot de câpres
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 oeuf
- 1 laitue
- 2 c. à soupe de fromage parmesan râpé
- Le jus de 1/2 citron

## PRÉPARATION

Broyer deux gousses d'ail et les mélanger avec l'huile puis réfrigérer pendant une heure environ. Chauffer 2 c. à soupe du mélange d'huile dans un poêlon et y faire dorer les cubes de pain. Mettre de côté. Au reste de mélange d'huile ajouter le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et les câpres. Bien mélanger et réfrigérer. Faire cuire l'oeuf durant une minute en prenant garde de briser la coquille. Pour servir la salade, prendre la gousse d'ail qui reste et en frotter le saladier. Mettre la salade déchiquetée dans le bol et arroser avec la vinaigrette. Déposer le fromage sur la salade et bien mélanger. Briser l'oeuf au centre de la salade et l'arroser avec le jus de citron. Verser les cubes de pain sur le dessus et servir.



# SALADE DE MACARONI COQUETTE

## INGRÉDIENTS

- 1/2 livre de macaroni
- 3 piments de grosseur moyenne hachés fin
- 1 piment rouge haché très fin
- 3 branches de céleri haché très fin
- 1 c. à thé de glutamate monosodique (Accent)
- 2 gousses d'ail haché très fin
- 2 tasses d'huile d'olive
- 3/4 tasse de vinaigre
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe de moutarde sèche
- 3 échalotes hachées très fin
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Faire cuire le macaroni. Égoutter parfaitement. Ajouter les légumes et les épices puis, lentement, la vinaigrette. Saupoudrer de persil frais haché, puis de paprika. Déguster.

# SALADE DE POMMES DE TERRE

## INGRÉDIENTS

6 pommes de terre moyennes cuites et coupées en cubes

1 branche de céleri coupée finement

1/2 piment rouge doux coupé très fin

2 échalotes hachées finement

2 c. à soupe de mayonnaise

Quelques gouttes d'huile à salade

Sel, poivre et paprika au goût

1/2 concombre coupé en petits cubes

## PRÉPARATION

Mêler tous les ingrédients bien délicatement afin de ne pas briser les pommes de terre.

N.B.: On peut servir immédiatement ou réfrigérer pendant 2 heures avant de servir.

# SALADE DE POULET

## INGRÉDIENTS

4 oz de vinaigrette à l'huile et au vinaigre

2 c. à table de mayonnaise

Laitue hachée

2 c. à table de ciboulette

1 1/2 tasse de poulet cuit

1/4 de lb de fromage suisse

1 tomate moyenne

Quelques radis

## PRÉPARATION

Dans un bol, battre ensemble la vinaigrette et la mayonnaise puis réfrigérer. Mettre tous les ingrédients ensemble et bien mélanger. Brasser la vinaigrette et en arroser la salade.

# SALADE DU CHEF

## INGRÉDIENTS

- 1/2 bouteille de 8 oz de vinaigrette à l'huile
- 2 c. à table de mayonnaise
- Laitue hachée en bouchées
- 2 c. à table de ciboulette fraîche, taillée
- 1 1/2 tasse de poulet en bâtonnets
- 1/4 livre de fromage suisse en bâtonnets
- 1 tomate moyenne coupée en 8 morceaux

## PRÉPARATION

Dans un petit bol, mélanger la vinaigrette et la mayonnaise. Bien battre à l'aide du fouet ou du batteur. Réfrigérer à couvert. Au moment de servir, mettre la laitue et la ciboulette dans un saladier. Ajouter le poulet et le fromage. Bien brasser la vinaigrette. Arroser la salade. Remuer pour bien enduire la viande et la laitue. Garnir de morceaux de tomate.

# SALADE DU DIMANCHE

## INGRÉDIENTS

- 2 tasses de laitue romaine
- 1 tasse de laitue Boston
- 1 petit avocat
- 1/2 tasse d'échalotes hachées
- 1 piment rouge moyen coupé en rondelles

## Vinaigrette

- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse d'huile végétale
- 1/4 tasse de vinaigre
- 1 pincée généreuse de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de paprika
- 4 c. à table rases de sucre
- 4 c. à table de ketchup
- 1 c. à table de sauce Chili
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à thé de moutarde préparée
- 1 soupçon de Tabasco
- 1 c. à soupe d'épices de «Salade du chef»

## PRÉPARATION

Trancher tous les ingrédients et réunir dans un grand saladier. Peler l'avocat, le dénoyauter et le trancher sur la longueur. Ajouter la vinaigrette au goût.

## Vinaigrette

Mettre tous les ingrédients dans un même pot et agiter. Réfrigérer jusqu'au moment de servir et bien agiter de nouveau avant de l'utiliser.

# SALADE «JOYEUX FESTIN»

## INGRÉDIENTS

- 1 tasse de riz à long grain refroidi
- 1 boîte de crevettes égouttées
- Persil au goût
- 3/4 tasse de jambon coupé en dés
- 1 gros oeuf (ou 2 petits) à la coque haché finement
- 1/2 tasse de céleri haché finement
- 1 tomate coupée en petits morceaux
- Sel et poivre , échalotes (facultatif)
- 1/2 piment vert haché fin
- 1/2 tasse d'huile
- 4 c. à soupe de vinaigre
- 1/4 tasse de mayonnaise

## PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients avec le riz refroidi. Ajouter l'huile, le vinaigre et la mayonnaise. Servir sur des feuilles de laitue.



# SALADE QUATRE SAISONS

## INGRÉDIENTS

- 1 avocat moyen
- 2 tasses de laitue romaine coupée en bouchées
- 2 tasses de laitue Boston coupée en bouchées
- 2 tasses de brins de cresson, les tiges enlevées
- 2 tasses de chicorée en bouchées
- 1 tige d'endive tranchée en travers
- 3/4 tasse d'échalotes tranchées
- 1 piment rouge moyen coupé en rondelles
- 1 boîte 3/8 oz d'olives noires dénoyautées et égouttées
- 1 boîte de 2 oz de filets d'anchois
- 1 1/4 tasse de vinaigrette à la française

## Vinaigrette

- 1 oeuf entier
- 1 1/2 tasse d'huile d'olive ou végétale
- 1 c. à table de sel
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de paprika
- 4 c. à table rases de sucre
- 4 c. à table de ketchup
- 1 c. à soupe de sauce Chili
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/2 c. à thé de moutarde préparée
- 1 soupçon de Tabasco

## PRÉPARATION

Réfrigérer tous les ingrédients à salade jusqu'au moment de servir. Juste avant de servir, peler l'avocat et le séparer en deux, le dénoyauter, puis le trancher dans le sens de la longueur. Pour servir: dans un grand saladier, remuer les différentes laines, les échalotes, le piment rouge, les olives, les anchois et l'avocat. Ajouter la vinaigrette. Remuer pour bien enrober.

Combiner tous les ingrédients dans un pot à couvercle hermétique et secouer vigoureusement pour bien mélanger. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Secouer de nouveau juste avant d'utiliser. Réfrigérer ce qui reste de la vinaigrette.

# Pâtes

# FETTUCINI ALFREDO

## INGRÉDIENTS

- 1 petit paquet de nouilles aux oeufs
- 2/3 tasse de beurre
- 1 1/2 tasse de crème à 35%
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 c. à soupe de fines herbes
- 1 1/4 tasse de parmesan râpé

## PRÉPARATION

Faire cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage. Bien les égoutter. D'autre part, faire chauffer le beurre et la crème. Ajouter la tasse de parmesan râpé ainsi que le sel et le poivre. Ajouter les fines herbes. Laisser mijoter sur un feu moyen tout en brassant de temps en temps avec un fouet. Verser cette préparation sur les pâtes bien égouttées et saupoudrer du 1/4 tasse de parmesan râpé qui reste.

# FETTUCINI À LA ROMANOFF

## INGRÉDIENTS

- 1/2 paquet de fettucini
- 1/3 tasse de fromage parmesan râpé
- 1 paquet de fromage cottage
- 1 tasse de crème sure
- 1/2 tasse de crème 35%
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 4 échalotes hachées
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- Quelques gouttes de sauce Tabasco

## PRÉPARATION

Cuire les fettucini comme indiqué sur la boîte et égoutter. Presser le fromage cottage à travers un tamis et mélanger avec tous les autres ingrédients sauf le fromage parmesan râpé. Mettre le tout dans une casserole graissée et saupoudrer de fromage parmesan râpé. Cuire au four à 350°F pendant environ 25 minutes.

# LASAGNE AUX ÉPINARDS

## INGRÉDIENTS

1 boîte de lasagne aux épinards  
Sauce à spaghetti (voir recette p. 58)  
Sauce béchamel (voir recette p. 118)  
Mozarella râpé

## PRÉPARATION

Mélanger la sauce à spaghetti et la sauce béchamel . Dans un plat en pyrex, couvrir le fond du mélange de sauce à spaghetti et de la sauce béchamel. Mettre un rang de fromage mozzarella au-dessus. Ajouter un rang de pâtes. Répéter ces 3 opérations et terminer par un rang de fromage mozzarella. Mettre au four à découvert de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

# LINGUINE OU SPAGHETTI AU BEURRE ET À L'AIL

## INGRÉDIENTS

Spaghetti pour le nombre de personnes désirées

1/2 tasse de beurre

1/4 tasse de parmesan râpé

5 gousses d'ail écrasées

Ciboulette hachée

Persil frais haché

Sel et poivre, au goût

## PRÉPARATION

Faire cuire les pâtes de la façon indiquée sur la boîte. Faire fondre le beurre dans un poêlon épais à feu moyen. Ajouter l'ail et, si désiré, ajouter également un oignon moyen haché fin. Ajouter le persil et la ciboulette. Déposer cette préparation sur les linguine ou les spaghettis bien égouttés. Faire mijoter à feu doux quelques instants. Servir chaud. (Vous pouvez ajouter du parmesan si vous le désirez.)



# MACARONI EN COUDES À LA VIANDE

## INGRÉDIENTS

- 1 livre de boeuf haché
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 pincée de thym
- 1 pincée d'épices italiennes
- 1 boîte de tomates italiennes écrasées
- 1 gros oignon haché fin
- 1 petit paquet de macaroni en coudes
- Sel et poivre, au goût

## PRÉPARATION

Faire dorer le beurre et l'huile. Ajouter le thym et les épices italiennes. Faire mijoter quelques secondes. Ajouter les oignons, les faire dorer jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le boeuf haché, lui faire prendre le goût du beurre en ayant soin de laisser votre feu à médium. Bien mêler le tout, ainsi que les tomates écrasées. Ajouter les macaronis en coudes cuits et égouttés, le sel et le poivre. Servir chaud.

# MACARONI RAPIDE

## INGRÉDIENTS

1 livre de steak haché  
1 oignon moyen  
1 piment vert  
1 boîte de tomates de 18 oz.  
1 tasse de céleri en cubes  
1 boîte de jus de tomates de 19 oz.  
1 tasse de cheddar râpé  
Sel, poivre, sel de céleri, fines herbes, persil  
Macaroni (3 tasses environ)

## PRÉPARATION

Faire revenir dans un poêlon la viande, les oignons et les légumes. Ajouter les assaisonnements et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le fromage, les tomates et le jus. Bien mélanger et laisser mijoter pendant cinq à dix minutes. Faire cuire le macaroni. Quand il est cuit, ajouter la sauce et déposer dans un plat allant au four et mettre à broil. Laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit doré.

