

FONDUE AUX BOULETTES DE VIANDE

Surprenez votre famille et présentez-lui une fondue bourguignonne simple, originale et économique.

2 livres de boeuf haché

$\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre

$\frac{1}{2}$ tasse d'oignon haché fin

1 oeuf battu

$1\frac{1}{2}$ tasse de mie de pain, en dés

$\frac{1}{4}$ tasse de jus de tomate

1 c. à thé de sel

2 tasses d'huile

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile. Façonner en boulettes fermes de un pouce de diamètre (environ 5 douzaines). Réfrigérer. Chauffer l'huile dans un caquelon (plat à fondue) jusqu'à 375°F. Piquer les boulettes de viande sur une fourchette à fondue et cuire dans l'huile chaude jusqu'au degré voulu (environ 2 minutes, à point; $2\frac{1}{2}$ minutes, bien cuit). Piquer la viande cuite sur une autre fourchette et tremper dans une des sauces de votre choix. 6 à 8 portions.

FONDUE AU PORC

Tendre et savoureux, le rôti de porc frais, bien cuit, devient une nouveauté.

Suivre la méthode indiquée pour la fondue à la dinde ou au poulet en substituant à la muscade $\frac{1}{4}$ c. à thé de moutarde préparée dans la recette de pâte. Remplacer dinde ou poulet par des cubes de rôti de porc cuit.

FONDUE AU FROMAGE CHEDDAR

Le fromage cheddar devient très onctueux et fort convoité dans cette recette canadienne.

$\frac{3}{4}$ tasse de vin blanc sec

Pincée de cayenne ou de muscade

1 petite gousse d'ail, écrasée

Pain français, en cubes de 1 pouce

4 tasses (1 livre) de fromage cheddar

doux ou moyen

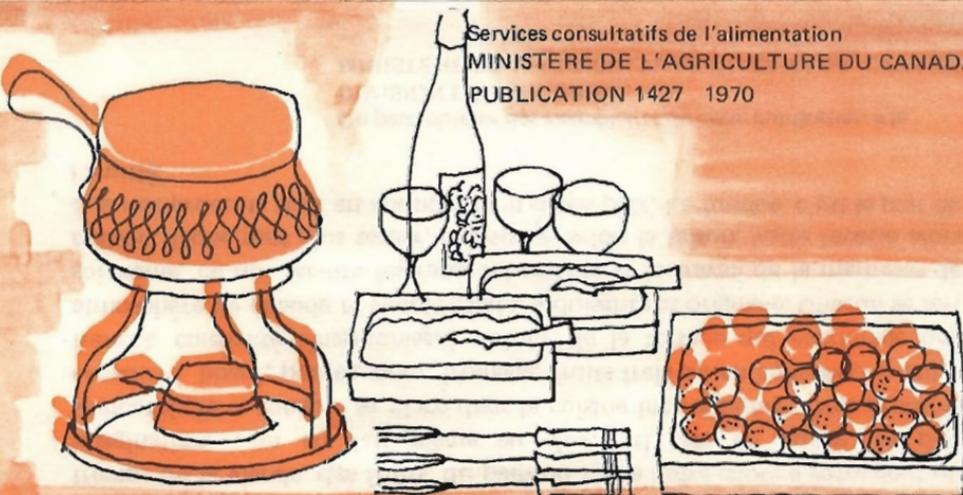
2 c. à table de farine

Chauffer vin et ail dans un caquelon (plat à fondue) jusqu'à ce que le vin commence à bouillir. Mélanger fromage, farine et assaisonnements. Incorporer 1 cuillerée à table à la fois de fromage au vin en brassant constamment. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la sauce onctueuse. Piquer les cubes de pain sur une fourchette à fondue et tremper dans la sauce. 4 portions.

FONDUE AU FROMAGE EMULSIONNE

Suivre la recette de fondue au fromage cheddar. Augmenter la quantité de vin à 1 tasse. Substituer 4 tasses (1 livre) de fromage émulsionné, cheddar ou suisse, au fromage doux ou moyen.

Services consultatifs de l'alimentation
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
PUBLICATION 1427 1970



la fondue, plat de l'amitié!

FONDUE AUX FRUITS ET AU CHOCOLAT

Sauce au chocolat et au rhum

9 onces de chocolat au lait 2 c. à table de rhum* brun ou
 $\frac{1}{2}$ tasse de crème de table 1 c. à thé d'essence de rhum

Casser le chocolat en petits morceaux dans un caquelon (plat à fondue); y ajouter crème et rhum. Chauffer pour fondre le chocolat et obtenir une sauce veloutée.

