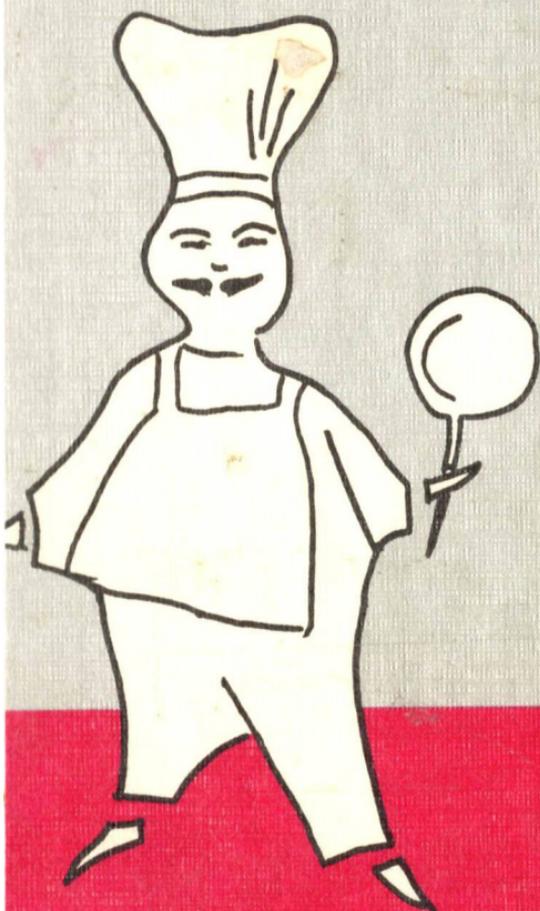


Fannie Merritt Farmer

# Livre de cuisine Boston

école de cuisine de Boston



Beauchemin

plus de 2 500 000 vendus



## Températures de Cuisson

Mijoter (eau).....	180°F.
Bouillir (eau).....	212°F.
Petit boulé (bonbons et sauces)....	234°F.
Consistance gélatineuse ..	220-222°F.
Four très doux.....	250°F.
Four doux.....	300°F.
Four assez doux.....	325°F.
Four modéré.....	350°F.
Four assez chaud.....	375°F.
Four chaud.....	400°F.
Four très chaud.....	450-500°F.



Tableau pour la cuisson des gâteaux ...	p. 747
Tableau pour la cuisson des légumes ...	p. 486
Tableau pour la cuisson du sirop de sucre .	p. 838
Tableau pour les conserves .....	p. 898
Tableau pour la congélation.....	p. 907

Dosage, p. 6

Mélanger, p. 8

Méthodes, p. 9

cc25

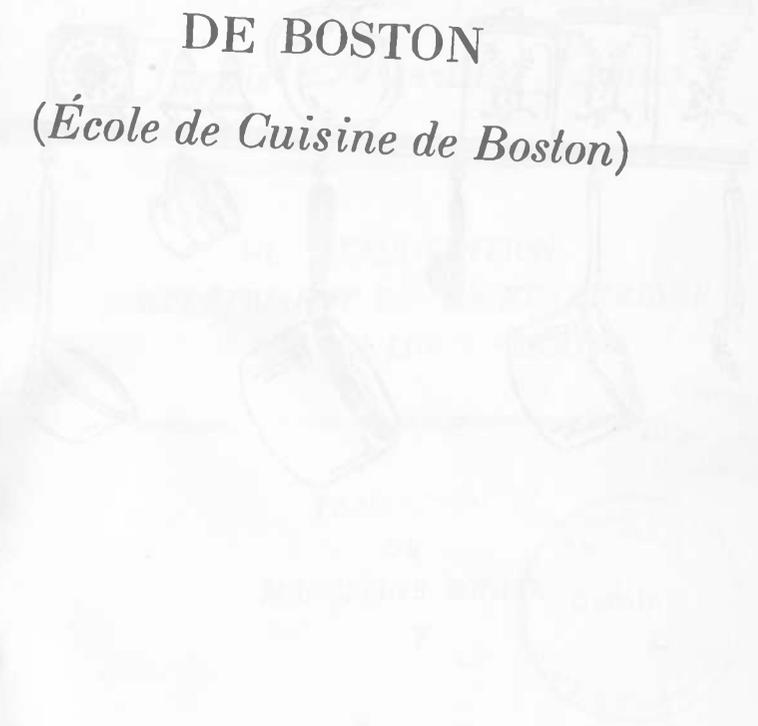
Toutes les mesures de ce livre  
sont calculées à ras.



LIVRE DE CUISINE  
DE BOSTON

**LIVRE DE CUISINE  
DE BOSTON**

*(École de Cuisine de Boston)*



ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ ANONYME  
DE BOSTON  
1907

# LIVRE DE CUISINE DE BOSTON

(ÉCOLE DE CUISINE DE BOSTON)

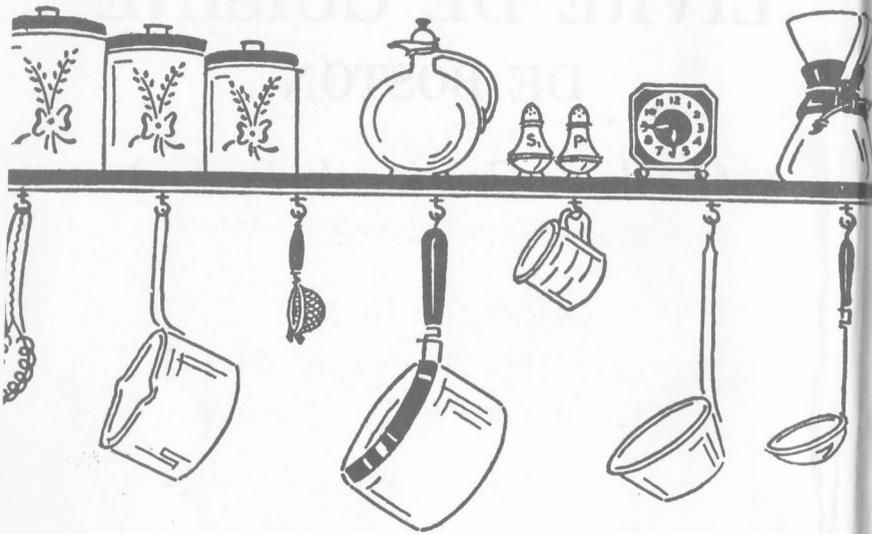
641.5  
F233 bob 2  
DE

*Fannie Merritt Farmer*

HUITIÈME ÉDITION  
COMPLÈTEMENT REVUE ET CORRIGÉE  
PAR WILMA LORD PERKINS

TRADUCTION  
DE  
MADELEINE BODIIR

LIBRAIRIE BEAUCHEMIN, LIMITÉE  
ÉDITEUR MONTRÉAL



ILLUSTRATIONS PAR MARTHA POWELL SETCHELL

COPYRIGHT 1896, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1912, 1914,

PAR FANNIE MERRITT FARMER

COPYRIGHT 1915, 1918, 1923, 1924, 1928, 1929, PAR CORA D. PERKINS

COPYRIGHT 1930, 1931, 1932, 1933, 1934, 1936, 1941, 1942, 1946,

PAR DEXTER PERKINS

*Édition originale publiée en 1896*

1ère impression	3,000 exemplaires	Réimprimé 1901	8,000 exemplaires
Réimprimé (deux fois) 1897	5,000 exemplaires	Réimprimé 1902	10,000 exemplaires
Réimprimé 1899	5,000 exemplaires	Réimprimé 1903	10,000 exemplaires
Réimprimé 1900	5,000 exemplaires	Réimprimé 1904	10,000 exemplaires
Réimprimé 1905	10,000 exemplaires		

*Édition révisée publiée en 1906*

1ère impression	20,000 exemplaires	Réimprimé 1912	50,000 exemplaires
Réimprimé 1907	20,000 exemplaires	Réimprimé 1913	50,000 exemplaires
Réimprimé 1908	20,000 exemplaires	Réimprimé 1914	50,000 exemplaires
Réimprimé 1909	20,000 exemplaires	Réimprimé 1915	50,000 exemplaires
Réimprimé 1910	45,000 exemplaires	Réimprimé 1916	50,000 exemplaires
Réimprimé 1911	30,000 exemplaires	Réimprimé 1917	50,000 exemplaires

*Édition révisée publiée en 1918*

1ère impression	50,000 exemplaires		
Réimprimé 1919	25,000 exemplaires		
Réimprimé (deux fois) 1920	100,000 exemplaires		
Réimprimé (trois fois) 1921	60,000 exemplaires		
Réimprimé (trois fois) 1922	100,000 exemplaires		

*Édition révisée publiée en 1923*

1ère impression	50,000 exemplaires	Réimprimé (deux fois) 1926	100,000 exemplaires
Réimprimé 1923	50,000 exemplaires	Réimprimé 1927	50,000 exemplaires
Réimprimé (trois fois) 1924	105,000 exemplaires	Réimprimé 1928	50,000 exemplaires
Réimprimé 1925	50,000 exemplaires	Réimprimé (deux fois) 1929	75,000 exemplaires

*Nouvelle édition complètement révisée publiée en 1930*

1ère impression	50,000 exemplaires	Réimprimé 1933	50,000 exemplaires
Réimprimé 1930	50,000 exemplaires	Réimprimé 1934	50,000 exemplaires
Réimprimé 1931	50,000 exemplaires	Réimprimé 1935	50,000 exemplaires

*Nouvelle édition complètement révisée publiée en 1936*

1ère impression	50,000 exemplaires	Réimprimé 1939	50,000 exemplaires
Réimprimé 1937	100,000 exemplaires	Réimprimé 1940	20,000 exemplaires
Réimprimé 1938	50,000 exemplaires	Réimprimé 1941	5,000 exemplaires

*Nouvelle édition complètement révisée publiée en 1941*

1ère impression	75,000 exemplaires		
Réimprimé 1942	50,000 exemplaires		
Réimprimé (deux fois) 1943	75,000 exemplaires		
Réimprimé (deux fois) 1944	70,000 exemplaires		
Réimprimé (quatre fois) 1945	190,000 exemplaires		
Réimprimé 1946	25,000 exemplaires		

*Nouvelle édition complètement révisée publiée en 1946*

85,000 exemplaires

Formant un tirage total de 2,534,000 exemplaires

Nouvelle édition canadienne révisée

VILLE DE MONTREAL



3 2777 0111 9973 9

ISBN 0-7750-0226-7

A

MRS. WILLIAM B. SEWALL

*L'auteur dédie ce livre  
en reconnaissance de l'aide précieuse  
qu'elle lui a apportée  
par ses encouragements, et de ses efforts infatigables  
pour assurer le succès  
de la cuisine scientifique.*

*Apres la Méditerranée*

*L'art culinaire exige tout à la fois la science de Médée, de Circé, d'Hélène et de la Reine de Saba. Il exige la connaissance de toutes les herbes potagères, de toutes les essences, de toutes les épices, de tout ce qui est réconfortant et doux dans les champs et dans les bois, et de tout ce que la viande a de savoureux. Il exige du soin, de l'imagination, de la bonne volonté et de l'initiative dans la réalisation. Il exige le bon sens de vos grand'mères et la science du chimiste moderne; il exige beaucoup d'essais sans gaspillage; il exige l'exactitude de l'Anglais, l'art du Français et le sens de l'hospitalité de l'Arabe. Il exige de vous, Mesdames, que vous soyez, d'une manière parfaite et persévérante, les vraies dispensatrices des plaisirs du repos.*

## Préface à la Huitième Edition

VOICI LE *Livre de Cuisine de l'École de Cuisine de Boston* dans sa cinquantième année. A quoi ce livre doit-il cette longue et remarquable popularité, si ce n'est à la base solide de sa technique excellente? Cependant, aucun livre de cuisine n'aurait pu rester statique en face des changements de mode par lesquels a passé l'alimentation, et des nombreux progrès accomplis dans l'art culinaire. Cette revision est la quatrième que j'aie entreprise. Les transformations y sont plus nombreuses que dans les autres, car il y a eu, au cours des récentes années, des progrès remarquables. J'ai la conviction que cette édition du *Livre de Cuisine de l'École de Cuisine de Boston*, que je présente aujourd'hui à ses lecteurs, réunit à la fois de mûres idées qui ont fait leurs preuves et les expériences pratiques les plus récentes.

Je tiens à exprimer ici ma reconnaissance à ceux qui m'ont aidée dans l'accomplissement de ma tâche. Mrs. B. S. Kent a collaboré avec moi à tous les stades, et elle a contribué par son exactitude scrupuleuse et son attention minutieuse portée aux détails à rendre ce livre digne de sa réputation et de son passé. Les illustrations de Martha Powell Setchell, qui sont entièrement nouvelles, sont une importante contribution. L'éducation par l'image s'est beaucoup développée au cours de ces dernières années; les dessins très simples de ce livre ne sont pas seulement un ornement: ils sont faits de manière à instruire et à démontrer. Arthur Williams, chef de la manufacture de Little, Brown et Compagnie, a apporté beaucoup d'idées constructives qui ont permis de créer un manuel dans lequel la clarté s'allie à l'élégance de la

forme et de la typographie. J'estime à sa juste valeur l'aide que j'ai reçue de toutes ces personnes.

Rares sont les livres qui, à l'instar du *Livre de Cuisine de l'École de Cuisine de Boston*, ont occupé la position qui a été la sienne, et fait autorité comme lui, pendant une période de cinquante années. Une fois de plus, je voudrais redire ici ce que j'ai déjà dit il y a six ans en faisant la révision de ce manuel dont l'utilité demeure constante: "Je dois saluer la mémoire de Fannie Merritt Farmer, dont le travail demeure la base de ce livre et dont la contribution fondamentale à la cuisine américaine demeure toujours inégalée et inégalable."

Harvard, Massachusetts  
15 août 1946

WILMA LORD PERKINS

## Préface à la Première Édition

"Sans la vie, l'univers serait réduit à néant, et tout ce qui vit a besoin de se nourrir".

La science en progrès n'a pas oublié les exigences du corps humain. Depuis dix ans, les savants ont prêté beaucoup d'attention à l'étude des aliments et à la diététique, sujet digne en tous points d'être sérieusement considéré. Je suis sûre que d'ici peu la diététique fera partie, en bonne place, de l'éducation de chacun. C'est alors que l'humanité mangera pour vivre, sera mieux équipée pour l'activité intellectuelle et physique, et possédera une santé moins affectée par la maladie.

J'ai commencé à travailler à ce livre à la prière instante d'éducateurs, d'élèves et d'amis, et j'espère que les nombreuses personnes qui en ont besoin le trouveront utile. Je fais le vœu qu'il ne soit pas seulement considéré comme une compilation de recettes éprouvées et vérifiées, mais qu'il éveille par son riche contenu scientifique assez d'intérêt pour amener ses lecteurs à réfléchir plus sérieusement aux problèmes de l'alimentation.

F. M. F.

## Table des Matières

PRÉFACE À LA HUITIÈME ÉDITION . . .	vii
PRÉFACE À LA PREMIÈRE ÉDITION . . .	ix
POIDS ET MESURES DES ALIMENTS LES PLUS COMMUNÉMENT EMPLOYÉS . . .	2
1. USTENSILES ET MÉTHODES . . .	3
2. PRÉPARATIONS DES MENUS . . .	22
3. BREUVAGES . . .	39
4. PAIN . . .	55
5. GAULETTES GRILLÉES ET GAUFRES . . .	91
6. BEIGNES ET PAINS D'ÉPICES . . .	99
7. MACARONI, RIZ ET AUTRES CÉRÉALES . . .	105
8. OEUFS . . .	121
9. FROMAGE ET PLATS AU FROMAGE . . .	140
10. HORS-D'ŒUVRE, CANAPÉS, COCKTAILS . . .	149
11. RÔTIÉS; CE QU'ON SERT AVEC POTAGES ET SALADES . . .	172
12. GARNITURES POUR POTAGES . . .	179
13. POTAGES ET CHOWDERS . . .	187
14. FARCES, GARNITURES ET CONDIMENTS . . .	228
15. SAUCES POUR POISSON, VIANDE ET LÉGUMES . . .	242
16. POISSON . . .	264
17. CRUSTACÉS . . .	300
18. VIANDE . . .	329
19. VOLAILLE ET GIBIER . . .	419

20. POMMES DE TERRE . . . . .	465
21. LÉGUMES . . . . .	484
22. ASSAISONNEMENTS POUR SALADES . . . . .	537
23. SALADES . . . . .	548
24. FRUITS . . . . .	589
25. DESSERTS . . . . .	608
26. DESSERTS GLACÉS . . . . .	663
27. SAUCES POUR DESSERTS . . . . .	696
28. PÂTES ET TARTES . . . . .	711
29. GROS GÂTEAUX ET GÂTEAUX À ÉTAGES . . . . .	744
30. POUR GLACER ET FOURRER . . . . .	777
31. BISCUITS . . . . .	795
32. SANDWICHES . . . . .	828
33. NOIX ASSORTIES ET CONFISERIES . . . . .	838
34. GELÉES ET JUS DE FRUITS . . . . .	859
35. CONFITURES, MARMELADES ET CONFITS . . . . .	869
36. MARINADES ET CONDIMENTS . . . . .	880
37. CONSERVES . . . . .	892
38. POUR GELER . . . . .	904
INDEX . . . . .	911

## Cinquante Recettes Fondamentales

(POUR ÉTUDIANTS ET COMMENÇANTS)

1. Pain blanc . . . . .	56	26. Poudings à la vapeur . . . . .	630
2. Petits pains ordinaires . . . . .	64	27. Soufflé à la française . . . . .	636
3. Biscuits levés . . . . .	76	28. Pouding villageoise . . . . .	650
4. Muffins . . . . .	80	29. Diplomate aux fruits . . . . .	653
5. Galettes grillées . . . . .	91	30. Beignets de fruits . . . . .	659
6. Gaufres . . . . .	96	31. Pâte à choux . . . . .	660
7. Beignes . . . . .	101	32. Glace à la vanille . . . . .	672
8. Canapés . . . . .	156	33. Sauce à pouding . . . . .	701
9. Bouillon brun . . . . .	190	34. Pâte brisée . . . . .	712
10. Farce ordinaire . . . . .	228	35. Pâte feuilletée . . . . .	715
11. Sauce blanche . . . . .	243	36. Tarte mousseline . . . . .	725
12. Hollandaise . . . . .	255	37. Biscuit de Savoie . . . . .	750
13. Bifteck sur le gril . . . . .	332	38. Gâteau au beurre . . . . .	754
14. Rôti de bœuf . . . . .	343	39. Gâteau au chocolat . . . . .	763
15. Poulet sur le gril . . . . .	425	40. Nègre aux fruits . . . . .	770
16. Poulet frit . . . . .	429	41. Glaçage bouilli . . . . .	782
17. Poulet rôti . . . . .	431	42. Glaçage au beurre . . . . .	788
18. Ragoût de poulet . . . . .	436	43. Crème pâtissière . . . . .	789
19. Timbales de poulet . . . . .	456	44. Biscuits au sucre . . . . .	796
20. Croquettes de pommes de terre . . . . .	469	45. Meringues . . . . .	818
21. Vinaigrette . . . . .	538	46. Fudge au chocolat . . . . .	850
22. Mayonnaise . . . . .	542	47. Gelée de fruits . . . . .	860
23. Salade verte . . . . .	554	48. Confiture . . . . .	869
24. Salades en aspics . . . . .	566	49. Conserves de fruits et de légumes . . . . .	893
25. Crème aux œufs (cossetarde) . . . . .	608	50. Congélation . . . . .	904

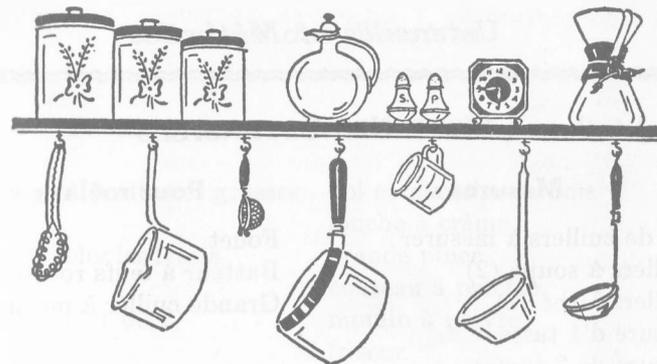
# LIVRE DE CUISINE DE BOSTON

*(École de Cuisine de Boston)*

POIDS ET MESURES D'ALIMENTS COMMUNÉMENT EMPLOYÉS

(Toutes les mesures dans ce livre sont à ras.)

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Abricots (secs)	1 livre	3 $\frac{3}{8}$ tasses
Amidon de blé d'Inde	4 $\frac{1}{2}$ onces	1 tasse
Asperges (cruées)	1 livre	20 grandes tiges
Atocas	1 livre	1 pinte
Avoine roulée	2 $\frac{3}{4}$ onces	1 tasse
Bananes (cruées, non pelées)	1 livre	3 grosses
Beurre	1 livre	2 tasses
	$\frac{1}{2}$ once	1 c. à s.
Chapelure	2 $\frac{3}{4}$ onces	1 tasse
Citron (taille ordinaire) donne	1 $\frac{1}{2}$ once ou 3 c.	à s. de jus et 3 c. à t. écorce râpée
Dattes	10 onces	2 tasses, dénoyautées et hachées
Eau	8 onces	1 tasse
Épinards	3 livres	1 quart
Farine de blé d'Inde	1 livre	3 tasses
Farine, Pain ou pour tout	1 livre	3 $\frac{1}{2}$ tasses
Pain ou pour tout	1 once	$\frac{3}{4}$ c. à s.
Blé complet	4 onces	1 tasse
Graham	5 onces	1 tasse
à pâtisserie (tamisée)	4 onces	1 tasse
Farine de seigle	4 $\frac{1}{8}$ onces	1 tasse
Haricots verts, frais	12 onces	1 pinte
Secs	1 livre	2 tasses
Jus d'orange	8 onces	1 tasse
Lait (écrémé)	8 $\frac{1}{2}$ onces	1 tasse
Macaroni	4 onces	1 tasse
Mélasse	12 onces	1 tasse
Noix de coco (râpée)	2 $\frac{1}{2}$ onces	1 tasse
Noix écalées	5 $\frac{1}{4}$ onces	1 tasse
Pommes (cruées, non pelées)	3 livres	2 pintes
Pommes de terre blanches (cruées, non pelées)	1 livre	4 moyennes
Pruneaux (cuits et dénoyautés)	1 livre	2 $\frac{3}{8}$ tasses (40-50 pour des fruits de taille moyenne)
Raisins de Corinthe (secs)	1 livre	2 $\frac{3}{8}$ tasses
Raisins secs	5 $\frac{1}{2}$ onces	1 tasse
Riz	8 onces	1 tasse
Saindoux	8 onces	1 tasse
Semoule de maïs, crue	6 onces	1 tasse
Sucre à confiserie	4 $\frac{1}{2}$ onces	1 tasse
Brun	5 $\frac{1}{2}$ onces	1 tasse
Granulé	5 onces	1 tasse
Tapioca, en perles et minute	6 onces	1 tasse
Tomates	1 livre	4 moyennes



CHAPITRE I

*Ustensiles de Cuisine  
et Méthodes Générales*

Il est sage d'acheter des ustensiles de première qualité, car ils durent beaucoup plus longtemps que les articles de qualité inférieure. Il faut choisir des casseroles épaisses au fond bien plat, aux côtés droits, aux manches solidement fixés. Il faut aussi acheter des articles qui peuvent servir à plusieurs fins. Par exemple, la bouilloire n'est pas absolument nécessaire, puisqu'on peut bouillir de l'eau dans une casserole couverte. Achetez aussi peu d'articles que possible qui ne doivent pas être d'un usage courant. En plus des ustensiles habituels: casseroles, et récipients allant au four, toute cuisine devrait être pourvue d'un bain-marie (de préférence un grand et un petit), de tôles à biscuits, et d'une marmite à vapeur. Il est très utile d'avoir une marmite à pression pour cuire les légumes, la viande et les potages, et pour extraire les jus pour les gelées.

Les ustensiles en aluminium et en émail sont très pratiques et faciles à nettoyer; ils répartissent bien la chaleur. Au moins une des poêles doit être en fonte; elle servira pour la cuisson lente de longue durée sur la flamme directe. Le verre à l'épreuve du feu fait des ustensiles élégants, mais ceux-ci doivent être employés avec précaution, car le verre garde la chaleur plus que d'autres matières.

## LISTE DES USTENSILES

## Mesures

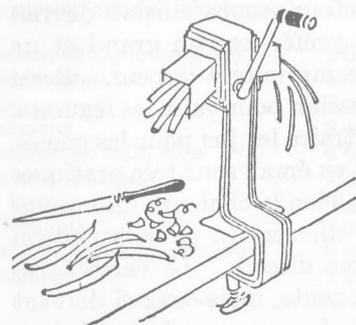
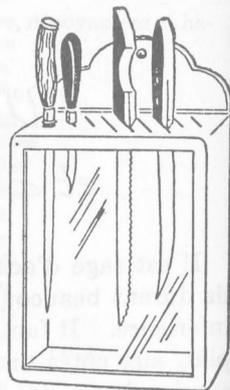
Jeu de cuillers à mesurer  
Cuillers à soupe (2)  
Cuillers à thé (2)  
Mesure d'1 tasse  
Mesure de 2 tasses

## Coutellerie

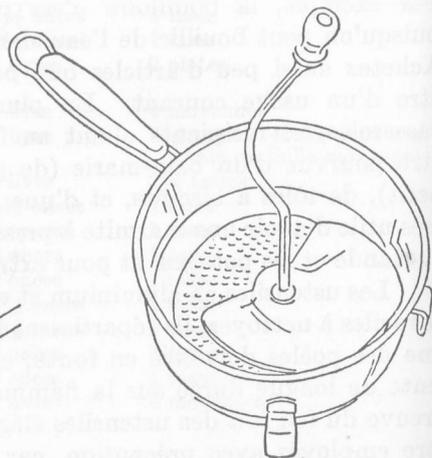
2 couteaux à découper  
2 couteaux à légumes  
Fourchettes à deux dents (2 tailles)  
Couteau long et affilé  
Couteau à pain en scie  
Spatules (3 tailles)  
Vide-pomme  
Cisailles de cuisine (aussi : ouvre-bouteilles, casse-noix, etc.)

## Pour mélanger

Fouet  
Batteur à œufs rotatif  
Grande cuiller à mélanger



Coupe-Julienne



Moulin à légumes

## Divers

râpe  
 passoire à petites et grosses mailles  
 couteau à peler les fruits  
 hachoir  
 pelle à sucre (1 ou 2)  
 presse-purée  
 rouleau à pâte  
 découpoirs à biscuits et beignets  
 pinceau à pâtisserie  
 vérificateur pour gâteaux  
 rouleau en caoutchouc (pour rayer les bols)  
 brosse à légumes  
 tire-bouchons  
 ouvre-boîtes (de préférence fixé au mur)  
 feuil à couteaux  
 tamis

## Ustensiles facultatifs

bol et planche en bois  
louche à crème  
grande pince  
couteau à palette  
moulin à poivre  
friseur  
coupe-Julienne  
moulin à légumes  
sablier  
balance à plateaux  
thermomètre à bonbons  
thermomètre à graisse  
thermomètre à rôtis  
linge à pâtisserie et fourreau pour le rouleau  
malaxeur à pâte  
sacs et douilles à pâtisserie  
mélangeur électrique  
malaxeur électrique

## COMMENT SE SERVIR D'UNE RECETTE

Relire la recette très attentivement, pour s'assurer qu'on a bien tous les ustensiles et tous les ingrédients voulus sous la main. Si les indications données ne sont pas aussi détaillées que vous le souhaiteriez, relisez les paragraphes d'intérêt général au début du chapitre ou dans la recette de base correspondante.

Prenez note de toute mesure préparatoire à prendre, telle que de chauffer le four à l'avance, baisser la température de la glacière, ou refroidir certains ingrédients.

Disposez vos ustensiles en bon ordre.

Réunissez les ingrédients, les mesurant le cas échéant.

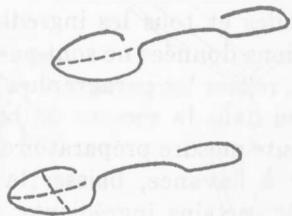
Ouvrez le livre de cuisine à la page de la recette, et mettez-le à un endroit où vous pourrez le consulter facilement.

Ce n'est qu'après ces préparatifs que l'on doit commencer le travail indiqué dans la recette.

## DOSAGE

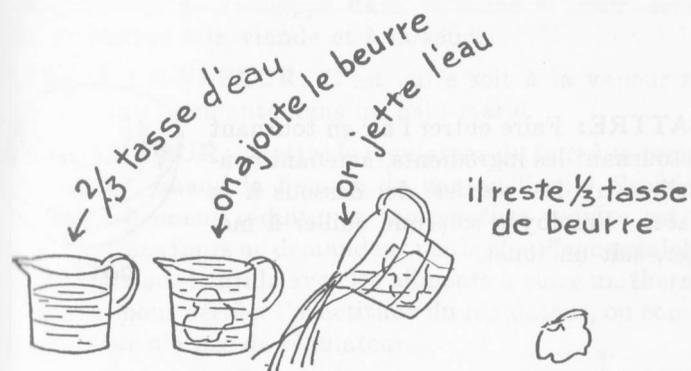
Bien mesurer est une condition essentielle de la bonne cuisine. Se servir de tasses et de cuillers à mesurer de modèle courant. Quand la recette comprend ingrédients secs, liquides et corps gras, mesurer dans l'ordre indiqué. Cela évite de salir plus d'une tasse.

**INGRÉDIENTS SECS.** (Avant de mesurer, tamiser (sasser) farine, soda, sucre en poudre ou à glacer, remuer la moutarde ou la poudre à pâte, et briser les grumeaux dans le sel.) Pour mesurer une tasse ou moins, verser les ingrédients à la cuiller à pot, ou à la cuiller jusqu'au niveau indiqué. Ne pas tasser ou secouer la tasse. (Exception: bien tasser le sucre brun dans la tasse). Pour mesurer les cuillerées plonger la cuiller dans l'ingrédient, emplir, lever, et niveler avec la lame du couteau. Utiliser des cuillers à mesurer pour les fractions de cuillerées ou employer la méthode suivante. Pour mesurer une demi-cuillerée, diviser le contenu de la cuiller en long avec un couteau. Pour mesurer les quarts, diviser les moitiés; diviser encore pour les huitièmes. On considère moins d'un huitième comme une pincée.

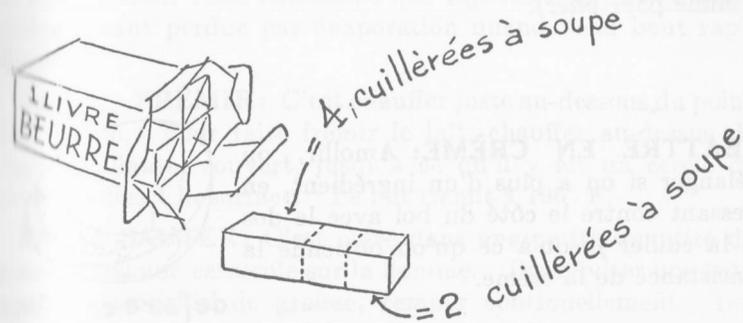


**LIQUIDES.** Emplir la tasse au niveau indiqué. Une cuillerée: ce que la cuiller peut contenir. Avant de mesurer sirops, miel, mélasse, etc. beurrer légèrement la tasse ou la cuiller.

**GRAS.** Bien tasser dans la tasse ou la cuiller et niveler au couteau. Si une portion de tasse est requise, compléter avec de l'eau, introduire le gras à la cuillère jusqu'à ce que la tasse soit pleine et vider l'eau. (Exemple: pour mesurer  $\frac{1}{3}$  de tasse de lard, emplir d'eau les  $\frac{2}{3}$  de la tasse, ajouter le lard à la cuiller jusqu'à ce que la tasse soit pleine, puis vider l'eau). Le beurre

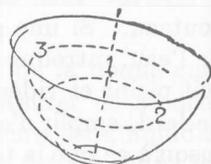


à enveloppe imprimée se mesure facilement sans tasse: 1 livre égalant 2 tasses, on peut délimiter la quantité requise. Le beurre enveloppé en barres de quarts de livre convient aux mesures par cuillerées:  $\frac{1}{4}$  de livre égale  $\frac{1}{2}$  tasse ou 8 cuillerées à soupe.