# MANICOTTIS GRATINÉS

## INGRÉDIENTS

### Farce

- 1 c. à thé d'huile
- 1 c. à thé de beurre
- 1 oignon haché fin
- 1 gousse d'ail hachée fin
- 3/4 livre de boeuf haché
- 1 oeuf battu
- Sel et poivre au goût
- 1 pincée d'assaisonnement à l'italienne
- 1 pincée de thym
- 3/4 tasse de mozzarella râpé
- 1 tasse de sauce tomate

### Gratiné

- 1 1/2 tasse de sauce tomate
- 9 manicottis
- 3/4 tasse de fromage râpé
- 1 1/2 tasse de mozzarella râpé

## PRÉPARATION

Cuire les manicottis 5 minutes dans l'eau bouillante, légèrement salée. Rincer à l'eau froide et mettre de côté. Chauffer l'huile et le beurre dans un chaudron épais. Y faire dorer l'oignon et l'ail durant 4 minutes. Déposer dans un bol et mettre de côté. Dans la même poêle, faire revenir la viande et enlever le surplus de gras. Ajouter l'oeuf battu et les assaisonnements. Ajouter la sauce tomate au mélange d'oignon et d'ail. Ajouter le mozzarella râpé. Farcir les manicottis déjà cuits. Chauffer le four à 375°F. Vider une tasse de sauce tomate dans le fond d'un moule en pyrex. Y déposer les manicottis un à côté de l'autre. Couvrir de mozzarella râpé et saupoudrer de 3/4 tasse de parmesan râpé. Couvrir le plat d'un papier aluminium. Cuire 45 minutes. Découvrir et cuire 8 minutes de plus.

# SAUCE À SPAGHETTI SUCCULENTE

## INGRÉDIENTS

- 1 livre de boeuf haché
- 1 livre de veau haché
- 1/2 livre de porc haché
- 1 c. à thé d'huile végétale
- 1 c. à thé de beurre
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 boîte de tomates broyées (Pastene)
- 2 oignons coupés en morceaux
- 1 boîte de tomates (Pastene)
- 1 tasse d'eau ou de bouillon
- 1/4 tasse de pâte de tomates (Pastene)
- 1 c. à table de persil séché
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé d'origan
- 1/2 c. à thé de thym
- 1/2 c. à thé de basilic
- 1/4 c. à thé de poivre frais moulu

## PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile et le beurre dans un poêlon épais. Faire revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter la viande, bien faire cuire. Incorporer les tomates, la pâte de tomates ainsi que le bouillon. Ajouter le persil, le sel, l'origan, le thym, le basilic et laisser mijoter pendant 45 minutes en brassant de temps en temps. Faire cuire jusqu'à ce que la sauce ait réduit un peu de son volume.

# SPAGHETTI AUX ASPERGES

## INGRÉDIENTS

Spaghetti  
1/2 tasse de cheddar doux râpé  
1 tasse de lait  
1 boîte d'asperges en conserve  
Sel et poivre  
2 c. à table d'oignons hachés fin  
2 gousses d'ail haché fin  
2 c. à table de piment vert  
2 c. à table de céleri  
2 c. à table de beurre  
2 c. à table de farine

## PRÉPARATION

Faire cuire le spaghetti tel qu'indiqué sur la boîte.  
Faire fondre le beurre et la farine pour faire un roux.  
Ajouter le lait et le fromage puis les oignons, l'ail, le piment, le céleri, le sel et le poivre. Verser ce mélange sur le spaghetti cuit et égoutté et décorer avec les asperges.

# SPAGHETTI CHINOIS

## INGRÉDIENTS

1 livre d'oeil de ronde tranché mince  
1 piment rouge en lamelles  
1 bouquet de brocoli  
3/4 tasse de champignons frais coupés en tranches  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail hachée finement  
1 c. à soupe d'huile  
1 c. à soupe de beurre  
4 branches de céleri coupées en petits cubes  
Sauce soya au goût  
Spaghetti pour 4 personnes  
8 oz de bouillon de boeuf

## PRÉPARATION

Tailler les légumes. Couper la viande et la braiser avec l'huile, le beurre et l'ail. Ajouter les légumes et laisser cuire quelques minutes. Ajouter la sauce soya au goût. Laisser cuire encore quelques minutes et ajouter le bouillon de boeuf. Couvrir et laisser cuire à feu lent. Pendant ce temps, cuire le spaghetti à demi. Égoutter. Ajouter le spaghetti à la viande et aux légumes et mettre au four à 350°F en couvrant bien et cuire une demi-heure. Servir. Si la sauce est trop claire, épaissir avec un peu de fécule de maïs.



# Agneau et Veau

# AGNEAU AU CARI

## INGRÉDIENTS

- 3/4 livre d'agneau cuit
- 4 c. à thé d'huile végétale
- 1 tasse d'oignon haché
- 2 c. à thé de poudre de cari
- 2 tasses de bouillon de boeuf
- 2 c. à table de bouillon de boeuf
- 2 c. à table de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 pincée de poivre frais moulu
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 1 pomme coupée en dés, sans pelure

## PRÉPARATION

Couper l'agneau en petits cubes et les mettre de côté. Dans une poêle à frire, faire chauffer 1 c. à table d'huile. Ajouter l'oignon et faire revenir sur un feu doux pendant environ cinq minutes. Ajouter le reste de l'huile et y incorporer la poudre de cari. Faire cuire pendant 1 minute. Mettre le bouillon et la farine dans un pot et agiter pour bien mélanger. Verser ce contenu sur les oignons. Sur un feu moyen, faire cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Y ajouter la viande, le sel, le poivre ainsi que la cannelle. Bien couvrir et laisser mijoter doucement pendant 20 minutes. Ajouter la pomme coupée en dés et laisser cuire pendant encore 5 minutes.

# GIGOT D'AGNEAU

## INGRÉDIENTS

3 à 4 livres de gigot d'agneau désossé

2 à 3 gousses d'ail

Moutarde Amora

Thym

Poivre

Un peu d'huile d'olive

Bouillon de poulet

## PRÉPARATION

Bien dégraisser le gigot. Dans un bol, mélanger la moutarde, le thym et le poivre. Badigeonner la viande de tous les côtés et la laisser reposer toute la nuit sur le comptoir. Le lendemain, dans un peu d'huile d'olive faire saisir la viande de chaque côté dans une rôtissoire et la placer au four à 350° sans couvrir. La cuisson requiert de 12 à 15 minutes par livre. Arroser très souvent le gigot pendant la cuisson pour l'empêcher de sécher. Quand le gigot est cuit, le déposer sur un plat de service. Ajouter dans le fond de la rôtissoire le bouillon de poulet. Mettre sur un feu moyen et laisser diminuer le bouillon pour qu'il s'épaississe. Bien assaisonner. Servir avec des légumes verts et des pommes de terre rissolées.

# GIGOT D'AGNEAU PRINTANIER

## INGRÉDIENTS

- 1 gigot d'agneau de 4 livres environ
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 1 tasse de bouillon de boeuf (1 c. à soupe de Bovril dans 1 tasse d'eau)
- 3 gousses d'ail coupées en petits morceaux
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 1 pincée de thym
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Piquer le gigot avec l'ail; saler, poivrer et parsemer de thym. Ajouter au fond du chaudron 3/4 de tasse d'eau. Cuire à 350° F pendant 1 heure sans couvercle. Pendant cette cuisson, faire une béchamel avec 2 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe de farine, un peu du bouillon de l'agneau et la tasse de bouillon de boeuf. Il faut brasser rapidement. Ensuite, faire bouillir le vin blanc et la moutarde forte et bien mêler ces deux ingrédients. Lorsque le gigot est cuit, couper en tranches et badigeonner avec le mélange de vin et de moutarde. Napper de votre sauce béchamel. Servir avec une gelée de menthe et des légumes au choix.

# DÉLICE AU VEAU

## INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de veau très minces
- 4 tranches de jambon tranché très mince
- 4 tranches de fromage mozzarella assez minces
- Sel et poivre au goût
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 petit paquet de champignons en tranches
- 2 branches de céleri en cubes
- 3/4 tasse de vin blanc sec
- 1 c. à thé de persil haché
- 1 petite pincée de basilic

## PRÉPARATION

Saler et poivrer chaque tranche de veau et ajouter le basilic. Déposer une tranche de jambon sur chaque escalope de veau. Placer une tranche de fromage par-dessus chaque tranche de jambon. Assaisonner au goût. Rouler soigneusement chaque préparation et la ficeler. Faire fondre 2 c. à soupe de beurre dans un poêlon épais. À l'apparition d'écume, ajouter le veau et faire dorer sur tous les côtés. Mettre de côté. Faire fondre le reste du beurre et ajouter les champignons et le céleri. Assaisonner au goût et faire cuire les légumes de 3 à 4 minutes à feu vif tout en les surveillant.

# ESCALOPES DE VEAU

## INGRÉDIENTS

4 à 6 escalopes  
1/4 tasse de beurre et graisse  
1 pincée de basilic  
Poivre et sel  
1 pincée de thym ajoutée au beurre  
1/4 tasse de thé  
1/4 tasse de crème 35 %

## PRÉPARATION

Badigeonner chaque escalope de ce mélange et faire cuire au goût. Retirer les escalopes et déglacer la poêle avec un peu de vin. Ajouter 1/4 tasse de thé et 1/4 tasse de crème 35%. Bien brasser le tout et napper les escalopes de cette sauce. Servir avec les légumes désirés.



# MÉDAILLONS DE VEAU

## INGRÉDIENTS

- 2 lb de veau dans une partie tendre coupé en médaillons
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 tasse de champignons tranchés
- 3 échalotes fraîches hachées finement
- 2 c. à thé de persil frais haché finement
- 3/4 tasse de vin blanc sec
- Sel et poivre au goût
- 3 c. à table de crème

## PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans un poêlon épais, sur un feu vif. Ajouter les médaillons de veau et faire sauter 2 minutes de chaque côté. Saler et poivrer au goût. Ajouter les échalotes. Parsemer le veau de persil et le disposer dans un plat chaud. Ajouter les champignons préalablement sautés dans le beurre. Verser le vin sur les champignons et faire réduire quelque peu. Incorporer la crème. Remettre les médaillons dans le poêlon et les faire réchauffer quelques minutes. Disposer les médaillons de veau dans une assiette de service. Garnir de morceaux de citron.

# VEAU PARMAGIANA

## INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de veau
- 4 tranches de fromage mozzarella
- 2 c. à soupe de beurre

### Sauce tomate

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail hachées très fin
- 1 oignon moyen haché très fin
- 1 pincée de thym
- Épices italiennes
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sucre
- 1 boîte de tomates broyées et pelées

## PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile et faire frire l'ail et l'oignon. Ajouter les tomates, la pincée de sucre et les épices. Laisser mijoter sur un feu doux pendant 1 heure. Si la préparation devient trop épaisse, ajouter un peu d'huile. Ajouter le vin et continuer de faire cuire de 2 à 3 minutes. Remettre le veau dans le poêlon et faire cuire de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le veau soit cuit. Disposer dans des assiettes de service. Enlever la ficelle et arroser du liquide de la poêle le veau et les légumes. Décorer avec des brins de persil.

# VEAU EN SAUCE

## INGRÉDIENTS

- 1 rôti de veau de 2 lb
- 1/4 lb de beurre
- 1 1/2 tasse de champignons tranchés grossièrement
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 1 tasse de crème sure
- Sel et poivre au goût
- 1/2 c. à thé de moutarde en poudre
- 1/2 sachet de sauce aux poireaux
- 1 piment rouge tranché en lamelles
- 1 oignon moyen
- 1 pincée de basilic

## PRÉPARATION

Couper le veau en lamelles de 2 pouces de longueur, ajouter le sel et le poivre au goût et la pincée de basilic. Dans une marmite, faire dorer l'oignon dans le beurre et ajouter les champignons, le piment rouge, le céleri et le veau. Faire frire 10 à 12 minutes en brassant de temps en temps. Mélanger la crème, la sauce aux poireaux ainsi que la moutarde et verser dans la marmite. Bien mélanger le tout, couvrir et laisser mijoter pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le veau soit bien cuit. Servir avec du riz ou des pommes de terre, au choix.