Fondue

Quartiers de pommes fraîches Cerises au marasquin
Quartiers de poires fraîches Cubes de gâteau éponge ou des anges
Pêches, poires ou abricots en conserve, bien égouttés Guimauves (marshmallows)

Piquer morceaux de fruits, gâteau ou guimauves sur une fourchette à fondue et tremper dans la sauce au chocolat. 6 portions.

*Substituer au rhum 1 c. à table de café instantané pour la Fondue Moka; 3 c. à table d'amandes hachées fin pour la Fondue amandine; $\frac{1}{4}$ c. à thé de cannelle et $\frac{1}{4}$ c. à thé de toute-épice pour la Fondue au chocolat épicé.

SAUCE AUX TOMATES

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

Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer. Quantité: environ 1 tasse.

SAUCE AUX PRUNES

$\frac{1}{2}$ tasse de sauce aux pommes 1 tasse de confiture de prunes rouges
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de muscade 1 c. à table de vinaigre
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de gingembre Pincée de sel

Mélanger sauce aux pommes et épices. Amener à ébullition et mijoter 5 minutes. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Réfrigérer. Quantité: environ $1\frac{1}{2}$ tasse.

SAUCE A L'ANETH (DILL)

$\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise 2 c. à thé de raifort
 $\frac{1}{4}$ tasse de crème acidifiée $\frac{1}{2}$ c. à thé d'aneth séché ou frais et haché
(crème sure commerciale) Pincée de cayenne
2 c. à table de lait

Mélanger tous les ingrédients. Réfrigérer. Quantité: environ $\frac{3}{4}$ tasse.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

2 c. à table de beurre Pincée de paprika
 $1\frac{1}{2}$ tasse de champignons frais, hachés $1\frac{1}{2}$ tasse de lait
2 c. à table de farine $\frac{1}{2}$ tasse de crème acidifiée (crème
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel sure commerciale)
Pincée de poivre 1 c. à thé de jus de citron

Sauter les champignons dans le beurre; y incorporer farine et assaisonnements puis le lait graduellement en remuant pour rendre velouté, et épais. Avant de servir, incorporer crème et jus de citron. Servir chaud. Quantité: 2 tasses.

SAUCE DIABLE

3 c. à table de beurre $\frac{1}{2}$ tasse de sauce piquante
 $\frac{1}{2}$ tasse d'oignon haché aux tomates
3 gousses d'ail écrasées $\frac{1}{3}$ tasse de sauce Worcestershire
1 c. à thé de moutarde sèche $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de sauce Tabasco 2 c. à table de vinaigre
 $\frac{1}{4}$ tasse d'achar (relish) 1 c. à thé d'amidon de maïs

Sauter dans le beurre oignon et ail; y ajouter tous les ingrédients sauf vinaigre et amidon puis amener à ébullition. Mélanger vinaigre et amidon à la sauce cuire en remuant pour rendre onctueux et épais. Quantité: environ $1\frac{1}{2}$ tasse.

La fondue, c'est avant tout une sauce maintenue chaude, dans laquelle on trempe de la viande, des fruits, du pain ou toute autre chose à votre goût ou imagination... on en fait même au chocolat! Né en Suisse, ce plat sympathique a conquis sa place dans la cuisine internationale. Nos produits canadiens, boeuf, poulet, porc, fromage, fruits frais ou en conserve, et notre franche cordialité s'harmonisent autour de la fondue qui encourage une atmosphère de chaude et simple gaieté, séduisante et originale. Chacun se sert soi-même, ce qui facilite les rapprochements et le travail de la maîtresse de maison. Donc sans plus tarder, choisissez, selon la saison, votre recette alors que nos produits sont en abondance et à bas prix. La fondue, c'est le plat de l'amitié.

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA, OTTAWA

FONDUE SUISSE

Le Canada fabrique de nombreux fromages de types étrangers d'excellente qualité dont le gruyère et l'emmenthal, toujours bien appréciés dans la fondue suisse.

| | |
|--|--|
| 1 tasse de vin blanc sec | $\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde sèche |
| 1 petite gousse d'ail, écrasée | $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel |
| 2 tasses (8 onces) de fromage suisse râpé, de fabrication canadienne | $\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre |
| $1\frac{1}{2}$ c. à table de farine | Pain français, en cubes de 1 pouce |

Chauffer vin et ail dans un caquelon (plat à fondue) jusqu'à ce que le vin commence à bouillir. Mélanger fromage, farine et assaisonnements. Incorporer au vin 1 cuillerée à table de fromage à la fois en brassant constamment. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la sauce onctueuse. Piquer les cubes de pain sur une fourchette à fondue et tremper dans la sauce. 4 portions.