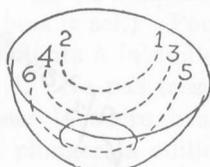
## MÉLANGER

**TOURNER:** Agiter en un mouvement circulaire, élargissant les cercles jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.



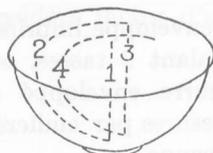
tourner

**BATTRE:** Faire entrer l'air en tournant et retournant les ingrédients, amenant continuellement les parties du dessous à la surface. Employer soit une cuiller à mélanger, soit un fouet.



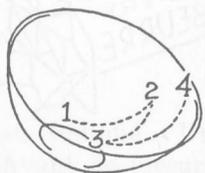
battre

**INCORPORER:** Faire en sorte que l'air une fois introduit ne s'échappe pas. Ceci s'accomplit en deux mouvements avec une cuiller à mélanger; un mouvement de haut en bas (comme pour couper) ramenant ensuite la cuiller en longeant le fond du bol, tournant et retournant le mélange (comme pour plier).



incorporer

**BATTRE EN CRÈME:** Amollir, ou mélanger si on a plus d'un ingrédient, en pressant contre le côté du bol avec le dos de la cuiller jusqu'à ce qu'on obtienne la consistance de la crème.



défaire en crème

## MÉTHODES

**BLANCHIR (monder):** C'est plonger dans l'eau bouillante, en général pour enlever les peaux.

**BRAISER:** Cuire hermétiquement couvert, dans une petite quantité de liquide à basse température, au four ou sur la flamme. Saisir la viande avant de la braiser, pour empêcher que trop de jus ne s'échappe dans la sauce et pour donner saveur et couleur à la viande et à la sauce.

**CUIRE À LA VAPEUR:** C'est cuire soit à la vapeur soit au-dessus d'eau bouillante dans un bain-marie.

**CUIRE AU FOUR:** Mettre le régulateur du four à la température requise; quand la flamme du gaz ou l'unité électrique est automatiquement réduite, la température requise est atteinte. Certains fours ne demandent pas le chauffage préalable. On peut placer sur la grille avec les aliments à cuire un thermomètre à four, pour vérifier l'exactitude du régulateur, ou comme guide si le four n'a pas de régulateur.

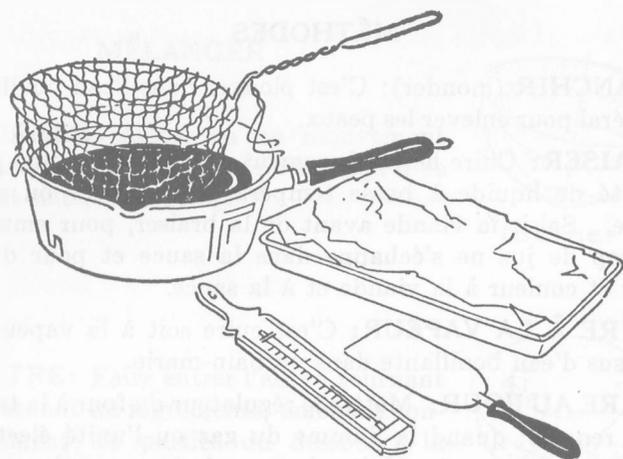
**CUIRE EN RAGOÛT:** Voir braiser.

**DEMI-CUISSON:** C'est cuire la nourriture partiellement, dans l'eau bouillante ou dans son propre jus (huîtres, palourdes, pétoncles).

**FAIRE BOUILLIR:** Cuire dans l'eau bouillante (212° F. au niveau de la mer). Il est aussi efficace et plus économique de faire bouillir l'eau lentement que rapidement, beaucoup de chaleur étant perdue par évaporation quand l'eau bout rapidement.

**FAIRE FRÉMIR:** C'est chauffer juste au-dessous du point d'ébullition. Pour faire frémir le lait, chauffer au-dessus de l'eau bouillante, couvert, jusqu'à ce qu'il y ait un cercle de petites bulles à la surface. Le lait frémit à 196° F.

**FAIRE SAUTER:** C'est cuire dans une petite quantité de graisse dans une casserole sur la flamme. Pour éviter une trop grande absorption de graisse, remuer continuellement. Les cuisiniers français secouent la poêle sans arrêt.



**FRICASSER:** Frire dans une petite quantité de gras et servir avec sauce. Fricasser la viande tendre sans cuisson préalable. Cuire la viande moins tendre dans de l'eau chaude à basse température avant de fricasser.

**FRIRE** (friture à la poêle): Cuire dans du gras dont la quantité ne recouvre pas les aliments. On emploie jusqu'à 1 pouce de gras pour certains plats tels que le poulet frit méridionale. Voir aussi à sauter.

**FRIRE À GRANDE FRITURE:** Cuire dans de la graisse chaude pour recouvrir complètement ce qu'on veut cuire. Employer de l'huile d'olive, de la graisse ou des huiles végétales, du lard, ou  $\frac{2}{3}$  de lard et  $\frac{1}{3}$  de graisse de rognon de bœuf. Chauffer la graisse à la température indiquée dans la recette.

Vérifier la température avec un thermomètre à graisse ou mettre un morceau de pain d'un pouce dans la graisse chaude; s'il devient brun doré en 40 secondes, la graisse a une température approximative de 390° F. (pour mélanges cuits, croquettes, etc.); s'il faut 60 secondes, c'est environ 370° F. (pour mélanges crus, beignets, etc.). Que les aliments soient à la température de la pièce. Les aliments glacés diminuent tellement la température de la graisse que la croûte ne peut pas se former assez rapidement pour empêcher la graisse de pénétrer dans les

aliments. Pour la préparation des croquettes et pour paner, voir instructions p. 470.

Tremper avec précaution les aliments préparés dans la graisse, et frire jusqu'à ce qu'ils soient brun clair. Quand on se sert du panier à friture, le tremper et le sortir de la graisse avant d'y placer les aliments. Ne mettre chaque fois qu'une petite quantité de la préparation pour éviter d'abaisser la température de la graisse. Les aliments crus (pommes de terre, côtelettes panées, filets de poisson, etc.) cuisent en 4 à 8 minutes. Les beignets, beignes, etc. en 3 à 5 minutes. Les croquettes et autres préparations déjà cuites, ainsi que les huîtres, ne prennent qu'une minute. Faire égoutter sur papier non glacé ou serviettes en papier.

**FAIRE RÉDUIRE:** C'est faire évaporer une partie du liquide (bouillon ou sauce) en faisant bouillir.

**GRILLER OU PASSER AU GRIL:** Cuire sur la flamme ou dans le gril. Placer les aliments sur un gril ou une rôtissoire graissés. Tourner fréquemment au début pour saisir et pour empêcher le jus de s'échapper. Employer une grande spatule pour tourner afin d'éviter de perdre du jus en perçant avec une fourchette.

**GRILLER À LA POÊLE:** Cuire dans une poêle sur le dessus du four à la chaleur sèche avec juste assez de gras pour empêcher les aliments de coller. Chauffer la poêle, graisser légèrement, ou pas du tout, et y mettre les aliments. Tourner fréquemment au début pour saisir la surface, puis cuire, tournant de temps en temps jusqu'à ce que ce soit à point.

**MIJOTER:** C'est cuire au-dessous du point d'ébullition, sur la flamme. L'eau mijote à 185° F.

**RÔTIR:** Voulait dire autrefois cuire sur un tourne-broche devant la flamme, mais signifie maintenant cuire au four (surtout la viande).

**ARROSER:** C'est verser sur le rôti de petites quantités de la graisse du plat ou d'autre liquide pour empêcher de brûler ou pour donner du goût.

**SAISIR:** C'est soumettre à une chaleur intense afin de garder le jus à l'intérieur de la viande.

## DIVERS INGRÉDIENTS DE CUISINE

### BEURRE

**DÉFAIRE EN CRÈME:** Laisser à la température de la pièce jusqu'à consistance molle. Travailler avec une cuillère en bois dans un bol à fond rond jusqu'à ce qu'il ait l'aspect crémeux, ou battre au batteur électrique.

**LAVER:** Rincer le bol dans l'eau chaude et tremper les mains dans l'eau chaude. Faire couler de l'eau froide dans le bol et sur les mains. Tenir le beurre sous l'eau et le manier légèrement entre les doigts jusqu'à ce qu'il soit doux et cireux. Le replier en deux rapidement entre les paumes de la main. Taper fort pour ôter l'eau. Faire rafraîchir.

**CLARIFIER:** Faire chauffer dans une petite casserole. Enlever l'écume blanche au fur et à mesure qu'elle se forme à la surface. Verser le beurre, mais pas le dépôt du fond.

**POUR COUPER LE BEURRE:** Couvrir la lame d'un couteau d'une feuille de papier ciré pour obtenir une coupure nette.

**DÉCORER:** Tremper une fourchette dans l'eau chaude et la promener sur le carré de beurre en diagonale. Garnir avec une feuille de persil.

**BOULETTES DE BEURRE:** Laver le beurre ou non. Faire bouillir puis refroidir une paire de palettes à beurre en bois. Mesurer le beurre par cuillerées à thé pour avoir des quantités égales. Rouler légèrement entre les palettes pour former des boules. Pour mettre en forme de cylindres, aplatir les boules entre les palettes. Faire tomber sur une assiette froide, dans de la glace en morceaux ou de l'eau glacée.

**COQUILLES DE BEURRE:** Employer l'appareil spécial. Le tremper dans l'eau chaude chaque fois. En commençant à l'extrémité de la livre de beurre, tirer l'appareil légèrement et rapidement vers soi, formant une lame mince qui se boucle.

**BEURRE MOULÉ:** Chauffer puis refroidir des moules à beurre. Y tasser soigneusement le beurre puis le niveler avec un couteau. Démouler et faire refroidir.

**SUCCÉDANÉS:** Si l'on substitue de la margarine non salée dans une recette, ajouter du sel à son goût. Pour la préparer pour la table, défaire en crème jusqu'à consistance molle, ajouter du colorant, un peu de sucre, et du sel au goût. Battre avec un peu de dessus de lait ou de crème, tasser dans un plat, faire refroidir et couper.

### CHAPELURE

**PANURE:** Enlever la croûte du pain rassis mais pas dur. Émietter la mie avec les doigts.

**CHAPELURE DE PAIN OU DE BISCUITS:** Bien faire sécher le pain rassis à four très doux jusqu'à ce qu'il soit cassant mais pas brun, ou employer des biscuits de soda non salés. Rouler et tamiser. Pour en préparer une grande quantité, mettre pain ou biscuits dans un sac en papier propre et passer au rouleau à pâte; tamiser et garder dans un bocal ou une boîte fermée près de la chaleur.

**CHAPELURE AU BEURRE:** Fondre une cuiller à soupe de beurre, ajouter  $\frac{1}{4}$  de tasse de chapelure de pain ou de biscuits et mélanger doucement avec une fourchette.

### GRAISSES

Garder tous les restes de graisse cuits ou crus et le gras des rôties de bœuf, de la volaille, du poulet, du porc et du pot-au-feu. Fondre et clarifier si c'est nécessaire. Se servir de gras de bacon ou de bœuf pour faire sauter. Se servir de gras de poulet ou de bœuf comme substitut au beurre.

**POUR PRÉPARER:** Couper la graisse en petits morceaux ou la passer au hachoir à viande et la fondre dans le haut d'un bain-marie. Cela demandera moins de surveillance que de la mettre dans une bouilloire à feu doux. Garder dans un endroit frais.

**POUR CLARIFIER LA GRAISSE:** La fondre, ajouter une pomme de terre crue coupée en tranches d' $\frac{1}{4}$  de pouce et laisser la graisse chauffer graduellement. Quand la graisse cesse de

bouillonner et que les pommes de terre sont bien brunes, verser dans une casserole à travers un coton à fromage double placé sur passoire de fil de fer. La pomme de terre absorbe toutes les odeurs et une partie du dépôt, le reste se dépose au fond du chaudron.

**POUR CLARIFIER UNE PETITE QUANTITÉ DE GRAISSE:** Ajouter de l'eau bouillante à la graisse froide, remuer vigoureusement et mettre à refroidir. Enlever le pain de graisse et gratter le dépôt avec un couteau.

### SUCRE

**CASSONADE:** La cassonade foncée a un goût beaucoup plus marqué que la plus claire, que l'on appelle souvent "jaune" ou "dorée". Garder dans la boîte au pain ou dans un bocal étanche à l'air dans la glacière. Pour ramollir, mettre au four jusqu'à ce que la chaleur ait pénétré toute l'épaisseur.

**POUR CARAMÉLISER DU SUCRE:** Le fondre sur un feu modéré dans une casserole lourde et peu profonde. Remuer sans arrêt.

**CARAMEL LIQUIDE:** Caraméliser une tasse de sucre, ajouter lentement  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau bouillante et mijoter 10 minutes.

**POUDRE DE CARAMEL** (pour aromatiser): Caraméliser du sucre, le verser dans une casserole légèrement beurrée. Refroidir, rouler avec le rouleau à pâtisserie et tamiser.

**POUDRE DE PRALINES OU CARAMEL AUX NOIX** (pour aromatiser): Caraméliser une tasse de sucre, ajouter une tasse d'amandes mondées et écrasées ou de pacanes (noix de pécan), et une pincée de sel, verser dans une casserole légèrement beurrée, refroidir, écraser au mortier ou avec le rouleau à pâtisserie et passer au presse-purée.

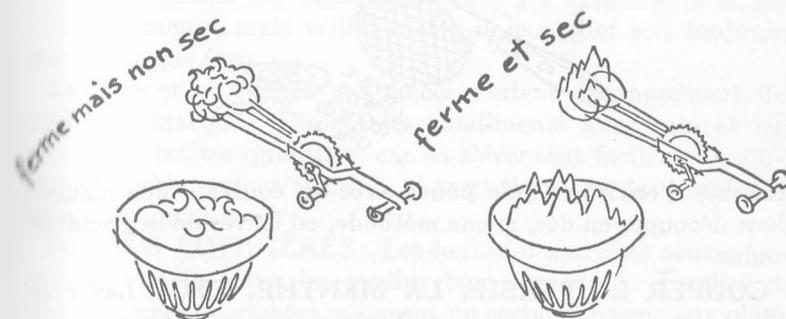
**POUR SAUPOUDRER DE SUCRE:** (beignets, doigts de dame, etc.): Mettre du sucre en poudre dans un sac en papier, ajouter un peu de la matière à sucrer et secouer légèrement le sac de haut en bas jusqu'à ce qu'elle soit bien recouverte. Les

dattes fourrées, les écorces d'orange et de pamplemousse confites, etc. peuvent être recouvertes de sucre granulé par la même méthode.

### OEUFS

Les œufs du jour ne se battent pas aussi bien que les œufs de trois jours. Employer un fouet, un batteur rotatif ou un batteur électrique.

**BATTRE EN NEIGE:** Séparer les blancs des jaunes. Prendre soin qu'il ne reste pas de jaune avec le blanc. Les œufs à la température de la pièce donnent le plus grand volume. Les blancs légers fournissent plus que les blancs lourds. Choisir un grand bol avec des bords arrondis dont les parois ne s'évasent pas beaucoup. Le prendre assez petit pour avoir une épaisseur de blanc d'au moins un pouce et assez grand pour contenir le batteur commodément. Ajouter une pincée de sel. Battre au batteur rotatif ou électrique. Des fils ou des lames minces donnent en général une mousse plus ténue. Battre jusqu'à ce que ce soit ferme, mais non sec pour mieux faire lever. Si on bat jusqu'à ce que ce soit sec, on n'obtient pas la même élasticité.



"Ferme, mais non sec" veut dire que si on soulève le batteur, le blanc d'œuf doit former des pointes, mais ces pointes s'affaiblissent peu à peu et la surface a l'air humide. "Ferme et sec" veut dire que les pointes restent droites dans le bol et que la surface a un aspect sec.

## DIVERS

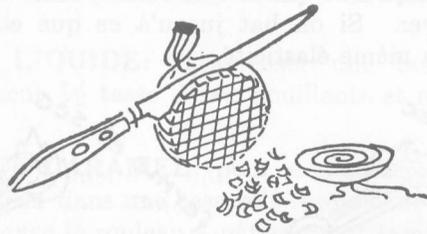
**EAU ACIDULÉE:** Ajouter une cuiller à soupe de jus de citron ou de vinaigre par pinte d'eau.

**SAUPOUDRER:** Verser la farine, etc. au moyen d'un récipient à couvercle perforé.

**EMPLOI DE L'EMPORTE-PIÈCE:** Peler fruits et légumes bien fermes. Appuyer le bord coupant à la surface. Faire aller d'abord de droite à gauche puis de gauche à droite en exerçant une pression égale. Continuer jusqu'à ce qu'on voie le morceau à travers le trou du couteau. En appuyant toujours, tourner le manche pour achever de former la boule, puis la sortir.

**JUS D'OIGNON:** Couper l'oignon en deux près de la base, gratter le centre avec une petite cuillère pour faire sortir le jus.

**HACHER** (oignons, etc. . .): Couper l'oignon en deux. Découper la surface en carrés d' $\frac{1}{8}$  de pouce, à la profondeur voulue; tenir fermement sur la planche à découper et couper en



tranches d'environ  $\frac{1}{8}$  de pouce avec un couteau bien aiguisé. Pour découper en dés, même méthode, en carrés de la grandeur voulue.

**COUPER LE PERSIL, LA MENTHE, ETC.:** Laver et faire sécher sur un torchon. Tenir serrés entre le pouce et l'index et couper avec un couteau bien aiguisé sur la planche à découper, ou avec des ciseaux.

**COUPER DES ALIMENTS COLLANTS:** Se servir de ciseaux ou d'un couteau que l'on plonge fréquemment dans l'eau froide.

**RÂPER LE ZESTE D'ORANGE OU DE CITRON:** Laver le fruit, l'essuyer; râper avant de peler. Ne râper que la partie colorée. Nettoyer la râpe avec la pointe d'un couteau.

**FONDRE LE CHOCOLAT:** Fondre au-dessus d'eau chaude dans un bain-marie, ou dans un petit bol sur une bouilloire. On peut en fondre 1 ou 2 carrés sur du papier ciré placé à un endroit modérément chaud sur le fourneau.

**FAIRE FRÉMIR DU LAIT:** Mettre au bain-marie couvert, jusqu'à ce qu'il y ait un cercle de petites bulles à la surface.

**HACHER DES NOIX:** Pour quelques noix, les couper sur une planche avec un long couteau droit. Pour une certaine quantité, mettre les noix dans un sac à sel ou un torchon propre et rouler avec le rouleau à pâtisserie.

**GLACE PILÉE:** Piler en petites quantités avec un couteau à glace dans une boîte à café ou un récipient étroit et profond. Placer les gros morceaux dans un sac de toile et piler avec un maillet en bois, ou se servir d'une pile-glace à manivelle.

## CONDIMENTS ET ASSAISONNEMENTS

Un assaisonnement bien compris peut rendre un bon plat excellent. Faites des expériences avec les condiments et les assaisonnements, mais veillez à ce que leur effet soit toujours plus subtil que fort.

La force et la qualité des épices varient étonnamment de marque à marque. Choisir les condiments avec soin et les acheter en petites quantités, car ils s'éventent facilement, surtout lorsqu'ils sont en poudre. Les garder dans des récipients hermétiquement fermés.

**HERBES POTAGÈRES:** Les herbes d'autrefois sont revenues à la mode dans les jardins bien organisés. Feuilles et fleurs, fraîches ou séchées, ajoutent un certain charme aux plats qu'elles relèvent.

**PRÉPARATION DES HERBES À CONSERVER:** Quand la rosée du matin s'est évaporée, cueillir les feuilles jeunes et tendres qui viennent avant la fleur, afin que de nouvelles feuilles aussi tendres repoussent. Si on veut garder les gousses, pren-

dre toute la plante juste avant que les graines arrivent à maturité. On emploie les graines de carvi, aneth, moutarde, cardamome, coriandre, et fenouil comme assaisonnement. Faire sécher les feuilles à four très doux (pas plus de 130° F.), ou les attacher en bouquets sans serrer et les suspendre à l'ombre jusqu'à évaporation complète de l'humidité. Il faut deux heures au persil pour sécher au four, 1 heure environ aux autres herbes. Pulvériser avec le rouleau à pâte, mettre en récipients hermétiquement fermés et étiquetés. Pour les graines, étaler sur un linge et laisser sécher au soleil, les retournant tous les jours. Pour le fenouil, comme on emploie feuilles et graines, cueillir les tiges à fleurs au début de la saison quand les feuilles sont encore tendres. Plus tard, laisser la fleur arriver à maturité, recueillir les graines et les conserver pour l'hiver.

**Un bouquet garni** relève potages et sauces. Mettre dans un petit sac  $\frac{1}{2}$  carotte coupée en long, un poireau, quelques brins de persil et de céleri, un peu de thym, 2 clous de girofle et  $\frac{1}{4}$  de feuille de laurier. Autre combinaison: 2 brins de persil, 2 brins de thym, 1 brin de marjolaine et  $\frac{1}{2}$  feuille de laurier. Retirer le sac avant de servir.

**Aux fines herbes** veut dire avec des herbes hachées fin, en général un mélange tel que persil, cresson, ciboulette et estragon; ou persil, cerfeuil et ciboulette; ou persil, basilic et ciboulette; ou pimprenelle, persil et thym.

**Ail:** Les gousses d'ail servent à assaisonner viandes et salades. Employer avec modération.

**La poudre d'ail** provient de gousses séchées et moulues. Elle est très utile puisque chacun peut en ajouter à son goût. Le sel à l'ail est un sel assaisonné d'ail.

**Aneth odorant:** Employer pour relever sauces, marinades, etc.

**Anis:** Employer les jeunes feuilles pour les salades, et les graines comme parfum dans les confiseries, biscuits, pâtisseries, fromage blanc et autres fromages frais.

**Basilic:** (herbe favorite de la cuisine italienne): Employer les feuilles tendres, fraîches dans la salade. S'emploie pour relever potages (surtout de tortue et à la tomate), ragoûts, sauces pour poisson, bisque à la tomate. Cueillir les feuilles,

faire sécher, pulvériser, mettre en réserve. Peut se cultiver en pots à l'intérieur.

**Baume:** Dans les breuvages d'été (Claret Cup, etc.). Une pincée de feuilles sèches relève le vinaigre à l'estragon dans les salades.

**Bourrache:** Employer les jeunes feuilles pour la salade, les fleurs et les feuilles dans les breuvages d'été.

**Cannelle:** Employer l'écorce moulue ou en morceaux comme assaisonnement.

**Câpres:** Marinées elles servent de garniture de salade, etc.

**Capucines:** Ajouter feuilles fraîches hachées, tige et fleurs à une salade verte. Hacher et ajouter aux pâtés de viande pour sandwiches. Marinée, la graine est aussi parfumée que les câpres.

**Cardamome:** Employer la graine pour les biscuits.

**Carry:** Ce condiment vient de l'Inde et contient: Curcuma, feuilles de carry, ail, poivre, gingembre, et autres fortes épices.

**Carvi:** Employer les graines pour les pains de fantaisie, biscuits, gâteaux, bonbons; aussi dans les potages, ragoûts, salades, fromage blanc ou à la crème, purée de navets et autres plats.

**Céleri:** Graine pour relever potages, biscuits, ragoûts, fromages. Feuilles fraîches dans la salade.

**Cerfeuil:** L'arôme des feuilles relève potages et salades. Les jeunes feuilles servent de garniture. Le goût est semblable à celui du persil, mais plus fort.

**Chili:** voir Malaguette.

**Chutney:** Condiment épicé et mariné. C'est un mélange de fruits et de condiments tels que raisins secs, gingembre, malaguette, ail, graines de moutarde et vinaigre. Servir avec carry, viandes froides, saucisses, ragoûts, etc.

**Ciboulette:** S'emploie dans les salades (surtout de pommes de terre), omelettes, sauces, fromages, etc. Peut se cultiver en pots à l'intérieur pour l'hiver.

**Clous de girofle:** En entier ou moulus comme assaisonnement.

**Coriandre:** On en emploie les graines dans les poudres de carry, confiseries et biscuits.

**Cresson:** Employer dans les salades et les sandwiches et comme garniture. Un jardin potager bien complet contiendra

d'autres formes de cresson telles que cresson de jardin et cresson alénois.

**Curcuma:** Cette racine moulue forme la base et le colorant jaune de la poudre de carry.

**Échalotes:** De la famille des oignons, mais de saveur délicate.

**Estragon:** Employer les feuilles fraîches ou séchées pour relever salades, vinaigre et marinades.

**Fenouil:** La graine en poudre relève tartes aux pommes et sauces pour poisson (surtout maquereau et saumon).

**Gingembre:** La racine séchée et moulue s'emploie comme condiment. La racine brute s'appelle le gingembre gris. Gratée et pelée c'est le gingembre blanc. Le gingembre blanc est souvent confit et mis en conserve.

**Laurier:** Un morceau de feuille séchée relève potages et ragoûts.

**Macis:** C'est le filet fibreux qui entoure la noix muscade. La poudre en est beaucoup employée en cuisine comme épice.

**Malaguette:** Piment fort, élément principal de la sauce Malaguette (Chili Sauce) et de bien d'autres plats épicés.

**Mangue:** C'est un fruit tropical; on l'emploie frais et aussi pour la plupart des chutneys indiens. C'est aussi un nom populaire pour les petits melons verts, les cornichons et les poivrons fourrés et marinés.

**Marjolaine:** Employer les feuilles séchées en poudre pour relever champignons, salades, potages et farces.

**Menthe:** Il y en a bien des sortes toutes employées pour relever le goût. Cependant, la menthe verte est en général la favorite. On emploie les feuilles fraîches ou séchées pour relever soupe aux pois, pommes de terre nouvelles, épinards, sauces pour rôtis d'agneau, boissons et gelées à la menthe.

**Moutarde:** La moutarde provient de graines de moutardes moulues. La moutarde de table est faite de poudre de moutarde mélangée avec du vinaigre ou du vin et divers condiments.

**Muscade (Noix de):** Noyau qui, moulu, donne une épice qu'on emploie beaucoup en cuisine.

**Oignon (Graines d'):** Relèvent potages, ragoûts et plats de viande.

**Paprika:** On l'emploie pour colorer ou comme condiment.

**Pavot (Graine de):** Employée pour garnir et relever petits pains et biscuits.

**Persil:** Employé comme garniture ou haché fin dans diverses sauces. Peut se cultiver en pots pour l'hiver.

**Pimprenelle:** Employer les jeunes feuilles dans la salade.

**Poivre (Grains de):** Peuvent s'employer entiers comme condiment.

**Poivre moulu,** ou poudre de grains de poivre: Le poivre gris vient de la baie entière. Pour le poivre blanc on ôte l'écorce. Le poivre qu'on moule à mesure au petit moulin a une fraîcheur et un piquant que le poivre acheté moulu ne possède pas. Ne pas garder le poivre sur l'étagère au-dessus du poêle, car la chaleur l'abîme. Le poivre rouge est très fort et doit s'employer avec modération.

**Poivron:** La baie séchée s'emploie comme condiment (Toutes-Épices). Le pimiento est un piment rouge doux conservé dans de l'huile.

**Romarin:** Employer feuilles, fleurs et parties tendres de la tige pour garnir et assaisonner ragoûts, poisson, sauces, etc.

**Sarriette:** Employer les feuilles fraîches ou séchées pour assaisonner salades et sauces, et pour relever croquettes et ragoûts.

**Sauge:** Employer les feuilles séchées dans les farces et assaisonnements pour viandes.

**Sel:** Employer du gros sel plutôt que du sel de table.

**Sésame (Graines de):** Employer pour aromatiser petits pains et biscuits.

**Soya (sauce au):** Sauce liquide chinoise ou japonaise faite avec des graines de soya fermentées.

**Sucre:** Comme condiment employer modérément.

**Tabasco:** Sauce très relevée faite avec des grains de poivre rouge.

**Thym:** Employer les feuilles fraîches ou séchées pour relever pains de viande (bœuf), marinades, soupe d'huîtres, ragoûts, dinde, oie, etc.

**Toutes-Épices:** voir Poivron.

**Worcestershire (Sauce):** Sauce très forte. S'emploie pour relever plats de viande, fondue, etc.

## CHAPITRE 2

### Composition des Menus

Composer un menu devrait être un plaisir pour la ménagère. L'art culinaire, comme les autres arts, est un moyen d'exprimer sa personnalité. Pas plus que les autres livres sur l'art, le livre de cuisine ne peut remplacer le génie; mais il peut—il devrait—être une source d'inspiration et de renseignements.

Si une ménagère se lasse de composer des repas, c'est qu'elle ne connaît que quelques recettes et n'ose pas en essayer de nouvelles. Tout d'abord il faut commencer par varier la préparation des plats coutumiers, ou même garnir le plat d'une autre façon.

Le menu n'est plus soumis à une règle absolue. Le plat, qui hier encore n'était servi qu'à un repas de famille, se sert aujourd'hui à des invités: hachis, ragoût de rognon, haddock fumé, etc. Faites des expériences. L'important est de varier la disposition, la couleur, la saveur et la forme des mets.

Hors de l'hôtel et du paquebot il n'est plus de mode de décorer un plat outre-mesure, heureusement pour le gourmet. La cuisinière n'essaie plus de changer la forme des aliments ou de la masquer sous une pyramide de crème fouettée ou de mayonnaise. Aussi le mets le plus fin donne-t-il l'impression d'avoir été peu travaillé.

On gagne beaucoup à aller soi-même chez l'épicier, chez le fruitier ou au marché, car cela donne des idées de voir les fruits et les légumes.

Encouragez votre marchand à vous indiquer les denrées qui sont de saison ou à prix réduit.

#### VALEUR NUTRITIVE DES ALIMENTS

Au cours des dernières années la recherche scientifique, dans les laboratoires privés comme dans les laboratoires gouvernementaux, s'est dirigée vers l'étude de l'alimentation. La plupart des régimes normaux contiennent assez de calories (unités nécessaires à la formation, à l'entretien, à la réparation des tis-

sus), mais bien des gens ignorent encore la nécessité d'y ajouter une quantité adéquate des aliments "protecteurs", vitamines et minéraux, qui sont indispensables pour maintenir la santé à son niveau maximum. Dans les cas où une certaine carence est reconnue, le médecin peut suggérer un régime qui procure une quantité assez forte des vitamines qui manquent, ou les prescrire sous forme concentrée. D'une manière générale, un adulte normal recevra tout ce qui lui est nécessaire si son régime quotidien comprend une portion bien servie de chacun des groupes suivants:

1. Légumes verts et jaunes.
2. Fruits acides, tomates, chou cru, salade verte.
3. Pommes de terre, autres légumes et fruits.
4. Lait et produits laitiers tels que le fromage.
5. Viande, poisson, volaille, œufs.  
Haricots secs, petits pois, noix diverses, beurre d'arachides.
6. Pain, farine, céréales (Grain entier ou vitaminisé).
7. Beurre, margarine fortifiée.

#### PRÉPARATION

Même si le menu comprend tous les éléments requis, la valeur nutritive peut en être perdue ou diminuée par une préparation incorrecte. Par exemple, certaines vitamines sont détruites ou détériorées par une cuisson excessive ou avec du soda. Certaines se dissolvent dans l'eau et c'est pourquoi on doit garder l'eau dans laquelle les légumes ont cuit. Il faut employer les feuilles extérieures vertes de la laitue et du chou, car leur teneur en vitamines est plus forte que celle des feuilles intérieures blanches. De fait, la couleur foncée—verte ou jaune—est une indication pratique de la teneur en vitamines des aliments. Le persil et le cresson doivent s'employer comme ingrédients et non pas seulement comme garniture. Le beurre perd une partie de ses vitamines quand on le cuit, et toutes quand il est frit. Il vaut donc mieux ajouter le beurre sur les légumes juste avant de servir.

### PETIT DÉJEUNER

Le menu du petit déjeuner varie généralement peu, mais un changement de temps en temps est toujours bienvenu. Un moyen facile d'introduire une variation dans le menu habituel est de présenter confitures, marmelades et miel dans des pots attrayants.

Un petit déjeuner tardif et copieux peut tenir lieu de déjeuner et de dîner; ce peut être un buffet. C'est un repas agréable à prendre tranquillement avec des invités les dimanches ou jours de fête.

**Boissons:** Café, thé, cacao, ou lait.

**Fruits :** Fruits frais, jus de fruits ou de tomates, ou pommes au four, compote de pommes, compote d'abricots ou de pruneaux.

