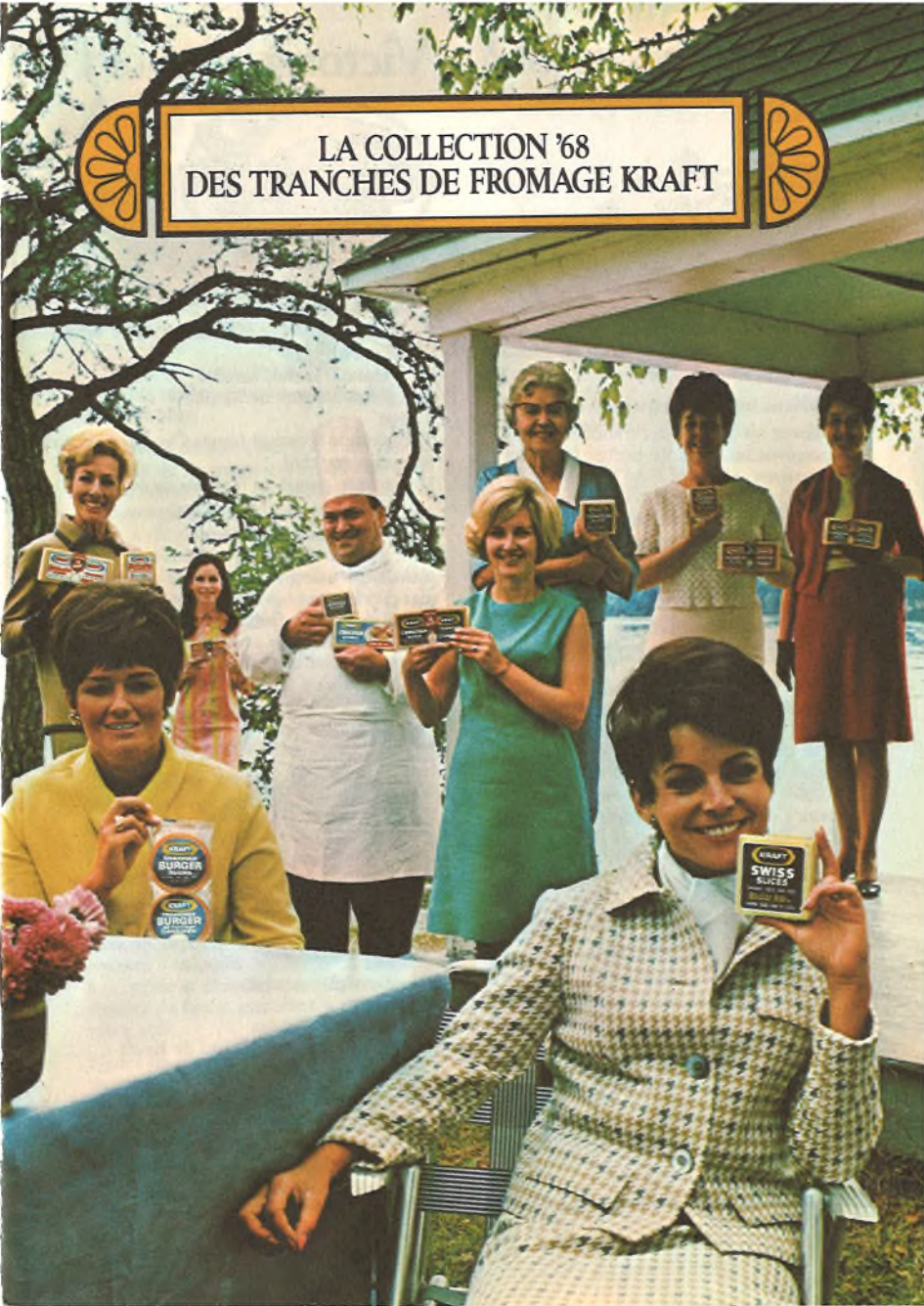


LA COLLECTION '68
DES TRANCHES DE FROMAGE KRAFT



Canapés "Coin du Feu"*



Ces délicieux canapés chauds sont les bienvenus toute l'année.

Roulés au bacon et au fromage

Enlevez les croûtes des tranches de pain à sandwiches. Pour empêcher les coins de tourner, abaissez avec le rouleau à pâte. Couvrez chaque tranche de pain avec une tranche de fromage fondu Canadien de Kraft et roulez. Entourez ensuite chaque roulé d'une tranche de bacon partiellement grillée et faites tenir avec des cure-dents. Faites griller à feu doux, en les retournant souvent, jusqu'à ce que le bacon soit complètement cuit.