FONDUE BOURGUIGNONNE

Le boeuf, viande de prédilection des canadiens, constitue l'essence de la fondue bourguignonne.

2 livres de surlonge ou de haut de ronde de boeuf 2 tasses d'huile

Enlever le gras de la viande et couper en cubes de un pouce (environ 4 douzaines). Chauffer l'huile dans un caquelon (plat à fondue) jusqu'à 375°F. Piquer les cubes de viande sur une fourchette à fondue et cuire dans l'huile chaude jusqu'au degré désiré (environ 1 minute, viande saignante; $1\frac{1}{2}$ minute, à point; 2 minutes, bien cuite). Piquer la viande cuite sur une autre fourchette et tremper dans une des sauces de votre choix. 4 à 6 portions.

FONDUE A L'AGNEAU

Suivre la recette de fondue bourguignonne en remplaçant les cubes de boeuf par des cubes d'agneau. La saveur unique et délicieuse de l'agneau est un autre atout dans votre jeu culinaire.

FONDUE A LA DINDE OU AU POULET

Enrobés de pâte et dorés dans un caquelon, dinde et poulet se transforment en bouchées délicieuses. . . une vraie spécialité canadienne-française.

Pâte

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| $\frac{3}{4}$ tasse de farine | $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade |
| $\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de maïs | 2 oeufs |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | 1 tasse de lait ou |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel | $\frac{1}{2}$ tasse de bière |

Mélanger les ingrédients secs; y ajouter oeufs et liquide graduellement en agitant bien pour obtenir une pâte onctueuse et molle.

Fondue

| | |
|-------------------------------|---|
| $\frac{1}{4}$ tasse de beurre | 3 tasses de dinde ou poulet en cubes de $\frac{1}{2}$ pouce |
| 2 tasses d'huile | |

Chauffer beurre et huile dans un caquelon (plat à fondue) jusqu'à 375°F. Piquer les cubes de dinde ou de poulet sur une fourchette à fondue, tremper dans la pâte et cuire dans le gras chaud jusqu'à ce que la pâte gonfle, environ 3 minutes. Tremper dans des sauces de votre choix décrites plus loin.

SAUCE VELOUTÉE AUX POMMES

| | |
|---|---|
| $\frac{1}{4}$ tasse de sauce aux pommes | 2 c. à table de sauce à salade (salad dressing) |
| 2 c. à thé de moutarde préparée | $\frac{1}{2}$ tasse de crème à fouetter, fouettée |
| $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel | |

Mélanger les 4 premiers ingrédients et incorporer à la crème fouettée. Réfrigérer. Quantité: environ 1 tasse.

MAYONNAISE AU CARI

| | |
|--|------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise | 1 c. à thé de poudre de cari |
| $\frac{1}{4}$ tasse de crème acidifiée (crème sure commerciale) | |

Mélanger bien tous les ingrédients. Réfrigérer. Quantité: environ $\frac{3}{4}$ tasse.

SAUCE AUX CAPRES

Suivre la recette de mayonnaise au cari en substituant au cari 1 c. à table de câpres hachées fin.

SAUCE A LA MOUTARDE ET AU CHUTNEY

Suivre la recette de mayonnaise au cari en substituant au cari 1 c. à thé de moutarde préparée et $\frac{1}{4}$ tasse de chutney haché

FONDUE AUX FRUITS

Pâte

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| $\frac{3}{4}$ tasse de farine | $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel |
| $\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de maïs | $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade |
| 1 c. à thé de poudre à pâte | 2 oeufs |
| 2 c. à thé de sucre | 1 tasse de lait ou |
| | $\frac{1}{2}$ tasse de bière |

Mélanger les ingrédients secs; y ajouter oeufs et liquide graduellement en agitant bien pour obtenir une pâte lisse et molle.

Fondue

| | |
|-------------------------------|---|
| $\frac{1}{4}$ tasse de beurre | Cerises au marasquin |
| 2 tasses d'huile | Quartiers de fruits frais (poires, pommes) |
| Fromage cheddar, en cubes | OU |
| de $\frac{1}{2}$ pouce | en conserve (poires, pêches, abricots) égouttés |

Chauffer beurre et huile dans un caquelon (plat à fondue) jusqu'à 375°F. Piquer cubes de fromage ou morceaux de fruits sur une fourchette à fondue, tremper dans la pâte et cuire dans le gras chaud jusqu'à ce que la pâte gonfle et dore, environ 3 minutes. 6 portions.