**Céréales :** Sèches ou cuites, servies avec sucre blanc ou cassonade et crème ou dessus de lait. Semoule de maïs, riz ou bouillie de blé d'Inde.

### SUGGESTIONS POUR UN PETIT DÉJEUNER SUBSTANTIEL

(ajouter fruit et boisson)

Scrod grillé	Pommes de terre à la crème	Muffins au son
Hareng fumé	Muffins de blé d'Inde	
Oeufs sur le plat et jambon grillé	Tomates grillées	Muffins
Oeufs brouillés	Gâteau minute pour le café	
	Brioches du Vendredi-Saint	
Saucisses grillées	Galettes de sarrasin grillées	Sirop d'érable
Hachis de poulet	Popovers	
Omelette française	Confiture de framboises	Rôties
Lard grillé	Marmelade d'orange	Muffins anglais grillés
Boulettes de poisson	Sauce malaguette	
	Pain de blé d'Inde chaud	

### DÉJEUNER

Le déjeuner doit être simple, léger, mais nourrissant. La tendance actuelle est aux menus courts, à deux ou trois services.

Le premier plat peut être un consommé ou une crème servis dans des tasses, un cocktail au jus de fruit ou de tomate, un cocktail de fruits, ou autres apéritifs, ou une petite salade de fruits ou de légumes, des crustacés ou un plat aux œufs bien assaisonné.

Le dessert peut être léger ou substantiel selon la saison et le plat principal choisi. On peut le remplacer par un fruit ou une salade de fruits.

Comme boisson, servir thé, chocolat, ou café chaud ou glacé, ou un jus de fruit ou du ginger ale. Servir du café noir après un déjeuner cérémonieux.

Pour le bridge, on sert souvent un déjeuner à un service—salade de fruits, café, fromage et biscuits, ou plat à la crème avec salade et petits hors-d'œuvre ou salade verte avec sandwiches.

### SUGGESTIONS POUR LE PLAT DE RÉSTANCE D'UN DÉJEUNER OU D'UN SOUPER

Soufflé au fromage	
Haricots verts	Scones à la crème
Couronne de macaronis avec Champignons à la crème	Salade d'asperges
Ragoût de homard	
Salade verte	Muffins anglais grillés
Salades de légumes individuelles	
Fromage blanc	Pain au miel ou Toast Melba
Ragoût de légumes	
Sandwiches sur rôties au fromage	
Filets de carrelet amandine	
Purée d'épinards	Petits pains mollets

## POUR DÉJEUNER OU SOUPER

Boulettes de poisson Carottes glacées à la menthe avec petits pois Gâteau de blé d'Inde chaud
Carry de crevettes Salade Macédoine Toast Melba
Grillade panachée Salade de cresson Petits pains croustillants
Hachis de poulet Pouding au blé d'Inde Fèves de Lima Pain au zeste d'orange
Chair de crabe à la crème avec salade d'ananas Croissants à la française
Salade d'avocats farcis Croquants au blé d'Inde
Oeufs Mimosa Salade Chef Biscuits au fromage
Champignons farcis sur rôtie Bacon ou saucisses
Salade de fruits Fromage Saute-moutons
Ragoût de poisson Salade verte Muffins au blé d'Inde
Ravioli Salade verte Pain à l'italienne
Salade de homard Pommes de terre allumettes Petits pois Petits pains chauds
Soupe aux pois cassés Salade verte Craquelins chauds Fromage

## MENUS POUR DÉJEUNERS DE CÉRÉMONIE

Oeufs farcis Homard froid Salade Macédoine Crème glacée au café	Toast Melba Petits pains chauds Crème fouettée Biscuits de Savoie crémeux
Tomates au four Macédoine de fruits	Consommé Saucisses de crabe Gâteau de blé d'Inde Biscuits
Asperges vinaigrette	Tomates au fromage blanc Oeufs brouillés New-York Scones à la crème Soufflé Moka
Pain au zeste d'orange	Purée de céleri et de tomate Couronne au fromage garnie de petits pois Salade printanière Tartelettes au citron
Aspic de tomate	Jus de pamplemousse Poulet à la King Petits pains chauds Pain perdu au chocolat

## PETIT DÉJEUNER DE NOCES

(en réalité un déjeuner)

Cocktail bouquet ou Bouillon de poulet Homard à la crème en timbales suédoises Petits pains Bowknot	Parfait amour aux fraises Café noir
---	--

## BUFFET POUR DÉJEUNERS ET SOUPERS

On peut servir bien et facilement un grand nombre d'invités s'ils se servent eux-mêmes à un buffet ou à une grande table centrale. Il faut souvent renouveler les mets chauds ou les servir sur un réchaud ou un gril électrique. Les breuvages se servent dans de grands pots ou de petits pots qu'on remplit de temps à autre.

Pour un buffet de déjeuner ou de souper, choisir un plat chaud et un plat froid avec salade et petits pains chauds ou simplement sandwiches de pain beurré. Voir suggestions pour déjeuners ou soupers. Pour le dessert, le choix est vaste: crème glacée, tartes individuelles, coupes de fruits avec gâteaux ou petits fours, ou tout autre dessert dont on peut préparer une certaine quantité à l'avance et qu'on peut servir commodément.

Comme rafraîchissements dans la soirée, servir au choix café ou consommé avec fins sandwiches de poulet, de dinde ou de jambon. Il est bon d'offrir un choix de boissons. On peut offrir ensuite de la crème glacée avec gâteau ou petits gâteaux.

## SOUPERS AU BUFFET

Jambon froid de Virginie en tranches fines

Aiglefin fumé Delmonico

Petits pains chauds beurrés Café

D-1

Tomates farcies au céleri et aux pommes

D-1

Tartelettes au citron ou Macédoine de fruits

Pâté de poulet Louisbourg

Salade perfection

Petits pains Parker House Café

D-1

Crème glacée à la vanille Sauce aux fraises

Marguerites Gâteau aux amandes ou Gâteaux en coupes

## THÉ DE 5 HEURES

Avec une théière de thé parfaitement fait, des toasts beurrés ou des sandwiches au beurre coupés en languettes sont suffisants pour un thé intime. On peut servir des sandwiches simples, un gâteau ordinaire ou des biscuits si on les a sous la main, mais cela n'est pas indispensable.

## POUR TOUS LES APRÈS-MIDIS

Thé	Sucre	Crème	Tranches de citron
Sandwiches au cresson ou		Muffins anglais grillés	
Gaufrettes au chocolat			
Gâteau quatre-quarts ou Gâteau Dundee			

Si on sert des sandwiches, ils doivent être petits, fermes, faciles à manier. Ils peuvent être ouverts (canapés) ou doubles.

On peut servir également de petits biscuits croustillants aussi bien que des biscuits de Savoie sans glaçage ou du quatre-quarts en tranches minces. Servez le gâteau Dundee ou tout autre gâteau aux fruits entier et coupez à volonté.

## THÉ DE CÉRÉMONIE

Un thé de cérémonie pour une assistance nombreuse est généralement servi sur la table de la salle à manger. On y place le thé et ses accessoires à un bout et une autre boisson ou une crème glacée à l'autre bout. Des deux côtés de la table on dispose de grands plats de sandwiches et de petits gâteaux. Ne pas trop remplir les plats mais renouveler leur contenu de temps en temps, surtout pour les plats chauds.

	Café	Thé
Sucre	Crème	Tranches d'orange et de citron
Sandwiches roulés aux champignons sur rôties		
Sandwiches aux crevettes		
Sandwiches à la crème de poulet		
Canapés aux tomates		
Sorbets à la crème d'orange		
Gaufrettes suédoises aux noix	Reines au citron	
Bonbons de guimauve à la menthe		
Amandes au sucre		

## DÎNER

Le dîner est le repas le plus important de la journée, et celui auquel on passe le plus de temps. Il mérite donc de la part de la ménagère un soin tout particulier. Le grand et long dîner de cérémonie est heureusement passé de mode, excepté pour les occasions officielles. Même les dîners avec des invités ne comprennent en général que trois plats: potage, plat de résistance (avec ou sans salade) et dessert, ou plat de résistance, salade et dessert. On peut servir la salade comme premier plat, ou à la place de dessert. Il y a bien d'autres variantes, mais dans tous les cas le plat de résistance doit être nourrissant et abondant. Il doit y avoir au moins un plat chaud, même en plein été.

Comme dans tous les repas, les plats doivent présenter une certaine variété de couleur, de saveur et de texture. Les denrées de saison sont les meilleures.

**Les salades** doivent être très simples, par exemple, salade verte, macédoine, salade d'avocats, ou salade de pamplemousse et de cresson. Si l'on sert du vin, il faut faire la sauce de la salade au vinaigre de vin, car les autres vinaigres gâtent le goût du vin. Si la salade n'est suivie d'aucun dessert, il faut en faire plus et l'accompagner de craquelins et de fromage ou d'un soufflé au fromage chaud que l'on sert avec la salade. C'est parfois une bonne idée de servir comme salade-dessert une salade de fruits panachés ou une salade de fruits glacée.

**Le dessert** se prête à un choix extrêmement varié, allant des fruits crus aux desserts glacés les plus fins. Si le plat de résistance est très substantiel, il faut un dessert bien léger, comme un sorbet ou une coupe de fruits.

**Le pain**, si l'on en sert, doit être léger, comme toasts Melba, petits pains rôtis, ou tout petits pains chauds.

## SUGGESTIONS POUR LE PLAT DE RÉSISTANCE

(Si l'on veut, ajouter une salade simple, du pain et une boisson)

Hachis de Hambourg sur le gril Pommes de terre farcies au four Carottes Huntington
Bifteck grillé Pommes de terre martiniquaise Oignons frits à la française Brocoli
Rôti de bœuf dans la côte Yorkshire pouding Sauce au raifort Pommes de terre franconienne Haricots verts
Pâté à l'anglaise Tomates farcies au four Petites fèves de Lima
Bœuf braisé de luxe aux champignons Pommes de terre Chantilly Tomates grillées
Hachis de corned beef Betteraves Harvard Cole slaw
Côtelettes d'agneau grillées Patates en brochette Couronne d'épinards aux champignons
Gigot d'agneau, sauce menthe et groseilles Purée de pommes de terre Petits pois
Escalopes de veau Crêpes de pommes de terre Gombo à l'étuvée avec tomates
Pâté de veau Pommes de terre Catherine Macédoine de légumes
Foie et bacon au four Pommes de terre lyonnaises Chou-fleur allemande
Jambon grillé Épicure Nouilles sautées Oignons et piments verts

## SUGGESTIONS POUR LE PLAT DE RÉSISTANCE

(Si l'on veut, ajouter une salade simple, du pain et une boisson)

Rôti de porc dans la longe	Purée de pommes de terre	Compote de pommes
	Oignons glacés	Navets jaunes
Poulet rôti	Patates douces à l'orange	Choux de Bruxelles et céleri
Poulet à l'étouffée	Couronne de persil au riz	Asperges
Fricassée de poulet avec biscuits chauds	Riz à la vapeur	Courge potiron
Flétan Hollenden	Pommes de terre frites au four	Tomates en escalopes
Espadon grillé	Tranches de tomates et concombres	Sauce vinaigrette
	Courge d'été	
Corrègone sur planche	Pommes paille	Piments verts sautés
		Épis de blé d'Inde
Saumon à la vapeur, sauce aux œufs	Pommes de terre nouvelles persillade	Petits pois
	Coupe de condiments	
Crabes mous sautés	Pommes de terre rissolées	Petits pois
Pilaf à la turque	Artichauts	Carottes nouvelles au beurre
Ratatouille niçoise	Pommes de terre au four	Céleri Pascal
Tomates farcies au four	Fèves de Lima	Beignets de blé d'Inde
	Champignons grillés	Fromage blanc

## "GRANDS DÎNERS"

La distinction entre le dîner sans cérémonie et le grand dîner est de moins en moins nette, puisqu'on sert un repas simple et bien fait pour des invités aussi bien que pour la famille. Mais une fois de temps en temps une occasion importante demande un menu plus recherché. On sert alors des cocktails ou du sherry et des hors-d'œuvre dans le salon. Les plats servis à table sont:

1. Potages (bouillons de préférence) ou plat de poisson, parfois les deux.
2. Volaille rôtie ou autre plat léger de viande, découpés à la cuisine et servis avec une salade ou un légume.
3. Salade légère (si elle n'est pas servie avec la viande) ou légumes tels qu'asperges ou artichauts.
4. Crème glacée, mousse ou bombe, ou autre dessert délicat.
5. Café noir (à table ou au salon).

Un dîner anglais se terminera par des friandises telles que gaufrettes et fromage — soufflé au fromage — desserts aux pommes; on omet souvent le dessert.

## DÎNER ITALIEN

Nouilles Alfredo		
	Poitrine de dinde sautée	
Petits pois		Pain italien
Sabayon		Café

## DÎNER MÉRIDIONAL

Soupe aux fèves noires		
Biscuits fouettés Maryland		Melon d'eau mariné
Poulet frit, Sauce à la crème		Gâteau de blé d'Inde
Tomates grillées		Fèves de Lima
Pêches au cognac	Quatre-quarts	Café

## MENUS POUR DÎNERS DE CÉRÉMONIE

Crème vichyssoise

Filets de sole amandine  
Sandwiches de pain bis aux concombresPintade  
Haricots vertsSalade d'oranges et de poires alligator  
Baguettes de painCrème brûlée  
Macarons

Café noir

Potage Madrilène aux Tomates  
Toast Melba                      Olives et RadisMousse de poisson sauce normande ou sauce au homard  
Sandwiches de pain bis minces  
Tranches de tomates et concombre égorgéFilets de bœuf sur le gril  
Sauce moutarde  
Pommes de terre maître d'hôtel                      Petits pois

Cassata sultane sauce au bordeaux



Café noir

## DÎNER POUR LE JOUR D'ACTION DE GRÂCES

Bisque aux huîtres

Dinde rôtie garnie de petites saucisses grillées  
Sauce brune                      Sauce aux cannebergesPurée de pommes de terre  
Purée de navets ou Courge potiron au four  
Oignons au beurre ou à la crèmeSalade de pamplemousse et de céleri  
Gaufrettes au fromage

Tarte à la citrouille

Fruits                      Noix assorties  
Café noir

## DÎNER DE NOËL

Céleri                      Huîtres sur écaillés                      Olives



Consommé ou essence de tomates                      Toast Melba

Oie rôtie farcie au céleri  
Cochon de lait rôti  
Purée de pommes de terre                      Oignons à la crème  
Haricots verts

Salade Waldorf

Plum pouding sauce à pouding dure ou liquide, ou Mince pie  
Café noir

## SOUPER DU DIMANCHE SOIR

Beaucoup d'hommes aiment préparer une petite spécialité sur réchaud et le souper du dimanche leur donne une belle occasion de s'exécuter pour des invités. Toutes les opérations préliminaires devront être faites d'avance, jusqu'à la mesure des ingrédients, pour que les manipulations visibles paraissent incroyablement simples. Un grille-pain, un gril, une plaque à gaufres peuvent être utiles pour cette cuisine sur table. Les mets panés doivent être préparés d'avance pour n'avoir qu'à les mettre au four à chauffer ou à dorer.

La salade favorite est toujours la salade verte à la vinaigrette, à laquelle on peut ajouter d'autres ingrédients, servie dans un grand plat de bois ou de verre.

Comme dessert, craquelins et fromage, fruits frais, biscuits, gâteaux ou tartes ou quelque chose de plus compliqué comme tarte aux dattes et noix, tarte aux amandes ou bagatelle au sherry.

## MENUS DE SOUPER

Fondue Galloise	
Gâteau au blé d'Inde	Salade chef
Poiros au four froides à la crème	
Gaufrettes suédoises aux noix	
Café	
Oeufs farcis chauds	Tranches de poulet froid
Biscuits levés	Asperges à la vinaigrette
Macédoine de fruits	
Gâteau à la noix de coco	
Chocolat mexicain	
Salade de poulet	Saucisses grillées
Saute-moutons	
Tranches de tomates à la vinaigrette	
Fruits frais	
Camembert	Craquelins grillés
Café	

## FÊTES D'ENFANTS

Beaucoup d'enfants n'aiment pas les plats nouveaux, donc choisir des plats simples que tous les invités puissent connaître. Les plats favoris sont ceux qu'on peut manier facilement. La crème glacée paraît être indispensable.

## POUR ENFANTS DE TROIS OU QUATRE ANS

Crème de tomates ou lait
Sandwiches de beurre d'arachides
Sandwiches en damiers
Crème glacée à la vanille ou
Gelée d'oranges en moules de fantaisie
Biscuit de Savoie, Gâteau des anges
ou tout autre gâteau simple

Oeufs verge d'or	
Petits pois	Lanières de carottes
Sandwiches de pain beurré	
Crème glacée	Cossetarde
Biscuits	

## POUR ENFANTS DE CINQ OU SIX ANS

Jus de tomate ou d'orange	
Poulet à la crème sur rôtie	Salade Jeannot Lapin
Crème glacée	Gâteau simple
Lait	

Oeufs brouillés ou tranches de poulet	
Petits pois	Rondelles de carottes
Sandwiches de pain beurré	
Crème glacée	Gâteau simple
Lait	

Salades Jeannot Lapin individuelles	
Sandwiches au poulet haché	Sandwiches à la confiture
Pots de fleurs de crème glacée	

## POUR ENFANTS PLUS ÂGÉS

Jus de tomate	
Poulet à la crème, œufs à la crème ou hachis d'agneau Rôties	
Légumes verts	
Crème glacée ou Alaska au four	
Gâteau	
Chocolat chaud	Crème fouettée
Côtelettes d'agneau (désossées), ou Bifteck de Hambourg	
Pommes de terre à la crème ou Patates au caramel	
Légumes verts	Petits pains à l'orange
Crème glacée, simple ou avec sauce au chocolat, sirop d'érable, sauce butterscotch, ou avec fraises ou framboises écrasées	
Gâteau	

## SUGGESTIONS POUR PIQUE-NIQUE

Avoir à sa disposition un panier équipé avec tout le nécessaire. Il est bon d'avoir 1 bouteille de 1 gallon pour l'eau. Emporter du charbon de bois pour le feu.

**À griller sur un feu de camp.** Biftecks, saucisses, bifstecks de Hambourg, côtelettes d'agneau, grillades, poissons, bacon, rognons, tomates.

**À cuire ou rôtir dans les charbons ardents.** Jambonneaux désossés, poulet, palourdes, pommes de terre, blé d'Inde.

**À réchauffer sur le feu,** ou à transporter dans des bouteilles thermos ou tout autre récipient bien enveloppé dans du papier journal: rôti de bœuf à la cocotte, pot-au-feu, goulash, fèves de Boston au four, fricassée de poulet, poulet à l'étouffée, etc., pommes de terre à la crème, légumes à la crème ou au beurre.

**À servir froid.** Pâté de bœuf, ou de veau, jambon au four, ou bouilli, poulet rôti, ou toute autre viande rôtie. Salade de poulet, salade macédoine, salade de pommes de terre, tomates, salade verte ou autre élément de salade entier, lavé et séché. Emporter la vinaigrette dans une bouteille bien bouchée.

## CHAPITRE 3

## Boissons

## THÉ

Les différents thés varient en couleur et en saveur suivant le climat, l'altitude, le sol, et les méthodes de culture, ainsi que les soins apportés à la culture et à la cueillette. Le thé vert consiste en feuilles non fermentées et vient surtout de la Chine et du Japon. Les feuilles du thé noir, au contraire, ont fermenté avant de sécher. Le thé Oolong n'a subi qu'une fermentation partielle. Marques bien connues: English Breakfast, Orange Pekoe, et Souchong. Beaucoup de thés en vente sur le marché sont des mélanges de plusieurs variétés et qualités.

## POUR FAIRE LE THÉ

Remplir d'eau bouillante une théière de faïence, ou de porcelaine, ou un pot couvert (plus facile à laver). Ne vider la théière que lorsqu'elle est bien chauffée. Pour chaque tasse, mesurer dans le pot vidé de  $\frac{1}{2}$  à 1 cuiller à thé de thé, et  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau fraîchement bouillante. On décide de la quantité nécessaire d'après la qualité du thé et le goût personnel. Couvrir le pot et laisser reposer 3 minutes. Passer le thé et le diluer au goût avec de l'eau bouillante. Ne pas se servir des mêmes feuilles plus d'une fois.

Les gourmets préfèrent servir le thé de Chine clair, sans crème, ni sucre, ni autre ingrédient, lui conservant ainsi sa saveur délicate.

## CE QUI SE SERT AVEC LE THÉ

Sucre en morceaux simples ou de fantaisie, ou sucre d'orge.  
Crème ou lait.

Mince tranches de citron ou d'orange épépinées. (On peut piquer 2 ou 3 clous de girofle dans chaque tranche).

Rhum.

## THÉ GLACÉ

On peut employer un thé bon marché pour faire le thé glacé.

1. Verser du thé chaud et très fort à travers une passoire dans des verres remplis au tiers de glace pilée, ou dans un pot contenant un gros morceau de glace. Ajouter de la glace s'il le faut. Garnir de brins de menthe, tranches de citron ou d'orange, une par verre. Une réfrigération rapide donnera un thé plus parfumé et plus clair. Offrir du sucre et du jus de citron.

2. Compter une cuiller à thé de sucre et un brin de menthe pour chaque verre. Verser dans un grand pot et ajouter du thé chaud et fort. Tourner pour dissoudre le sucre. Diluer avec des cubes de glace pour en faire la quantité voulue, et ajouter du jus de citron au goût.

3. **À l'eau froide.** Dans un grand pot couvert mettre 1 cuiller à thé de thé par tasse d'eau. Ajouter l'eau froide et laisser au frigidaire 12 heures. Passer. Le thé sera très clair.

## LE CAFÉ ET SES SUBSTITUTS

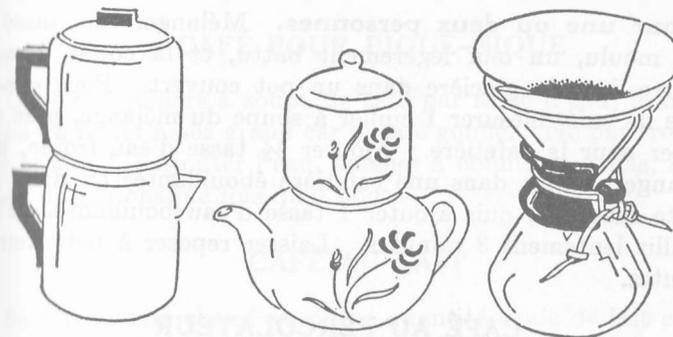
Avant d'être torréfié, le fruit du caféier n'a aucun goût. Il faut le rôtir pour en mettre en valeur les huiles volatiles. Ce sont ces huiles qui donnent au café son goût et son parfum. Les cafés qu'on trouve sur le marché sont un mélange de deux ou plusieurs variétés. Les goûts diffèrent quant au mélange et à la proportion. Il est souvent économe d'acheter du café de qualité supérieure car le goût en est plus fort que celui des cafés meilleur marché.

On peut acheter du café ou un de ses substituts, tels le café décaféiné, le café pulvérisé minute, les cafés succédanés et les cafés de céréales.

**L'approvisionnement du café.** Acheter le café en grains et le moule dans un moulin à café selon les besoins; ou l'acheter en petite quantité, frais torréfié et moulu, et le garder dans une boîte en métal ou dans un bocal fermant hermétiquement. Mettre le café à la glacière pour qu'il garde son bon parfum, et mettre le pot sens dessus dessous pour retenir les huiles volatiles.

## CAFÉ FILTRE

Il existe diverses sortes de filtres pour faire le café filtre. Plus le café passe lentement, meilleur il est. Il faut donc employer un filtre assez petit pour la quantité de café à faire, pour ne pas avoir une mince couche de poudre de café à travers laquelle l'eau passe trop vite. L'emploi d'un papier filtre ralentit le passage de l'eau et donne un café très pur.



Pour chaque tasse de café, mettre 1 ou 2 cuillers à soupe de café moulu fin dans la partie du filtre réservée au café. Verser dessus une cuiller à soupe d'eau fraîchement bouillie, attendre un moment, puis ajouter le reste de l'eau, de préférence peu à peu. Mettre le filtre dans une casserole d'eau chaude pendant que le café passe.

## CAFÉ TURC

½ tasse de café

1 œuf ou 3 coques d'œufs

Une pincée de sel

1 tasse d'eau froide

6 tasses d'eau bouillante (ayant peu bouilli)

Ébouillanter une cafetière, de préférence en verre ou émaillée. Laver et casser l'œuf, le battre légèrement. Le diluer avec la moitié de l'eau froide, y ajouter la coquille écrasée, ajouter ce mélange, puis le sel, au café. Verser dans la cafetière; verser dessus l'eau bouillante; bien remuer. Boucher le bec avec du papier mince pour empêcher l'arôme de s'échapper. Mettre

à petit feu, jusqu'à ébullition. Faire bouillir 3 minutes. Ajouter le reste de l'eau froide, ce qui l'éclaircit complètement. Laisser reposer 10 minutes sur un endroit chaud du poêle, mais pas au-dessus de la flamme. Ou bien mettre au bain-marie à petit feu.

Si le café n'a pas bouilli assez longtemps, il est trouble; s'il a bouilli trop longtemps trop d'acide tannique s'est dégagé et il est amer.

**Pour une ou deux personnes.** Mélanger une tasse de café moulu, un œuf légèrement battu, et la coque écrasée. Mettre dans la glacière dans un pot couvert. Pour chaque tasse de café, mesurer 1 cuiller à soupe du mélange, plus une cuiller pour la cafetière. Ajouter  $\frac{1}{3}$  tasse d'eau froide, bien mélanger, verser dans une cafetière ébouillantée ou dans une petite casserole, puis ajouter 1 tasse d'eau bouillante. Faire bouillir lentement 3 minutes. Laisser reposer à petit feu 10 minutes.

### CAFÉ AU PERCOLATEUR

De 1 à 3 cuillers à soupe de café (moulu fin) par tasse d'eau. Mettre le café dans le filtre du percolateur. Ajouter l'eau, soit chaude, soit froide. Ajuster le dessus. Mettre au-dessus de la flamme, ou si le percolateur est électrique, mettre le courant. Dès que le café bout, réduire la flamme, et laisser bouillir doucement 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide paraisse ambré à travers le couvercle vitré. Si l'unité électrique ne réduit pas le courant automatiquement, couper le courant à trois reprises pour diminuer les bouillonnements.

### CAFÉ INFUSÉ

$\frac{1}{2}$  tasse de café moulu      4 tasses d'eau bouillante

Mettre le café dans la cafetière, ajouter l'eau, couvrir hermétiquement. Laisser reposer 5 minutes au chaud mais pas au-dessus de la flamme. Passer dans une passoire fine.

### CAFÉ POUR CINQUANTE PERSONNES

1 livre de café      6 à 8 pintes d'eau froide

Mettre le café dans un nouet assez grand car le café gonfle. Ne pas trop serrer le nœud. Mettre dans une bouilloire, ajouter de l'eau, laisser reposer plusieurs heures ou une nuit. Amener à ébullition 3 fois, retirant la bouilloire du feu chaque fois que le café commence à bouillir.

### CAFÉ POUR PIQUE-NIQUE

De 1 à 3 cuillers à soupe de café par tasse d'eau; le mettre dans un nouet assez grand car le café gonfle. Ne pas trop serrer le nœud. Ajouter l'eau, amener à ébullition 3 fois, l'enlevant du feu chaque fois qu'il bout.

### CAFÉ AU LAIT

Servir du café chaud avec une quantité égale de lait chaud. Verser le café et le lait en même temps — un pot dans chaque main.

### CAFÉ D'APRÈS-DÎNER OU CAFÉ NOIR

3 cuillers à soupe de café par tasse d'eau. Employer une méthode quelconque. Servir avec de la crème fouettée si l'on veut (café viennois).

### CAFÉ BRÛLOT OU AU DIABLE

$\frac{1}{2}$  bâton de cannelle      1 morceau d'écorce d'orange  
6 clous de girofle      6 morceaux de sucre  
1 morceau d'écorce de citron      2 onces de rhum  
4 onces de cognac

Mélanger sur un réchaud, y mettre le feu avec une allumette. Remuer avec une cuiller à pot et ajouter lentement 3 tasses de café fort. Servir dans des demi-tasses (6) avec la cuiller à pot. On peut n'employer que du cognac.

## CAFÉ GLACÉ

Verser sur de la glace à travers une passoire, dans des verres ou un pot, du café chaud très fort. Ou passer un restant de café, sucrer au goût, et refroidir. Ou, employer 1 cuiller à thé de café minute pour chaque tasse d'eau froide, bien secouer et verser sur de la glace pilée.

Servir avec crème et sucre en poudre. Le café glacé est plus rafraîchissant servi sans crème ni sucre.

**Avec crème glacée.** Servir dans de grands verres avec 2 cuillers à soupe de crème glacée à la vanille dans chaque verre.

## CACAO ET CHOCOLAT

Le cacao et le chocolat sont tous deux des fèves de cacao réduites en poudre, mais le chocolat contient un pourcentage de matières grasses plus élevé. Le cacao préparé à la hollandaise a une riche saveur.

## CACAO CHAUD

1½ cuiller à soupe de cacao	½ tasse d'eau bouillante
2 cuillers à soupe de sucre	4 tasses de lait ou 2 tasses de lait et
1 pincée de sel	2 tasses d'eau
	vanille

Faire frémir le lait. Mélanger cacao, sucre et sel, ajouter ½ tasse d'eau bouillante et faire bouillir 3 minutes. Ajouter le lait et chauffer doucement presque jusqu'à ébullition. Bien battre au fouet ou au batteur à œufs. Ajouter quelques gouttes de vanille. (Pour 6 personnes).

**Chocolat Mexicain I.** Faire frémir le lait avec 2 cuillers à soupe de café moulu. Passer avant d'ajouter au mélange de cacao. Parfumer avec de la vanille.

**Chocolat Mexicain II.** Mélanger 2 tasses de cacao chaud et 2 tasses de café chaud. Parfumer avec de la vanille.

## CHOCOLAT CHAUD

2 onces de chocolat sucré	4 tasses de lait
ou 1½ carré de chocolat amer	1 pincée de sel
¼ tasse de sucre	1 cuiller à thé de vanille

Faire frémir le lait avec le sel et le chocolat. Quand le chocolat est fondu, battre jusqu'à consistance lisse et mousseuse. Servir avec crème fouettée. (Pour 6 personnes).

**Chocolat glacé.** Refroidir. Verser sur glace pilée, bien agiter, et sucrer au goût. Servir avec crème fouettée, à volonté.

## SIROP AU CHOCOLAT

6 tasses de chocolat amer	2 tasses de sucre
2 tasses d'eau bouillante	¼ cuiller à thé de sel
	1 cuiller à thé de vanille

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter eau bouillante, sucre et sel. Chauffer et remuer 5 minutes ou jusqu'à consistance lisse. Refroidir, ajouter la vanille, garder dans la glacière en pot couvert. Compter 2 ou 3 cuillers à soupe de sirop pour 1 tasse de lait chaud ou froid. Pour une sauce, ajouter 1 cuiller à thé de beurre à ½ tasse de sirop et réchauffer.

## LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT

2 cuillers à soupe de glace pilée fin	⅔ tasse de lait
2½ cuillers à soupe de sirop de chocolat	

Battre les ingrédients au fouet ou bien secouer dans le frappe-cocktails. Verser dans un verre à travers une passoire et servir. On peut saupoudrer de quelques râpures de muscade ou une pincée de cannelle. On peut se passer de glace si les ingrédients ont été complètement glacés dans la glacière. (Pour 1 personne).

**Lait frappé à l'œuf et au chocolat.** Ajouter 1 œuf avant de battre.

## CRÈME GLACÉE AU SODA

3 cuillers à soupe de sirop de chocolat ou autre sirop	2 cuillers à soupe de crème glacée à la vanille
1 cuiller à soupe de crème épaisse	Eau gazeuse

Mettre sirop et crème dans un grand verre, ajouter la crème glacée. Emplir le verre avec de l'eau gazeuse. Bien tourner. (Pour 1 personne).

## LAIT DE POULE

1 œuf, battu légèrement	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de vanille ou
$\frac{3}{4}$ cuiller à soupe de sucre	$1\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de sherry ou
1 pincée de sel	1 cuiller à soupe de cognac ou de
$\frac{2}{3}$ tasse de lait froid	rum
	1 pincée de muscade

Ajouter le sucre et le sel à l'œuf. Ajouter lentement vanille ou alcool. Ajouter le lait peu à peu. Passer. Râper la muscade dessus. (Pour 1 personne).