# Boeuf



# BOEUF AUX LÉGUMES DE CHEZ NOUS

## INGRÉDIENTS

- 1 livre de boeuf en cubes (coupe du roi)
- 1/4 tasse de farine toute préparée  
(avec assaisonnements)
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table d'huile
- 2 oignons (grosseur moyenne) hachés
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 2 tasses de bouillon de boeuf fait avec un os à soupe
- 1/2 tasse de vin rouge
- 3 carottes moyennes
- 1 petit piment vert doux
- 1 petit piment rouge
- 2 tomates moyennes coupées en quartiers
- 3/4 tasse de champignons coupés en deux

## PRÉPARATION

Dans une marmite suffisamment grande, faire dorer les oignons dans le beurre et l'huile; enrober les cubes de boeuf du mélange de farine et d'épices, jeter le boeuf dans la marmite et cuire lentement en remuant constamment. Ajouter le bouillon et amener à ébullition. Incorporer le vin rouge, les carottes. Les champignons, les piments rouge et vert devront être ajoutés lorsque la viande et les carottes seront presque cuites. Incorporer les tomates à la toute fin. Cuire sur feu doux.



# BOEUF EN PÂTE

## INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe de beurre
- 1 oignon moyen haché
- 1 boîte de soupe aux tomates (20 oz)
- 1 tasse d'eau
- 1 livre de boeuf haché
- 1 c. à thé rase d'épices à steak

### Pâte

- 1 tasse de farine
- 3 c. à soupe de margarine
- 1 pincée de paprika
- 3/4 tasse de lait
- 3 c. à thé rase de poudre à pâte
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel de céleri

## PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et faire blondir l'oignon. Ajouter le boeuf haché, la soupe aux tomates, une boîte d'eau et les épices à steak. Laisser bouillir à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Ensuite, verser la pâte préparée, par petites cuillerées sur la première préparation. Cuire au four à 400° F pendant 30 minutes.

# **PAIN DE VIANDE DU LUNDI**

## **INGRÉDIENTS**

- 1 oignon de grosseur moyenne haché
- 3 c. à table d'huile végétale
- 1/2 livre de boeuf haché (provenant de la ronde ou d'un autre morceau maigre)
- 1/2 livre de veau haché
- 1 oeuf
- 1/3 tasse de gruau
- 1/3 tasse de bouillon de poulet
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de fines herbes

## **PRÉPARATION**

Faire sauter l'oignon dans l'huile végétale. Mélanger la viande, l'oeuf et la chapelure, le bouillon ainsi que les assaisonnements. Ajouter l'oignon et mélanger délicatement. Donner au mélange la forme d'un pain. Faire cuire à découvert dans une casserole, dans un four modérément chaud (350° F environ) de 45 à 60 minutes.

# PÂTÉ «VISITEUR»

## INGRÉDIENTS

- 1 1/2 livre de steak haché
- 4 carottes en rondelles
- 2 gros oignons
- 4 patates crues
- 1 boîte (19 oz) de tomates écrasées ou passées au blender
- 1/2 boîte de sauce tomate Hunt
- 2 branches de céleri coupées en petits cubes
- Sel et poivre au goût

## PRÉPARATION

Utiliser un plat allant au four et ayant un couvercle. Déposer le steak haché non cuit dans ce plat, ajouter un rang d'oignons tranchés, un rang de carottes coupées en rondelles et un rang de patates coupées en tranches. Dans un bol, mélanger la sauce tomate et les tomates passées au blender, ajouter les petits cubes de céleri et assaisonner au goût. Verser cette sauce pour recouvrir le plat de steak haché, mettre le couvercle et cuire au four 3 heures à 250° F.

# PEPPER STEAK

## INGRÉDIENTS

1 livre de steak de ronde  
1/4 tasse d'huile à frire  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
1 oignon moyen  
1 petit morceau d'ail  
1 piment vert  
1 tasse de céleri coupé  
1 tasse de bouillon de boeuf  
2 c. à soupe de fécule de maïs  
1/4 tasse d'eau  
2 c. à thé de sauce soya  
Riz cuit chaud

## PRÉPARATION

Couper le steak en morceaux. Chauffer l'huile avec le sel et le poivre. Brunir la viande et ajouter l'oignon, l'ail, le piment vert et le bouillon. Couvrir la marmite et chauffer à feu modéré environ dix minutes. Mélanger la fécule de maïs, l'eau et la sauce soya. Ajouter à la préparation et brasser jusqu'à épaississement, environ cinq minutes. Servir avec le riz cuit.

# PETIT STEAK ITALIEN

## INGRÉDIENTS

1 tranche de surlonge (1/2 pouce)  
2 tasses de chapelure  
2 têtes d'ail  
2 oeufs  
Sel et poivre  
Huile  
Nouilles aux oeufs

## Sauce

1 boîte de tomates (28 onces)  
1 oignon moyen  
1 pincée de sucre  
Thym  
Sel et poivre au goût  
Épices à l'italienne  
3 c. à soupe de beurre  
3 c. à soupe de farine instantanée

## PRÉPARATION

Hacher l'ail finement et le mêler avec la chapelure. Couper le steak en morceaux et les tremper dans les oeufs battus et la chapelure à l'ail. Mettre au réfrigérateur pendant deux heures. Dans un poêlon, verser l'huile et cuire le steak assaisonné comme désiré. Servir avec la sauce aux tomates et aux oeufs.

## Sauce

Faire dorer le beurre avec l'oignon. Ajouter une pincée de thym et un peu d'épices à l'italienne ensuite ajouter la boîte de tomates que vous aurez au préalable écrasées avec un presse-purée, la farine instantanée, le sucre, le sel et le poivre au goût.

# RÔTI DE BOEUF MAISON

## INGRÉDIENTS

- 1 rôti de boeuf (coupe du roi) de 3 livres
- 1 c. à table d'huile végétale
- 1 c. à table de beurre ou de margarine
- 1 oignon moyen tranché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 c. à thé de feuilles de thym
- 1 feuille de laurier émietée
- 4 grains de poivre noir
- 1 pincée de sel
- 5 oz de concentré de bouillon de boeuf non dilué
- 5 ou 6 petits oignons blancs
- 4 carottes pelées et coupées en deux
- Un peu de persil
- 3 c. à table de veloutine brune

## PRÉPARATION

Faire revenir la viande dans l'huile, le beurre et l'oignon durant une quinzaine de minutes au plus. Ajouter l'ail, le thym, la feuille de laurier, le poivre et le sel. Ensuite, ajouter le bouillon de boeuf et amener à ébullition. Ajouter les carottes, les oignons et le persil puis laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres.

### **Sauce**

Filter le bouillon de la rôtissoire, ajouter de l'eau si nécessaire, puis 3 c. à table de veloutine et remuer jusqu'à consistance lisse. Laisser mijoter un peu et ajouter du sel au goût.



# ROULEAUX DE BOEUF HACHÉ

## INGRÉDIENTS

2 lb de boeuf haché  
1 boîte de 10 oz de crème de tomates non diluée  
1 oeuf battu  
Sel d'oignon  
Poivre

## PRÉPARATION

Brasser tous les ingrédients ensemble avec une fourchette et étendre sur une abaisse de tarte. Rouler et couper en tranches et disposer sur une tôle à biscuits. Cuire au four à 375° F, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servir avec une sauce épicée de votre choix.

# STEAK AU PIMENT

## INGRÉDIENTS

Une belle tranche de steak (coupe du roi)  
2 c. à soupe de beurre  
1/2 piment coupé en lanières  
1 oignon moyen coupé en rondelles  
6 champignons moyens  
3 onces de vin rouge  
Poivre et épices à steak au goût

## PRÉPARATION

Dans un poêlon épais, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Déposer les légumes dans le beurre et leur laisser prendre le goût du beurre. Mettre les légumes de côté. Si nécessaire, ajouter encore un peu de beurre dans le poêlon, y mettre la tranche de steak et faire cuire au goût. Déposer le steak dans l'assiette de service et recouvrir de légumes. Déglacer le poêlon avec le vin et verser sur le tout.

# TOURTIÈRE DU LAC- SAINT-JEAN

## INGRÉDIENTS

- 2 livres de boeuf en cubes (dans une partie tendre)
- 2 livres de porc en cubes (dans une partie tendre)
- 1 1/2 livre de lard salé entrelardé en cubes
- 5 livres de patates en cubes ou moins selon votre goût
- 3 gros oignons hachés fin
- Assaisonnement au goût (sel, poivre et épices)
- Pâte à tarte

## PRÉPARATION

Laisser reposer toute une nuit la viande et les assaisonnements dans le réfrigérateur. Le lendemain, mélanger les patates en cubes à la viande. Après avoir fait une pâte qui entoure l'intérieur de votre chaudron, placer votre mélange dedans. Badigeonner le dessus de la pâte avec un mélange d'oeuf et de lait. Il est très important de ne pas oublier de mettre de l'eau à l'égalité de la viande. Couvrir votre tourtière de pâte, faites un petit trou au centre pour laisser s'échapper la vapeur. Couvrir durant toute la cuisson. Faire cuire le matin à 300° F. Baisser ensuite la cuisson à 250° F pour le reste de la journée et faire cuire jusqu'à 5 heures de l'après-midi.

# **Poulet**



# BROCHETTES DE POULET

## INGRÉDIENTS

18 cubes de poitrine de poulet  
1 oignon moyen coupé finement  
2 gousses d'ail écrasées  
1/2 tasse de sauce soya  
4 c. à table d'huile d'olive  
Le jus d'un demi-citron  
2 c. à thé de cassonade  
1/2 piment rouge coupé en quartiers  
1/2 piment vert coupé en quartiers  
15 à 18 cubes d'ananas  
Quartiers d'oignons (facultatif)  
Champignons (facultatif)

## PRÉPARATION

Dans une petite casserole, faire bouillir les piments dans deux tasses d'eau pendant environ deux minutes pour les blanchir. Égoutter. Enfiler sur des brochettes un morceau de piment, d'oignon, de poulet, d'ananas et de champignons jusqu'à l'obtention d'une brochette entière. Durant la cuisson, badigeonner avec la marinade de temps en temps et ce, de tous les côtés. Servir sur un lit de riz.

### **Marinade**

Dans un bol, mélanger l'oignon, l'ail, la sauce soya, l'huile, le jus de citron et la cassonade. Ajouter les morceaux de poulet et bien mélanger. Laisser mariner une demi-heure au réfrigérateur.



# CHAUSSON AU POULET

## INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de poulet ou restes de poulet
- 1 abaisse de tarte non cuite
- 1 oeuf battu dans un peu de lait

### Sauce béchamel:

- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table de farine
- Sel et poivre au goût
- 14 oz de lait
- 3/4 tasse de fromage mozzarella râpé
- 1 c. à table d'épices «Salade du Chef»

## PRÉPARATION

Faire bouillir une poitrine de poulet ou utiliser des restes de poulet. Lorsque le poulet est cuit et refroidi, le découper en cubes et le déposer dans la sauce béchamel. Foncer une assiette à tarte d'une abaisse non cuite. Déposer la préparation de béchamel sur la moitié seulement de cette abaisse et rabattre l'autre moitié par-dessus. Bien sceller les rebords de l'abaisse à l'aide d'une fourchette. Avec l'oeuf battu, badigeonner le chausson ainsi formé. Cuire au four, à 350° F jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

# CUISSES DE POULET PANÉES

## INGRÉDIENTS

6 cuisses de poulet (ou poitrines si vous préférez)  
1/2 tasse de lait  
1 oeuf  
Chapelure  
1/4 livre de beurre

## PRÉPARATION

Battre l'oeuf dans 1/2 tasse de lait. Tremper les morceaux de poulet dans cette préparation. Bien enrober de chapelure. Vous pouvez employer une chapelure ordinaire et y ajouter un peu de poudre d'ail, du cerfeuil, un soupçon d'épices à volailles et de paprika ou encore employer une chapelure déjà toute préparée type «Shake'n bake». Faire ensuite fondre le beurre et y faire revenir le poulet. Mettre au four à 325° F jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et bien rôti, soit 1h30 à 2h00.