Cheeseburgers Miniatures

Chauffez au four 1 douzaine de petits roulés "Parkerhouse". Mélangez ½ c. à thé de sel d'oignon à 1 lb de boeuf haché maigre. Assaisonnez de poivre. Moulez 12 pâtés, et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Coupez des tranches de fromage fondu Old English de Kraft en carrés et placez-les sur chaque pâté. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le fromage fonde. Insérez les pâtés dans les petits pains chauds coupés en deux. Servez chaud.

Victoria



2 tasses de poulet cuit, haché
1 tasse de céleri haché
¼ de tasse de sauce à salade Miracle Whip
Sel et poivre
Pain blanc tranché, écroûté
Margarine Parkay de Kraft
Laitue

Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
Saucisses cocktail
Un piment, coupé en lamelles de ½ pouce

Mélangez le poulet, le céleri, la sauce à salade et les assaisonnements.

Pour chaque sandwich, tartinez une tranche de pain avec du beurre ou de la margarine et recouvrez de laitue et de salade de poulet. Couronnez avec une tranche de fromage et garnissez avec une saucisse et une lamelle de piment.

Suisse et Olives



Pain de seigle tranché
Mayonnaise Kraft
Olives farcies hachées
Tranches de fromage Suisse de Kraft
Laitue

Pour chaque sandwich, tartinez une tranche de pain avec de la Mayonnaise. Recouvrez avec des olives hachées et une tranche de fromage. Couronnez de laitue et d'une autre tranche de fromage. Coupez en trois.

Homard À La Suisse*



Un mets raffiné pour les adeptes des fruits de mer.

2 homards bouillis (1½ lb à 2 lbs chacun)
½ tasse de champignons coupés en dés.
2 oz d'échalotes ou de ciboulette hachées
4 oz margarine Parkay de Kraft
½ c. à thé de moutarde en poudre
4 oz de vin blanc sec
2 tasses de sauce à la crème
2 jaunes d'oeufs
1 tasse de crème riche
Sel et poivre
1 paquet de 8 oz de tranches de fromage fondu Suisse de Kraft
½ c. à thé de paprika
2 citrons
4 branches de persil frais

Pour préparer le homard, enlevez toute la chair et lavez l'écaille à l'eau froide. Coupez la chair en cubes de ½ pouce.

Faites sauter les champignons et les échalotes dans la margarine. Ajoutez le homard et chauffez quelques minutes. Ajoutez ensuite la moutarde et mélangez bien. Incorporez le vin blanc et chauffez environ 5 minutes. Mélanger la sauce à la crème et chauffez encore 3 minutes. Retirez du feu et assaisonnez à votre goût.

Placez les écailles sur une tôle à cuire et remplissez-les de la préparation. Recouvrez de lamelles de fromage et saupoudrez de paprika. Faites griller jusqu'à ce que le fromage fonde. Placez ensuite les écailles sur un plateau et garnissez de persil et de quartiers de citron. Servez chaud.

Mostaccioli*



Pour préparer cette casserole, choisissez les pâtes alimentaires que vous préférez. Nous vous suggérons les nouilles en coudes. Un mets idéal pour être préparé à l'avance.

½ lb de boeuf maigre haché
8 oz de champignons tranchés
½ tasse de piment vert haché
½ tasse d'oignon haché
2 tasses de tomates en boîte
1 boîte de 6 oz de purée de tomates
½ tasse d'eau
1 feuille de laurier, émiettée
½ c. à thé de poivre
8 oz de nouilles (à votre choix)
8 tranches de fromage fondu Canadien Kraft
Fromage Parmesan râpé de Kraft
Chauffez le four à l'avance à 375°.

Faites brunir la viande doucement; ajoutez les champignons, le piment vert et l'oignon et faites cuire jusqu'à ce que les champignons soient tendres en remuant fréquemment. Ajoutez la purée de tomates, l'eau et les assaisonnements. Chauffez la préparation. Faites cuire les nouilles selon le mode d'emploi et laissez égoutter. Etendez-les dans un plat de 8 tasses graissé au préalable, ajoutez la sauce à la viande et les tranches de fromage. Saupoudrez de fromage Parmesan. Faites cuire à 375°, pendant 30 à 40 minutes (selon la forme de la casserole).

* Recettes créées au séminaire des tranches de fromage Kraft.

Quiche Maisonneuve*



Cette tarte succulente a tout pour vous plaire! Savoureuse, appétissante et agréablement parfumée, elle est aussi très facile à faire.