## LAIT DE POULE AU CACAO

1 blanc d'œuf	1 cuiller à thé de cacao
1 cuiller à thé de sucre	1 pincée de sel
	$\frac{3}{4}$ tasse de lait froid

Battre le blanc d'œuf ferme et ajouter peu à peu, en battant, sucre, cacao et sel. Ajouter le lait froid à la moitié du mélange, en battant. Verser dans un verre et mettre le reste du mélange au blanc d'œuf sur le dessus. (Pour 1 personne).

## LAIT DE POULE AU CAFÉ

1 jaune d'œuf	$\frac{1}{2}$ tasse de café fort (froid)
$1\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait ou crème
	1 blanc d'œuf

Battre le jaune d'œuf et le sucre. Battre le blanc, mélanger et ajouter café et lait. (Pour 1 personne).

## LAIT DE POULE DE VIRGINIE

3 12 œufs	$\frac{1}{2}$ 2 tasses de whisky
$\frac{1}{4}$ 1 tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ 1 tasse de rhum
1 1 pinte de lait	1 1 pinte de crème épaisse, battue

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter en tournant lait, whisky et rhum. Incorporer crème et blancs d'œufs, battus très fermes. Servir très froid avec de la muscade râpée dans chaque tasse. (Fournit 5 pintes).

## PUNCH AU CAFÉ

$1\frac{1}{2}$ chopine de crème glacée (vanille ou moitié chocolat)	4 tasses de café chaud Muscade râpée
--	---

Verser le café sur la crème glacée et battre légèrement au fouet jusqu'à ce qu'elle soit partiellement fondue en petits morceaux. Verser dans les verres à punch et saupoudrer de muscade. (Pour 8 personnes).

## SUCRE OU SIMPLE SIROP POUR BOISSONS

Faire bouillir 2 tasses de sucre avec 2 tasses d'eau 5 minutes. Refroidir et garder dans un pot pour sucrer les breuvages.

## SIROP À L'ORANGE

6 oranges	$2\frac{1}{2}$ onces de cristaux d'acide ci- trique
2 citrons	
6 tasses de sucre	10 tasses d'eau bouillante

Couper les fruits en morceaux et les passer au hachoir avec pépins et peaux. Ajouter 9 tasses d'eau, et quand c'est assez refroidi, passer à travers un coton à fromage. Ajouter le sucre et bien remuer. Ajouter les cristaux dissous dans 1 tasse d'eau. Donne 1 gallon qu'on peut diluer avec 3 ou 4 parties d'eau ordinaire ou gazeuse. Si l'on veut, garder à la glacière dans des pots d'une pinte, et employer par petites quantités selon le besoin.

## CITRONNADE

¼ tasse de sirop de sucre      ⅝ tasse de jus de citron  
Eau glacée

Ajouter le jus de fruit au sirop, refroidir, diluer avec l'eau glacée et ajouter du sirop à son goût. Le sirop de citron peut être mis en bouteilles pour servir plus tard.

**Citronnade à l'ananas.** Ajouter ½ tasse de jus d'ananas au sirop et au jus de citron. Ajouter l'eau glacée.

**Limonade.** Employer du jus de limon au lieu de jus de citron.

## ORANGEADE

Sucrer le jus d'orange avec le sirop simple (p. 47). Diluer en y versant de la glace pilée. On peut ajouter un peu de jus de citron.

## NECTAR A L'ABRICOT

Ajouter du jus de citron au goût à du jus d'abricot en boîte. Verser sur de la glace pilée.

## PAMPLEMOUSSE ET GINGER ALE

1 pinte de ginger ale      1 chopine de pamplemousse

Mélanger. Verser dans des verres à moitié remplis de glace finement pilée. (Pour 8 personnes).

## CHAMPAGNETTE

Mélanger jus de raisin et ginger ale en parties égales. Verser sur cubes de glace.

## JUS DE RAISIN CHAUD ÉPICÉ

1 œuf      1 cuiller à thé de sucre  
Souppçon de cannelle ou de clou      1 tasse de jus de raisins  
de girofle

Séparer l'œuf, battre le jaune légèrement, mélanger au sucre, épice et jus de raisin. Cuire au bain-marie jusqu'à léger épaississement. Incorporer le blanc d'œuf battu ferme, retirer du fourneau, et garder au-dessus d'eau chaude 2 minutes. Servir immédiatement ou mettre dans la glacière et réchauffer pour servir. Ne pas trop cuire. (Pour 1 personne).

## CIDRE CHAUD ÉPICÉ

1 pinte de cidre      2 piments entiers  
⅔ tasse de cassonade      2 clous de girofle entiers  
1 bâton de cannelle (long de 3 pouces)

Faire bouillir cidre et épices 5 minutes, retirer le sac aux épices et ajouter le sucre, faire bouillir encore 5 minutes. Servir chaud. Peut se garder chaud au-dessus d'eau chaude jusqu'au moment de servir. (Pour 6 personnes).

## PUNCH AUX FRUITS

Un mélange de divers jus de fruits fait une boisson délicieuse. Sucrer à son goût avec du sirop de sucre (p. 47). Si on emploie des jus de fruits en boîte, il peut être préférable d'ajouter jus de citron ou thé pour que le punch ne soit pas trop sucré. Diluer avec eau, ginger ale, thé glacé ou cubes de glace. En tous cas, bien refroidir avec de la glace. On peut commander chez le marchand de glace une boule de glace pour le bol à punch. Garnir de tranches de citron ou d'orange, morceaux d'ananas, feuilles de menthe, ou fraises.

Quelques mélanges recommandés:—

1. Jus d'ananas et d'orange (parties égales) avec jus de citron à son goût.
2. Jus d'ananas et de raisins (parties égales).
3. Jus de limon, jus d'ananas et framboises écrasées.
4. Jus d'abricot, jus de limon ou de citron (à son goût).



### PUNCH AUX FRUITS POUR CINQUANTE

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 tasse d'eau   | 1 tasse de jus de citron        |
| 2 tasses de sucre   | 2 tasses de jus d'orange        |
| 1 tasse de thé chaud fort   | 2 tasses de jus d'ananas        |
| 1 pinte d'eau de siphon   | 1 tasse de cerises au marasquin |
| 2 tasses de sirop de fruits<br>(fraise ou ronce, framboise, etc.) | Eau glacée                      |

Faire bouillir sucre et eau 5 minutes, ajouter thé, sirop de fruits et jus. Laisser reposer 30 minutes et ajouter l'eau glacée pour avoir 1½ gallon de liquide. Ajouter cerises et eau de siphon. Servir dans un bol à punch, avec un gros morceau de glace. (Pour 50 personnes).

### PUNCH AU THÉ I

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 tasse de sucre           | ⅓ tasse de jus de citron  |
| 1 tasse de thé chaud fort  | 1 chopine d'eau de siphon |
| ¾ tasse de jus d'orange    | 1 chopine de ginger ale   |
| Quelques tranches d'orange |                           |

Verser le thé sur le sucre et aussitôt le sucre dissous, ajouter les jus de fruits. Verser dans le bol à punch à travers une passoire sur un gros morceau de glace. Juste avant de servir, ajouter ginger ale, eau de siphon, et tranches d'orange. Pour le thé infusé 2 cuillers à thé de thé et 1 tasse d'eau bouillante. (Pour 12 personnes).

### PUNCH AU THÉ II

- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 3 tasses de jus d'orange       | 1½ tasse de thé chaud fort |
| 1 tasse de jus de citron       | 1¼ tasse de sucre          |
| 1 tasse de jus d'ananas        | 1 tasse d'eau bouillante   |
| 1 tasse de sirop de framboises | 1 pinte d'eau de siphon    |

Mélanger les jus de fruits avec l'ananas, le sirop de framboises et le thé. Faire bouillir le sucre et l'eau 5 minutes. Mêler le tout. Bien refroidir. Juste avant de servir, ajouter l'eau gazeuse. Verser sur de la glace. (Pour 20 personnes).

### PUNCH CARDINAL

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1 pinte de canneberges | 1 tasse de jus d'orange                  |
| 6 tasses d'eau         | 1½ cuiller à soupe de jus de citron      |
| 2 tasses de sucre      | 1 pinte de ginger ale ou d'eau de siphon |

Cuire les canneberges dans 4 tasses d'eau, jusqu'à ce qu'elles s'amollissent. Écraser et passer à travers un coton à fromage. Faire bouillir le sucre et 2 tasses d'eau 5 minutes, ajouter le jus de canneberges et faire refroidir. Ajouter les jus de fruits; juste avant de servir ajouter le ginger ale ou l'eau gazeuse. (Pour 20 personnes).

### PUNCH MOETTE

- |                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1 tasse de sirop ou de jus d'ananas | 1 chopine d'eau de siphon |
| 1¼ tasse de jus de raisin blanc     | Sucre                     |
| 1 pinte de framboises glacées (668) |                           |

Ajouter l'eau de siphon aux jus de fruits. Sucre à volonté. Verser dans un bol à punch. Ajouter la framboise glacée moullée dans de petites cuillers à crème glacée. (Pour 8 personnes).

### PUNCH À LA RHUBARBE

- |                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1½ livre de rhubarbe    | 4 cuillers à soupe de jus de citron |
| 1 pinte d'eau           | Un peu de sel                       |
| 1½ tasse de sucre       | Glace pilée                         |
| ½ tasse de jus d'orange | Eau de siphon ou ginger ale         |

Couper la rhubarbe en petits morceaux; il doit y en avoir environ 1 pinte. Ajouter l'eau et cuire jusqu'à ce que le fruit

soit amolli. Passer à travers un coton à fromage plié en deux, ajouter le sucre, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, amener à ébullition, ajouter jus de fruits et sel. Mettre en bouteille ou faire refroidir et servir avec glace pilée et un volume égal d'eau de siphon ou de ginger ale. (Pour 12 personnes).

### TULIPE A LA MENTHE

1 bouquet de menthe fraîche	1 tasse de jus de citron
1½ tasse de sucre	3 chopines de ginger ale
½ tasse d'eau	Glace

Ajouter feuilles de menthe, sucre et eau au jus de citron, laisser reposer 30 minutes. Verser sur un gros morceau de glace et ajouter le ginger ale. (Pour 10 personnes).

### JULEP A LA MENTHE

Dans chaque grand verre, mettre 1 brin de menthe fraîche, un morceau de sucre blanc et 1 cuiller à thé de whisky. Écraser avec la cuiller. Mettre les verres sur un plateau dans la glacière, et laisser refroidir. Remplir jusqu'au bord avec de la glace finement pilée. Verser le whisky à volonté. Remuer doucement avec des cuillers à long manche, jusqu'à ce que les verres soient embués, sans toucher les parois du verre avec les mains. Décorer de gros bouquets de feuilles de menthe.

### PUNCH AU CHAMPAGNE

1 tasse d'eau	2 cuillers à soupe de curaçao à l'orange
2 tasses de sucre	Jus de 2 citrons
1 pinte de champagne	2 tasses de thé chaud fort
4 cuillers à soupe de cognac	Glace
2 cuillers à soupe de rhum	1 pinte de liqueur soda

Faire bouillir sucre et eau ensemble 10 minutes. Mélanger champagne, cognac, rhum, curaçao, jus de citron et thé. Sucre à volonté avec du sirop. Verser dans le bol à punch sur un gros morceau de glace. Juste avant de servir, ajouter la liqueur soda. (Pour 20 personnes).

### PUNCH AU BORDEAUX

1 pinte d'eau froide	Un peu de zeste de citron
½ tasse de raisins secs	1½ tasse de jus d'orange
2 tasses de sucre	¼ tasse de jus de citron
1 bâton de cannelle de 2 pouces	1 chopine de Bordeaux

Mettre les raisins secs dans l'eau, amener à ébullition, faire bouillir 20 minutes. Passer, ajouter sucre, cannelle et zeste de citron. Faire bouillir 5 minutes. Ajouter le jus de fruits, refroidir, passer, verser le Bordeaux, couper avec de l'eau glacée. (Pour 20 personnes).

### COUPE AU BORDEAUX I

1 pinte d'eau	1 tasse de jus d'orange
2 tasses de sucre	Jus de 8 citrons
1 chopine de Bordeaux	1½ tasse d'eau bouillante
1 tasse de jus de fraises	12 brins de menthe fraîche

Faire bouillir la pinte d'eau et le sucre 20 minutes. Effeuil-ler la menthe, mettre dans de l'eau bouillante, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud 5 minutes, passer et ajouter au sirop. Ajouter les jus de fruits et faire refroidir. Verser dans le bol à punch, ajouter le Bordeaux, glacer avec un gros morceau de glace. Couper d'eau. Décorer de feuilles de menthe fraîche et de fraises entières. (Pour 24 personnes).

### COUPE AU BORDEAUX II

1 pinte de Bordeaux	¼ tasse de cubes d'ananas
1 pinte d'eau de siphon	¼ tasse de fraises fraîches
½ orange en tranches	Feuilles de menthe
½ citron en tranches	Sucre à volonté

Mélanger le tout et verser sur de la glace. Bien refroidir. Ajouter de l'eau gazeuse et servir. (Pour 12 personnes).

## COUPE AU SAUTERNES

2 cuillers à soupe de curaçao à l'orange	2 tasses de Sauternes
Zeste d'½ orange	1 pinte de liqueur soda
Zeste d'½ citron	Feuilles de menthe
¼ tasse de sucre (à peine)	Quelques tranches d'orange
	12 fraises

Mélanger le curaçao, le zeste de fruits et le sucre, couvrir et laisser reposer 2 heures. Ajouter le Sauternes, passer et refroidir sur la glace. Juste avant de servir, ajouter soda glacé, feuilles de menthe, tranches d'orange et fraises. (Pour 12 personnes).

## COUPE AU WHISKY

2 pintes de whisky	Jus de 3 citrons
2 pintes de soda	2 oranges en tranches
¾ livre de sucre	¼ bouteille de grenadine

Verser sur un gros morceau de glace dans un bol à punch, ajouter la grenadine en dernier, quand les autres ingrédients sont bien mélangés. (Pour 25 personnes).

## PUNCH CLUB

1 tasse d'eau	1 pinte d'eau de siphon
2 tasses de sucre	3 oranges en tranches
1 pinte de Bourgogne	½ tasse d'ananas écrasés
1 tasse de rhum	Jus de 2 citrons
⅓ tasse de cognac	1 tasse de thé infusé
⅓ tasse de Bénédicte	Glace

Faire bouillir le sucre et l'eau 10 minutes. Mélanger les autres ingrédients (sauf la glace), sucrer à volonté avec le sirop, et verser sur un gros morceau de glace dans le bol à punch. (Pour 24 personnes).

## CHAPITRE 4

## Pain

**La pâte liquide:** mélange de farine et d'un liquide (d'ordinaire mélangés à d'autres ingrédients tels que sucre, sel, œufs, etc.) d'une consistance qui permet de la verser facilement ou de la faire tomber par cuillerées. Une pâte liquide est dite claire ou épaisse d'après sa consistance.

**La pâte éponge** est une pâte liquide à laquelle on a ajouté de la levure.

**La pâte ferme** diffère de la pâte liquide du fait qu'elle est assez ferme pour être maniée.

## INGRÉDIENTS

1. **La farine de blé** est la meilleure de toutes pour faire le pain, parce qu'elle contient 2 protéines; celles-ci se transforment en gluten quand on travaille la farine pour en faire de la pâte. C'est ce gluten qui donne à la pâte sa qualité élastique; elle peut ainsi se dilater et garder les bulles d'air que dégagent la levure ou autres ferments. La farine à pain vient du blé dur, qui contient une grande quantité des deux protéines qui donnent le gluten. La farine de blé entier contient tout le grain de blé, y compris le son et le germe. Elle peut être grossière ou fine.

On peut employer **toutes sortes de farines ou semoules** pour faire du pain levé, mais toutes, excepté la farine de seigle, doivent être mélangées à de la farine de blé, et la farine de seigle même donne de meilleurs résultats si elle est associée à de la farine de blé.

2. **Le liquide** peut être de l'eau, du lait, ou les deux mélangés.

3. **La matière grasse**, que ce soit beurre ou margarine, seuls ou mélangés à du saindoux ou autre graisse de cuisine, rend le pain plus tendre, lui donne une plus grande valeur calorique, et plus de saveur.

4. **Le sel** donne du goût; 1 cuiller à thé par tasse de liquide.

5. **Le sucre**, en petite quantité, accélère la fermentation du pain et aide à donner une couleur bien dorée à la croûte. On remplace quelquefois le sucre par de la mélasse.

## 6. Les ferments

La levure indiquée dans les recettes de ce manuel est sous forme de pains. Consultez le mode d'emploi imprimé sur la boîte. Si la recette demande 1 chopine de liquide, employer  $\frac{1}{4}$  de pain de levure pour faire lever le pain en une nuit, 1 pain de levure pour 5 heures de fermentation, 2 pains pour 3 heures de fermentation. Une pâte contenant des œufs ou plus de matière grasse que la quantité requise pour faire le Pain Blanc (ci-dessous) demandera plus de levure ou plus de temps pour lever. Les Poudres à Pâte mélangées à un liquide libèrent certains gaz qui font lever la pâte. Elles se divisent en deux sortes, qui sont clairement indiquées sur les boîtes.

- (a) Bicarbonate de soude mélangé avec crème de tartre ou phosphate de chaux acide. Employer 2 cuillers à thé de poudre à pâte de cette sorte par tasse de farine, réduisant la quantité d' $\frac{1}{2}$  cuiller à thé pour chaque blanc d'œuf ajouté au mélange.
- (b) Bicarbonate de soude mélangé avec phosphate de soude et d'aluminium (genre action combinée). Employer une cuiller à thé de cette sorte par tasse de farine.

Les recettes de ce livre donnent les mesures d'après la classe *a* mais on peut souvent remplacer la classe *a* par la classe *b* sans changer les mesures. Cependant, si l'emploi de la classe *b* demande un changement, une note explicative donnera les mesures exactes.

### ★ PAIN BLANC (recette de base)

1 tasse de lait frémi	2½ cuillers à thé de sel
1 tasse d'eau bouillante	2 cuillers à soupe de sucre
1 cuiller à soupe de beurre	*1 pain de levure dissous dans
1 cuiller à soupe de saindoux	¼ tasse d'eau tiède
ou autre graisse	6 tasses de farine à pain tamisée

\* Ou plus pour hâter la fermentation. Voir p. 55.

**POUR MÉLANGER.** Mettre matière grasse, sucre et sel dans un grand bol sans bec ou dans la partie supérieure d'une casserole à double-fond. Ajouter le liquide. Quand c'est tiède, ajouter le pain de levure dissous et 3 tasses de farine. Bien mélanger avec un couteau ou une cuiller. Ajouter 2 tasses de farine, mélanger avec le couteau et ajouter peu à peu le reste de la farine, juste assez pour empêcher la pâte d'attacher. Mettre sur une planche ou un linge enfariné, râclant bien le bol. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique au toucher et qu'on puisse voir des bulles d'air sous la surface.

**POUR FAIRE LEVER.** Remettre dans le bol légèrement graissé, et couvrir d'un coton à fromage, d'une planche ou tout autre couvercle non hermétique. Mettre dans un endroit chaud pour doubler de volume. Pour maintenir une température uniforme pendant la levée, mettre le bol dans un bol plus grand contenant de l'eau tiède (80° F. à 95° F.) ou mettre la pâte dans la partie supérieure d'un bain-marie. Quand la température de la pièce est au-dessus de 80° F. que l'eau soit un peu au-dessous (75° F.).

La pâte elle-même doit avoir à l'intérieur une température de 75° F. à 85° F. Contrôler cela en introduisant dans la pâte un thermomètre à lait ou à bain.

**POUR COUPER LA PÂTE.** Dès que la pâte a doublé de volume, la couper de part en part avec un grand couteau, en la retournant plusieurs fois. Ceci est important surtout quand on emploie la plus grande quantité de levure, pour éviter d'en sentir le goût.

Si l'on n'est pas prêt à façonner la pâte immédiatement quand elle a doublé de volume, la couper et la mettre à la glacière comme il est suggéré à "Pain à la glacière" (p. 59).

**POUR FAÇONNER.** Diviser la pâte en morceaux, chaque morceau assez gros pour former un pain. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Éviter les plis en dessous du pain. Si on doit le cuire dans un moule en terre, mettre deux pains par moule et badigeonner de beurre fondu les côtés qui se touchent. Si on doit le cuire dans de longs moules peu profonds, bien pétrir

la pâte, la rouler des deux mains pour l'allonger, en ayant soin que ce soit lisse et de grosseur uniforme. Si on doit cuire les longs pains sur une tôle, les façonner et les rouler dans un linge peu serré, saupoudré de farine de blé d'Inde, pour qu'ils lèvent une dernière fois. On peut se servir d'une partie de la pâte pour des biscuits ronds (pour les façonner voir p. 57). Couvrir et laisser doubler de volume (environ 1 heure si l'on emploie 1 pain de levure). Si la pâte a levé trop longtemps, le pain sera plein de trous; si elle n'a pas levé assez longtemps, il sera lourd et pâteux. Si les pains mis dans les moules sont placés dans un endroit trop chaud pendant qu'ils lèvent, il se formera une large fente à la base de la pâte.

**LA CUISSON.** Cuire à four chaud (375° F. à 425° F.) de 40 à 60 minutes. Si le four est trop chaud, la croûte brunira avant que la chaleur ne pénètre au centre et le pain ne pourra plus monter. Le pain devrait monter les 15 premières minutes, puis commencer à brunir, et continuer de brunir pendant 20 minutes. On peut réduire la flamme pendant les 15 dernières minutes de cuisson. Quand le pain est cuit il se détache du bord et on peut l'enlever facilement. Les biscuits demandent un four plus chaud que le pain (425° F. à 450° F.), ils montent pendant 5 minutes puis au bout de 8 minutes, ils commencent à dorer. Si on veut une croûte plus molle, badigeonner le pain de beurre fondu 3 minutes avant de le retirer du four.

Pour cuire du pain qui n'a pas fini de lever, le mettre à four froid; puis commencer à chauffer jusqu'à ce que le four devienne chaud (400° F.). En agissant ainsi, la chaleur du four accélère la dernière partie de la fermentation.

#### PAIN EN DEUX HEURES.

Employer 2 pains de levure. Ajouter d'abord 2 tasses de farine, battre 3 minutes au mélangeur électrique, ajouter 1½ tasse de farine, battre 3 minutes, ajouter 1½ tasse de farine, battre 5 minutes. Ajouter de la farine en tournant jusqu'à ce que la pâte ait perdu son lustre. Pétrir 10 minutes. Diviser en 4 morceaux; en placer 2 dans chaque grand moule à pain. Badigeonner de beurre les côtés qui se touchent. Chauffer

le four 1 minute, éteindre, placer les pains sur la grille du milieu, fermer la porte, laisser le pain lever 30 minutes. Chauffer le four à 425° F., cuire 10 minutes, réduire la flamme à 375° F., cuire 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

#### PAIN À LA GLACIÈRE OU PETITS PAINS.

Après la première levée, couper la pâte, la pétrir jusqu'à former une boule lisse et la placer dans le bol. Graisser la surface, couvrir hermétiquement avec de la soie huilée ou du papier ciré épais maintenu par un élastique, mettre un couvercle ou une assiette par dessus et mettre à la glacière. Prendre la quantité de pâte désirée, la façonner au choix, faire doubler de volume (1 à 2 heures) et cuire. On peut garder la pâte une semaine ou plus.

#### VARIANTES.

**Pain de son.** Employer 1 tasse de son, 5 tasses de farine et ¼ tasse de mélasse au lieu de sucre.

**Pain au fromage.** Employer la moitié des données de la recette, et ajouter ¾ tasse de fromage américain râpé, avec la dernière quantité de farine qu'on ajoute. On peut employer 1 pain entier de levure, ce qui fera lever la pâte plus vite.

**Pain aux raisins de Corinthe.** Pétrir avec ⅓ tasse de raisins de Corinthe secs nettoyés au moment de diviser en pains.

**Pain aux dattes.** Après la première levée, ajouter 2 tasses de dattes, coupées en morceaux.

**Pain aux raisins secs.** Après la première levée, ajouter 2 tasses de raisins secs et ½ tasse de sucre. Pour rendre plus nourrissant, ajouter 2 œufs, bien battus.

**Pain complet I.** Employer par moitié farine blanche et farine fine de blé complet, et 3 cuillers à soupe de mélasse au lieu de sucre. Pour le **Pain aux raisins et noix**, ajouter, après la première levée, 1 tasse de raisins secs et 1 tasse de noix ou de pacanes en morceaux. Pour le **Pain colonial**, employer la moitié des proportions données, pour faire 4 petits pains. Après la première levée, pétrir avec ½ tasse de zeste d'orange confit coupé fin et ½ tasse de pacanes en morceaux. En rem-

plier des moules en fer-blanc jusqu'au  $\frac{1}{3}$ ; laisser lever et mettre au four. Refroidir et employer pour sandwiches.

**Pain de seigle.** Employer de la cassonade au lieu de sucre blanc et 3 tasses seulement de farine ordinaire. Après la première levée, ajouter assez de farine de seigle pour pouvoir pétrir la pâte.

**Pain de seigle au carvi.** Employer 1 tasse de farine ordinaire et le reste de farine de seigle. Ajouter 1 cuiller à soupe de sucre seulement. Après la première levée, pétrir avec  $\frac{1}{3}$  cuiller à soupe de graines de carvi.

### CONSERVATION DU PAIN CUIT.

Démouler immédiatement les pains, les placer sur le côté sur une grille à pain ou à gâteau. Pour obtenir une croûte croustillante, faire refroidir le pain sans le recouvrir; pour obtenir une croûte molle, couvrir d'une serviette pendant qu'il refroidit. Quand c'est froid, envelopper de papier ciré, mettre dans une boîte à pain propre et bien aérée pas trop près de la chaleur. Pour éviter la moisissure par temps chaud, bien envelopper le pain de papier ciré et le mettre à la glacière. Le pain refroidi se coupe facilement en tranches minces.

Ne jamais garder du pain dans un linge car le linge absorbera l'humidité et donnera un mauvais goût au pain.

### EMPLOI DU PAIN RASSIS.

Voir rôties (p. 172), chapelure (p. 13), farces (p. 228), pain perdu (p. 620).

### PAIN DE SEIGLE

2 tasses de lait frémi	1 cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de cassonade	1 pain de levure dissous dans
2 cuillers à soupe de beurre	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine fine de blé	6 tasses de farine de seigle
complet ou de farine de pain	

Opérer comme pour le pain blanc, pétrir avec de la farine de blé complet après la première levée.

**Pain de seigle allemand.** Employer du lait sur. On peut ajouter 2 cuillers à soupe de graines de carvi. Cuire 2 heures à four doux (300° F.).

### PAIN COMPLET II

2 tasses de lait frémi ou d'eau	2 cuillers à thé de sel
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre ou $\frac{1}{3}$ tasse de mélasse	1 pain de levure dissous dans $\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
$4\frac{3}{4}$ tasses de farine de blé complet grossière ou moitié farine du boulanger	

Ajouter sucre et sel au lait. On peut employer jusqu'à  $\frac{2}{3}$  tasse de mélasse et augmenter la quantité de farine au besoin. Refroidir; quand c'est tiède, ajouter la levure dissoute et la farine. Bien battre, couvrir et laisser doubler de volume. Battre de nouveau et en remplir à moitié des moules huilés à pain ou à muffins. Laisser lever et mettre au four (p. 57). Le pain complet ne doit pas doubler de volume pendant la dernière levée.

**Pain tiers.** Employer 1 tasse de farine de seigle, 1 tasse de farine de blé d'Inde et 3 tasses de farine.

### PAIN D'AVOINE ROULÉE

2 tasses d'eau bouillante	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède
2 cuillers à thé de sel	1 tasse d'avoine roulée
1 cuiller à soupe de beurre	5 tasses de farine

Ajouter l'eau bouillante à l'avoine et laisser reposer 1 heure; ajouter mélasse, sel, beurre, levure dissoute et farine. Bien battre, laisser lever et battre encore. Verser dans des moules à pain beurrés, laisser encore lever et mettre au four. (p. 57).

**Pain d'avoine roulée aux noix et pruneaux.** Après la première levée, ajouter 1 tasse de noix ou de pruneaux en morceaux, ou  $\frac{1}{2}$  tasse de noix hachées et 1 tasse de pruneaux.

### PAIN DE SANTÉ OU MUFFINS

1 tasse de céréale de blé cuite (chaud)	1 cuiller à soupe de beurre
$\frac{1}{4}$ tasse de cassonade	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
	$2\frac{1}{4}$ tasses de farine

Mélanger d'abord les 4 ingrédients, ajouter la levure dissoute et la farine; puis pétrir. Couvrir et laisser lever. Couper,

préparer les pains ou remplir des moules à muffins aux  $\frac{2}{3}$ . Laisser encore lever et mettre à four moyennement chaud (375° F.).

**Pain aux dattes et noix.** Après la première levée, ajouter  $\frac{2}{3}$  tasse de noix et  $\frac{2}{3}$  tasse de dattes coupées.

### BRIOCHE POUR LE CAFÉ OU KUCHEN

1 tasse de lait frémi	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{3}$ tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau chaude
$\frac{1}{3}$ tasse de beurre	2 œufs, ou 2 jaunes d'œufs,
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	bien battus
Farine (environ $3\frac{3}{4}$ tasses)	

(Voir aussi Brioche minute pour le café (p. 86).

Ajouter sucre, beurre, sel, au lait frémi. Quand c'est tiède, ajouter levure dissoute, œuf et assez de farine pour avoir une pâte épaisse. Couvrir et laisser reposer jusqu'à ce que le volume double. Couper, bien battre et étendre d'une manière égale dans 2 moules ronds à gâteaux, ou étendre une épaisseur de  $\frac{1}{2}$  pouce dans une lèchefrite beurrée. Couvrir avec le mélange désiré. Laisser lever et cuire au four 40 minutes, commencer à four très chaud (400° F.) et diminuer la température après 10 minutes (jusqu'à 350° F.).

**Kuchen aux pommes.** Verser une épaisseur de  $\frac{3}{4}$  pouce dans une lèchefrite beurrée. Badigeonner le dessus avec du beurre fondu. Peler, vider, couper en 8 5 pommes acides, enfoncer les tranches dans la pâte par le côté mince en bandes parallèles dans le sens de la longueur. Saupoudrer avec  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre auquel on mêlera  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de cannelle et 2 cuillers à soupe de raisins de Corinthe ou de raisins secs épépinés. Couvrir, laisser lever et cuire 30 minutes à four moyen (350° F.).

**Kuchen aux raisins secs.** Au mélange, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins secs en morceaux. Avant de mettre au four, badigeonner avec de l'œuf battu et couvrir avec le mélange suivant: fondre 3 cuillers à soupe de beurre, ajouter  $\frac{1}{3}$  tasse de sucre et 1 cuiller à thé de cannelle. Remuer et ajouter 3 cuillers à soupe de farine.

**Brioche Cincinnati pour le café.** Avant la dernière levée, saupoudrer avec un mélange de 4 cuillers à soupe de sucre,  $1\frac{1}{2}$  cuiller à thé de cannelle, 1 tasse de panure, 4 cuillers à soupe de beurre fondu et 4 cuillers à soupe d'amandes blanchies hachées.

**Gâteau Streusel.** Tamiser ensemble  $\frac{1}{3}$  tasse de sucre et  $\frac{1}{3}$  tasse de farine. Ajouter, au milieu,  $\frac{1}{3}$  tasse de beurre en travaillant le mélange jusqu'à ce que tout s'émiette. Étendre sur la brioche pour le café avant la dernière levée, pressant légèrement avec les doigts.

**Pain à la cannelle.** Augmenter la dose de farine à 5 tasses (environ). Bien battre, laisser doubler de volume, couper, placer sur une planche légèrement enfarinée, ou un linge à pâtisserie, et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène et onctueuse. Étaler au rouleau en rectangle de  $\frac{1}{2}$  pouce d'épaisseur. Étendre dessus du beurre amolli, saupoudrer avec  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre mélangé avec 3 cuillers à thé de cannelle. Couper le rectangle en deux. Rouler serrés comme des rouleaux à la gelée. Mettre dans des moules beurrés; badigeonner de beurre fondu, couvrir avec un linge propre et laisser doubler de volume. Cuire à four très chaud (400° F.).