# DINDE DE NOËL

## INGRÉDIENTS

Une dinde de la pesanteur désirée

Du beurre ou de l'huile

Paprika

Sel et poivre

1 gros oignon

Quelques branches de céleri

1 tasse d'eau

La farce:

2 c. à soupe de beurre

1 oignon haché très fin

Les abats de la dinde

2 à 3 tranches de pain

1 lb de porc haché

Sel, poivre et épices à volaille

Bovril au poulet

PRÉPARATION

De la dinde:

Badigeonner la dinde de beurre fondu ou d'huile car cette opération la rend plus tendre. Ajouter du paprika partout sur le dessus. Mettre un gros oignon coupé en morceaux dans la dinde avec le sel et le poivre; ajouter quelques branches de céleri. Verser une tasse d'eau dans le fond de votre rôtissoire. Ajouter la préparation de la farce. Mettre au four à 350° F à découvert. Pour la cuisson, calculer une bonne demi-heure par livre.

De la farce:

Dans un poêlon, laisser fondre 2 c. à soupe de beurre; hacher un oignon très fin et l'ajouter au beurre. Après avoir fait tremper vos tranches de pain dans un peu d'eau bouillante, vous enlevez l'eau et vous les incorporez avec les abats à vos oignons dorés. Faire cuire le tout à feu lent et ajouter le porc haché assaisonné au goût. Faire un bouillon avec le bovril au poulet et un peu d'eau; ajouter le bouillon à votre préparation et laisser cuire de 1 heure à 1 1/2 heure tout en brassant pour ne pas que ça colle. Remplir la dinde de ce mélange et bien la fermer avant de la faire cuire.

# FONDUE À LA DINDE

## INGRÉDIENTS

### La pâte

- 3/4 tasse de farine
- 1/4 tasse de fécule de maïs
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte

### La fondue

- 1/4 tasse de beurre
- 2 tasses d'huile
- 3 tasses de dinde en cubes d'un demi-pouce

### Sauce aigre-douce à l'ananas:

- 1 tasse de sucre
- 3 c. à table de fécule de maïs
- 1 pincée de poudre d'ail
- 1 1/2 tasse de jus de tomate
- 1/2 tasse de vinaigre
- 1 boîte (19 onces) d'ananas en morceaux (conserver le jus)
- 1/2 c. à thé de muscade
- 2 oeufs
- 1 tasse de lait ou 1/2 tasse de bière

### Sauce aux tomates:

- 1 tasse de sauce Chili
- 1 c. à table de raifort
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé de moutarde préparée
- 1 c. à table de jus de citron



## **PRÉPARATION**

### **La pâte**

Mélanger les ingrédients secs. Ajouter les oeufs et le liquide graduellement en mélangeant bien pour obtenir une pâte onctueuse.

### **La fondue**

Chauffer le beurre et l'huile dans un caquelon jusqu'à 375°F. Piquer les cubes de dinde sur une fourchette à fondue, tremper dans la pâte et cuire dans l'huile chaude jusqu'à ce que la pâte gonfle. Tremper dans la sauce de votre choix.

### **Sauce à l'ananas**

Dans une casserole, mélanger la fécule de maïs et la pincée de poudre d'ail. Ajouter le jus de tomate, le vinaigre et le jus de la boîte d'ananas. Amener à ébullition et cuire en remuant jusqu'à obtention d'une sauce transparente et épaisse. Ajouter les ananas en morceaux.

### **Sauce tomate**

Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer.

# PÂTÉ AU POULET

## INGRÉDIENTS

- I petit oignon
- I branche de céleri
- I petite carotte
- I c. à thé d'estragon
- Sel
- Poivre
- Sarriette
- I 1/2 livre de poulet en cubes ou en morceaux

### **Pâte:**

Employez votre recette de pâte préférée, celle qui correspond à vos goûts et à ceux de votre famille.

## PRÉPARATION

Désosser le poulet, prendre les parties les plus charnues. Couper en dés, en cubes ou débiter tout simplement. Badigeonner le fond d'une casserole allant au four, ajouter le bouillon de cuisson. Y saupoudrer environ une cuillerée à soupe de farine toute préparée pour épaissir le bouillon. Si on le désire, on peut faire une sauce blanche (béchamel) pour remplacer les jus de cuisson. Déposer ensuite les autres ingrédients et recouvrir de pâte. Faire cuire au four à 425° F, ou jusqu'à ce que la pâte soit d'un beau doré.



# POULET À LA KING

## INGRÉDIENTS

2 tasses de restes de poulet froid haché  
1 tasse de champignons cuits dans un peu de  
beurre  
1 piment vert coupé en petits cubes sauté dans le  
beurre avec les champignons  
1/2 c. à thé de sel  
Tranches de pain blanc ou brun passées au grille-  
pain

Sauce blanche:

2 c. à soupe de beurre  
2 c. à soupe de farine  
1 chopine de lait  
1 pincée de sel  
1 c. à thé d'épices «Salade du chef»  
1/4 c. à thé de poivre

## PRÉPARATION

**Préparation de la sauce blanche:**

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, brasser. Ajouter ensuite le lait toujours en brassant jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épaissi. Ajouter alors les épices et le sel. À ce mélange, incorporer le poulet, les champignons, le piment et le sel. Mélanger quelque peu et servir sur des rôties chaudes. Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre rissolées et de tranches de tomates.

# POULET À L'ESTRAGON

## INGRÉDIENTS

1 poulet de 5 livres  
1/4 tasse de beurre  
Quelques feuilles d'estragon  
1 pincée de sel et une pincée de poivre  
1 pincée de piment rouge  
3 brins de persil  
2 oignons blancs tranchés  
2 piments verts tranchés  
2 livres de courgettes tranchées  
2 tomates en quartiers  
1/4 tasse de farine tout usage  
3 c. à table de beurre

## PRÉPARATION

Mélanger le beurre ramolli et l'estragon et mettre la moitié de ce mélange à l'intérieur du poulet et l'autre moitié à l'extérieur. Saupoudrer le poulet de sel et de poivre. Faire rôtir environ deux heures en arrosant souvent avec le jus de cuisson. 30 minutes avant la fin de la cuisson, cuire les légumes dans un poêlon. Amener à ébullition deux tasses d'eau, 1 c. à thé de sel, 1/2 c. à thé d'estragon, le poivre rouge, les abats et le persil. Ajouter les oignons et cuire à feu moyen pendant 15 minutes sous couvercle. Retirer et jeter les abats et le persil. Sur les oignons, mettre les piments et les courgettes et cuire à couvert dix minutes. Ajouter les tomates, cuire encore cinq minutes et bien égoutter en conservant le liquide (environ deux tasses). Bien mélanger 3/4 tasse de jus et la farine et ajouter le liquide des légumes. Amener à ébullition en brassant. Cuire encore les légumes à découvert cette fois-ci pour bien les assécher. Brasser avec du beurre. Disposer les légumes autour du poulet. Servir avec la sauce.

# POULET CROUSTILLANT

## INGRÉDIENTS

Poitrines de poulet  
2 gros oignons  
1 c. à soupe de moutarde sèche  
4 c. à soupe de beurre  
Thym  
Poivre

## PRÉPARATION

Dans une lèchefrite, mettre les oignons coupés en quartiers et y déposer les poitrines de poulet. Mélanger la moutarde sèche et le beurre et déposer en noisettes sur les poitrines. Assaisonner de thym et de poivre. Placer au four à 450° F pendant 15 à 20 minutes. Réduire la température du four à 325° F et laisser cuire environ une heure.

### **Sauce**

Enlever les poitrines de la lèchefrite et placer cette dernière sur le poêle à feu moyen. Déglacer en grattant le fond de la lèchefrite avec une fourchette. Quand la sauce commence à mijoter, enlever le surplus d'oignon et ajouter une boîte de consommé de boeuf. Verser sur les poitrines et servir ces dernières sur un lit de riz.