1 abaisse de 9"
1 paquet de 8 oz de tranches de fromage fondu Canadien Kraft
6 tranches de bacon cuit et croustillant, émietées
4 oeufs battus
½ c. à thé de sel
Une pincée de poivre
Une pincée de poivre de cayenne
1½ tasse de lait ou de crème à basse calorie

Pré-chauffez le four à 400°. Coupez le fromage en fines lamelles et disposez-les uniformément sur la croûte de tarte. Saupoudrez avec le bacon émietté. Faites un mélange avec les oeufs, l'assaisonnement, et le lait et versez-le soigneusement sur le fromage et le bacon. Faites cuire pendant 40 à 45 minutes. Lorsque la quiche est prête, le centre de celle-ci doit être légèrement mou. Si vous le désirez, vous pouvez garnir votre quiche avec des lamelles de bacon frit. Servez-la chaude et coupée en quartiers.

Sandwiches Héros



Canoté

Pain français, coupé en diagonale
Sauce à salade Miracle Whip
Laitue
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
Tranches de saucisses de Frankfort grillées
Tranches de concombre
Tranches de piment

Tartinez la moitié inférieure du pain avec de la sauce à salade. Recouvrez de laitue et ajoutez une tranche de fromage, une tranche de saucisse de Frankfort et une autre tranche de fromage. Couronnez avec le concombre, le piment et l'autre moitié du pain.



Sous-marin

Pain français, coupé en deux dans le sens de la longueur
Sauce Barbecue de Kraft
Salade au thon
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
Tranches de tomate
Olives dénoyautées, coupées en deux
Rondelles d'oignon

Étendez la sauce barbecue sur la partie inférieure du pain. Recouvrez de salade au thon. Ajoutez une tranche de fromage, une tranche de tomate et une autre tranche de fromage. Garnissez avec les olives et les rondelles d'oignon. Couronnez avec l'autre moitié du pain et servez.

"Roi Richard I"



Pain de piment tranché
Tranches de jambon bouilli
Tranches de saucisson de Bologne
Tranches de tomates
Tranches d'oignon
Rondelles de piment vert
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
Tranches de fromage fondu au Piment de Kraft
1 pain viennois tranché
Margarine Parkay de Kraft

Pour préparer les sandwiches, placez des tranches de viande, de tomates, d'oignon, de piment vert et de fromage entre deux tranches de pain. Fixez ensuite chaque sandwich avec des cure-dents. Tartinez l'extérieur des sandwiches avec de la margarine et placez-les les uns à côté des autres pour former un pain. Enveloppez de papier aluminium et faites griller de 10 à 15 minutes.

Délices au Jambon



Petits pains ronds, fendus
Moutarde préparée Kraft
Laitue
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
Cornichons à l'aneth, tranchés
Tranches de jambon bouilli ou cuit au four

Pour chaque sandwich, tartinez la moitié inférieure du pain avec de la moutarde. Recouvrez avec de la laitue, des tranches de fromage, des cornichons et du jambon. Couronnez avec l'autre moitié de pain.

Fondue au Fromage Suisse*



Préparer une fondue en vaut vraiment la peine. Car le plaisir de plonger sa fourchette dans le caquelon n'a pas son pareil.

1 paquet de 8 oz de tranches de fromage fondu Suisse de Kraft
1 c. à table de farine
⅛ de c. à thé de poudre d'ail ou 1 gousse d'ail
¼ tasse de vin blanc sec
Une pincée de muscade
Une pincée de poivre
2 c. à table de Kirsch ou de Sherry sec
Du pain français coupé en bouchées

Coupez le fromage en lamelles. Incorporez de la farine et de la poudre d'ail. Si vous utilisez une gousse d'ail, coupez-la et frottez-en les parois intérieures de la casserole. Chauffez le vin jusqu'à ce que les bulles montent à la surface. Ajoutez ½ tasse de fromage et de la farine en remuant constamment. Laissez le fromage fondre complètement avant d'ajouter les autres ingrédients. Ensuite ajoutez les assaisonnements, le Kirsch ou le Sherry et continuez à remuer jusqu'à ébullition et obtention d'une consistance crémeuse. Gardez sur feu très doux pendant que vous servez.

Bûcheron



Pain français, coupé en deux dans le sens de la longueur
Salade au chou
Tranches de salami
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
Tranches de jambon grillées ou cuites au four
Rondelles de piment vert
Tranches de cornichons

Recouvrez la moitié inférieure du pain avec de la salade au chou. Ajoutez une tranche de salami, une tranche de fromage, une tranche de jambon et une autre tranche de fromage. Couronnez avec des rondelles de piment vert et une autre tranche de jambon. Garnissez avec les tranches de salami et les cornichons. Recouvrez avec l'autre moitié du pain et servez.

Filets de Poisson au Gratin *



Ce plat se réalise en une seule opération, du four à la table, sauce incluse. Les filets d'aiglefin et de morue demandent plus de cuisson que les filets de sole. Vérifiez donc le minimum de cuisson requise pour que le poisson soit cuit.