### PAIN SUÉDOIS

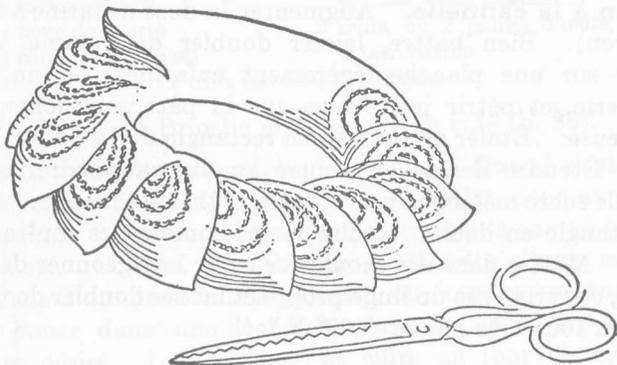
$2\frac{1}{2}$ tasses de lait frémi	$\frac{2}{3}$ tasse de sucre
1 pain de levure	1 œuf bien battu
Farine (environ 7 tasses)	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre fondu	1 cuiller à thé d'extrait d'amande

Dissoudre le pain de levure dans  $\frac{1}{2}$  tasse de lait refroidi (tiède). Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de farine, bien battre, couvrir et laisser lever; quand la pâte est légère, ajouter le reste du lait et  $4\frac{1}{2}$  tasses de farine. Remuer pour bien mélanger, couvrir et laisser encore lever, ajouter le reste des ingrédients et  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine. Verser sur un linge enfariné et pétrir, employant  $\frac{1}{2}$  tasse de farine; couvrir et laisser lever. Façonner. Cuire 20 minutes à four moyen (350° F.).

**COMMENT FAÇONNER UN PAIN TRESSÉ SUÉDOIS.** Couper 3 morceaux de pâte de même dimension et les rouler, avec les mains, en longs morceaux égaux, ensuite tresser. On

peut en faire une couronne. Mettre sur une plaque beurrée, couvrir et laisser lever. Badigeonner avec un jaune d'œuf légèrement battu, et diluer avec  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe d'eau froide. Parsemer d'amandes blanchies finement hachées ou coupées transversalement.

**COMMENT FAÇONNER UNE COURONNE SUÉDOISE.**  
Prendre  $\frac{1}{3}$  de pâte et façonner en un grand rouleau. Étaler au rouleau aussi mince que possible sur une planche non enfarinée.



La pâte collera peut-être à la planche mais on pourra la décoller facilement avec un couteau. Badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre et d'amandes blanchies hachées ou de cannelle. Rouler comme un rouleau: à la gelée, bien net, et joindre les bouts pour former la couronne. Mettre sur une plaque beurrée, couper avec des ciseaux, en tenant les ciseaux perpendiculairement.

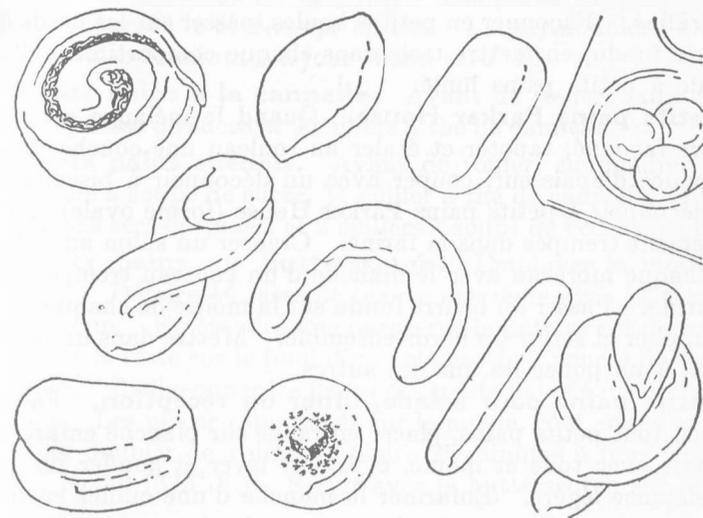
#### ★ PETITS PAINS ORDINAIRES (recette de base)

2 tasses de lait frémi	2 cuillers à thé de sel
4 cuillers à soupe de beurre	*1 pain de levure dissous dans
2 cuillers à soupe de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
6 tasses de farine (boulangier, ordinaire ou blé demi-complet)	

\* Ou plus pour activer l'opération. (p. 56).

On peut ajouter 1 ou 2 blancs d'œufs ou 1 ou 2 œufs bien battus. Pour les rendre plus riches, ajouter du beurre jusqu'à

$\frac{1}{2}$  tasse. Ajouter beurre, sucre et sel au lait. Quand c'est tiède, y ajouter la levure dissoute et 3 tasses de farine. Bien battre (2 minutes avec un batteur électrique), couvrir et laisser lever jusqu'à ce que ce soit très léger. Couper, ajouter des œufs, si on en met, et assez de farine pour pétrir (environ  $2\frac{1}{2}$  tasses). Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume et verser sur un linge ou une planche légèrement enfarinée. Pétrir et façonner (voir ci-dessous). Couvrir avec linge et planche ou plaque à biscuits et laisser lever jusqu'à ce qu'elle



double de volume. Cuire à four très chaud (425° F.) 12 à 15 minutes. Employer toute la pâte à la fois ou bien en mettre une partie dans un bol, couvert hermétiquement de soie huilée ou de papier ciré et conserver dans la glacière. (Fournit 30 à 36 petits pains). Pour aller plus vite, façonner les biscuits dès que le mélange est prêt.

**Petits pains ronds.** Quand le mélange est prêt à être façonné, faire autant de petits morceaux de pâte (de taille uniforme) qu'on doit avoir de biscuits. Prendre un morceau entre le pouce et l'index de la main gauche; avec la main droite,

plier la pâte vers le dessous, remuant toujours la pâte en rond jusqu'à ce qu'elle soit homogène par dessus et sans pli par dessous. Mettre dans de petits moules à petits pains ou les uns à côté des autres dans de grands moules huilés. Passer du beurre fondu entre les petits pains pour qu'ils se détachent facilement après la cuisson.

**Doigts.** Façonner les **biscuits ronds** et les rouler avec la main sur une partie de la planche qui n'est pas enfarinée jusqu'à ce qu'on obtienne la longueur désirée. Rendre unis et de taille uniforme et arrondir aux bouts.

**Trèfles.** Façonner en petites boules, passer sur les bords du beurre fondu, en mettre trois dans chaque compartiment d'un moule à petits pains huilé.

**Petits pains Parker House.** Quand le mélange est prêt à être façonné, tapoter et étaler au rouleau une couche de  $\frac{1}{3}$  de pouce d'épaisseur, couper avec un découpoir à biscuits ou un découpoir à petits pains Parker House (forme ovale), préalablement trempés dans la farine. Creuser un sillon au milieu de chaque morceau avec le manche d'un couteau trempé dans la farine. Passer du beurre fondu sur la moitié de chaque morceau, plier et serrer les bords ensemble. Mettre dans un moule huilé, à un pouce les uns des autres.

**Petits pains pour salade, dîner ou réception.** Façonner en tout petits pains, placer en rangs sur planche enfarinée, couvrir avec toile et moule, et laisser lever et gonfler jusqu'à consistance légère. Enfariner le manche d'une cuiller en bois et creuser un sillon profond au centre de chaque biscuit, soulever, et rabattre les bords ensemble. Les placer rapprochés sur tôle beurrée, promenant un morceau de beurre entre les biscuits.

**Petits pains à l'orange I.** Saupoudrer avec du zeste d'orange. Abaisser jusqu'à  $\frac{1}{3}$  de pouce d'épaisseur et façonner avec un petit découpoir rond. Introduire dans chacun un petit morceau de sucre trempé dans du jus d'orange.

**Petits pains à l'orange II.** Séparer en tranches de petites oranges sans pépins, laisser sécher toute la nuit. Fendre des petits pains Parker House, placer une tranche d'orange dans chacun, et cuire.

**Biscuits au fromage.** Abaisser jusqu'à  $\frac{1}{3}$  de pouce d'épaisseur, saupoudrer de fromage râpé, et couper avec le petit découpoir rond.

### PETITS PAINS SOLEIL OU BOUTONS DE ROSE

Faire de la pâte pour petits pains ordinaires ou biscuits de pomme de terre. Abaisser jusqu'à  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur, y étaler du beurre amolli, et rouler comme les rouleaux à la gelée. Couper en morceaux de  $\frac{3}{4}$  pouce. Les placer rapprochés sur plaque beurrée, le côté coupé en bas. Laisser doubler de volume, et cuire 20 minutes à four chaud (470° F.).

**Petits pains à la cannelle.** Avant de rouler, saupoudrer avec  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre et 2 cuillers à thé de cannelle.

**Petits pains suédois.** Avant de rouler, saupoudrer avec 2 cuillers à soupe de sucre,  $\frac{1}{3}$  cuiller à thé de cannelle,  $\frac{1}{3}$  tasse de raisins secs épépinés, et 2 cuillers à soupe de cédrat haché.

**Petits pains au butterscotch.** Employer la moitié de la pâte. Défaire  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre en crème avec  $\frac{3}{4}$  tasse de sucre brun. En étendre une partie sur la pâte avant de rouler. Étendre le reste sur le fond d'une plaque de 9 pouces de circonférence. Badigeonner les flancs des petits pains avec du beurre fondu. Les placer rapprochés sur le moule, côté coupé en bas. Laisser doubler de volume. Cuire 25 minutes à four modérément chaud (375° F.). Servir avec le butterscotch sur le dessus.

**Petits pains butterscotch et pacane.** Avant de rouler, saupoudrer la pâte, ainsi que le butterscotch sur la plaque, de pacane hachée (environ  $\frac{3}{4}$  tasse).

### COURONNES

Employer la pâte riche pour petits pains ordinaires. Couper en petits morceaux et rouler en petites baguettes, puis façonner en anneaux. Passer le dessus dans des amandes mondées, hachées, et salées. Disposer sur une plaque beurrée et cuire à four chaud (400° F.) jusqu'à ce qu'elles soient brun clair.

## BAGUETTES AU PARMESAN

Mettre 1 tasse de pâte à pain sur une planche enfarinée, tapoter et abaisser en forme de rectangle aussi mince que possible. Étendre dessus 1 cuiller à soupe de beurre, saupoudrer de farine, et replier les extrémités, formant 3 épaisseurs. Répéter trois fois et couper en morceaux en forme de doigts. Disposer sur la plaque, couvrir, laisser reposer 15 minutes et cuire à four chaud (425° F.). Retirer du four, badigeonner avec du blanc d'œuf, et rouler dans du Parmesan râpé, assaisonné de sel et poivre rouge. Remettre au four et cuire 4 minutes.

## BISCUITS DE POMMES DE TERRE

$\frac{3}{4}$ tasse de graisse	1 tasse de lait
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 pain de levure dissous dans
1 tasse de pommes de terre passées	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
$1\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	Farine ( $5\frac{1}{2}$ tasses)

Mélanger graisse, sucre, pommes de terre, sel, lait, 1 tasse de farine, et le pain de levure dissous. On peut mettre jusqu'à 1 tasse de graisse et  $\frac{3}{4}$  tasse de sucre. Couvrir, laisser lever jusqu'à consistance légère. Ajouter  $4\frac{1}{2}$  tasses de farine, couvrir, et laisser encore lever. Verser sur la planche enfarinée, tapoter, et abaisser jusqu'à  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur. Façonner avec le petit découpoir rond et réunir par paires avec du beurre entre les deux, ou façonner selon les formes suggérées à petits pains ordinaires (p. 64). On peut garder cette préparation plusieurs jours dans la glacière et cuire quand on veut. Laisser lever et cuire à four chaud (425° F.). (Fournit 30 à 36 petits biscuits).

**Biscuits de pommes de terre riches.** Ajouter 2 œufs, jaunes et blancs battus séparément, après avoir ajouté le pain de levure.

## BAGUETTES DE PAIN

1 tasse de lait frémi	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
$1\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de sucre	1 blanc d'œuf, bien battu
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	$3\frac{1}{2}$ tasses de farine

Ajouter beurre, sucre et sel au lait. Quand c'est tiède, ajouter pain de levure dissous, blanc d'œuf, et farine. Pétrir, laisser lever, façonner, et mettre à 1 pouce les uns des autres sur plaque à biscuits, ou dans des moules à baguettes. Laisser encore lever et commencer à cuire à four chaud (425° F.). Après 5 minutes, réduire à four modéré (350° F.), pour obtenir des baguettes croustillantes et sèches. Pour façonner les baguettes, façonner d'abord en petits biscuits, rouler avec les mains sur la planche (sur le coin sans farine) jusqu'à 8 pouces de long, gardant des dimensions uniformes et des bouts ronds, ce qu'on obtient en ramenant les doigts vers les bouts des baguettes, mais non dessus. On peut également façonner et cuire cette préparation de l'une des manières suggérées pour la préparation des petits pains ordinaires.

**Petits pains Bowknot.** Abaisser jusqu'à  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur, couper des bandes de  $\frac{3}{4}$  de pouce de large et tresser. Couper en morceaux uniformes.

**Baguettes pour salade.** Laisser lever et ajouter du sel à la pâte, 2 cuillers à thé pour chaque tasse. Façonner en petites baguettes, laisser encore lever, saler, et cuire à four doux (300° F.). Si on les veut dorées, badigeonner avec un jaune d'œuf légèrement battu et dilué dans  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe d'eau froide.

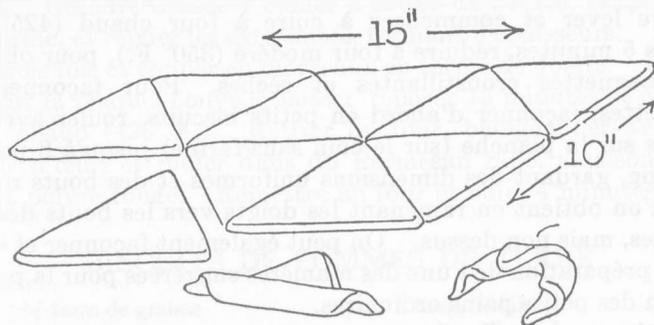
## CROISSANTS À LA FRANÇAISE

1 tasse de lait frémi	1 pain de levure dissous dans
1 cuiller à soupe de lard	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
1 cuiller à soupe de beurre	Farine (environ $2\frac{1}{2}$ tasses)
$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel	1 tasse de beurre
	Crème

Ajouter lard, sucre et sel au lait. Quand c'est tiède, ajouter le pain de levure dissous et assez de farine pour pétrir. Verser sur linge légèrement enfariné, pétrir, remettre dans le bol, couvrir, laisser doubler. Laisser refroidir dans la glacière. Verser sur linge légèrement enfariné, tapoter et étendre en un rectangle épais de  $\frac{1}{4}$  de pouce. Étendre dessus 4 cuillers à soupe de beurre défait en crème et replier les bouts vers le centre, formant 3 épaisseurs. Tourner  $\frac{1}{4}$  de tour, tapoter, rouler comme précédemment, et étendre encore dessus 4 cuillers à soupe de

beurre défait en crème. Répéter 2 fois. Mettre au froid 2 heures ou plus. Partager en deux.

Rouler la moitié de la pâte en un rectangle de 15 x 10 pouces, mesuré avec soin. Couper comme sur l'illustration pour éviter



un refaçonnage ou une perte de pâte. Rouler chaque triangle, commençant par le grand côté. Courber en forme de croissant. Placer sur plaque couverte de papier brun. Mettre au froid 20 minutes. Badigeonner de crème. Cuire 30 minutes, d'abord à four chaud (400° F.) puis diminuer à four modéré (350° F.), à mesure que les croissants brunissent. (Fournit 24 croissants.)

### MOUILLETES À LA CRÈME

$\frac{1}{2}$ tasse de crème épaisse	1 pain de levure dissous dans
2 cuillers à soupe de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
$\frac{1}{4}$ cuiller à soupe de sel	$1\frac{1}{4}$ tasse de farine

Faire frémir la crème et ajouter sucre et sel; quand c'est tiède, ajouter le pain de levure dissous et la farine; bien battre. Verser sur une planche légèrement enfarinée et pétrir. Remettre dans le bol, couvrir, laisser lever, jeter sur une planche légèrement enfarinée, tapoter et abaisser jusqu'à  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur. Façonner avec un découpoir à doigts de dame plongé dans la farine, disposer sur plaque à biscuits beurrée, couvrir, laisser encore lever et cuire à four modérément chaud (375° F.). Badigeonner avec un mélange de 2 cuillers à soupe de lait et 1 cuiller à soupe de sucre, et remettre au four pour dorer. (Pour 12 personnes.)

### PETITS PAINS SUCRÉS

2 tasses de lait frémi	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	1 œuf bien battu
1 cuiller à thé de sel	2 jaunes d'œufs bien battus
Farine (environ 6 tasses)	1 blanc d'œuf
	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de vanille

Faire comme les petits pains ordinaires (p. 64) ajoutant l'œuf et les jaunes quand la pâte est devenue légère. Donner les mêmes formes qu'aux petits pains Parker House (p. 66). Avant de mettre au four, faire 3 plis parallèles sur chaque pain. Commencer à cuire à four chaud (450° F.) en diminuant jusqu'à modéré (375° F.) après 5 minutes. Quand le pain est presque cuit, badigeonner de blanc d'œuf légèrement battu et mélangé avec 1 cuiller à soupe d'eau froide et la vanille. Saupoudrer de sucre. On peut ajouter jus et zeste d'un citron après la première levée. (Fournit 36 à 40 petits pains.)

### BISCUITS À LA COURGE

$\frac{1}{2}$ tasse de courge (cuite à la vapeur et passée)	$\frac{1}{2}$ tasse de lait frémi
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ pain de levure dissous dans
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
	$\frac{1}{4}$ tasse de beurre
	$2\frac{1}{2}$ tasses de farine

Ajouter courge, sucre, sel et beurre au lait. Quand c'est tiède, ajouter levure dissoute et farine; couvrir et laisser lever toute la nuit. Façonner en biscuits; laisser lever et cuire à four modérément chaud (375° F.). (Fournit 12 à 18 biscuits.)

### BRIOCHES SUCRÉES

1 tasse de lait frémi	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de cannelle ou zeste d' $\frac{1}{2}$ citron râpé
2 cuillers à soupe de beurre	1 ou 2 œufs bien battus
1 pain de levure dissous dans	3 tasses de farine
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède	

Ajouter beurre, sucre et sel au lait. Faire tiédir, ajouter levure dissoute, œuf, cannelle et farine. Bien mélanger, cou-

vrir et laisser lever jusqu'à ce que ce soit léger. Donner la forme de grands biscuits. Placer dans un plat beurré, à un pouce les uns des autres et laisser lever. Badigeonner à l'œuf battu ou au jaune d'œuf dilué dans une cuiller à thé d'eau froide. Cuire 20 minutes à four modérément chaud (375° F.). (Fournit 24 brioches).

**Brioches aux raisins de Corinthe ou raisins secs.** Ajouter  $\frac{1}{4}$  tasse de raisins de Corinthe ou raisins secs épépinés, en morceaux.

**Brioches du Vendredi-Saint.** Garnir les brioches aux raisins, après cuisson, avec une croix de Glaçage royal (p. 782;  $\frac{1}{3}$  de la recette suffit) ou de sucre à glacer humecté d'eau bouillante et aromatisé de vanille.

**Petits pains de luxe pour le café.** Augmenter la quantité de beurre ( $\frac{1}{4}$  de tasse) et ajouter  $\frac{1}{4}$  de tasse de lard ou graisse. Rouler en un morceau long et rectangulaire épais d' $\frac{1}{4}$  de pouce. Badigeonner de beurre fondu, plier les bords vers le centre pour faire 3 couches et couper des morceaux larges de  $\frac{3}{4}$  de pouce. Couvrir et laisser lever. Prendre chaque morceau séparément dans les mains par les bouts et tordre en directions opposées, puis enrouler en spirale. Placer dans des plats beurrés, couvrir, laisser encore lever, et cuire. Refroidir légèrement. Badigeonner de sucre à glacer humecté d'eau bouillante et aromatisé de vanille.

### GÂTEAUX FLUME FLANNEL

$1\frac{1}{2}$ tasse de lait	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ pain de levure
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	4 tasses de farine
2 blancs d'œufs battus durs	

Faire frémir le lait et ajouter sucre, beurre et sel. Quand c'est tiède, ajouter le pain de levure, puis la farine lorsque la levure est dissoute. Bien mélanger et ajouter les blancs d'œufs. Couvrir et laisser lever toute la nuit, couper, en remplir à moitié de lourds moules à muffins. Laisser lever. Cuire 20 minutes à four chaud (400° F.). (Fournit 24 à 30 gâteaux).

### BRIOCHE FRANÇAISE

$\frac{1}{2}$ tasse de lait frémi	2 jaunes d'œufs
$\frac{1}{8}$ tasse de beurre	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
1 pain de levure émietté	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé d'extrait
1 œuf	de citron ou 1 graine de
$2\frac{1}{2}$ tasses de farine	cardamome écrasée

Ajouter le beurre au lait, faire tiédir, ajouter la levure et remuer jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter œufs, sucre, arôme et  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine. Bien battre 10 minutes, ou 3 minutes au batteur électrique. Ajouter le reste de la farine. Bien mélanger. Laisser lever 3 heures. Refroidir dans la glacière toute la nuit ou au moins 3 heures. Remplir au  $\frac{1}{3}$  des moules beurrés à compartiments. Laisser doubler de volume et cuire à four modéré (375° F.). (Fournit 20 brioches).

**Brioche hollandaise.** Employer 3 tasses de farine et  $\frac{1}{2}$  zeste de citron râpé au lieu des autres épices. Il n'est pas nécessaire de mettre au froid ce mélange plus épais, mais on peut améliorer la texture en laissant lever une seconde fois avant de façonner. On peut façonner comme les petits pains de luxe pour le café (ci-dessus).

**Flûtes.** Donner à la pâte la forme de baguettes. Placer sur plaque beurrée, couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit légère. Badigeonner avec un blanc d'œuf légèrement battu et dilué avec  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe d'eau froide. Saupoudrer de sucre et cuire 10 minutes à four modéré (350° F.). Délicieuses avec café ou chocolat.

### PLUMES

2 tasses de lait frémi	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	1 pain de levure
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	2 œufs bien battus
3 à 4 tasses de farine	

Ces petits pains sont très légers et délicats mais la texture n'en est pas aussi fine que celle des pâtes bien pétries. Ils sont très simples à faire.

Ajouter beurre, sucre et sel au lait. Quand c'est tiède, ajouter le pain de levure. Quand il est dissous, ajouter les œufs et ajoutez de farine pour rendre la pâte plus épaisse que la pâte à

gâteaux. Bien battre. Couvrir, faire lever jusqu'à ce qu'elle soit légère. Remplir aux  $\frac{2}{3}$  des moules beurrés à muffins. Cuire 30 minutes à four assez chaud (375° F.). (Fournit 24 à 30 muffins).

**Muffins grillés.** Placer les couronnes à muffins beurrés sur la plaque chaude et graissée. Les remplir à moitié avec le mélange et cuire lentement jusqu'à ce que la pâte soit bien montée et le dessous bruni; tourner les muffins et les couronnes et faire brunir l'autre côté. Bien surveiller et régler la chaleur de façon à empêcher les muffins de brunir trop vite. On peut n'utiliser que 2 cuillers à soupe de beurre et un œuf.

**Crumpets.** Les faire comme les muffins grillés mais sans sucre et œufs et avec  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre.

**Brioche pour le thé Sally Lunn.** Supprimer 1 tasse de lait. Prendre 3 œufs. Cuire dans des moules à muffins ou un moule peu profond et couper en carrés quand ils sont chauds.

### MUFFINS DE BLÉ D'INDE LEVÉS

1 tasse de lait frémi	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	1 tasse de blé d'Inde
$\frac{1}{4}$ tasse de farine	$\frac{1}{4}$ tasse de beurre fondu

Faire comme les Plumes (ci-dessus). (Fournit 12 à 18 muffins).

### MUFFINS DE SEMOULE DE MAÏS LEVÉS

1 tasse de semoule de blé d'Inde	1 cuiller à thé de sel
cuite et chaude	1 pain de levure dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
1 tasse de lait frémi	$3\frac{1}{4}$ tasses de farine
	3 cuillers à soupe de sucre

Mélanger les 5 premiers ingrédients. Quand c'est tiède, ajouter pain de levure dissous et farine. À moins que le maïs cuit soit plutôt ferme, on aura besoin de plus de farine. Couvrir et faire lever jusqu'à consistance légère. Découper, remplir des moules beurrés aux  $\frac{2}{3}$ , faire lever toute la nuit, et cuire à four modéré (375° F.). (Fournit 24 muffins).

**Muffins au riz levé.** Prendre une tasse de riz bouilli chaud au lieu de maïs et ajouter 2 blancs d'œufs, battus fermes.

### PAIN IRLANDAIS

Suivre la recette pour les biscuits levés (ci-dessous) en ajoutant 1 cuiller à soupe de graisse, 1 cuiller à soupe de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins secs,  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins de Corinthe et 1 cuiller à soupe de graines de carvi. Cuire à four modéré (350° F.) 30 minutes dans une poêle à frire lourde beurrée. Augmenter la chaleur les 5 dernières minutes. Servir en morceaux de la forme d'une tarte.

### MUFFINS ANGLAIS

$\frac{1}{2}$ tasse de lait frémi	1 pain de levure dissous dans
1 tasse d'eau	1 cuiller à soupe d'eau
1 cuiller à thé de sel	3 cuillers à soupe de graisse
1 cuiller à thé de sucre	4 tasses de farine à pain

Faire tiédir le lait; ajouter eau, sel, sucre, pain de levure dissous et 2 tasses de farine. Bien battre. Laisser doubler de volume. Ajouter la graisse (légèrement amollie) et le reste de la farine. Bien battre et pétrir pour obtenir une consistance fine. Faire doubler de volume. Mettre sur planche légèrement enfarinée. Aplatir au rouleau pour avoir une épaisseur de  $\frac{3}{4}$  de pouce. Laisser reposer jusqu'à ce que ce soit léger. Couper avec un découpoir de  $2\frac{1}{2}$  pouces de diamètre. Cuire 15 minutes sur la plaque chaude beurrée, tournant plusieurs fois durant la cuisson. On peut garder les muffins découpés dans la glacière jusqu'à ce qu'on en ait besoin. (Fournit 24 à 30 muffins).

### SOLEILS

Mélange du biscuit levé      Beurre fondu

Abaisser le mélange du biscuit en un rectangle épais d' $\frac{1}{4}$  de pouce. Badigeonner de beurre. Rouler comme le rouleau à la gelée. Couper en morceaux épais de  $\frac{3}{4}$  de pouce. Cuire 15 minutes à four chaud (450° F.). (Fournit 12 à 15 rouleaux).

**Soleils à l'orange I.** Étendre une petite couche de marmelade d'orange avant de rouler.

**Soleils à l'orange II.** Défaire  $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre en crème avec  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre et ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de jus d'orange et

2 cuillers à soupe de zeste d'orange râpé. Répartir dans 12 moules à muffins beurrés. Saupoudrer la pâte d'un mélange d' $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre et  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de cannelle avant de rouler. Placer les morceaux dans des moules à muffins.

**Rouleaux aux fruits.** Avant de rouler, saupoudrer avec un mélange de 2 cuillers à soupe de sucre,  $\frac{1}{3}$  de cuiller à thé de cannelle,  $\frac{1}{3}$  de tasse de raisins secs épépinés, et 2 cuillers à soupe de cédrat haché fin.

**Soleils au fromage.** Avant de rouler, saupoudrer d' $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé.

**Biscuits au butterscotch.** Défaire  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre en crème avec  $\frac{3}{4}$  de tasse de cassonade. En étendre un peu sur la pâte avant de rouler. Verser le reste au fond d'un moule de 9 pouces. Badigeonner les côtés des biscuits de beurre fondu. Les placer l'un près de l'autre dans le moule, côté coupé en bas. On peut saupoudrer la pâte et le moule de pacanes écrasées.

### ★ BISCUITS LEVÉS (recette de base)

2 tasses de farine à pain	2 cuillers à soupe de graisse
*4 cuillers à thé de poudre à pâte	$\frac{3}{4}$ à 1 tasse de lait ou
1 cuiller à thé de sel	moitié lait et moitié eau

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 2 cuillers à thé du type action combinée ou suivre les instructions sur la boîte.

Comme graisse, employer beurre, lard ou toute autre graisse de cuisine, ou moitié de chaque.

Mélanger les ingrédients secs et tamiser 2 fois. Travailler la graisse avec le bout des doigts ou un mélangeur à pâtisserie. Ajouter le liquide peu à peu en mélangeant avec un couteau pour que la pâte soit douce. Il est impossible de déterminer la quantité exacte de liquide à cause des différences dans la farine. Remuer sur planche enfarinée, tapoter ou pétrir quelques minutes et abaisser sans trop appuyer à l'épaisseur de  $\frac{3}{4}$  de pouce. Façonner avec un découpoir à biscuits ou former un rectangle et couper en losanges. Placer sur plaque beurrée, piquer avec une fourchette et cuire 12 à 15 minutes à four chaud (450° F.). Pour avoir un biscuit plus riche, doubler la quantité de graisse. (Fournit 12 à 15 biscuits).

**Biscuits en gouttes.** Employer  $1\frac{1}{4}$  tasse de liquide. Laisser tomber par cuillerées dans de petits moules beurrés ou sur une plaque beurrée. Pour varier on peut saupoudrer chaque moule à muffins ou la plaque de farine de blé d'Inde.

**Biscuits fourrés.** Rouler pour obtenir  $\frac{1}{2}$  pouce d'épaisseur. Couper en ronds et étendre dessus du beurre fondu, puis: pâte de jambon, jambon cuit haché fin, chair à saucisse cuite, marmelade d'oranges, pulpe d'abricot cuit, morceaux de sucre d'érable, fromage râpé, etc. Presser légèrement les autres ronds dessus. Badigeonner de lait et cuire. Pour les hors-d'œuvre ou pour le thé, les faire petits et servir très chauds.

**Biscuits à la crème.** Remplacer graisse et lait par 1 tasse de crème épaisse. Battre la crème ferme avant de l'ajouter. Pour varier, saupoudrer de morceaux de sucre d'érable une fois les biscuits découpés.

**Biscuits au fromage.** Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé aux ingrédients secs.

**Biscuits à l'orange.** Avant de cuire, placer  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de marmelade d'orange sur chaque.

**Biscuits au beurre d'arachides.** Incorporer 2 cuillers à soupe de beurre d'arachides, laissant les morceaux assez gros pour qu'on les voie après la cuisson.

**Biscuits à la saucisse.** Faire griller de petites saucisses de porc. Couper en ronds de 3 pouces ( $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur), placer une saucisse sur chaque, plier et cuire.

### SCONES À LA CRÈME

2 tasses de farine	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
*4 cuillers à thé de poudre à pâte	4 cuillers à soupe de beurre
2 cuillers à thé de sucre	2 œufs
	$\frac{1}{4}$ tasse de crème ou lait

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 2 cuillers à thé du type action combinée ou suivre les instructions sur la boîte.

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Travailler le beurre avec le mélangeur à pâtisserie, une fourchette ou le bout des doigts; ajouter les œufs bien battus (mettre à part un peu de blanc non battu) et défaire le beurre en crème. Jeter sur la

planche enfarinée, tapoter et rouler à l'épaisseur de  $\frac{3}{4}$  de pouce. Couper en carrés, losanges ou triangles, badigeonner avec le restant du blanc d'œuf dilué avec 1 cuiller à thé d'eau, saupoudrer de sucre et cuire 15 minutes à four chaud (450° F.). (Fournit 12 scones).

### BIJOUX

$\frac{1}{4}$ tasse de semoule de blé d'Inde	1 tasse de farine de blé d'Inde
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	3 cuillers à soupe de sucre
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante	3 cuillers à soupe de beurre
1 tasse de lait frémi	2 œufs
	3 cuillers à thé de poudre à pâte

Ajouter la semoule salée à l'eau bouillante, laisser reposer jusqu'à ce que la semoule soit imbibée d'eau, ou employer  $\frac{1}{2}$  tasse de semoule cuite. Ajouter le lait frémi à la farine de blé d'Inde, puis ajouter sucre et beurre. Amalgamer les deux mélanges, laisser refroidir un peu, ajouter les jaunes d'œufs battus jusqu'à épaississement, et les blancs d'œufs battus en neige ferme. Ajouter la poudre à pâte tamisée, bien battre le tout. Cuire à four chaud (400° F.) dans des moules à muffins beurrés. (Fournit 12 bijoux).