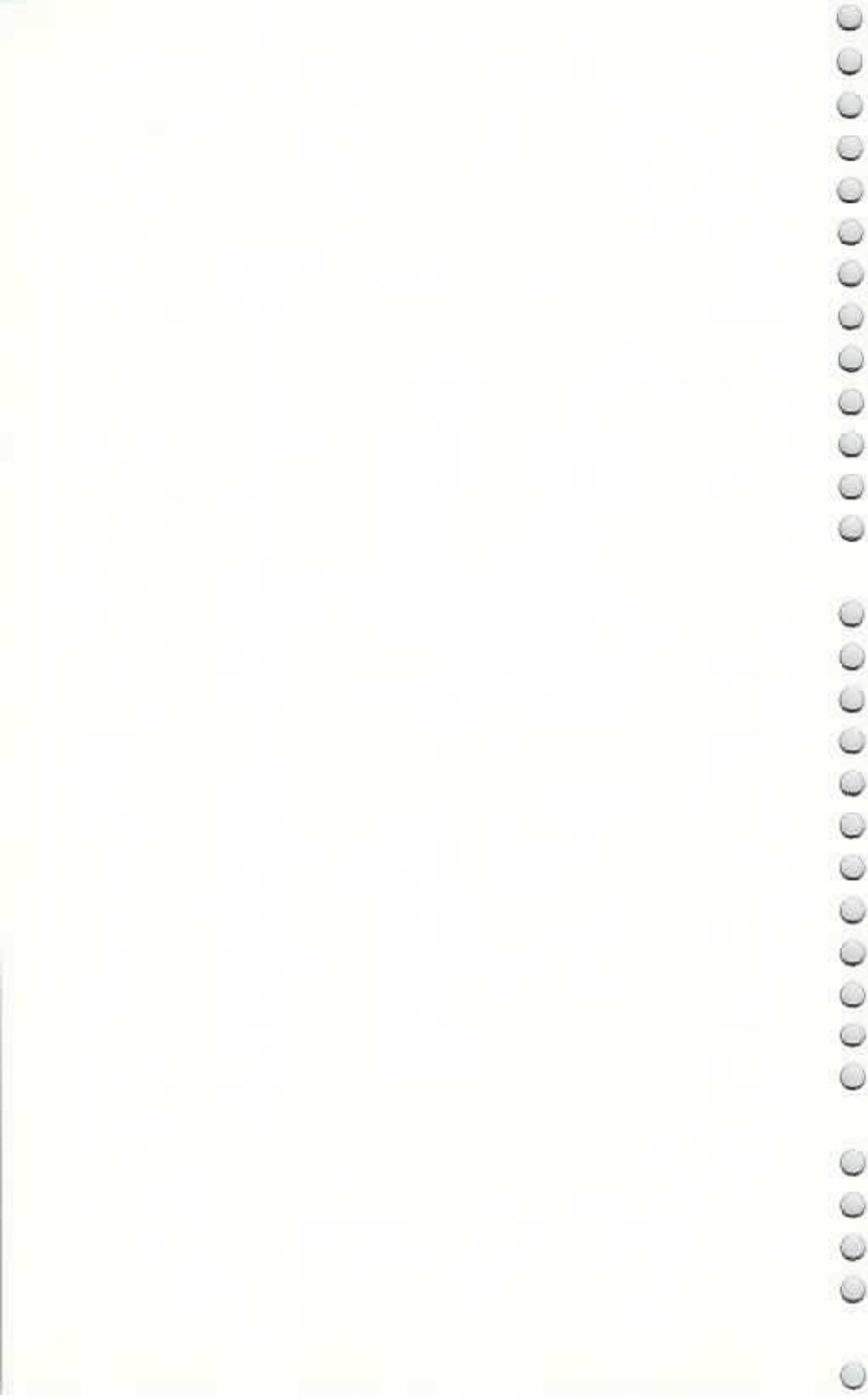
# POULET JARDINIÈRE

## INGRÉDIENTS

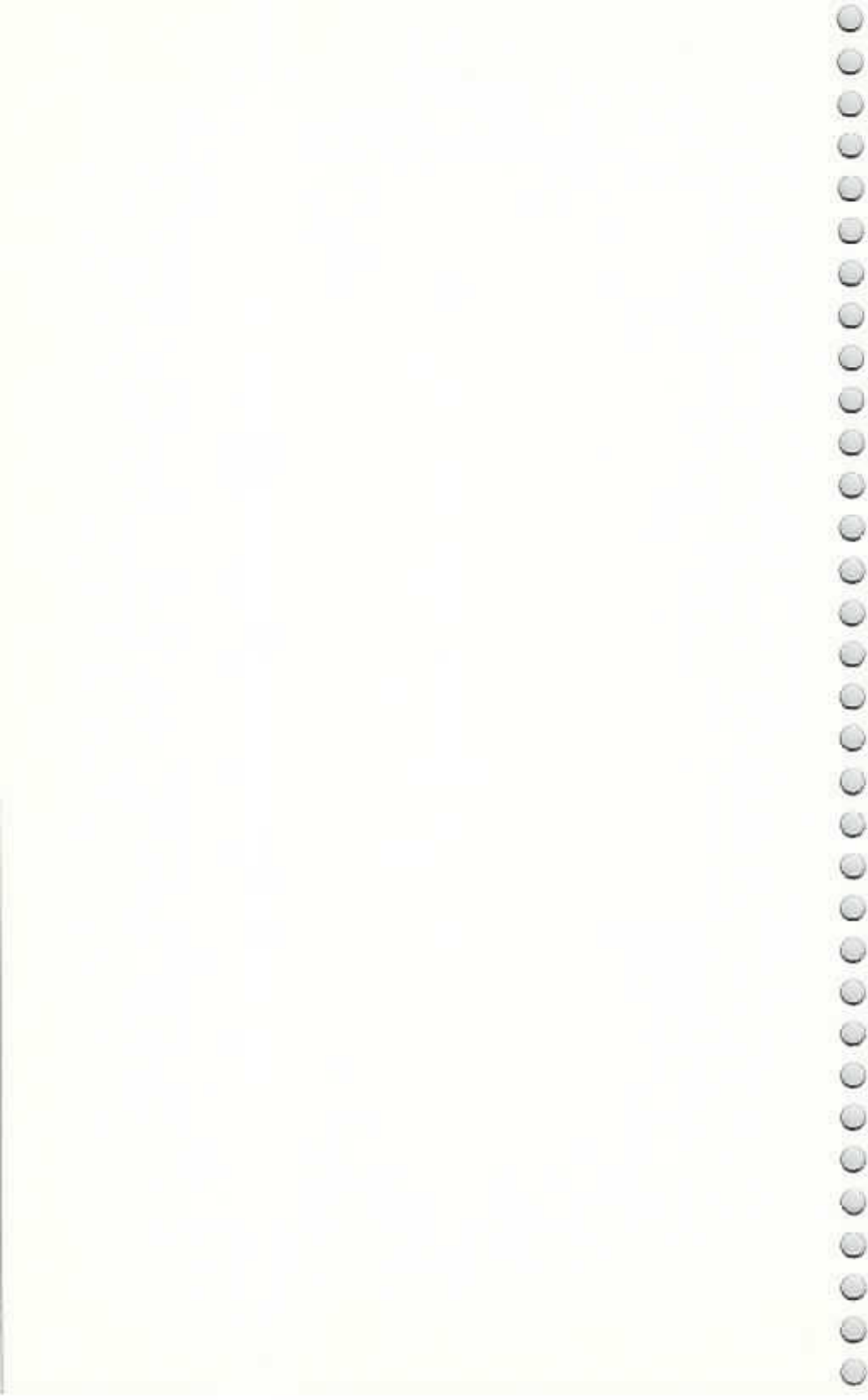
- 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir frais moulu
- 3 livres de poulet en morceaux
- 1/4 livre de beurre
- 1 tasse de riz non cuit
- 1 c. à soupe d'estragon
- 3 oignons moyens coupés grossièrement
- 2 piments rouges doux hachés grossièrement
- 1/2 livre de champignons frais
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 3/4 tasses de bouillon de poulet
- 1 1/2 c. à thé de sel

## PRÉPARATION

Chauffer le four à 350°F. Mélanger à la farine 1 c. à thé de sel et 1/4 c. à thé de poivre. Bien enrober le poulet de ce mélange. Faire revenir le poulet dans le beurre, dans une cocotte ou un chaudron épais avec un couvercle étanche, et ce jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre donné. Saupoudrer 1 c. à soupe d'estragon sur le poulet. Placer le chaudron au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Servir à même la cocotte de cuisson.



**Porc**





# CÔTELETTES DE PORC B.B.Q.

## INGRÉDIENTS

8 côtelettes de porc  
1/3 tasse de céleri coupé en dés  
Jus d'un demi-citron  
2 c. à table de cassonade  
1/2 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de moutarde King  
1/8 c. à thé de poivre noir  
2 petites boîtes de sauce aux tomates Hunt  
1/2 tasse d'eau  
Margarine ou beurre

## PRÉPARATION

Faire brunir les côtelettes et les placer dans un plat avec couvercle allant au four. Mettre de côté.

Dans une poêle, faire brunir, avec un peu de beurre ou de margarine, le céleri, le jus de citron, la cassonade, le sel, le poivre et la moutarde. Arroser les côtelettes de ce mélange et ajouter la sauce aux tomates Hunt et l'eau. Couvrir et cuire au four 350° F pendant 1 heure.

# CÔTELETTES DE PORC SUCRÉES

## INGRÉDIENTS

Côtelettes de porc  
Sel et poivre  
Sauce à l'ail V.H. tout usage

## PRÉPARATION

Faire rôtir les côtelettes sur les deux côtés. Assaisonner au goût. Mettre ensuite au four à 375° F sous couvert, en ayant pris soin de verser une bouteille de sauce à l'ail V.H. sur les côtelettes. Laisser cuire pendant environ 3/4 d'heure ou jusqu'à épaississement de la sauce.

# DÉLICE AU JAMBON

## INGRÉDIENTS

1 lb de veau haché  
1 lb de porc haché  
1 1/2 lb de jambon haché  
3/4 d'un paquet de biscuits soda écrasés  
1 oignon moyen haché très fin  
Poivre  
3 oeufs  
1/2 tasse de lait  
1 c. à thé de sauce Worcestershire

### Sauce

1 tasse de cassonade  
1/4 tasse de vinaigre  
3/4 tasse d'eau  
3 c. à thé de moutarde préparée  
1/2 tasse de sucre

## PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients et façonner en pain carré.

### Sauce

Laisser bouillir 5 minutes et verser sur les côtés du pain et cuire au four 1 heure à 350°F. Arroser le dessus du pain avec la sauce plusieurs fois pendant la cuisson.

### La décoration

1 sachet de gélatine neutre trempé 5 minutes dans 1/2 tasse d'eau froide. Ajouter 1/4 tasse de mayonnaise et mélanger. Remplir une poche à pâtisserie de ce mélange et décorer en laissant courir votre imagination.

# FILETS DE PORC AUX FINES HERBES

## INGRÉDIENTS

2 ou 3 filets de porc  
2 c. à table d'huile Mazola  
1 boîte de consommé de poulet

### **Panure**

1/4 tasse de farine  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
1 c. à thé de cerfeuil  
1 c. à thé de sarriette (non moulue)  
1 c. à thé de persil

Bien mélanger le tout et rouler les filets dans cette panure.

## PRÉPARATION

Enlever le gras recouvrant les filets et couper la viande en tranches de 3/4 pouce d'épaisseur puis aplatir entre deux papiers cirés jusqu'à ce que la viande ait 1/4 pouce d'épaisseur. Faire dorer les filets des deux côtés dans l'huile Mazola, ajouter le consommé de poulet et laisser mijoter jusqu'à ce que les bouchées soient tendres. Mettre dans un plat de service.

### **Sauce**

Déglacer le poêlon avec la crème sure et ajouter les fines herbes. Verser ensuite la sauce aux fines herbes sur les filets de porc et servir avec un bouquet de légumes et des pommes de terre rissolées.

# JAMBON AUX ANANAS

## INGRÉDIENTS

1 jambon de 6 à 7 livres  
6 tranches d'ananas égouttées (en conserve)  
Cerises en pot égouttées  
Clous de girofle  
Oeufs farcis (garniture facultative)

## PRÉPARATION

Vous procurer un jambon d'environ 6 à 7 livres dans la croupe. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer plusieurs incisions et piquer un clou de girofle dans chacune d'elles. Décorer le dessus du jambon avec les tranches d'ananas en conserve, préalablement égouttées. Au centre de chaque tranche d'ananas, placer une cerise. Ceci revêt un aspect très joli. Envelopper le jambon dans un bon morceau de papier d'aluminium et mettre au four 3 heures à 350° F si le jambon n'est pas cuit, un peu moins longtemps s'il est précuit.

Pour une présentation des jours de fête, je vous suggère ceci: faire cuire 6 oeufs bien durs, les couper dans le sens de la longueur et prélever les jaunes. Écraser ces derniers dans un petit bol, les mariner avec un peu de beurre, de mayonnaise de votre choix, d'une c. à soupe d'oignon haché très fin, de sel et de poivre. Remplir les moitiés d'oeufs de ce mélange en utilisant un sac à pâtisserie et saupoudrer de paprika. Disposer joliment les oeufs autour du jambon, dans un plat de service, et garnir de quelques branches de persil.

# JAMBON AUX LÉGUMES (6 portions)

## INGRÉDIENTS

2 à 3 livres de jambon dans l'épaule  
1 chou moyen, émincé finement  
2 tasses de jus de pomme  
Le jus d'un citron  
1/2 c. à thé de sel  
6 pommes de terre moyennes  
6 carottes  
6 oignons d'environ 1 1/2 po de diamètre  
Sel

## PRÉPARATION

Mettre le jambon dans une cocotte épaisse. Répartir le chou dans la cocotte de façon à recouvrir le jambon. Ajouter le jus de pomme, le jus de citron et 1/2 c. à thé de sel. Couvrir et cuire à feu doux pendant 45 minutes à partir du point d'ébullition. Ajouter les pommes de terre, les carottes, les oignons. Couvrir et continuer la cuisson toujours à feu très doux, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que le tout soit tendre. Dresser le jambon sur un plat de service chaud et l'entourer de pommes de terre, de carottes et d'oignons. Égoutter le chou, à l'aide d'une cuillère trouée et le servir à part.



# JAMBONNETTE AUX ASPERGES

## INGRÉDIENTS

- 1 boîte d'asperges égouttées
- 1 tasse de crème 35%, non fouettée
- 3 tranches de jambon cuit
- 3 tranches de fromage mozzarella (ou plus, au goût)
- 1 c. à soupe d'épices «Salade du chef»
- Pincée de poivre
- Pincée de sel

## PRÉPARATION

Assaisonner la crème avec les épices, le sel et le poivre. Faire tremper quelques instants les asperges dans cette préparation et les disposer dans un plat carré, allant au four et que vous aurez préalablement beurré. Disposer ensuite les tranches de jambon et étendre sur le dessus le fromage mozzarella en tranches. Faire gratiner dans un four à 400°F jusqu'à ce que le fromage soit bien doré. Donne 4 portions environ.

N.B.: N'ajoutez pas la crème à la préparation; elle ne sert qu'à faire tremper les asperges.



# RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES

## INGRÉDIENTS

3 hauts de pattes de porc  
1 livre de porc maigre  
2 livres de veau haché  
4 gros oignons  
3 livres de boeuf en cubes (partie tendre)  
Sel, poivre et assaisonnement au goût

## PRÉPARATION

Laisser reposer toute une nuit les pattes de porc dans deux cuillerées à table de gros sel, le tout recouvert d'eau. Le lendemain, jeter cette eau et faire bouillir les pattes pendant 1/2 heure. Noter qu'il faut que les pattes soient entièrement recouvertes d'eau. Enlever la couenne des pattes et ajouter immédiatement le boeuf, 2 gros oignons, le sel, le poivre et les assaisonnements à votre goût. Laisser bouillir de quatre à six heures très lentement. Pendant ce temps, assaisonner le porc et le veau avec deux oignons finement hachés. Façonner en boulettes et rouler dans la farine que vous aurez préalablement fait griller au four dans un poêlon. Ajouter les boulettes au ragoût une heure avant la fin de la cuisson. Quinze minutes avant de servir, épaissir avec de la farine grillée délayée dans de l'eau. Vous pouvez servir avec des patates bouillies.