2 lbs de filets de poisson, frais ou congelés (dégelés)

Du poivre
1 c. à table de jus de citron
1 boîte de 10 oz de crème de céleri condensée
1/3 de tasse de vin blanc ou de bouillon de poulet
4 à 6 tranches de fromage fondu au Piment de Kraft
2 c. à table de persil haché

Chauffez le four à l'avance à 375°.

Coupez les filets en morceaux et placez-les dans un plat à cuire peu profond et graissé au préalable. Saupoudrez de poivre et ajoutez du jus de citron. Mélangez la soupe et le vin et couvrez-en uniformément les filets. Déposez ensuite les tranches de fromage coupées en lamelles ou en triangles. Faites cuire à four de 375°, de 25 à 40 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Saupoudrez de persil haché et servez.

Chiens Chauds



Pains à chiens chauds, fendus et grillés
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft coupées en deux, diagonalement
Ketchup
Saucisses, cuites et coupées dans le sens de la longueur
Oignons hachés
Relish aux cornichons

Pour chaque sandwich, tartinez le pain avec du ketchup. Recouvrez avec une tranche de fromage et deux saucisses. Garnissez les saucisses d'oignons et de relish aux cornichons. Couronnez avec les tranches de fromage. Faites griller jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Buffet Capilano *



Viandes et fromages sont plus appréciés encore lorsqu'ils sont dégustés à l'extérieur. Servez-les avec du pain fait à la maison, des cornichons et une bonne petite salade.

Plateau pour huit.

16 tranches de pain de viande fait à la maison.
16 tranches minces de poitrine de boeuf en conserve cuit
8 tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
8 tranches de fromage fondu Suisse de Kraft

Alternez les tranches sur un grand plateau. Garnissez de persil et de quartiers de tomates.

Sandwiches Patio



Tranches de pain de blé concassé
Mayonnaise Kraft
Une feuille de laitue
Tranches de tomates
Salami en tranches
Tranches de fromage fondu Canadien de Kraft, coupées en diagonales

Pour chaque sandwich, tartinez une tranche de pain avec de la Mayonnaise. Couvrez de laitue, de tranches de tomates et alternez les tranches de salami et les triangles de fromage.

Oeufs Lorraine *



Cette recette convient aussi bien pour les personnes seules que pour les familles nombreuses, et vous pouvez la servir à toute heure du jour.

Tranches de jambon cuit désossé
ou
Tranches de bacon
Tranches Burger de fromage Canadien Kraft
Oeufs
Sel et poivre
Crème sure

Chauffez le four à l'avance à 400°.

Faites cuire quelques instants les tranches de jambon ou de bacon dans une poêle. Disposez ensuite chacune d'elles dans un petit godet beurré au préalable. Couvrez avec une tranche de fromage. Puis cassez un oeuf et assaisonnez avec du sel et du poivre. Enfin pour couronner le tout, ajoutez une cuiller à table de crème sure. Saupoudrez avec du paprika. Passez maintenant vos godets au four et faites cuire 12 minutes à 400°. Servez immédiatement.

Sandwiches "Continental" au Fromage



Pain viennois
Margarine Parkay de Kraft, fondue
Tranches de jambon cuit au four ou
bouilli
Tranches de fromage fondu Canadien
de Kraft
Bacon partiellement grillé

Coupez le pain en deux dans le sens de la longueur et ensuite dans le sens de la largeur, pour avoir quatre morceaux. Tartinez de margarine. Coupez les tranches de jambon et de fromage en diagonales et pour chaque sandwich, faites alterner les tranches sur les parties inférieures et supérieures du pain. Recouvrez de tranches de bacon et faites griller jusqu'à ce que le fromage fonde.

Délice Scandinave



Pain de seigle tranché
Mayonnaise Kraft
Laitue
Tranches de fromage fondu Suisse de Kraft, coupées en triangles
Oeufs cuits dur, tranchés
Piment
Persil

Pour chaque sandwich, tartinez une tranche de pain avec de la Mayonnaise. Recouvrez avec la laitue, les triangles de fromage et les tranches d'oeufs. Couronnez de lamelles de piment et de persil.

Le Menu du Samedi*



Délicieuses chaque jour de la semaine, ces "saucisses en croûte" seront certainement appréciées par les amateurs de chiens chauds.

8 fines tranches de pain à sandwichs (sans les croûtes)
Moutarde préparée Kraft
8 tranches de fromage fondu Canadien de Kraft
8 saucisses de Frankfort, grillées ou cuites à la vapeur

Tartinez chaque tranche de pain avec la moutarde. Recouvrez d'une tranche de fromage et placez-y des saucisses en diagonale. Joignez ensuite les deux autres coins et fixez-les avec deux cure-dents de chaque côté.

Faites griller à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde et que le pain soit grillé. Servez chaud.

**Vous réussirez toutes
vos recettes avec Kraft.**