### GAUFRETTES A LA CRÈME

$1\frac{1}{2}$ tasse de farine à pâtisserie	1 cuiller à thé de sel
Crème épaisse (environ $\frac{1}{2}$ tasse)	

Mélanger et tamiser farine et sel. Ajouter lentement la crème pour faire une pâte. Pétrir sur un linge légèrement enfariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Piquer avec une fourchette. Découper avec un petit découpoir rond ou de fantaisie enfariné. Disposer sur une tôle beurrée. Cuire à four modéré (350° F.). Retirer quand elles sont dorées. (Fournit 48 gaufrettes).

### FEUILLETÉS MARYLAND

1 chopine de farine	1 cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de saindoux	Quantités égales de lait et d'eau

Mélanger et tamiser farine et sel; avec le mélangeur à pâte ou le bout des doigts, incorporer peu à peu le saindoux. Mouiller pour affermir la pâte. Placer la pâte sur la planche légè-

rement enfarinée et la battre 30 minutes avec le rouleau à pâte ou avec un instrument spécial, repliant sans cesse la pâte. Abaisser la pâte à  $\frac{1}{3}$  de pouce, la découper avec un petit découpoir rond de 2 pouces de diamètre, piquer avec une fourchette, et placer sur tôle beurrée. Cuire 20 minutes à four chaud (400° F.). (Fournit 12 à 18 feuilletés).

### MUFFINS AU SON

1 tasse de farine	2 tasses de son
1 cuiller à thé de soda à pâte	1 tasse de lait
1 cuiller à thé de sel	$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse
1 œuf, bien battu (à volonté)	

Mélanger et tamiser farine, soda et sel. Ajouter les autres ingrédients. Cuire à four chaud (375° F.) de 30 à 40 minutes dans des moules à muffins beurrés. (Fournit 8 muffins).

**Muffins aux raisins et au son.** Ajouter au son  $\frac{3}{4}$  tasse de raisins secs épinés.

### MUFFINS AUX FLOCONS D'AVOINE

$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
2 cuillers à soupe de sucre	1 tasse de flocons d'avoine cuits
*4 cuillers à thé de poudre à pâte	1 œuf, bien battu
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	2 cuillers à soupe de beurre fondu

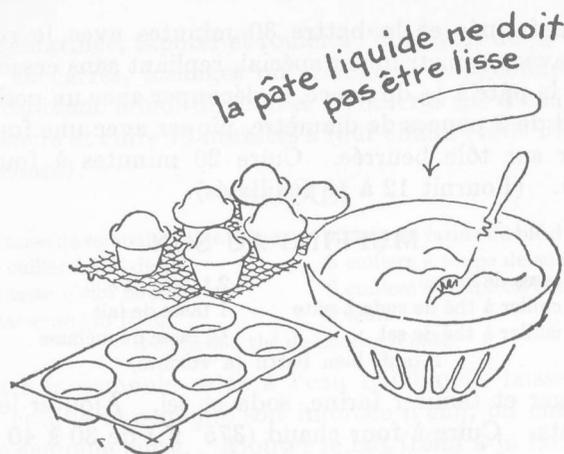
\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 3 cuillers à thé genre action combinée.

Ajouter le gruau d'avoine au lait. Mélanger et cuire au four, voir Muffins (p. 80).

### MUFFINS BERKSHIRE

$\frac{1}{2}$ tasse de farine de blé d'Inde	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de farine	$\frac{2}{3}$ tasse de lait frémi (à peine)
$\frac{1}{2}$ tasse de riz cuit	1 jaune d'œuf, bien battu
2 cuillers à soupe de sucre	1 cuiller à soupe de beurre fondu
3 cuillers à thé de poudre à pâte	1 blanc d'œuf, battu en neige

Verser le lait frémi sur la farine de blé d'Inde, laisser reposer 5 minutes; ajouter le riz et la farine mélangée et tamisée avec le reste des ingrédients secs. Ajouter jaune d'œuf et beurre. Incorporer le blanc d'œuf. Cuire à four chaud (400° F.) dans des moules à muffins beurrés. (Fournit 12 muffins).



### ★ MUFFINS (recette de base)

2 tasses de farine à pâtisserie	2 cuillers à soupe de sucre
*3 cuillers à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
½ cuiller à thé de sel	4 cuillers à soupe de beurre fondu
1 ou 2 œufs	

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 2 cuillers à thé genre action combinée.

Employer jusqu'à ½ tasse de sucre pour rendre les muffins plus sucrés.

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Battre l'œuf en mousse; ajouter lait et beurre; ajouter le tout à la farine. Cesser de tourner dès que la farine est humide. Verser par cuillérées dans des moules à muffins beurrés, les remplir aux  $\frac{2}{3}$ . Cuire à four chaud (400° F.) de 15 à 20 minutes. (Fournit 12 gros muffins ou 24 petits).

**Muffins au bacon.** Employer de la graisse de bacon au lieu de beurre, ajouter 3 cuillers à soupe de bacon coupé en dés.

**Muffins aux baies.** Réserver  $\frac{1}{4}$  de tasse de farine; en saupoudrer 1 tasse de myrtilles ou de bluets et les ajouter au mélange. Omettre l'œuf, si on veut. On peut doubler la quantité de sucre.

**Muffins aux dattes.** Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de dattes dénoyautées en tranches.

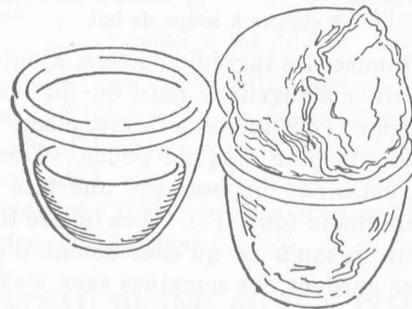
**Muffins au zeste d'orange.** Ajouter  $\frac{3}{4}$  de tasse de zeste d'orange confit haché grossièrement.

**Muffins aux pêches.** Ajouter au lait  $\frac{3}{4}$  de tasse de pêches, pelées et coupées en petits morceaux.

**Bijoux de seigle pour le petit déjeuner.** Remplacer le sucre par 2 cuillers à soupe de mélasse et la moitié de la farine par de la farine de seigle.

**Muffins au Soya.** Remplacer la moitié ou toute la farine par de la farine de soya. Si on n'emploie que de la farine de soya, mettre 4 cuillers à thé de poudre à pâte.

**Muffins de blé entier.** Employer 1 tasse de farine de blé entier et  $\frac{3}{4}$  de tasse de farine à pain. Employer  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre.



### SAUTE-MOUTONS

1 tasse de farine à pain	$\frac{7}{8}$ tasse de lait
$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel	2 œufs
1 cuiller à soupe de beurre fondu	

Mélanger sel et farine. Battre les œufs en mousse, ajouter lait et beurre et les ajouter lentement à la farine, remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Battre 2 minutes au batteur à œufs ou 1 minute au batteur électrique. Le mélange devrait avoir la consistance de la crème épaisse. Beurrer des coupes à crème ou de petits moules en fonte brûlants. Les remplir au  $\frac{1}{3}$ . Cuire 20 minutes à four chaud (450° F.), puis

réduire la flamme à four modéré (350° F.); laisser cuire 15 ou 20 minutes de plus. Démouler immédiatement. (Fournit 8 à 12 saute-moutons).

**Saute-moutons au fromage.** Mélanger  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé et  $\frac{1}{8}$  cuiller à thé de paprika et une pincée de poivre rouge. Mettre une petite quantité de pâte dans chaque moule, recouvrir d'une cuiller à thé de fromage, puis de pâte.

**Saute-moutons Graham.** Employer  $\frac{2}{3}$  de tasse de fine farine de blé entier et  $\frac{1}{3}$  de tasse de farine blanche.

**Saute-moutons au seigle.** Employer  $\frac{2}{3}$  de tasse de farine de seigle et  $\frac{1}{3}$  de tasse de farine blanche. Employer 1 tasse de lait.

### GAUFRETTES POUR LE THÉ

1 tasse de farine à pain	1 cuiller à thé de poudre à pâte
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
3 cuillers à soupe de lait	

Mélanger et tamiser les ingrédients secs, ajouter le beurre et travailler avec un mélangeur à pâte ou du bout des doigts. Ajouter le lait pour avoir une pâte ferme, placer sur la planche enfarinée, abaisser la pâte à  $\frac{1}{4}$  de pouce. Découper avec le découpoir rond enfariné; disposer sur une tôle beurrée, cuire 10 minutes à four chaud (400° F.). Les fendre tout chauds, les remettre au four, jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun doré. Ces gaufrettes se gardent des semaines sans s'effriter. (Fournit 36 gaufrettes).

### PÉPITE AU BLÉ D'INDE

$\frac{3}{4}$ tasse de farine de blé d'Inde	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel
1 tasse de farine	1 tasse de lait
$\frac{1}{3}$ tasse de sucre	1 œuf, bien battu
*3 cuillers à thé de poudre à pâte	2 cuillers à soupe de graisse fondue

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 2 cuillers à thé du genre action combinée.

Mélanger et tamiser les ingrédients secs; ajouter lait, œufs, graisse. Remplir un moule peu profond beurré, et cuire 20 minutes à four chaud (425° F.). La graisse peut être beurre, graisse de poulet ou de rôti de bœuf.

**Gâteau de luxe au blé d'Inde.** Remplacer la poudre à pâte par 1 cuiller à thé de soda à pâte et 2 cuillers à thé de crème de tartre, et le lait par 1 tasse de crème épaisse et sure et  $\frac{1}{4}$  de tasse de lait.

**Gâteau de blé d'Inde à la mélasse.** Omettre le sucre. Employer  $\frac{3}{4}$  de tasse de lait et  $\frac{1}{4}$  de tasse de mélasse. On peut ajouter  $\frac{1}{2}$  à 1 tasse de pêches mûres coupées en petits morceaux.

**Baguettes de blé d'Inde Forest Hall.** Omettre le sucre. Ajouter au mélange  $\frac{1}{2}$  tasse de semoule de maïs, bouillie et chaude. Employer  $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre. Verser dans des moules à baguettes beurrés et cuire 20 minutes à four modéré (350° F.).

### JOHNNYCAKE

1 tasse de lait frémi ou d'eau bouillante	$\frac{1}{2}$ tasse de farine blanche de blé d'Inde
1 cuiller à thé de sel	

Ajouter le sel à la farine de blé d'Inde et peu à peu verser sur le lait ou l'eau. Étaler à  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur dans un moule peu profond beurré, ou par cuillerées dans de petits moules peu profonds beurrés. Parsemer de beurre (à volonté). Cuire à four modéré (350° F.) jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Fendre et beurrer.

### GÂTEAU BLANC AU BLÉ D'INDE

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	$1\frac{1}{4}$ tasse de farine blanche
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	de blé d'Inde
$1\frac{1}{3}$ tasse de lait	$1\frac{1}{4}$ tasse de farine
3 blancs d'œufs	*4 cuillers à thé de poudre à pâte
1 cuiller à thé de sel	

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 3 cuillers à thé genre action combinée.

Défaire le beurre en crème; ajouter le sucre peu à peu; ajouter en alternant le lait et les ingrédients secs mélangés et tamisés. Bien battre; ajouter les blancs d'œufs battus en neige ferme. Cuire 30 minutes à four chaud (425° F.) dans un moule à gâteau beurré.

## PAIN AU ZESTE D'ORANGE

1 tasse de zeste d'orange	1 œuf
Eau	2 tasses de lait
1¾ tasse de sucre	4 tasses de farine
1 cuiller à table de beurre	4 cuillers à thé de poudre à pâte
	⅛ cuiller à thé de sel

Couper la partie jaune de l'écorce d'orange en petits morceaux, jeter la partie blanche. Couvrir d'eau, cuire jusqu'à ce que ce soit tendre. Ajouter 1 tasse de sucre, faire bouillir jusqu'à consistance sirupeuse. Défaire le beurre en crème, ajouter reste du sucre, œuf, lait, et farine mélangée au sel et à la poudre à pâte. Bien battre, ajouter le zeste d'orange, mettre dans 2 moules à pain beurrés. Laisser reposer 20 minutes. Cuire à four assez doux (325° F.) de 40 à 50 minutes. (Fournit 2 pains).

**Avec des noix.** Ajouter ¾ de tasse de noix écalées, en morceaux ou hachées grossièrement.

## PAIN À LA CUILLÈRE

1 tasse de farine blanche de blé d'Inde	2 jaunes d'œufs un peu battus
2½ tasses d'eau bouillante	1½ tasse de lait de beurre
2 cuillers à soupe de beurre fondu	1 cuiller à thé de soda à pâte
	2 blancs d'œufs
	1 cuiller à thé de sel

Verser peu à peu la farine de blé d'Inde dans l'eau bouillante et cuire 15 minutes au bain-marie. Laisser bien refroidir. Puis ajouter beurre, sel, jaunes d'œufs, et lait de beurre mélangé au soda. Battre 2 minutes et ajouter les blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser dans un plat à pouding de 2 pintes, beurré. Cuire 20 minutes à four chaud (425° F.). (Pour 8 personnes).

**Au lait frais.** Omettre le soda et ajouter 2 cuillers à thé de poudre à pâte.

**Au riz ou à la semoule de blé d'Inde.** Ajouter de ½ à 1 tasse de riz cuit ou de semoule de blé d'Inde.

## PAIN DE PÂTE LIQUIDE

1 œuf	1 tasse de farine blanche de blé d'Inde
1 cuiller à thé de sel	Eau bouillante
½ tasse de semoule de blé d'Inde ou de riz cuit et refroidi	1 cuiller à soupe de saindoux

Bien battre l'œuf, ajouter sel, semoule, farine et assez d'eau pour rendre la pâte claire. Dans un plat profond allant au four fondre et chauffer le saindoux jusqu'à ce qu'il fume. Y verser la pâte et cuire à four modéré (350° F.) 40 minutes. Servir dans le plat de cuisson. (Pour 4 personnes).

## PAIN AUX BANANES

3 bananes mûres	2 tasses de farine
¾ tasse de sucre	1 cuiller à thé de sel
2 œufs	1 cuiller à thé de soda à pâte
	½ tasse de noix écalées et hachées

Écraser les bananes avec une fourchette d'argent. Ajouter œufs battus en mousse, sucre, farine tamisée avec sel et soda, et noix écalées. Cuire 1 heure à four assez doux (325° F.). (Fournit 1 pain de 5 x 9 pouces).

## PAIN MINUTE AU SON

2 tasses de farine	2 tasses de son
*3 cuillers à thé de poudre à pâte	1 cuiller à soupe de graisse
1 cuiller à soupe de sucre	1 jaune d'œuf
½ cuiller à thé de sel	1 tasse de lait
	½ tasse de raisins secs épépinés

\* Genre phosphate ou tartrate. Employer 2 cuillers à thé genre action combinée.

Tamiser farine, poudre à pâte, sucre, sel. Ajouter le son. Ajouter le beurre et travailler du bout des doigts. Battre le jaune d'œuf, y ajouter le lait et ajouter en tournant au premier mélange. Ajouter les raisins. Cuire 1 heure à four modéré (375° F.).

## PAIN AUX NOIX ET AUX DATTES

1 tasse de dattes coupées fin	1 œuf bien battu
½ tasse de sucre ou de miel	1 cuiller à thé de soda à pâte
¼ tasse de beurre fondu dans ¾ tasse d'eau bouillante	1¾ tasse de farine
	½ cuiller à thé de sel
	½ tasse de noix hachées

Mélanger dattes, sucre ou miel, beurre et eau. Laisser refroidir. Ajouter les autres ingrédients. Choisir de préférence

des noix noires. Ajouter 1 cuiller à soupe de rhum (à volonté). Cuire à four modéré (350° F.) de 40 à 50 minutes.

### BRIOCHE MINUTE POUR LE CAFÉ

1 tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse de beurre
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	1 œuf bien battu
2 cuillers à thé de poudre à pâte	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel

Travailler le beurre avec les ingrédients secs préalablement mélangés et tamisés. Ajouter œuf et lait. Mettre et tapoter dans un moule beurré. Mélanger  $1\frac{1}{2}$  cuiller à thé de cannelle et 3 cuillers à thé de sucre granulé; en saupoudrer la pâte. Cuire environ 20 minutes à four assez chaud (375° F.). Couper en carrés ou en rectangles. Le Gâteau Éclair (p. 757) est aussi un kuchen ou gâteau délicieux pour le café; la pâte en est plus fine.

**Kuchen aux pommes.** Recouvrir d'une couche de pommes à cuire acides coupées en tranches fines. Saupoudrer de sucre brun et de noix écalées en morceaux. Verser dessus un œuf battu avec  $\frac{1}{4}$  tasse de crème ou de lait. Cuire au four.

**Kuchen aux pruneaux ou aux prunes.** Dénoyer des prunes ou des pruneaux en conserve. Disposer sur la pâte. Verser dessus un peu du jus. Saupoudrer de sucre et de cannelle. On peut également verser dessus l'œuf et la crème comme pour le Kuchen aux pommes. Servir chaud avec de la crème fouettée.

**Brioche minute pour le thé.** Employer  $\frac{3}{4}$  tasse de lait. Ajouter 1 cuiller à thé de vanille. Beurrer et saupoudrer de farine un moule à gâteau peu profond ou un petit moule à pain. Y verser la pâte, saupoudrer de sucre, cuire 35 minutes à four assez chaud (375° F.). Couper en carrés et servir chaud ou, si c'est cuit dans un moule à pain, faire refroidir et couper en tranches. On peut ajouter au mélange 1 cuiller à soupe de graines de carvi.

**Brioche Streusel pour le café.** Mélanger  $\frac{1}{2}$  tasse de casonade, 2 cuillers à soupe de farine, 2 cuillers à thé de cannelle,

8 cuillers à soupe de beurre fondu, et  $\frac{1}{2}$  tasse de noix écalées hachées. Saupoudrer la pâte de ce mélange et cuire.

### PAIN AUX AMANDES ET AUX ABRICOTS

$1\frac{1}{2}$ tasse d'abricots secs	1 œuf bien battu	} tamisées ensemble
$1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante	1 tasse de farine de blé entier	
2 cuillers à soupe de beurre	$1\frac{1}{2}$ tasse de farine à pâtisserie	
1 tasse de sucre	1 cuiller à thé de soda à pâte	
1 cuiller à thé de sel	1 tasse d'amandes, hachées	
	1 cuiller à thé d'extrait d'orange	

Hacher fin les abricots à la main ou au moulin. Ajouter eau, beurre, sucre et sel. Mettre au frais. Ajouter les autres ingrédients. Beurrer et saupoudrer de farine un moule à pain ou 2 petits moules. Y verser la pâte. Cuire  $1\frac{1}{4}$  heure à four modéré (350° F.). N'employer qu'un jaune d'œuf quand on fait la moitié des quantités indiquées.

### PAIN MINUTE GRAHAM

2 tasses de farine de blé complet	1 cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de farine blanche	4 cuillers à soupe de graisse fondue
1 cuiller à thé de soda à pâte	$1\frac{1}{2}$ tasse de lait sur
1 cuiller à thé de poudre à pâte	$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse

Mélanger et tamiser farine, poudre à pâte, soda, sel; puis ajouter graisse, lait sur, et mélasse. On peut ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de noix écalées en morceaux. (Cuire à four modéré (375° F.) de 50 à 60 minutes).

### PAIN AU MIEL

2 tasses de farine, blanche ou moitié blanche et moitié seigle	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de cannelle
1 cuiller à thé de poudre à pâte	1 cuiller à thé de gingembre
1 cuiller à thé de soda à pâte	$\frac{1}{2}$ tasse de miel, passé
1 cuiller à thé de sel	1 œuf légèrement battu
	1 tasse de lait

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Ajouter les autres. Bien battre 15 minutes ou plus si possible. Verser dans des moules à pain ou à baguettes et cuire à four modéré (350° F.). On peut ajouter 1 cuiller à soupe de rhum au mélange. (Fournit 1 pain de 5 x 9 pouces).

## PAIN AUX NOIX

2 tasses de farine à pain	1 cuiller à thé de sel
½ tasse de sucre	1 jaune d'œuf
2 cuillers à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
½ tasse de noix anglaises écalées ou de pacanes	

Mélanger et tamiser farine, sucre, poudre à pâte, sel. Ajouter jaune d'œuf, lait, noix en morceaux. Bien battre et verser dans un moule à pain beurré. Laisser reposer 20 minutes. Cuire environ 45 minutes à four modéré (350° F.). On peut employer moitié farine graham et moitié farine à pâtisserie. (Fournit 1 pain de 5 x 9 pouces).

**Pain au zeste d'orange confit.** Remplacer les noix par du zeste d'orange confit haché.

**Pain aux noix et aux dattes de luxe.** Employer du sucre brun. Ajouter ½ tasse de dattes, coupées menu.

**Pain aux noix et à l'orange.** Ajouter 1 cuiller à soupe de zeste d'orange râpé. Employer ½ tasse de marmelade d'orange au lieu de sucre. N'employer qu'½ tasse de lait.

## ARAIGNÉE DE BLÉ D'INDE À LA LITTLETON

1 ½ tasse de farine de blé d'Inde	2 œufs bien battus
½ tasse de farine	2 tasses de lait frais
1 cuiller à thé de soda à pâte (à peine)	¼ tasse de sucre
1 tasse de lait sur	½ cuiller à thé de sel
1 ½ cuiller à soupe de beurre	

Mélanger et tamiser farine de blé d'Inde, farine et soda. Ajouter lait sur, œufs, 1 tasse de lait frais, sucre et sel. Fondre le beurre dans une poêle en fonte et y verser le mélange. Verser dessus le reste du lait et cuire 50 minutes à four modéré (350° F.). Découper comme une tarte.

## PAIN AU BEURRE D'ARACHIDES

2 tasses de farine à pain	1 cuiller à thé de sel
½ tasse de sucre	¾ tasse de beurre d'arachides
2 cuillers à thé de poudre à pâte	1 œuf, bien battu
1 tasse de lait (à peine)	

Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte, sel. Avec une fourchette y incorporer peu à peu beurre d'arachides et œuf. Ajouter le lait. Verser dans un moule beurré et cuire à four modéré (350° F.) de 50 à 60 minutes. (Fournit 1 pain).

## PAIN AUX NOIX À LA WINCHESTER

¾ tasse d'eau froide	1 cuiller à thé de sel
½ tasse de cassonade	2 ½ cuillers à thé de poudre à pâte
½ tasse de mélasse	¾ cuiller à thé de soda à pâte
¾ tasse de lait	2 tasses de fine farine de blé entier
1 tasse de farine à pain	¾ tasse de noix écalées, hachées grossièrement

Fondre le sucre dans l'eau. Ajouter mélasse et lait. Tamiser farine, sel, poudre à pâte, et soda, et ajouter toute la farine de blé non tamisée. Amalgamer les deux mélanges. Ajouter les noix. Cuire 2 heures à four doux (275° F.).

## PAIN AUX PACANES

2 tasses de farine grossière de blé entier	3 cuillers à thé de poudre à pâte
1 tasse de farine à pâtisserie	2 tasses de lait de beurre
¾ tasse de cassonade	1 ½ cuiller à thé de soda à pâte
1 cuiller à thé de sel	1 tasse de noix pacanes écalées hachées fin

Mélanger farine de blé entier, farine à pâtisserie, sucre, sel, et poudre à pâte. Ajouter les autres ingrédients. Verser dans un moule à pain beurré, couvrir, laisser reposer 20 minutes. Cuire à four assez doux (325° F.). (Fournit 2 petits pains).

## PAIN AUX PRUNEAUX

1 tasse de sucre	1 tasse de lait sur
2 cuillers à soupe de beurre fondu	1 cuiller à thé de soda
1 œuf bien battu	1 tasse de fine farine de blé entier ou de farine de seigle
1 tasse de pruneaux cuits coupés en morceaux	2 tasses de farine blanche
½ tasse de jus de pruneaux	¼ cuiller à thé de poudre à pâte
½ cuiller à thé de sel	

Mélanger sucre, beurre, œuf, pruneaux, jus de pruneaux. Ajouter le soda mélangé au lait sur. Ajouter les autres ingréd-

dients mélangés et tamisés. Bien battre. Cuire à four modéré (350° F.) de 60 à 70 minutes.

### PAIN BIS DE BOSTON

1 tasse de farine de seigle ou de farine blanche	1 cuiller à thé de sel
1 tasse de farine de blé d'Inde	$\frac{3}{4}$ tasse de mélasse
1 tasse de farine grossière de blé entier	2 tasses de lait sur ou $1\frac{3}{4}$ tasse de lait frais ou d'eau
$\frac{3}{4}$ cuiller à soupe de soda à pâte	1 tasse de raisins secs épépinés (à volonté)

Mélanger et tamiser les ingrédients secs, ajouter mélasse et lait, bien mélanger en tournant, remplir aux  $\frac{2}{3}$  (pas plus) un moule en métal bien graissé. Couvrir hermétiquement et placer le moule sur la chevrette d'une bouilloire contenant de l'eau bouillante. Que l'eau arrive à mi-hauteur du moule. Bien couvrir et cuire à la vapeur  $3\frac{1}{2}$  heures, gardant l'eau toujours au point d'ébullition. Ajouter de l'eau bouillante quand il le faut. Dans des moules à poudings à vapeur, cuire de  $1\frac{1}{2}$  à 2 heures. Retirer de l'eau, enlever le couvercle, et mettre le pouding à sécher 15 minutes à four doux (300° F.). Démouler. Couper immédiatement en tranches avec ficelle, en entourant le pain avec la ficelle, croisant et tirant les bouts. (Fournit 2 pains).

**Pour cuire à la vapeur au bain-marie.** Graisser le haut du bain-marie. Remplir à demi de pâte. Mettre en place sur le bas du bain-marie qui doit contenir assez d'eau bouillante pour qu' $\frac{1}{2}$  pouce du fond de la casserole du haut trempe dedans. Couvrir hermétiquement, cuire 3 heures à la vapeur à petit feu, veillant à ce que l'eau soit toujours au point d'ébullition.

### PAIN INDIEN

$1\frac{1}{2}$ tasse de farine de blé entier	1 cuiller à thé de sel
1 tasse de farine de blé d'Inde	$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse
$\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de soda à pâte	$1\frac{2}{3}$ tasse de lait

Mélanger et cuire à la vapeur comme le Pain Bis de Boston. (Fournit 1 pain).

## CHAPITRE 5

### Galettes Grillées et Gaufres

#### ★ GALETTES GRILLÉES (recette fondamentale)

$1\frac{1}{2}$ tasse de farine à pâtisserie, tamisée	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel
* $2\frac{1}{2}$ cuillers à thé de poudre à pâte	1 œuf, battu en mousse
3 cuillers à soupe de sucre	$\frac{3}{4}$ tasse de lait (ou plus)
	3 cuillers à soupe de beurre fondu

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer  $1\frac{1}{4}$  cuiller à thé genre action combinée.

On peut employer 2 œufs. Pour obtenir une galette plus légère, battre les blancs séparément et les incorporer en dernier.

Ajouter lait (à la température de la chambre) et beurre à l'œuf. Ajouter les ingrédients secs tamisés ensemble, agiter vigoureusement, ajoutant du lait, s'il le faut, pour que la pâte soit juste assez claire pour être versée. Ne pas trop battre; les grumeaux n'ont aucune importance.

Chauffer la tôle à galette ou la poêle à frire. Si la tôle a besoin d'être graissée, la graisser d'un bout de bacon ou la frotter d'un morceau de navet. Laisser tomber la pâte par cuillerées ou la verser directement de son récipient. Quand elle est pleine de bulles d'air, la soulever avec une spatule ou une palette à galettes pour voir si elle est dorée, puis tourner sans dessus dessous, et laisser dorer de l'autre côté. Servir immédiatement avec beurre ou sirop d'érable ou faux sirop d'érable (p. 704). (Fournit 12 galettes moyennes).

**Avec du lait sur.** Remplacer le lait par 1 tasse de lait sur. Omettre la poudre à pâte et tamiser  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de soda à pâte avec la farine. Diminuer la quantité de sucre ou l'omettre si on les aime moins sucrées.

**Galette grillées aux pommes.** Peler 1 pomme acide et juteuse, la couper en tranches fines qu'on ajoute aux ingrédients liquides.

**Crêpes aux bleuets.** Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de bleuets, frais ou en conserve (égouttés).

**Galette grillées de blé complet.** Employer 1 tasse de farine blanche et  $\frac{1}{2}$  tasse de farine de blé entier. On peut omettre le sucre et ajouter 2 cuillers à soupe de mélasse.

**Galette grillées de sarrasin.** Employer moitié farine de sarrasin.

### GALETTES GRILLÉES DE BLÉ D'INDE

$\frac{1}{2}$ tasse de farine de blé d'Inde	1 cuiller à thé de sel
$1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante	1 cuiller à thé de poudre à pâte
$1\frac{1}{4}$ tasse de lait sur	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de soda à pâte
2 tasses de farine	1 œuf ou 2 jaunes d'œufs bien battus
$\frac{1}{8}$ tasse de sucre	2 cuillers à soupe de beurre

Ajouter la farine de blé d'Inde à l'eau bouillante et cuire 5 minutes; verser dans un bol, ajouter lait et reste des ingrédients secs, mélangés et tamisés, puis œuf et beurre. Cuire (p. 91). (Fournit 24 galettes).

**Avec du lait frais.** Omettre le soda et employer 3 cuillers à thé de poudre à pâte. \*

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer  $1\frac{1}{2}$  cuiller à thé genre action combinée.

### GALETTES GRILLÉES AU LAIT DE BEURRE

1 œuf, bien battu	2 tasses de farine	} tamisés ensemble
1 tasse de lait de beurre	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	
$\frac{1}{2}$ tasse de lait frais	1 cuiller à thé de soda à pâte	
1 cuiller à soupe de beurre fondu	2 cuillers à soupe de farine de blé d'Inde	

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné. Cuire (p. 91). (Fournit 12 à 15 galettes).

### CRÊPES AU FROMAGE BLANC

3 œufs, bien battus	2 cuillers à soupe de beurre
1 tasse de fromage blanc	$\frac{1}{4}$ tasse de farine, tamisée
	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel

Passer le fromage. Mélanger les ingrédients et arrêter de battre dès qu'ils sont bien mêlés. Cuire (p. 91). Étendre une couche de gelée, rouler et saupoudrer de sucre à glacer. (Fournit 12 crêpes).

### GALETTES GRILLÉES AU RIZ I

1 tasse de lait	2 jaunes d'œufs battus jusqu'à épaississement
1 tasse de riz bouilli, chaud	2 blancs d'œufs battus en neige ferme
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	
$\frac{1}{8}$ tasse de farine	1 cuiller à soupe de beurre fondu

Verser le lait sur le riz et saler. Ajouter jaunes d'œufs, beurre et farine. Incorporer les blancs. Cuire (p. 91). (Fournit 15 à 18 galettes).

### GALETTES GRILLÉES AU RIZ II

$2\frac{1}{2}$ tasses de farine	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
$\frac{1}{2}$ tasse de riz cuit, froid	$1\frac{1}{2}$ tasse de lait
* 3 cuillers à thé de poudre à pâte	1 œuf ou 2 jaunes d'œufs bien battus
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	2 cuillers à soupe de beurre fondu

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer  $1\frac{1}{2}$  cuiller à thé genre action combinée.

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Ajouter le riz et travailler au mélangeur à pâte ou du bout des doigts; ajouter œuf, lait et beurre. Cuire (p. 91). (Fournit 24 galettes).

## GALETTES GRILLÉES AU PAIN

1½ tasse de panure fine	2 œufs, bien battus
1½ tasse de lait frémé	½ tasse de farine
2 cuillers à soupe de beurre	½ cuiller à thé de sel
* 4 cuillers à thé de poudre à pâte	

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 2 cuillers à thé genre action combinée.

Ajouter lait et beurre à la panure. Quand elle est bien trempée, ajouter les œufs, puis farine, sel et poudre à pâte, mélangés et tamisés. Cuire (p. 91). (Fournit 18 gallettes).