# SAUCISSES SUR LIT DE RIZ

## INGRÉDIENTS

1 livre de saucisses à votre goût

Rondelles d'oignon

1 1/2 tasse de riz

1 boîte de soupe aux tomates de 10 onces

## PRÉPARATION

Faire rôtir les saucisses avec les rondelles d'oignon. Faire cuire le riz, l'ajouter à la saucisse. Verser la boîte de soupe aux tomates sur le riz et mettre le tout au four pendant 10 minutes à 350° F.

# STEAK DE JAMBON AUX FRUITS

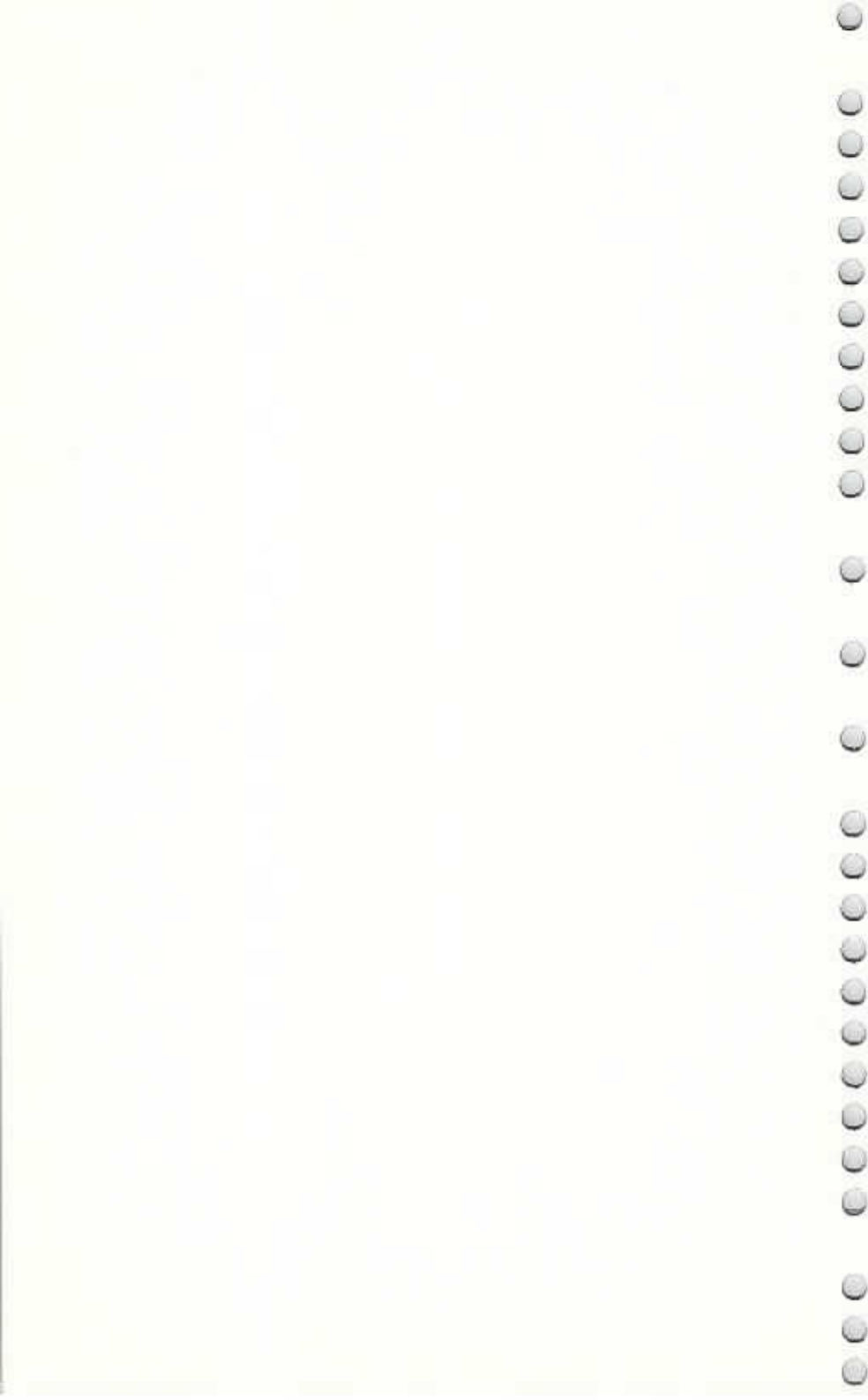
## INGRÉDIENTS

Steaks de jambon (nombre désiré)  
1/4 tasse de beurre  
1/4 tasse de cassonade  
1/4 tasse de raisins secs  
1 boîte de moitiés de poires égouttées  
1 boîte de moitiés de pêches égouttées  
Fruits aux goût

## PRÉPARATION

Faire fondre le beurre avec la cassonade. Mettre les steaks de jambon dans un plat peu profond allant au four. Placer les fruits dessus. Verser la sauce à la cassonade sur le jambon et les fruits et faire cuire au four à 350°F pendant environ 30 minutes.

# Poisson



# BOULETTES DE POISSON

## INGRÉDIENTS

1 tasse de poisson cuit

2 oeufs

1 tasse de pommes de terre en purée

Farine

Biscuits soda écrasés

## PRÉPARATION

Bien écraser le poisson puis le mélanger avec la purée de pommes de terre, ajouter un oeuf battu et mêler le tout. Faire de petites boulettes, les rouler dans la farine, puis dans l'oeuf battu, ensuite dans les biscuits soda: écrasés. Faire frire dans la graisse ou l'huile chaude et servir dans un plat orné de pommes de terre frites et d'un bouquet de persil, si désiré.

# CREVETTES FRITES À LA CHINOISE

## INGRÉDIENTS

1 lb de crevettes fraîches ou congelées  
2 oeufs battus  
3/4 tasse d'eau froide  
1 tasse de farine toute préparée  
Sauce Cherry  
Huile de maïs

## PRÉPARATION

Crevettes congelées: les décongeler partiellement. Crevettes fraîches: les décortiquer et les envelopper dans un linge propre pour les assécher.

Mélanger les oeufs, la farine et l'eau froide. Tremper les crevettes dans cette pâte. Faire chauffer l'huile de maïs et y faire frire les crevettes de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servir sur du riz blanc et napper de sauce Cherry.



# ÉPERLANS AUX TOMATES

## INGRÉDIENTS

- 2 1/2 lb d'éperlans préparés
- 1 oeuf battu
- 3 c. à table de lait
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de biscuits soda écrasés en poudre
- Huile pour la friture
- 4 grosses tomates tranchées
- 1 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à table de persil frais haché très fin

## PRÉPARATION

Mélanger l'oeuf, le sel et le lait. Tremper les éperlans dans ce mélange. Enrober les éperlans de chapelure faite de biscuits soda. Mettre dans un poêlon épais 1/4 d'huile dans le fond et faire cuire les éperlans 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter et déposer sur un plat de service. Garder au chaud. Saupoudrer les tranches de tomates, de sucre et de sel. Faire frire 1 minute de chaque côté. Dresser sur un plat de service avec le poisson et garnir de persil.

# FILETS DE DORÉ AUX ÉCHALOTES

## INGRÉDIENTS

2 filets de doré  
3 tranches de bacon  
Farine  
Sel et poivre  
1 échalote ou persil  
Le jus d'un citron

## PRÉPARATION

Enfariner les filets. Les faire dorer avec le gras de bacon de 2 à 4 minutes selon la grosseur des filets. Retirer les filets de la poêle et la déglacer avec le jus de citron. Verser sur les filets le liquide et garnir le tout avec les échalotes ou le persil.

# FILETS DE SOLE AUX LÉGUMES

## INGRÉDIENTS

- 1 livre de filets de sole coupé en cubes
- 1 boîte de palourdes dans son jus
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 tasse d'oignons en cubes
- 1 tasse de carottes coupées en cubes
- 1 tasse de pommes de terre coupées en cubes
- 1 tasse de lait chaud mais non bouilli
- La queue de 2 échalotes coupées finement
- Persil frais haché finement

## PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre et l'huile. Mettre les carottes et les oignons et laisser cuire jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter le poisson et les pommes de terre. Ajouter le jus des palourdes ainsi qu'un peu d'eau pour que le liquide arrive à égalité des légumes. Faire cuire le tout à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le lait chaud et 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les échalotes, le persil, le sel et le poivre. Au moment de servir, saupoudrer au dessus du poisson, dans chaque assiette, des biscuits soda émiettés; ceci donne beaucoup plus de goût.

# MOUSSE AUX CREVETTES

## INGRÉDIENTS

- 1 boîte de crème aux tomates
- 1 boîte de crevettes égouttées
- 1 paquet de fromage Philadelphia
- 1 tasse de mayonnaise
- 2 paquets de gélatine sans saveur
- 1/2 tasse de céleri haché très fin
- 1/2 tasse d'échalotes hachées très fin
- 1/2 tasse d'eau

## PRÉPARATION

Faire fondre le fromage avec la crème de tomates dans une petite casserole à feu très doux. Faire dissoudre la gélatine dans 1/2 tasse d'eau tiède et laisser reposer. Ensuite, ajouter les autres ingrédients à la première préparation et battre au malaxeur quelques minutes. Ajouter la gélatine. Verser dans un moule en plastique légèrement huilé et réfrigérer pendant plusieurs heures.

# PÉTONCLES FRITS AVEC LÉGUMES

## INGRÉDIENTS

1 livre de pétoncles, frais  
1 c. à thé de fines herbes  
2 c. à table de sauce soya  
1 c. à thé de sucre  
1 c. à thé de fécule de maïs  
2 c. à table d'huile  
2 tasses de fèves germées, fraîches  
1 tasse de céleri, tranché en cubes  
1/2 tasse d'oignon vert, tranché  
Riz chaud

## PRÉPARATION

Laver les pétoncles, rincer et assécher. Mélanger la sauce soya, le sucre et la fécule de maïs. Verser sur les pétoncles et mariner 15 minutes. Égoutter les pétoncles, en réservant la marinade. Chauffer 1 c. à table d'huile dans un wok ou poêlon à frire. Frire les pétoncles 4 à 5 minutes en agitant. Retirer et mettre de côté. Chauffer le reste de l'huile et frire les fèves germées, le céleri et l'oignon jusqu'à ce que tout soit tendre et croustillant. Ajouter les pétoncles et la marinade. Cuire en mêlant constamment jusqu'à consistance légèrement épaisse. Servir sur riz chaud.

# TRUITE RÔTIE AU BACON

## INGRÉDIENTS

6 tranches de bacon cuit et croustillant  
2 truites moyennes  
1/4 tasse de farine  
1 pincée de poivre blanc  
1 pincée de sel  
6 grosses crevettes

### Sauce béchamel:

3 c. à soupe de beurre  
3 c. à soupe de farine  
16 oz de lait

## PRÉPARATION

Mêler le beurre et la farine. Ajouter le lait en brassant constamment avec un fouet jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Ajouter le sel et le poivre blanc au goût.

Nettoyer les truites soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur. Bien les assécher. Les enrouler dans de la farine préalablement assaisonnée. Déposer les truites dans le gras de bacon et les faire cuire sur feu médium 5 minutes de chaque côté. Déposer les truites sur un plat de service et napper avec la sauce béchamel. Décorer avec de belles grosses crevettes.



# TURBOT JARDINIÈRE

## INGRÉDIENTS

2 livres de filets de turbot  
Sel et poivre au goût  
3 c. à table de beurre fondu  
1 tasse de carottes en rondelles  
3/4 tasse d'oignon haché fin  
1 1/2 tasse de champignons frais, en tranches  
1 poireau, tranché mince (le blanc seulement)  
1 tomate pelée, en quartiers  
4 c. à table de vin blanc sec  
Le jus de 1 citron

## PRÉPARATION

Disposer les filets dans un plat graissé, allant au four. Assaisonner et humecter d'une c. à table de beurre fondu. Cuire au four à 450°F, 10 minutes. Faire sauter les carottes dans le reste du beurre fondu, 2 minutes. Ajouter les autres légumes et faire sauter 1 minute de plus. Garnir les filets du mélange. Assaisonner légèrement. Mouiller de jus de citron et de vin blanc. Cuire au four à 450°F 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement. Arroser à l'occasion avec le jus de cuisson.



# VOL-AU-VENT AUX HÛÎTRES

## INGRÉDIENTS

- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine
- 2 c. à table d'oignons hachés très fin
- 1 c. à thé d'épices à poisson
- 1 boîte d'huîtres
- Sel et poivre au goût

## PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et faire dorer l'oignon. Ajouter la farine et laisser mijoter à feu doux. Ajouter le lait jusqu'à consistance désirée et ajouter la boîte d'huîtres. Servir sur un vol-au-vent chaud ou dans de la mie de pain avec laquelle on aura pris soin de tapisser des moules à muffins et que l'on aura fait dorer au four. Pendant la cuisson de la sauce, ne pas oublier de brasser constamment avec un fouet. Une pincée de soda dans la sauce évitera qu'elle tourne.

## Desserts



# BAKE D'ALASKA

## INGRÉDIENTS

### Pour le gâteau

4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)

1 tasse de sucre blanc

1/4 tasse d'eau

1 c. à thé de vanille

3/4 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

1 pincée de sel

### Pour le glaçage

8 blancs d'oeufs

1 c. à table de crème de tartre

3 à 4 c. à table de sucre

Crème glacée à la vanille

## PRÉPARATION

### Pour le gâteau

Dans un grand bol, battre les jaunes, ajouter le sucre graduellement ainsi que l'eau et la vanille. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au premier mélange et mélanger légèrement. Ajouter ensuite les blancs d'oeufs bien battus en neige. Placer dans un bol rectangulaire beurré et tapissé d'un papier ciré. Placer dans un four à 350° F, jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Lorsqu'il est cuit et refroidi, le séparer en deux étages.

### Pour le glaçage

Préparer la meringue en montant 8 blancs d'oeufs en neige: avant que les blancs d'oeufs ne deviennent fermes, ajouter 1 c. à table rase de crème de tartre. Quand la meringue est bien montée, ajouter, un peu à la fois, 3 à 4 c. à table de sucre. Étendre 1 à 2 pouces de crème glacée à la vanille entre les étages du gâteau (on aura sorti la crème glacée du congélateur un peu avant pour qu'elle s'étende bien). Recouvrir entièrement le gâteau de la meringue et placer au four, à broil, jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Remplir une douille à pâtisserie du reste de la meringue et décorer le gâteau au goût. Utiliser des cerises vertes ou rouges ou des fleurs de Noël pour compléter la décoration.

N.B.: Cette recette est pour 8 personnes au moins.

# CARRÉS AUX NOIX MAGIQUES

## INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- 1/2 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 tasse de farine
- 1 tasse d'huile
- 1 tasse de noix concassées
- 1 cuillerée à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillerée à thé de sel

## PRÉPARATION

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 3 minutes. Ajouter les ingrédients secs et l'huile. Mettre dans un plat rectangulaire et profond allant au four. Ajouter les noix en dernier. Cuire à 325°F durant 15 minutes.

# CRÊPES FOURRÉES AUX POMMES

## INGRÉDIENTS

- 1 3/4 tasse de farine tout usage
- 2 tasses de lait
- 1 oeuf (gros)
- 2 c. à soupe de graisse fondue
- 3 c. à soupe de graisse

### Garniture:

- 4 c. à table de beurre
- 3/4 tasse de sucre en poudre
- 1 pomme par crêpe (coupée en morceaux)

## PRÉPARATION

Bien mélanger le tout et battre au batteur électrique jusqu'à consistance lisse. Ensuite, faire dorer dans une poêle chaude graissée d'huile ou de graisse.

### Garniture:

Faire fondre le beurre et le sucre et faire caraméliser avec les pommes. Mettre la garniture dans les crêpes cuites et refroidies et couvrir de crème fouettée et arroser de sirop d'érable.

# DÉLICE DES AMOUREUX

## INGRÉDIENTS

2 c. à table de gélatine sans saveur  
1/2 tasse d'eau froide  
1 tasse de jus d'ananas  
1/3 tasse de sucre  
1 tasse de cubes d'ananas  
6 cerises coupées  
6 noix de Grenoble coupées  
Le jus d'un demi-citron  
1 chopine de crème fouettée  
Tranches d'ananas

## PRÉPARATION

Faire fondre la gélatine dans l'eau froide. Dans une petite casserole, chauffer le jus d'ananas et le sucre jusqu'à dissolution du sucre et laisser refroidir complètement. Verser le jus d'ananas dans la gélatine et laisser prendre à demi. Ajouter les ananas en cubes, les cerises, les noix et le jus de citron. Incorporer à la crème fouettée tout en mélangeant bien. Verser dans trois moules, en forme de coeur, de dimensions différentes. Il est préférable de passer les moules à l'eau froide avant d'y déposer la préparation. Laisser prendre au moins 12 heures avant de démouler sur une assiette de service. Garnir d'ananas en tranches et de cerises.

Bon appétit à tous les amoureux!



# FUDGE SANS CUISSON

## INGRÉDIENTS

- 2 tasses de sucre en poudre
- 1 1/4 c. à thé de beurre ou de margarine
- 1 tasse de cacao
- 1/2 tasse de noix de Grenoble

## PRÉPARATION

Fondre le beurre ou la margarine dans une casserole. Dans un bol moyen, mélanger le sucre, le cacao et les noix de Grenoble. Incorporer le beurre fondu ou la margarine et bien mélanger. Verser dans un plat en pyrex préalablement beurré et laisser prendre au froid. Lorsque pris, couper en carrés.

# GÂTEAU AU FROMAGE

## INGRÉDIENTS

### Croûte

- 1 3/4 tasse de biscuits Graham émiettés
- 4 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de beurre

### Mélange

- 1 livre de fromage Philadelphia à la température de la pièce
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de sucre
- 3 c. à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 tasse de crème 35%
- 3 blancs d'oeufs

## PRÉPARATION

Chauffer le four à 350°F. Mélanger les miettes de biscuits, le sucre et le beurre fondu. Couvrir le fond d'un moule et les côtés de ce mélange à gâteau. Cuire la croûte au four pendant dix minutes.

### Mélange

Mélanger le fromage, la vanille et ajouter le sucre, la farine et le sel. Bien mélanger. Incorporer les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que ce soit crémeux. Monter les blancs d'oeufs en neige et incorporer au mélange de fromage à l'aide d'une spatule. Verser le mélange dans la croûte à biscuits Graham et cuire le gâteau dans le four à 325° F pendant une heure. Une fois cuit, garnir avec du coulis de framboises.

# GÂTEAU AUX BISCUITS GRAHAM

## INGRÉDIENTS

1 nutriwhip (contenant moyen)

Biscuits Graham

1 tasse de café fort à laquelle on aura ajouté 2 c.  
à table de cognac

Cerises

Mandarines ou fruits, au goût

## PRÉPARATION

Monter en neige le nutriwhip. Dans une assiette de la grandeur désirée, couvrir le fond de nutriwhip. Dessus, ajouter 1 rang de biscuits Graham badigeonnés de café et alterner ainsi à chaque rangée. Ne pas oublier de badigeonner chaque biscuit. Faire le nombre de rangs désirés et garnir ensuite avec des cerises et des mandarines ou des fruits, au goût.

# GÂTEAU AUX COURGES

## INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'huile végétale
- 2 tasses de cassonade
- 2 gros oeufs ou 3 petits
- 2 tasses de courges ou de zucchini râpés (toutes les variétés comestibles au choix)
- 3 tasses de farine
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de sel

## Glaçage

- 4 onces de fromage Philadelphia
- 1 tasse de sucre à glacer
- 2 c. à thé de vanille

## PRÉPARATION

Mélanger dans un bol l'huile et la cassonade, ajouter les oeufs. Passer au malaxeur. Incorporer les courges. Additionner la farine tamisée avec la poudre à pâte, le soda et le sel. Graisser un moule à gâteau assez grand et cuire au four à 350° F, environ de 45 à 50 minutes. Faire refroidir et recouvrir d'un glaçage au fromage. Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients (en double si désiré) et étendre.

# GÂTEAU AUX FRUITS MERVEILLEUX

## INGRÉDIENTS

3 oeufs  
3/4 tasse de sucre  
1/2 livre de beurre  
1 1/4 tasse de farine  
1 c. à thé de poudre à pâte  
1 tasse de noix  
1/2 tasse de fruits confis  
1/2 tasse de cerises rouges confites  
1/2 tasse de cerises vertes confites  
1/2 tasse de raisins

## PRÉPARATION

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les oeufs un à la fois en brassant après chaque addition. Ajouter alors les noix, les fruits confis et bien mélanger. Ajouter la farine et la poudre à pâte. Déposer dans des moules en pyrex que vous aurez préalablement recouverts de papier ciré. Cuire à 350° F pendant au moins 1 heure.

P.S. Faites tremper vos fruits confits dans l'eau bouillante pour les attendrir. Bien égoutter et ajouter dans le gâteau.

# GÂTEAU AUX RAISINS ET AUX NOIX

## INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de margarine fondue
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de rhum
- 2 tasses de farine non tamisée
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1 c. à thé rase de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de pommes pelées et hachées
- 3/4 tasse de noix hachées
- 3/4 tasse de raisins secs

## PRÉPARATION

Chauffer le four à 350°F. Graisser un moule à gâteau. Mélanger la cassonade et la margarine. Ajouter les oeufs et l'essence de rhum. Tamiser la farine avec le soda, la poudre à pâte et la cannelle. Verser dans le mélange d'oeufs en y ajoutant le lait. Ajouter les pommes, les noix et les raisins. Cuire au four de 40 à 45 minutes. Laisser refroidir et glacer au goût.



# GÂTEAU BOULE DE NEIGE

## INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de lait
- 2 tasses de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé de crème de tartre
- 1/2 c. à thé de soda
- 4 blancs d'oeufs

## PRÉPARATION

Défaire le beurre, ajouter le sucre et mélanger ensemble. Y ajouter les blancs d'oeufs montés en neige. Ajouter le lait. Tamiser ensemble la farine, la crème de tartre et le soda trois fois, et ajouter au reste du mélange. Bien battre le tout. Cuire dans un four à 375°F, environ 30 minutes et glacer à votre goût (moule de grandeur normale).



# GÂTEAU FÔRET NOIRE

## INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

- 1 3/4 tasse de farine  
tout usage tamisée
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade  
tassée
- 1/2 tasse de cacao
- 1/2 tasse de graisse  
végétale
- 1 1/2 c. à thé de poudre  
à pâte
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 2 oeufs
- 1 1/4 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 3/4 c. à thé de sel

Pour la garniture

- 2 cartons de crème 35%
- 1 c. à table de vanille
- 2 à 3 c. à table de sucre
- 1 boîte de cerises rouges  
dénoyautés
- rhum ou kirsch
- brisures de chocolat
- cerises rouges

## PRÉPARATION

Pour le gâteau

Préchauffer le four à 350°F.  
Tapisser de papier ciré et graisser  
2 moules à gâteaux de 9 pouces.  
Dans un grand bol, mesurer et  
tamiser tous les ingrédients secs.  
Ajouter la graisse végétale, les  
oeufs, le lait et la vanille. Battre 2  
minutes à vitesse moyenne.  
Verser le mélange dans les moules  
en quantité égale. Cuire au four  
préchauffé de 35 à 40 minutes.  
Lorsque cuit, laisser refroidir dans  
les moules 10 minutes. Démouler  
et refroidir complètement. Couper  
chaque gâteau en 2 étages.