## GALETTES GRILLÉES DE SARRASIN (Pâte Levée)

½ tasse de fine panure	1¼ tasse de farine de sarrasin
2 tasses de lait frémé	1 cuiller à soupe de mélasse ou de cassonade
½ cuiller à thé de sel	¼ cuiller à soupe de soda à pâte dissous dans ¼ tasse d'eau tiède
¼ pain de levure dissous dans ½ tasse d'eau tiède	

Verser le lait sur la panure et laisser tremper 30 minutes. Ajouter sel, pain de levure dissous, et farine, et faire une pâte assez claire pour être versée. Laisser lever toute la nuit. Le matin, bien remuer, ajouter mélasse, soda et eau, et cuire (p. 91). (Fournit 20 à 25 gâteaux).

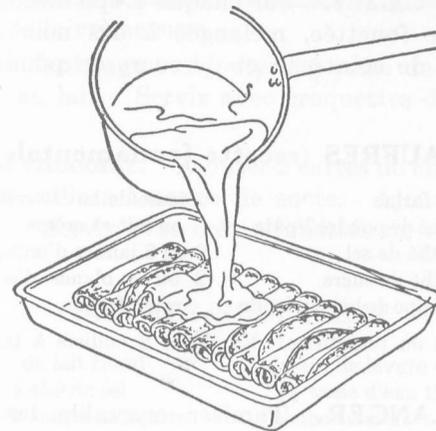
## CRÊPES À LA FRANÇAISE

1 tasse de farine	½ cuiller à thé de sel
¼ tasse de sucre en poudre	1 tasse de lait
2 œufs	

Mélanger farine, sucre et sel. Ajouter le lait et remuer jusqu'à consistance parfaitement lisse. Ajouter les œufs et bien battre. Chauffer une poêle d'environ 5 pouces. Graisser de quelques gouttes d'huile, et verser juste assez de pâte pour garnir le fond de la poêle. Pencher la poêle pour répandre la pâte également. Quand un côté est cuit, faire sauter la crêpe ou la retourner avec une spatule et cuire l'autre côté. Les cuire une à une. Rouler ou plier en quatre et disposer sur un plat chaud. (Fournit 18 à 24 crêpes).

On peut employer les crêpes à la française de bien des manières. Les recettes ci-dessous serviront de tremplin à l'imagination de la cuisinière.

**À la gelée.** Avant de rouler, étendre une couche de gelée de raisins ou autre.



**Crêpes Nicolas.** Supprimer le sucre. Mettre sur chaque crêpe 1 cuiller à soupe de poulet cuit haché. Rouler et placer côte à côte dans un plat peu profond allant au four. Quand c'est prêt, verser dessus de la sauce au fromage (p. 224) très chaude et faire brunir un peu au gril.

**À la saucisse.** Rouler une saucisse de porc cuite dans chaque crêpe (faite sans sucre). Chauffer au four. Servir avec sirop d'érable et tranches de pommes frites (p. 475).

**Crêpes Suzette.** Défaire en crème ½ tasse de beurre frais, ajouter en battant ½ tasse de sucre en poudre, et ajouter zeste râpé et jus de 2 mandarines ou d'1 orange et ¼ tasse de curaçao. Préparer cette sauce d'avance; la mettre de côté. Elle peut ne pas être très lisse. Ajouter à de la pâte à crêpes 1 cuiller à thé de cognac et le zeste râpé d'½ citron et cuire comme indiqué ci-dessus.

Chauffer 3 cuillers à soupe de la sauce dans un réchaud ou à petit feu, ajouter les crêpes et chauffer lentement. Rajouter

de la sauce à volonté. Quand la sauce est sirupeuse et les crêpes très chaudes, arroser de cognac ou de curaçao et allumer. Si on n'a pas de réchaud sur la table, disposer les crêpes sur un petit plat, verser dessus un peu de la sauce, arroser de cognac chaud et allumer juste avant de servir.

**Crêpes Vert Galant.** Sur chaque crêpe mettre 1 cuiller à soupe de crème fouettée, mélangée à des noix hachées fin. Rouler, arroser de cointreau et de sucre en poudre, et servir comme dessert.

### ★ GAUFRES (recette fondamentale)

1½ tasse de farine	1 tasse de lait (environ)
*3 cuillers à thé de poudre à pâte	ou lait et crème
½ cuiller à thé de sel	2 ou 3 jaunes d'œufs, bien battus
2 cuillers à thé de sucre	2 ou 3 blancs d'œufs battus en
6 cuillers à soupe de beurre fondu	neige ferme

\* Genre tartrate ou phosphate. Employer 2 cuillers à thé genre action combinée.

**POUR MÉLANGER.** Tamiser ensemble les ingrédients secs. Battre les jaunes, ajouter lait et beurre fondu. Amalgamer et remuer vivement. Incorporer les blancs et ajouter du lait, au besoin, pour rendre la pâte assez claire pour être versée. Omettre le sucre si on veut des gaufres très croustillantes. (Fournit 6 gaufres).

**CUISSON.** Chauffer le gaufrier. Ne pas graisser. Mettre 1 cuiller à soupe de pâte dans chaque section près du centre (la pâte se répandra d'elle-même), couvrir; ne découvrir que lorsque les gaufres sont bien levées et légèrement dorées. Retirer avec une fourchette.

La plupart des gaufriers électriques indiquent les degrés de cuisson; autrement, mettre 1 cuiller à thé d'eau dans le gaufrier, fermer, mettre le courant. Quand il n'y a plus de vapeur, le gaufrier est à la bonne température pour cuire les gaufres.

**POUR SERVIR.** Servir avec beurre et sirop d'érable. Comme plat de résistance, servir avec petites saucisses, poulet à la crème, champignons, bacon, ou poulet frit.

### VARIANTES

**Gaufres au lait sur.** Employer du lait riche et sur (ou de la crème) et ajouter ¼ cuiller à thé de soda à pâte. Il faut au moins ¼ tasse de lait ou crème surs en plus pour donner la consistance voulue à la pâte. Diminuer la quantité de beurre si on emploie de la crème sure.

**Gaufres au fromage.** Ajouter ½ tasse de fromage râpé aux jaunes et au lait. Servir avec croquettes de chair à saucisse.

**Gaufres au chocolat.** Ajouter 2 carrés de chocolat fondus, et employer 6 cuillers à soupe de sucre. Ajouter 1 cuiller à thé de vanille. Servir avec crème fouettée ou crème glacée.

### GAUFRES SOUFLÉES

1¾ tasse de lait frémi	¼ pain de levure dissous dans
1 cuiller à thé de sel	¼ tasse d'eau tiède
1 cuiller à soupe de beurre	2 jaunes d'œufs
2 tasses de farine	2 blancs d'œufs

Ajouter sel et beurre au lait. Quand c'est tiède, ajouter levure dissoute et farine. Bien battre. Laisser lever toute la nuit. Ajouter jaunes d'œufs bien battus et blancs battus en neige ferme. Cuire (p. 96). Si on emploie tout un pain de levure, la pâte lèvera en 1½ heure. (Fournit 9 à 12 gaufres).

### GAUFRES AU BLÉ D'INDE

½ tasse de lait	1 cuiller à thé de sel
2 tasses de blé d'Inde, obtenu	¼ cuiller à thé de poivre
en grattant l'épi, ou en	2 cuillers à thé de poudre à pâte
conservation et égoutté	1 cuiller à soupe de beurre fondu
1½ tasse de farine	2 œufs bien battus

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Ajouter blé d'Inde, lait, beurre et œufs. Cuire (p. 96). Servir comme les beignets de blé d'Inde. (Fournit de 5 à 8 gaufres).

## GAUFRES AUX PATATES

1 tasse de patates cuites en purée	½ tasse de beurre fondu
1 tasse de farine à pain	1 tasse de lait
¼ tasse de sucre	1 œuf

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans l'ordre donné; puis ajouter jaune d'œuf battu jusqu'à épaississement, et blanc battu en neige ferme. Cuire (p. 96). (Fournit 6 gaufres).

## GAUFRES À LA FARINE DE BLÉ D'INDE

1½ tasse d'eau bouillante	3 cuillers à thé de poudre à pâte
½ tasse de farine blanche de blé d'Inde	1½ cuiller à thé de sel
1½ tasse de lait	2 jaunes d'œufs
3 tasses de farine	2 blancs d'œufs
3 cuillers à soupe de sucre	2 cuillers à soupe de beurre fondu

Cuire 20 minutes la farine de blé d'Inde dans l'eau bouillante; ajouter lait, ingrédients secs mélangés et tamisés, jaunes d'œufs bien battus, beurre et blancs battus en neige ferme. Cuire (p. 96). (Fournit de 12 à 15 gaufres).

## GAUFRES AU RIZ

1¾ tasse de farine	¾ tasse de riz cuit, froid
4 cuillers à thé de poudre à pâte	1½ tasse de lait
¼ cuiller à thé de sel	1 cuiller à soupe de beurre fondu
2 cuillers à soupe de sucre	1 œuf

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Ajouter le riz en travaillant au mélangeur à pâte ou du bout des doigts. Ajouter lait, jaune d'œuf bien battu, beurre, et blanc battu en neige ferme. Cuire (p. 96). (Fournit 8 gaufres).

## Pains d'Épices et Beignes

Les recettes de pains d'épices varient du mélange simple sans œufs et à l'eau chaude à la pâte riche de crème sure épaisse qui ne prétend pas être bon marché. On peut employer les mélanges pour pains d'épices en paquets de toutes les manières indiquées ci-dessous. La mélasse est en général un des ingrédients du pain d'épices qui peut contenir d'autres épices que le gingembre.

**CUISSON.** Répandre le mélange dans un moule en tôle ou des moules à muffins beurrés, les remplissant aux  $\frac{2}{3}$ . Pour une recette avec 1½ tasse de farine, il faut un moule d'environ 7 x 7 ou 10 à 12 moules à muffins moyens. Dans le moule en tôle, cuire à four très modéré (325° F.) de 25 à 35 minutes. Dans les moules à muffins, cuire environ 15 minutes à four modéré (350° F.). Toute pâte liquide contenant de la mélasse doit être cuite à four modéré.

**POUR SERVIR.** Le pain d'épices remplit bien des offices. On peut le servir chaud, avec du beurre, comme pain pour petit déjeuner ou déjeuner, ou avec le thé ou café d'après-midi. Comme dessert, couper en carrés et servir avec:

- (1) une cuiller de crème fouettée sucrée sur chaque morceau.
- (2) crème fouettée avec fromage râpé incorporé, ou fromage à la crème battu avec crème ou lait jusqu'à consistance légère. Couper le pain d'épices par le milieu et mettre une couche du mélange au milieu et dessus.
- (3) compote de pommes au milieu.

## PAIN D'ÉPICES À LA MÉLASSE

1 tasse de mélasse	1 œuf bien battu
½ tasse de beurre ou autre graisse	2 tasses de farine
1½ cuiller à thé de soda à pâte	2 cuillers à thé de gingembre
½ tasse de lait sur	½ cuiller à thé de sel

Ajouter beurre et mélasse et chauffer jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajouter le soda et bien battre. Ajouter lait, œuf et farine tamisée avec le gingembre et le sel. Bien battre. Remplir le moule et cuire comme ci-dessus.

## PAIN D'ÉPICES À L'EAU CHAUDE

½ tasse de mélasse	1 cuiller à thé de poudre à pâte
½ tasse d'eau bouillante	1 cuiller à thé de soda à pâte
½ tasse de sucre	1 cuiller à thé de gingembre
1½ tasse de farine à pâtisserie	¼ cuiller à thé de sel
4 cuillers à soupe de beurre fondu (ou autre graisse)	

Ajouter l'eau à la mélasse et ajouter les ingrédients secs, mélangés et tamisés ensemble. Ajouter le beurre et bien battre. Remplir le moule et cuire (p. 99).

Pour relever le goût, ajouter ½ cuiller à thé de cannelle et ¼ de cuiller à thé de clous de girofle et de muscade respectivement.

## PAIN D'ÉPICES À LA CRÈME SURE

2 œufs	1½ tasse de farine, tamisée
½ tasse de crème sure	1 cuiller à thé de gingembre
½ tasse de mélasse	1 cuiller à thé de soda à pâte
½ tasse de cassonade	½ tasse de beurre fondu

Bien battre les œufs, ajouter crème sure, mélasse et sucre. Ajouter en tournant la farine tamisée avec le soda et le gingembre. Ajouter le beurre et bien battre. Remplir le moule et cuire (p. 99). Ce pain d'épices se garde frais et délicieux pendant plusieurs jours.

## PAIN D'ÉPICES AUX POMMES

Faire un sirop avec ½ tasse de sucre et ½ tasse d'eau. Peler, vider et couper en quarts des pommes acides et les cuire légèrement dans le sirop. Disposer dans un moule en tôle beurré. Verser le mélange pour pain d'épices sur les pommes. Cuire, couper en carrés, et servir avec crème fouettée.

## PAIN D'ÉPICES RENVERSÉ

Fondre ¼ de tasse de beurre dans une poêle lourde ou un moule en tôle beurré, ajouter ⅓ de tasse de cassonade foncée et remuer jusqu'à consistance de sirop. Disposer des moitiés de poires (6 à 8) en dômes dans le sirop. Verser dessus le mélange

pour pain d'épices et cuire. Détacher les bords du plat et retourner sur le plat à servir. Servir chaud avec ou sans crème liquide ou fouettée.

## \* BEIGNES OU GÂTEAUX FRITS (recette fondamentale)

1 œuf et	4 cuillers à thé de poudre à pâte
2 jaunes d'œufs	½ cuiller à thé de noix de muscade
1 tasse de sucre	râpée ou moitié cannelle
3 cuillers à soupe de beurre fondu	1 cuiller à thé de sel
1 tasse de lait	3½ tasses de farine (environ)

(Fournit environ 4 douzaines).

**POUR MÉLANGER.** Que le lait soit à la température de la pièce. Fondre le beurre, puis le laisser refroidir un peu. Tamiser ensemble les ingrédients secs. Battre les œufs, ajouter lait, sucre et beurre. Ajouter les ingrédients secs. Ajouter de la farine pour raffermir la pâte, mais juste assez pour pouvoir la rouler. Qu'elle soit aussi molle que possible.

**POUR FAÇONNER.** Mettre ⅓ de la pâte sur la planche enfarinée; pétrir un peu, tapoter, abaisser à ¼ pouce d'épaisseur. Découper avec le découpoir à beignes. Ajouter les rognures de pâte à la moitié de la pâte restante, l'étendre et la découper comme avant. Répéter.

**POUR FRIRE.** Chauffer du saindoux ou de la graisse à 370° F. Maintenir une température égale car les beignes absorbent la graisse si elle n'est pas assez chaude, et dorent sans être assez levées si elle est trop chaude. Si on n'a pas de thermomètre à friture, se servir des règles pour vérifier la température de la graisse (p. 13). Mettre doucement les beignes dans la friture, trois ou quatre à la fois. Quand elles sont dorées d'un côté, retourner et dorer l'autre côté. Retirer à l'aide d'une brochette ou d'une fourchette. Égoutter sur du papier non glacé froissé (papier d'emballage ou serviette en papier). Ne pas crever les beignes en les sortant de la poêle.

**POUR SUCRER.** Laisser refroidir les beignes et les rouler dans du sucre en poudre ou mettre le sucre dans un sac en

papier, y placer les beignes, 2 ou 3 à la fois, secouer jusqu'à ce qu'elles en soient bien couvertes.

**POUR GLACER.** Glacer un côté d'un glaçage au chocolat ou autre. Saupoudrer de noix écalées et hachées (à volonté).

### BEIGNES POUR LE THÉ

1 œuf	3 cuillers à soupe de lait
2 cuillers à soupe de sucre	1 cuiller à soupe de graisse fondue
½ cuiller à thé de sel	1 tasse de farine
2 cuillers à thé de poudre à pâte	

Battre l'œuf jusqu'à consistance légère, ajouter sucre, sel et graisse. Ajouter en remuant la farine tamisée avec la poudre à pâte. Verser à travers le sac et la douille à pâtisserie (petite douille pour doigts de dame) dans une friture chaude (370° F.) et frire à grande friture. Servir avec fromage coupé en Julienne.

### VARIANTES

**Beignes à la crème.** Remplacer lait et beurre par 1 tasse de crème.

**Beignes au lait sur.** Remplacer le lait frais par du lait sur, n'employer qu'une cuiller à thé de poudre à pâte, et ajouter 1 cuiller à thé de soda.

**Beignes à la crème sure.** Remplacer le lait par de la crème sure. Omettre le beurre. N'employer qu'1 cuiller à thé de poudre à pâte et ajouter 1 cuiller à thé de soda à pâte.

**Rousettes.** Abaisser la pâte à ½ pouce. Couper en bandes de 8 pouces de long et de ¾ pouce de large. Tordre plusieurs fois et bien pincer les bouts.

**Beignes au chocolat.** Ajouter 1½ carré de chocolat fondu à une des recettes ci-dessus (de préférence celle au lait sur). Parfumer de cannelle et de 1½ cuiller à thé de vanille.

**Beignes au citron.** Remplacer l'œuf et les jaunes d'œufs par 4 jaunes d'œufs. Ajouter 2 cuillers à soupe de jus de citron et 1 cuiller à thé de zeste de citron. Assaisonner de muscade.

### BEIGNES DE PÂTE LEVÉE

1 tasse de lait frémi	½ tasse de beurre et de saindoux
¼ pain de levure dissous dans	mélangés
¼ tasse d'eau tiède	1 tasse de sucre brun clair
1 cuiller à thé de sel	2 œufs, bien battus
2 tasses de farine	½ noix de muscade râpée

Tiédifier le lait, ajouter pain de levure dissous, sel, et assez de farine pour faire une pâte ferme. Laisser lever toute la nuit. Ajouter graisse fondue, sucre, œufs, muscade et farine. Laisser lever à nouveau. Si la pâte est trop molle pour être travaillée, ajouter de la farine. Placer sur une planche enfarinée, tapoter, abaisser à ¾ pouce. Découper avec le découpoir à biscuits, et rouler en boule avec les mains. Placer sur la planche enfarinée, laisser lever 1 heure, retourner, laisser encore lever. Frire (p. 91). (Fournit 24 beignes).

**Beignes à la gelée.** Abaisser à ½ pouce. Découper en ronds de 2½ pouces. Sur la moitié de ces ronds, mettre une cuillerée bien pleine de confiture ou de gelée, enduire les bords de blanc d'œuf, et recouvrir des autres moitiés. Souder les bords. Laisser lever, et frire.

### ROUSETTES DE PÂTE LEVÉE

5 cuillers à soupe de sucre	2 cuillers à soupe de saindoux
1 cuiller à thé de sel	½ pain de levure dissous dans
1 tasse de lait frémi	2 cuillers à soupe d'eau tiède
3 tasses de farine	

Ajouter sucre, sel et saindoux au lait chaud. Quand c'est tiède, ajouter la levure dissoute et 1 tasse de farine. Couvrir, laisser lever jusqu'à ce que ce soit léger, ajouter 2 tasses de farine. Placer sur une planche un peu enfarinée, pétrir. Couvrir, laisser encore lever, pétrir, répéter. Tapoter et abaisser à ½ pouce. Découper en bandes de 8 pouces de long et ¾ pouce de large. Mettre sur la planche, couvrir, laisser lever. Tordre plusieurs fois, pincer les bouts ensemble. Frire (p. 91). (Fournit 3 douzaines).

## ROUSSETTES FRANÇAISES

Façonner de la pâte à choux (p. 660) en couronnes sur du papier ou sur une large spatule graissée; employer un sac à pâtisserie et une douille à roses. Laisser tomber doucement dans une friture chaude (370° F.) ou verser la pâte à la cuiller à thé dans la graisse. Ces roussettes gonflent jusqu'à presque trois fois leur grosseur première. Égoutter sur papier non glacé froissé et saupoudrer de sucre en poudre.

## GOUTTES DE SEIGLE

$\frac{2}{3}$ tasse de farine de seigle	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
$2\frac{2}{3}$ tasses de farine	2 cuillers à soupe de mélasse
$2\frac{1}{2}$ cuillers à thé de poudre à pâte	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
	1 œuf, bien battu

Mélanger et tamiser les ingrédients secs; ajouter le lait peu à peu, puis mélasse et œuf. Laisser tomber par cuillerées dans une friture bien chaude (370° F.), frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites (vérifier en en rompant une). Retirer avec l'écumoire et égoutter sur papier non glacé froissé. (Fournit 24 à 30 gâteaux).

## BONSHOMMES

Abaisser de la pâte à pain (p. 57) à  $\frac{1}{8}$  de pouce. Découper en bandes de  $2\frac{1}{2}$  pouces de large; les couper en carrés ou en losanges. Couvrir, laisser reposer 10 ou 15 minutes. Frire comme des beignes. Remplacent les petits pains chauds ou, avec sirop d'érable ou faux sirop d'érable (p. 704), se servent au petit déjeuner ou comme dessert.

## CHAPITRE 7

Macaronis, Riz et  
Autres CéréalesMACARONIS, SPAGHETTI, NOUILLES,  
ET AUTRES PÂTES

La grosseur et la forme des pâtes italiennes varient beaucoup. Les pâtes de bonne qualité font une cassure nette à bord coupant; elles sont couleur crème plutôt que blanches. Les nouilles sont des pâtes généralement plus riches et contenant œufs ou jaunes d'œufs. Les nouilles aux épinards sont d'un vert délicat.

## CUISSON DES MACARONIS ET AUTRES PÂTES

Il y a généralement un mode d'emploi sur le paquet, mais les indications générales ci-dessous s'appliquent à toutes les sortes de pâtes.

Casser les macaronis en morceaux de 1 à 2 pouces. Ne pas casser le spaghetti.

Pour 1 tasse de macaroni ou autre pâte ( $\frac{1}{4}$  de livre ou la moitié d'un paquet de 8 onces), préparer 2 pintes au moins d'eau bouillant à gros bouillons avec 2 cuillers à thé de sel. Ajouter le macaroni peu à peu pour que l'eau ne cesse pas de bouillir. Prendre le spaghetti à la main, en tremper le bout dans l'eau bouillante et au fur et à mesure qu'il mollit, en former des spirales sous l'eau. Bouillir jusqu'à consistance tendre mais ferme — "al dente" comme disent les Italiens. Pour certaines pâtes, cela ne prend que 9 minutes. Cela prend rarement plus de 15 minutes.

Égoutter dans la passoire et rincer à l'eau froide pour ôter le surplus d'amidon qui rend les pâtes collantes. (Une tasse, crues, donne deux tasses de pâtes cuites, et 4 portions moyennes).

## MACARONIS À LA CRÈME

1 tasse de macaronis

1 tasse de sauce blanche (p. 243)  
ou  $\frac{1}{2}$  tasse de crème

Cuire et égoutter les macaronis (voir ci-dessus) et réchauffer dans la sauce ou crème. Goûter et saler ou poivrer selon le besoin. (4 portions).

Pour varier, employer sauce tomate (p. 252) ou sauce au fromage (p. 244), ou saupoudrer de fromage râpé. On peut ajouter du jambon cuit haché fin ( $\frac{1}{4}$  tasse ou plus).

À la Milanaise. Ajouter 6 champignons et 2 tranches de langue fumée cuite, coupées en lanières. Réchauffer dans la sauce tomate italienne (p. 109), à laquelle on ajoute  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé, ou saupoudrer de fromage.

## MACARONIS AU FROMAGE CUIITS AU FOUR

1 paquet de macaronis (8 onces) 1 à 2 tasses de fromage râpé  
2 tasses de sauce blanche (p. 243)  $\frac{1}{2}$  tasse de chapelure beurrée

Cuire et égoutter le macaroni (p. 105). En disposer la moitié dans un plat beurré allant au four. Saupoudrer avec la moitié du fromage. Répéter. Verser la sauce dessus. Saupoudrer avec la chapelure. Cuire à four chaud (400° F.) jusqu'à ce que cela brunisse. (6 à 8 portions).

À la mode de Virginie. Saupoudrer chaque couche avec  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de moutarde et piquer de beurre.

Aux rognures de bœuf. Couvrir d'eau chaude  $\frac{1}{4}$  de livre de bœuf séché (en tranches minces coupées en morceaux), laisser reposer 10 minutes et égoutter. Disposer la moitié du bœuf sur chaque couche de macaroni. Employer du fromage ou non à son goût.

## TIMBALES DE MACARONI

Beurrer de petits moules. Couper des bandes de macaroni de la hauteur des moules, et les placer rapprochées pour garnir l'intérieur du moule. Garnir d'un godiveau de poulet (p. 184) ou de saumon (p. 184), ou autre préparation pour timbales.

Mettre dans une casserole d'eau chaude sur plusieurs épaisseurs de papier et cuire à four modéré (350° F.) 20 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Couvrir de papier brun pour éviter qu'elles brunissent trop rapidement. Retirer du four, laisser reposer 5 minutes, ou mettre un moment dans l'eau froide, et renverser sur un plat. Servir avec sauce homard (p. 244), béchamelle (p. 245), ou hollandaise (p. 255).

Timbales de spaghetti. Enrouler de longs spaghettis bouillis autour de l'intérieur des moules.

## MOUSSE DE MACARONI

1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait frémi	1 piment vert doux, haché menu
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre fondu	1 cuiller à soupe d'oignon haché
3 œufs, bien battus	$\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de sel
1 piment, haché menu	1 tasse de panure
1 tasse de macaroni en coudes cuit	$\frac{1}{2}$ tasse de fromage doux, coupé fin

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné, sauf la  $\frac{1}{2}$  tasse de panure, dont on saupoudrera le dessus. Cuire 40 minutes dans une casserole d'eau chaude à four modéré (350° F.). On peut ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de champignons, coupés en morceaux. (6 portions).

Macaroni en couronne. Cuire dans un moule en couronne. Verser sur un plat et garnir le centre de champignons à la crème (p. 512) ou de crevettes, etc.

## NOUILLES MAISON

1 œuf  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de sel farine

Battre l'œuf en mousse, ajouter le sel, et assez de farine pour avoir une pâte très ferme. Pétrir, secouer sur une planche légèrement enfarinée, et abaisser à l'épaisseur d'une feuille de papier. Couvrir d'une serviette et laisser reposer 20 minutes. Pour les soupes, couper en bandes de 2 pouces, qu'on empile les unes sur les autres, et couper en filaments. Pour avoir de grosses nouilles, couper en bandes de la largeur désirée. Bien détacher. Sécher. Garder dans un pot couvert en attendant de s'en servir. Cuisson, p. 105.

**NOUILLES SAUTÉES**

Cuire  $\frac{1}{2}$  livre de nouilles, égoutter et rincer. Bien sécher dans une serviette. Fondre 4 cuillers à soupe de beurre. Ajouter les nouilles et faire brunir légèrement. Servir parsemé de croûtons ou disposer sur un plat en couronne garnie de poulet à la crème ou autre plat à la crème. (6 portions).

**NOUILLES ALFREDO**

$\frac{1}{2}$  livre de grosses nouilles       $\frac{1}{4}$  livre de Parmesan râpé  
 $\frac{1}{4}$  livre de beurre non salé

Cuire et égoutter les nouilles (p. 105). Fondre le beurre, ajouter les nouilles, retourner avec fourchette et cuiller jusqu'à ce que ce soit bien beurré et très chaud. Disposer sur un plat à servir chaud. Saupoudrer de fromage et remuer avec fourchette et cuiller jusqu'à ce que le fromage fonde. (6 portions).

**NOUILLES EN COURONNE I**

Mettre dans un moule en couronne des nouilles cuites bien beurrées. Placer dans une casserole d'eau chaude au four jusqu'au moment de servir. Verser sur plat chaud.

**NOUILLES EN COURONNE II**

1 paquet de nouilles (8 onces)       $\frac{1}{8}$  cuiller à thé de muscade  
2 cuillers à soupe de beurre       $\frac{1}{2}$  tasse de lait chaud  
1 cuiller à thé de sel              3 jaunes d'œufs bien battus  
 $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de poivre          3 blancs d'œufs battus en neige  
ferme

Cuire les nouilles. Ajouter les autres ingrédients, incorporer les blancs en dernier. Verser dans un moule beurré d' $1\frac{1}{2}$  pinte placé dans une casserole d'eau chaude, et cuire à four modéré (325° F.) 30 minutes. Verser dans un plat. Garnir de poulet à la crème, ou autre plat à la crème. (6 portions).

**Au fromage.** Mettre 1 tasse de lait, ajouter 1 tasse de fromage râpé ou  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé et  $\frac{3}{4}$  tasse de jambon cuit haché,  $\frac{1}{4}$  tasse de poivron déchiqueté, et  $\frac{1}{4}$  tasse de céleri coupé fin.

**NOUILLES EN COURONNE À LA CRÈME SURE**

1 tasse de fromage blanc       $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de sel  
1 tasse de crème sure       $\frac{1}{8}$  cuiller à thé de poivre  
1 œuf                               $\frac{1}{4}$  tasse de beurre, fondu  
 $\frac{1}{4}$  livre de grosses nouilles aux œufs, cuites et égouttées

Mélanger, emplir un moule d'1 pinte, bien beurré, et cuire  $1\frac{1}{2}$  heure à four doux (300° F.). Garnir à son goût.

**JO MAZZOTTI**

$\frac{1}{4}$  tasse de beurre ou autre graisse      1 livre de champignons, en tranches  
8 gros oignons en tranches      1 botte de céleri, en dés  
\* $1\frac{1}{2}$  livre de porc maigre passé      2 piments verts, coupés fin  
au hachoir                              jus d' $\frac{1}{2}$  citron  
3 boîtes de soupe à la tomate      sel et poivre  
concentrée, ou 1 botte de pâte      1 livre de fromage fort, coupé fin  
de tomates et 2 tasses d'eau      1 grand paquet de grosses nouilles

\* Il y a beaucoup de variantes. La chair à saucisse de porc fait très bien, et ne requiert pas d'autre graisse dans la recette. On peut supprimer les champignons, et le mélange est délicieux même quand il faut réduire la quantité de fromage ou le supprimer.

Fondre la graisse, ajouter porc et oignons, et cuire jusqu'à ce que ce soit bien brun. Ajouter les autres ingrédients excepté les nouilles, et faire mijoter 15 minutes pour en faire une sauce riche. Cuire les nouilles pendant que la sauce cuit, égoutter et mélanger avec la sauce. Couvrir hermétiquement et cuire lentement 1 heure sur le poêle ou à four modéré (350° F.). (10 portions).

**SPAGHETTI**

Cuire et égoutter le spaghetti (p. 105). Disposer en couches dans un plat chaud, arrosant abondamment chaque couche de sauce. Servir aussi sauce et fromage râpé. ( $\frac{1}{2}$  livre pour 4 portions).

**Sauce Italienne**

1 grande boîte de tomates      1 boîte de pâte de tomates  
1 livre de viande

Pour bien réussir la sauce italienne, il faut de la viande de très bonne qualité et une cuisson longue et lente. On peut

employer le haut de la ronde ou longe de bœuf. Certains gourmets mélangent bœuf et porc. Viande brune si on veut. Ajouter les tomates passées et la pâte de tomates, et cuire lentement 3 heures ou plus. Ajouter de l'eau si la sauce devient trop épaisse. Retirer la viande avant de servir. La viande aura peu ou pas de goût.

**Aux boulettes de viande.** Mélanger de la ronde hachée (1 livre pour la quantité de sauce indiquée), 1 tasse de chapelure beurrée et 2 cuillers à soupe de persil coupé fin, et assaisonner à son goût de sel, poivre et oignon râpé ou ail en poudre. Façonner en boulettes d'1 pouce, sauter, et ajouter à la sauce italienne.

### Sauce napolitaine

4 cuillers à soupe d'huile d'olives	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
1 oignon émincé	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre
$2\frac{1}{2}$ tasses de tomates crues ou en conserves	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de toutes-épices $\frac{1}{4}$ cuiller à thé de macis
1 boîte de pâte de tomates italienne	1 pincée de poivre rouge
Bout de feuille de laurier	

Cuire l'oignon dans l'huile d'olives jusqu'à consistance molle. Ajouter les autres ingrédients, et cuire lentement 1 heure au moins. Diluer avec eau ou jus de tomates selon le besoin. Assaisonner à son goût.

### Spaghetti à l'ail

Chauffer  $\frac{1}{4}$  tasse d'huile d'olives (pour  $\frac{1}{2}$  livre de spaghetti) avec 2 ou 3 gousses d'ail fendues. Retirer l'ail et verser l'huile sur le spaghetti cuit. Remuer pour bien imprégner le spaghetti.

**Aux anchois.** Juste avant de verser l'huile sur le spaghetti, ajouter 6 filets d'anchois coupés en morceaux ou 3 anchois salés, lavés et sans arêtes.