Pour la garniture

Monter en neige la crème 35%,  
aromatiser de vanille et ajouter 2 à  
3 c. à table de sucre. Égoutter les  
cerises rouges dénoyautées, les  
écraser dans un tamis pour enlever  
le surplus de jus. Ajouter à la  
crème fouettée et bien mêler.  
Humecter le dessus de chaque  
gâteau avec un peu de rhum ou de  
kirsch. Déposer la préparation de  
crème entre les étages du gâteau,  
avec le surplus de crème, recouvrir  
le dessus et les côtés. Saupoudrer  
de brisures de chocolat finement  
râpé et terminer la décoration avec  
des brisures un peu plus grosses et  
des cerises rouges.

# GÂTEAU MAISON AU MIEL

## INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de zeste d'orange
- 3/4 tasse de beurre ou de margarine
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse de miel
- 2 oeufs battus
- 3/4 tasse de lait sur (mettre du vinaigre dans le lait)
- 1/2 c. à thé de soda à pâte

### **Glaçage**

- 1 tasse de cassonade
- 2 c. à table de miel
- 2 blancs d'oeufs
- 1 c. à soupe d'eau
- 1/2 c. à thé de d'essence de rhum

## PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le zeste d'orange et le sel. Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre, le miel et les oeufs. Incorporer la farine en alternant avec le lait dans lequel on a fait dissoudre le soda à pâte. Cuire environ 50 minutes au four à 350°F.

### **Glaçage**

Battre au-dessus de l'eau bouillante au bain-marie jusqu'à ce que la glace garde sa forme. Retirer de l'eau, battre avec la mixette encore une minute.

# GÂTEAU RENVERSÉ AUX PÊCHES

## INGRÉDIENTS

4 c. à table de beurre  
3/4 tasse de sucre  
2 oeufs bien battus  
1 1/2 tasse de farine tamisée  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1/2 tasse de lait  
1/4 c. à thé de sel  
1 boîte de pêches en conserve, entières ou en quartiers

## PRÉPARATION

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre et les oeufs. Bien battre le mélange. Mêler ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel et ajouter ces ingrédients au premier mélange en alternant avec le lait. Mettre dans un moule à pain de 3 1/2 pouces sur 9 1/2 pouces environ, graissé généreusement et dont le fond a été saupoudré de cassonade dont l'excédent a été enlevé et y déposer les pêches bien égouttées. Verser la préparation sur les pêches et mettre au four pendant une heure environ, à 350°F. Retirer du four et laisser reposer 5 à 8 minutes et renverser.

# GRANDS-PÈRES AUX BLEUETS

## INGRÉDIENTS

16 onces de bleuets lavés  
1/2 tasse de sucre  
1 tasse de cassonade  
1/4 c. à thé de cannelle  
1 tasse d'eau

### Pâte

1 1/2 tasse de farine  
3 c. à thé de poudre à pâte  
1/2 c. à thé de sel  
2 c. à soupe de margarine ou de beurre  
3/4 tasse de lait tiède (ou un peu plus au besoin)

## PRÉPARATION

Faire bouillir 3 à 4 minutes la première préparation. Ensuite, tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel puis ajouter graduellement le lait. Verser le tout par cuillerée sur la première préparation et couvrir. Au moment de servir, arroser avec le sirop des bleuets.

# ROULÉ AUX FRAMBOISES

## INGRÉDIENTS

4 oeufs

3/4 tasse de sucre

1 pincée de sel

3/4 tasse de farine

Sucre à glacer

Confiture de framboises (ou autre au goût)

## PRÉPARATION

Battre les oeufs en neige et ajouter le sucre, le sel et la farine. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que ce soit uniforme. Verser sur une tôle à biscuits recouverte d'un papier ciré graissé. Cuire au four à 400°F de 9 à 10 minutes. Sortir ensuite du four, étendre la confiture sur la pâte et la rouler chaude dans une serviette humide. Laisser refroidir durant 20 minutes. Saupoudrer de sucre en poudre et le tour est joué!



# SABAYON DE PAPA

## INGRÉDIENTS

4 jaunes d'oeufs

4 c. à table d'eau

1/2 tasse de vin Marsala (acheté à la S.A.Q.)

2 c. à soupe de sucre

1 1/2 oz. de Grand Marnier

## PRÉPARATION

À feu très très doux, mélanger dans un chaudron en acier inoxydable les jaunes d'oeufs, l'eau, le vin Marsala et le sucre. Brasser avec un fouet de 5 à 10 minutes. Surtout, ne pas faire bouillir la préparation; n'oubliez pas que plus vous la brasserez, plus elle gonflera. Quand le tout commence à épaissir, ajouter le Grand Marnier que vous aurez préalablement fait flamber. Verser dans des flûtes à champagne. Se mange comme dessert avec une cuillère à long manche ou avec une cuillère à thé.

# SUCRE À LA CRÈME DU JOUR DE L'AN

## INGRÉDIENTS

1 tasse de sucre blanc

1 tasse de cassonade

1 tasse de crème douce ou à fouetter, à votre goût

1 c. à table de vanille

Noix hachées (facultatif)

## PRÉPARATION

Mêler le sucre, la cassonade et la crème dans une casserole haute et brasser vigoureusement. Placer sur un feu doux et compter de 8 à 10 minutes, lorsque le mélange commence à bouillir. Retirer du feu et ajouter les noix; brasser avec une «mixette» à vitesse moyenne. Quand le mélange est assez épais, verser dans un moule graissé avec du beurre, laisser refroidir et couper en carrés.

N.B. Il vous est possible de doubler la recette.



# TARTE AU BUTTERSCOTCH

## INGRÉDIENTS

- 3 tasses de cassonade
- 4 c. à soupe de beurre
- 8 c. à soupe de farine
- 4 jaunes d'oeufs
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de crème 35%
- 1 c. à thé de d'essence de rhum
- 1 c. à thé de d'essence d'érable

## PRÉPARATION

Mélanger la farine, la cassonade, ajouter le beurre et les jaunes d'oeufs battus. Verser la crème et le sel. Cuire au bain-marie ou sur un feu doux jusqu'à épaississement en brassant avec un fouet. Refroidir en plaçant au réfrigérateur. Verser dans une croûte cuite. Couvrir de meringue faite avec les blancs d'oeufs et ajouter un peu de sel pour empêcher la meringue de descendre. Mettre au four pour dorer.

# TARTE AU CITRON

## INGRÉDIENTS

- 4 c. à table de fécule de maïs
- 1 tasse de sucre blanc
- 1/8 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse d'eau bouillante
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 c. à table de beurre
- 3 c. à table de jus de citron

### Meringue

- 3 blancs d'oeufs
- 4 c. à table de sucre blanc
- 1/8 c. à thé de sel

## PRÉPARATION

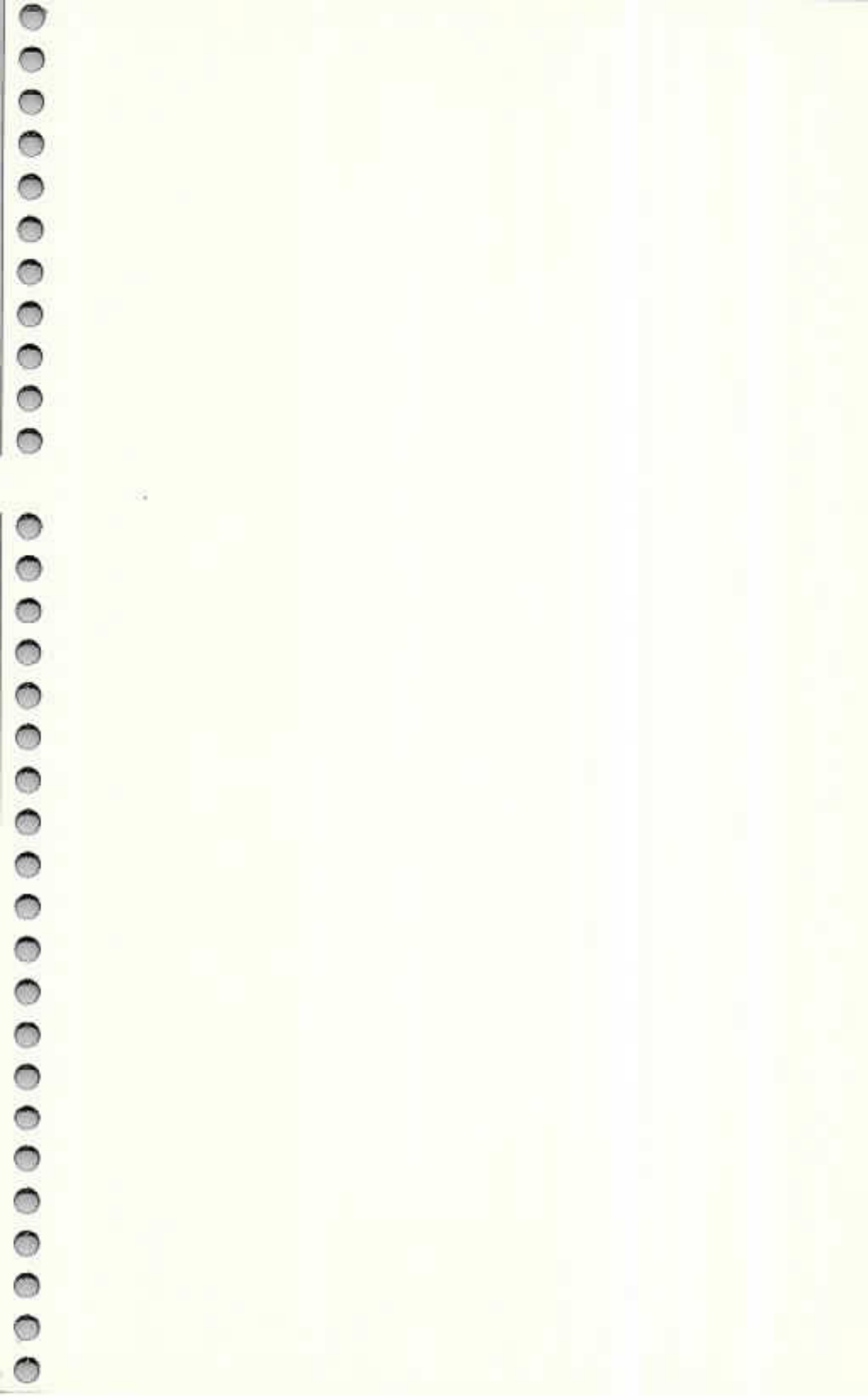
Dans un bain-marie, mélanger le sucre, le sel et la fécule de maïs. Cuire lentement, en brassant continuellement. Défaire les jaunes d'oeufs à la fourchette, incorporer 2 c. à soupe. Cuire deux minutes et retirer du feu. Ajouter le beurre et le jus de citron. Laisser refroidir puis verser dans une abaisse cuite. Garnir de meringue.

### Meringue

Monter les blancs en neige en ayant pris soin d'y ajouter le sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajouter le sucre tout en continuant de battre. Étendre sur la préparation de garniture au citron. Cuire au four à 350°F pendant 5 minutes.







# Lundi



C'est avec joie que Maman Simard fait déguster à Denis Monette, directeur du *Lundi*, son petit plat favori.

Après le grand succès populaire de son premier livre de recettes, Maman Simard se devait de faire une suite pour satisfaire ses milliers de fidèles. C'est pour eux qu'elle a extrait les meilleures recettes qu'elle a publiées pour le million de lecteurs du *Lundi*. Elle y a ajouté des recettes inédites qui feront les délices de ceux qui aiment bien manger sans dépenser une fortune ni passer des heures à cuisiner.

Maman Simard donne des recettes qui plairont à tous vos amis et à tous les membres de votre famille. Elles permettent de constituer un menu complet.

Si vous voulez avoir du succès à table avec vos amis, votre famille et tous ceux que vous aimez, dépêchez-vous de découvrir tous les secrets culinaires que Maman Simard a consignés dans son livre et qui font, depuis des années, les délices de ses célèbres enfants René et Nathalie, comme ceux de ses fidèles lecteurs du *Lundi*!



Les Éditions  
de l'Époque

118



9 782893 010182

ISBN 2-8930-1018-0