**Pour varier,** ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de piment vert haché,  $\frac{3}{4}$  tasse de céleri coupé fin,  $\frac{3}{4}$  tasse de carottes en dés. Ajouter 1 gousse d'ail, hachée fin, si l'on veut.

**Aux champignons.** Ajouter des champignons en tranches sautés ( $\frac{1}{2}$  tasse à 1 tasse).

**Aux palourdes.** Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de palourdes émincées (fraîches ou en boîte).

### SPAGHETTI AUX BOULETTES DE VIANDE

1 livre de bœuf ou porc ou moitié de chaque, en cubes	3 cuillers à soupe de persil, haché menu
1 cuiller à soupe de beurre	1 tasse de chapelure beurrée
1 grande boîte de tomates en conserves	1 cuiller à soupe d'oignon râpé
1 boîte de pâte de tomates en conserves	Sel, poivre
	1 livre de viande, hachée
$\frac{1}{4}$ livre de spaghetti, Parmesan ou Romano	

Faire brunir au beurre la viande en cubes, ajouter les tomates passées, et la pâte de tomates. Couvrir et cuire doucement 2 heures, ajoutant de l'eau quand c'est nécessaire. Retirer la viande. Mélanger viande hachée, persil, chapelure, oignon, et condiments, et façonner en boulettes d'1 pouce. Sauter au beurre les boulettes de viande et ajouter à la sauce. Cuire le spaghetti et disposer par couches avec la sauce. Bien saupoudrer de fromage râpé. (6 portions).

### GNOCCHI À LA ROMAINE

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	2 tasses de lait frémi
$\frac{1}{4}$ tasse de farine	2 jaunes d'œufs
$\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de blé d'Inde	$\frac{3}{4}$ tasse de Parmesan râpé
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	beurre

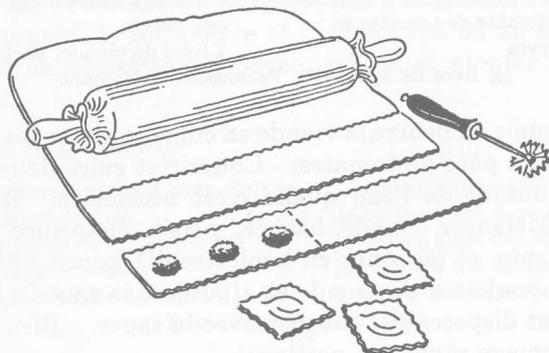
Fondre le beurre, et quand il bouillonne ajouter farine, amidon de blé d'Inde, sel, et lait, peu à peu. Cuire 3 minutes, agitant sans arrêt. Ajouter les jaunes d'œufs et  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage. Verser dans une casserole beurrée peu profonde et refroidir. Verser sur une planche, couper en carrés, losanges ou bandes. Mettre dans un plat allant au four, avec un peu de beurre sur chaque, saupoudrer avec le reste du fromage, et laisser brunir à four chaud (400°F.) environ 15 minutes. (6 portions).

## RAVIOLIS

1½ tasse de farine  
½ cuiller à thé de sel  
1 jaune d'œuf  
Parmesan râpé

Eau chaude  
Bouillon de poulet (p. 198) ou  
eau salée  
Sauce tomate italienne (p. 252)

Tamiser la farine sur la planche, faire un trou au milieu, y verser le jaune, et humecter d'eau chaude pour avoir une pâte



ferme. Pétrir pour avoir une pâte lisse, couvrir, et laisser reposer 30 minutes. Abaisser à l'épaisseur d'une feuille de papier avec le rouleau à pâte. Couper avec le coupe-pâte en bandes larges de 3 pouces, et de la longueur de la pâte. Étendre la garniture par cuillers à thé sur la moitié des bandes, à 2 pouces de distance. Replier l'autre moitié de la bande sur celle-ci. Presser le long des bords et entre les garnitures avec le bout des doigts, puis séparer avec le coupe-pâte. Cuire 15 ou 20 minutes dans le bouillon ou l'eau bouillant à gros bouillons, retirer avec l'écumoire, disposer par couches sur un plat chaud. Saupoudrer généreusement chaque couche de Parmesan râpé, et couvrir de sauce tomate. (6 portions).

**Garniture d'épinards et fromage.** Mélanger ¼ tasse de chapelure de craquelins, ½ tasse de Parmesan ou Romano râpé, ¼ tasse d'épinards cuits hachés, et 1 œuf, légèrement battu. Humecter de bouillon de poulet, saler et poivrer.

**Garniture à la viande.** Sauter 1 côtelette de porc cuit à point. Cuire 1 cervelle d'agneau. Ajouter 1 livre d'épinards, cuits 5 minutes. Hacher le tout et ajouter 2 œufs bien battus. Cuire dans ¼ tasse de beurre jusqu'à absorption totale. Assaisonner.

## KNOFLI

2 œufs, battus en mousse  
¼ tasse de lait

1 tasse de farine tamisée  
¼ cuiller à thé de sel

fromage râpé

Ajouter lait, farine et sel aux œufs. Mettre la passoire sur une casserole d'eau bouillante, verser ⅓ du mélange et presser à travers la passoire dans l'eau avec un pilon. Dès que des bouts de pâte montent à la surface, les retirer avec l'écumoire, les mettre dans un légumier chaud, et assaisonner de sel et fromage râpé. Répéter jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé. Laisser au four 5 minutes, puis servir. (6 portions).

## RIZ

On peut acheter plusieurs sortes de riz. Le **riz blanc** ordinaire a été condamné par les experts en alimentation parce qu'il a perdu beaucoup de sa valeur nutritive au décortiquage. C'est pourquoi on trouve maintenant du riz auquel certains produits ont été ajoutés pour lui rendre sa valeur primitive. Dans le **riz brun ou non décortiqué**, le grain est complet et donc riche en matières nutritives. Il a un goût de noisette très agréable. Il prend plus de temps à cuire que le riz blanc. Le **riz du Canada** est en réalité la graine d'une herbe des marais. Il a un goût spécial délicieux avec le gibier. Il est toujours cher et ne se trouve guère que dans les magasins de luxe.

**Comment laver le riz.** Mettre dans une passoire qu'on place sur un bol à peu près plein d'eau froide; frotter le riz entre les mains, enlever la passoire du bol et changer l'eau. Répéter deux ou trois fois, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Il y a des paquets de riz lavé.

## RIZ BOUILLI

½ tasse de riz lavé      1 pinte d'eau bouillante  
1 cuiller à soupe de sel

Ajouter peu à peu le riz à l'eau salée bouillante pour ne pas arrêter les bouillons. Bouillir 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tendre. Vérifier en écrasant un grain entre les doigts. S'il n'y a pas de point dur au centre, le riz est cuit.

Égoutter dans une passoire à gros trous. Placer au-dessus d'eau chaude. Couvrir d'un linge. Laisser dans un endroit chaud pour sécher jusqu'à ce que les grains se détachent les uns des autres.

Garder l'eau dans laquelle le riz a cuit pour la soupe, car elle contient des minéraux de bonne valeur nutritive et de l'amidon qu'on peut employer pour épaissir.

Une demi-tasse de riz cru augmente de volume jusqu'à 1½ tasse ou plus une fois bouilli.

**Le riz brun** demande une cuisson plus longue.

**Riz du Canada.** Cuire comme ci-dessus, mais plus longtemps. Cette espèce, étant décortiquée, ne requiert pas de lavages répétés. Servir seul, ou mélangé à ½ tasse de champignons en tranches et ¼ tasse d'oignons hachés cuits dans 2 cuillers à soupe de beurre.

**Couronne de riz.** Mélanger 4 tasses de riz cuit à ¼ tasse de beurre fondu. Tasser dans un moule en couronne d'1 pinte beurré. Mettre à réchauffer dans une casserole d'eau chaude, retourner pour servir et garnir le centre comme on veut.

**Timbales au riz.** Tasser dans de petits moules en étain légèrement beurrés. Laisser reposer dans l'eau chaude 10 minutes.

**Dessert au riz.** Servir chaud ou froid avec crème et sucre à glacer mêlé à de la cannelle moulue, ou avec sauce au chocolat (p. 698) ou au butterscotch (p. 696).

## RIZ À LA VAPEUR

½ tasse de riz lavé      2 tasses d'eau bouillante  
1 cuiller à thé de sel

Mettre sel et eau sur le dessus d'un bain-marie, placer sur la flamme et ajouter peu à peu du riz bien lavé, agitant avec

une fourchette pour empêcher d'attacher. Faire bouillir 5 minutes, couvrir, placer sur le dessous du bain-marie, et étuver 45 minutes, ou jusqu'à ce que les grains soient tendres; ne pas couvrir, pour que la vapeur puisse s'échapper. Pour un dessert, prendre 1 tasse d'eau et étuver jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau; puis ajouter 1 tasse de lait chaud et cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre.

## RIZ BOUILLI À LA TURQUE

1 tasse de riz lavé      1 cuiller à thé de beurre  
1½ tasse d'eau froide      ½ cuiller à thé de sel

Mettre riz, eau froide, beurre et sel dans une grande casserole. Cuire non couvert jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée, envelopper soigneusement le riz d'un morceau de toile propre (vieux serviette). Placer sur plaque d'amiante au-dessus d'un feu très bas et cuire jusqu'à ce que le riz soit sec.

**Riz frit.** Sauter au beurre du riz non cuit jusqu'à ce qu'il dore. Ajouter l'eau et cuire comme ci-dessus.

## RIZ AU FROMAGE

1 pinte de riz à la vapeur (ci-dessus)      Beurre  
¼ livre de fromage doux      Lait  
Poivre rouge      Chapelure de craquelins beurrés

Couvrir de riz le fond d'un plat allant au four, marquer de beurre, parsemer de minces rognures de fromage et d'une pincée de poivre rouge. Assaisonner à volonté. Répéter jusqu'à ce que riz et fromage soient utilisés. Ajouter du lait jusqu'à mi-hauteur des ingrédients. Couvrir de chapelure. Cuire à four modéré (350° F.) jusqu'à ce que le fromage fonde et que la chapelure brunisse. (6 portions).

## RIZ AU FOUR

Mettre 1 pinte de riz cuit dans un plat beurré allant au four. Battre en mousse 2 œufs avec 2 tasses de lait, assaisonner fortement, et verser sur le riz. Parsemer de beurre, assaisonner de paprika, saler et poivrer et faire dorer au four. (6 portions).

**CROQUETTES DE RIZ**

$\frac{1}{2}$ tasse de riz	1 cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante	2 jaunes d'œufs
1 tasse de lait frémi	1 cuiller à soupe de beurre

Laver le riz, l'ajouter à l'eau salée, couvrir et étuver jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau. Puis ajouter le lait, agiter doucement avec une fourchette, couvrir et étuver jusqu'à ce que le riz soit tendre. Retirer du feu, ajouter jaunes d'œufs et beurre; étaler sur un plat peu profond pour refroidir. Façonner, paner dans 1 œuf et de la chapelure, frire et égoutter (voir p. 105). (Fournit au moins 6 croquettes).

**Croquettes au riz et poivron, sauce au fromage.** Ajouter à la préparation 2 cuillers à soupe de poivron en conserve haché. On peut supprimer les jaunes d'œufs. Façonner en cylindres. Servir avec sauce au fromage (p. 244).

**Riz à la gelée.** Mettre en boulettes, rouler dans la chapelure, puis façonner en nids. Rouler dans un œuf et de la chapelure, frire et égoutter (voir p. 105). Mettre un cube de gelée dans chaque croquette.

**Croquettes de riz fantaisie.** Ajouter au mélange 1 cuiller à soupe de ketchup et  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de paprika.

**Croquettes de riz sucrées.** Ajouter au mélange 2 cuillers à soupe de sucre en poudre et le zeste râpé d' $\frac{1}{2}$  citron. Façonner en cylindres.

**CROQUETTES DE RIZ À LA TOMATE**

$\frac{1}{2}$ tasse de riz	2 clous de girofle
$\frac{3}{4}$ tasse de bouillon brun (p. 190) ou de consommé en conserve	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de grains de poivre
2 tasses de tomates en conserve	1 cuiller à thé de sucre
1 tranche d'oignon	1 œuf légèrement battu
1 carotte en tranches	$\frac{1}{4}$ tasse de fromage râpé
1 brin de persil	1 cuiller à soupe de beurre
1 brin de thym	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
	1 pincée de poivre rouge

Laver le riz et étuver dans le bouillon jusqu'à ce que le riz l'ait absorbé. Cuire les tomates 20 minutes avec oignon, carotte, persil, thym, clous de girofle, pincée de poivre et sucre. Passer, ajouter au riz et cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre.

Retirer du feu, ajouter œuf, fromage, beurre, sel et poivre rouge. Étaler sur un plat pour refroidir. Façonner en cylindre, rouler dans l'œuf et la chapelure, frire et égoutter (voir p. 105). (Fournit au moins 6 croquettes).

**CROUSTADES AU RIZ**

1 tasse de riz	1 jaune d'œuf battu en mousse
3 tasses de bouillon de veau ou poulet (p. 193-198)	1 pincée de muscade râpée
$\frac{3}{4}$ tasse de sauce pour croquettes (p. 243)	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre

Étuver le riz dans le bouillon. Refroidir, ajouter sauce, jaune d'œuf et assaisonnements. Étendre le mélange à 2 pouces d'épaisseur dans un plat beurré, couvrir de papier beurré et poser un poids dessus. Laisser refroidir.

Retourner, couper en anneaux, ôtant les centres. Paner et frire (voir p. 105). S'emploie comme les moules en pâte pour poulet à la crème, crevettes, etc. (Fournit 12 croustades ou plus).

**CROQUETTES À LA SEMOULE DE BLÉ D'INDE**

$\frac{1}{4}$ tasse de semoule de blé d'Inde fine	$\frac{1}{4}$ tasse de lait frémi
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante	2 cuillers à soupe de beurre
	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel

Étuver la semoule de blé d'Inde dans l'eau jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Ajouter le lait et étuver jusqu'à ce que ce soit tendre. Ajouter beurre et sel. Refroidir.

Façonner en croquettes, plonger dans la farine, paner dans un œuf et de la chapelure, frire, et égoutter (voir p. 105). (6 portions).

**Croquettes à la semoule de blé d'Inde et raifort.** Ajouter  $3\frac{1}{2}$  cuillers à thé de racine de raifort râpé au mélange.

**SEMOULE DE BLÉ D'INDE AU FOUR MÉRIDIONALE**

$\frac{1}{4}$ tasse de semoule de blé d'Inde fine	$\frac{1}{4}$ tasse de beurre
1 cuiller à thé de sel	1 cuiller à soupe de sucre
1 tasse d'eau bouillante	1 œuf, légèrement battu
	2 tasses de lait

Saler l'eau et ajouter peu à peu la semoule de blé d'Inde en remuant sans arrêt. Amener à ébullition et faire bouillir 2 minutes. Cuire au bain-marie jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Ajouter 1 tasse de lait, agitant avec soin et cuire 1 heure. Ajouter beurre, sucre, œuf, et le reste du lait. Verser dans un plat beurré et cuire 1 heure à four doux (325° F.). (6 portions).

### CÉRÉALES CUITES

Employer la quantité d'eau indiquée sur le paquet. La proportion habituelle est de  $\frac{1}{2}$  tasse pour 2 tasses d'eau.

Pour les céréales minute, suivez les instructions du paquet pour le temps requis.

Pour les céréales à longue cuisson, mettre la quantité d'eau requise dans la partie supérieure d'un bain-marie et mettre sur la flamme. Amener à ébullition, ajouter céréales et sel lentement. Cuire et remuer jusqu'à épaississement. Mettre au-dessus d'eau chaude et continuer à cuire aussi longtemps qu'il est nécessaire.

On peut remplacer la moitié ou plus de l'eau par du lait.

Juste avant de servir, on peut ajouter, en remuant, à la moitié ou plus des céréales, raisins secs ou dattes dénoyautées et coupées en morceaux.

### BOUILLIE FRITE

Tasser les céréales cuites dans une boîte en fer blanc graissée. Couvrir pour empêcher une croûte de se former. Refroidir, tailler des tranches de  $\frac{1}{2}$  pouce d'épaisseur. Plonger dans la farine. Sauter au beurre ou gras de bacon. Cuire lentement, pour les avoir croquantes et sèches. Si on veut les frire ensuite, mettre moins d'eau pour cuire les bouillies à l'étuvée. Servir avec sirop d'érable ou faux sirop d'érable (p. 704).

**Gâteaux à la farine de blé d'Inde ou à la semoule de blé d'Inde.** Faire avec farine de blé d'Inde crue ou cuite, ou gruau de farine de blé d'Inde. Servir au lieu de pommes de terre ou autre féculent.

## CHAPITRE 8

### Oeufs

**Les œufs frais** (jamais en conserve) conviennent pour des omelettes, des œufs brouillés, des blancs en neige, des meringues, etc.

**Les œufs très frais** (pas plus d'une semaine) sont les meilleurs pour les pochades, les œufs durs, les laits de poule, etc. Il est plus difficile de battre des œufs du jour que des œufs de 3 jours.

**Les œufs de conserve** (gardés à basse température, dans la sciure ou dans de l'eau de chaux) si on en prend bien soin, une fois sortis de leur réserve, peuvent convenir à peu près à tous les usages culinaires.

**PREUVE DE LA FRAÎCHEUR.** Tenir devant une bougie allumée dans l'obscurité; si l'œuf est frais, son centre apparaîtra clair. Mettre dans un récipient d'eau froide; si l'œuf est frais, il tombera au fond.

**POUR CONSERVER.** Sauf durant les grosses chaleurs, ne pas les conserver dans la glacière. Les acheter chaque jour par un ou deux, et les garder à la température de la chambre, surtout s'ils sont destinés à être battus. Ne les laver qu'au moment de les employer.

**CONSERVE DANS DE L'EAU DE CHAUX.** N'employer que des œufs absolument frais non fertilisés achetés de confiance en mai, juin et juillet, quand les œufs sont abondants et bon marché. Les essuyer avec un morceau de flanelle propre mais ne pas les laver. Les mettre debout, le petit côté en bas, dans un grand pot de grès. Employer un mélange d'une livre d'eau de chaux ou de silicate de sodium liquide pour dix pintes d'eau bouillie froide et en recouvrir les œufs.

**EMPLOI DES JAUNES D'OEUF.** Beaucoup de recettes pour sauces (p. 242-263 et 696-710) en demandent un ou deux. On peut en employer un grand nombre pour les recettes de

cossetardes (p. 608), la glace française à la vanille (p. 672), le parfait au butterscotch (p. 690), le gâteau des prix (p. 759) et autres recettes, et dans les glaçages à l'orange (p. 781) et au beurre (p. 788). On peut aussi les employer pour des garnitures pour potages comme boulettes aux œufs (p. 180) ou cossetarde royale (p. 181).

**EMPLOI DES BLANCS D'OEUF.** On en emploie un ou deux dans bien des glaçages (p. 777) et pour des recettes comme marguerites Saltina (p. 827), biscuits meringués au chocolat (p. 813) et fudge divinité (p. 851). On en emploie beaucoup pour le gâteau des anges (p. 753) et autres gâteaux blancs (p. 761) et pour les recettes de meringue (p. 818).

## OEUF À LA COQUE

### OEUF BOUILLIS

#### I

Avec une cuiller à soupe, mettre délicatement l'œuf dans une casserole contenant assez d'eau bouillante pour recouvrir les œufs. Réduire la flamme pour que l'eau mijote. Cuire le temps requis.

Mou . . . . .	3 à 5 minutes
Moyen . . . . .	5 à 10 minutes
Dur . . . . .	15 à 20 minutes

Si on doit employer les œufs froids, craquer la coquille et plonger immédiatement dans l'eau froide pour que les jaunes ne foncent pas trop.

#### II

Couvrir les œufs d'eau froide. Amener lentement à ébullition, couvrir, réduire la flamme et laisser mijoter le temps requis.

Mou . . . . .	0 à 2 minutes
Moyen . . . . .	3 à 5 minutes
Dur . . . . .	12 à 15 minutes

## OEUF MITONNÉS

Laisser les œufs à la chaleur pour les dégeler. Mettre dans une casserole d'eau bouillante, couvrir hermétiquement, et retirer du feu. Laisser ainsi de 4 à 8 minutes, selon les goûts.

## OEUF FARCIS

Couper des œufs durs en deux dans le sens de la largeur. Enlever les jaunes et ranger de côté les blancs, deux par deux. Écraser les jaunes, humecter de beurre fondu ou de mayonnaise. Assaisonner suivant les goûts avec sel, poivre, jus de citron, moutarde ou poivre rouge. Façonner et remplir les blancs.

**Oeufs farcis aux anchois.** Assaisonner de pâte d'anchois à volonté. Ne pas employer de moutarde.

**Oeufs magiques.** Assaisonner fortement, ajouter 1 cuiller à thé de fromage râpé pour chaque œuf.

**Au poulet ou veau.** Ajouter un volume égal de poulet ou de veau cuit haché fin aux jaunes écrasés.

**En aspics** (p. 574).

**Oeufs farcis chauds.** Recouvrir de sauce à la crème (p. 243) ou de sauce au fromage (p. 244) et réchauffer. On peut disposer les œufs sur un plat allant au four, verser dessus la sauce à la crème, saupoudrer de fromage râpé et cuire au four jusqu'à ce que le fromage fonde. On peut mêler aux jaunes du jambon ou des champignons hachés.

## OEUF FARCIS (AU FOIE DE VOLAILLE)

2 foies de poulet	4 œufs durs
½ cuiller à thé de jus d'oignon	1 cuiller à thé de persil haché
2 cuillers à soupe de beurre	Sauce Tabasco à volonté
Sel - poivre	¼ tasse de fromage râpé

Nettoyer et hacher les foies, imprégner de jus d'oignon, sauter au beurre. Ajouter jaunes passés au tamis, persil, sel, poivre et sauce Tabasco à volonté. Remplir les blancs avec le mélange, recouvrir de fromage râpé, cuire au four jusqu'à ce que le fromage fonde. Servir dans des anneaux de rôties et mettre autour de la purée de tomates (p. 205).

## OEUFS MIMOSA

Oeufs durs  
Mayonnaise

Pâte de crabe, homard ou jambon  
haché

Couper les œufs en deux, dans le sens de la longueur. Enlever les jaunes et les passer dans une passoire. Remplir les blancs de homard, crabe ou jambon. Verser dessus la mayonnaise et saupoudrer avec le jaune.

## OEUFS À LA CRÈME AUX SARDINES

4 cuillers à soupe de beurre  
 $\frac{1}{4}$  tasse de panure  
1 tasse de crème claire ou dessus  
de lait

$\frac{1}{2}$  boîte de sardines  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de sel  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de paprika  
 $\frac{1}{8}$  cuiller à thé de poivre

2 œufs durs, bien hachés

Fondre le beurre, ajouter panure et crème, amener à ébullition. Ajouter œufs et sardines sans arêtes ni peau et l'assaisonnement. Amener encore à ébullition et servir tout de suite. (2 ou 3 portions).

## OEUFS À LA CRÈME

4 œufs durs  
 $1\frac{1}{2}$  tasse de sauce blanche  
ou de sauce à la crème (p. 243)

Paprika  
Rôtie

Couper les œufs en tranches, en quartiers, en huitièmes ou les hacher. Réchauffer dans la sauce. Assaisonner. Verser sur une rôtie. Varier en ajoutant de la viande hachée, etc. (4 à 6 portions).

**Au poivron.** Ajouter  $\frac{1}{4}$  tasse de poivron haché fin.

**Aux têtes d'asperges ou petits pois.** Bien hacher les œufs. Ajouter 1 tasse de têtes d'asperges ou de petits pois, cuits ou en conserve.

**Woodcock à l'écossaise.** Bien hacher les œufs. Assaisonner de pâte ou de sauce d'anchois.

**À la Sidney.** Employer de la sauce Soubise (p. 248).

**Carry d'œufs.** Bien assaisonner de carry ou employer de la sauce Soubise. (p. 248).

**Verge d'or.** Hacher fin les blancs. Ajouter à la sauce, mettre sur rôtie. Passer les jaunes dans une passoire et en saupoudrer le tout. Si on sert de la sauce au carry, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de riz à la sauce.

## OEUFS EN ESCALOPE

4 œufs durs  
2 tasses de sauce blanche (p. 243)  
 $\frac{3}{4}$  tasse de chapelure de craquelins beurrés

$\frac{3}{4}$  tasse de jambon cuit haché,  
poulet, veau ou poisson

Hacher fin les œufs. Saupoudrer le fond d'un plat allant au four avec la chapelure, couvrir avec la moitié des œufs; couvrir les œufs avec la sauce, et la sauce avec la viande; répéter. Couvrir avec le reste de chapelure. Cuire à four moyen (375° F.) jusqu'à ce que la chapelure soit dorée. (6 portions).

## OEUFS LUCAS

4 œufs durs  
1 tasse de macaroni cuit  
 $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé  
Pâte d'anchois

$1\frac{1}{2}$  tasse de sauce blanche (p. 243)  
Sel et paprika  
Jus d'oignon  
 $\frac{3}{4}$  tasse de panure beurrée

Couper les œufs en huit, ajouter macaroni, fromage, sauce blanche et assaisonnements. Disposer dans un plat beurré allant au four, couvrir avec la panure beurrée et cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à ce que la panure soit dorée. (6 portions).

## OEUFS AU FOUR

Beurrer un plat spécial ou des petits plats allant au four. Casser un œuf dans une tasse et le verser soigneusement dans le plat. Saler et poivrer. Mettre les plats sur plaque de métal ou plaque à gâteaux, cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à ce que le blanc soit pris (environ 6 minutes).

**Au gratin.** Couvrir le fond et les côtés du plat de chapelure fine de biscuits salés. Y mettre l'œuf. Recouvrir de chapelure beurrée et mettre au four.

**À la française.** Cuire à très petit feu sur le fourneau.

**À la crème.** Pour chaque œuf, mélanger 1½ cuiller à soupe de crème épaisse, 2 cuillers à soupe de chapelure fine et ¼ cuiller à thé de sel. Mettre la moitié du mélange dans le plat, verser l'œuf, couvrir avec le reste du mélange et mettre au four.

**Oeufs à la Mornay.** Pour 1 tasse de sauce blanche (p. 243), ajouter ⅓ tasse de fromage râpé, 2 jaunes d'œufs et du paprika. Couvrir les œufs avec la sauce, saupoudrer de fromage râpé et mettre au four. (Pour 6 œufs).

**Aux saucisses.** Couper 6 petites saucisses de porc en morceaux d'½ pouce, cuire 6 minutes dans 1 cuiller à thé de beurre fondu. Ajouter 1 tasse de sauce tomate (p. 252) ou de la soupe de tomate en boîte avec 1 cuiller à thé de persil haché fin. Répartir dans 6 plats, verser dans chacun un ou deux œufs et mettre au four.

### MARMITES D'OEUF FLORENTINE

Épinards cuits hachés fin  
Beurre  
Parmesan râpé

Oeufs  
Sauce Béchamel (p. 245) ou crème  
épaisse  
Sel

Assaisonner les épinards de beurre et de sel. Mettre 1 cuiller à soupe d'épinards dans chaque petite marmite, saupoudrer avec 1 cuiller à soupe de Parmesan râpé et y déposer chaque œuf. Couvrir chaque œuf avec 1 cuiller à soupe de sauce Béchamel et ½ cuiller à soupe de parmesan râpé. Cuire à four modéré jusqu'à ce que les œufs soient pris. Servir tout de suite.

### OEUF AU FROMAGE

Cuire les œufs à la coque 12 minutes, méthode II. Éplucher délicatement. Disposer sur un plat et recouvrir de sauce au fromage. (p. 244).

### OEUF POCHÉS

Prendre une lourde poêle aux ⅔ pleine d'eau bouillante salée, ½ cuiller à soupe de sel par pinte d'eau. Mettre dans

l'eau un moule à muffins pour chaque œuf. Casser chaque œuf séparément dans une soucoupe et le faire tomber doucement dans son moule. L'eau doit recouvrir les œufs. Couvrir hermétiquement, éteindre le feu, laisser reposer ainsi 5 minutes. Enlever délicatement les œufs avec une écumoire beurrée et les poser sur des rôties rondes beurrées. Chacun assaisonne à son goût de sel, beurre, poivre. On peut se servir d'un appareil spécial au lieu de moules à muffins. On peut servir aussi avec sauce tomate (p. 252) ou sauce béarnaise (p. 255).

**À la Bénédictine.** Couper en deux des muffins et les rôtir. Sauter des tranches rondes de jambon cuit froid. Les mettre sur les muffins. Disposer sur chacun un œuf poché. Verser autour de la sauce hollandaise (p. 248), éclaircie avec de la crème.

**À la Commodore.** Couper des tranches de pain rondes, les sauter au beurre. Étendre dessus du pâté de foie gras, mettre par dessus un œuf poché et recouvrir de sauce brune (p. 248) ou sauce Béchamel (p. 245) relevée avec un peu de vinaigre.

**À la Lee.** Couvrir des tranches de rôties rondes avec des tranches minces de jambon cuit froid. Disposer sur chacune un œuf poché. Verser sur le tout une purée de champignons (p. 254).

**À la Reine.** Placer des rôties rondes dans un plat allant au four. Recouvrir de champignons frais sautés au beurre et humectés de crème. Disposer les œufs pochés sur les champignons. Verser sur le tout de la sauce à la crème (p. 243) à laquelle on aura ajouté du parmesan râpé. Saupoudrer de fromage râpé et mettre à dorer au four (375° F.).

**Au gratin.** Les disposer dans un plat peu profond allant au four; saupoudrer de parmesan râpé. Verser dessus Béchamel jaune (p. 245), sauce tomate (p. 252) ou sauce blanche (p. 243). Saupoudrer de fromage râpé. Faire dorer au four.

**À la Waldorf.** Les disposer sur des rôties rondes beurrées, entourer de sauce brune aux champignons (p. 248) et mettre

une tête de champignon grillée sur chaque œuf. Ou bien, saupoudrer de champignons hachés, sautés, verser dessus de la sauce allemande (p. 247) et saupoudrer de persil haché fin.

**À la Victoria.** Sauter au beurre des tranches de pain ronds jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Sur chaque tranche poser un foie de volaille sauté, sur le foie un œuf poché et sur le tout de la sauce tomate (p. 252). Parsemer de fines herbes hachées fin.

### OEUFS POCHÉS À LA FRANÇAISE

Mettre 3 chopines d'eau bouillante dans une casserole profonde avec 1 cuiller à soupe de vinaigre et  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe de sel. Tourner vivement en suivant le bord de la casserole (se servir d'une cuiller en bois tenue presque verticale) pendant que l'eau bout fort.

Lorsqu'une dépression s'est formée au centre de l'eau, y verser un œuf. Baisser le feu jusqu'à ce que le blanc soit pris. Enlever avec une écumoire et découper le blanc régulièrement. Recommencer pour chaque œuf. Servir de la même façon que des œufs pochés (voir ci-dessus).

### OEUFS MOLLETS CHASSEUR

1 échalotte hachée fin	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de sel
1 cuiller à soupe de beurre	Poivre, poivre rouge
3 têtes de champignons	4 œufs pochés à la française
$\frac{1}{4}$ tasse de bouillon de poulet	2 cuillers à soupe de crème
(p. 198)	1 cuiller à soupe de parmesan râpé
	1 cuiller à soupe de Sherry

Cuire l'échalotte au beurre 3 minutes, en remuant sans arrêt. Ajouter les têtes de champignons, pelées et hachées, cuire 5 minutes. Ajouter sherry, sel, poivre, poivre rouge, à volonté. Amener à ébullition, mijoter 10 minutes et verser dans un plat peu profond beurré allant au four. Disposer dans la sauce les œufs pochés à la française. Verser la crème dessus, saupoudrer de fromage et laisser au four jusqu'à ce que le fromage fonde. (4 portions).

### OEUFS À LA SUISSE

4 œufs	Sel
$\frac{1}{2}$ tasse de crème	Poivre
1 cuiller à soupe de beurre	Poivre rouge
2 cuillers à soupe de fromage râpé ou de miettes de roquefort	

Fondre le beurre dans une petite poêle à omelette, ajouter la crème. Verser les œufs un par un, saler, poivrer et ajouter une pincée de poivre rouge. Cuire jusqu'à ce que les blancs soient presque tout à fait pris. Saupoudrer avec le fromage. Finir de cuire et servir sur rôtie. Verser un peu de crème sur la rôtie.

**Oeufs pochés au vin blanc.** Se servir de vin blanc au lieu de crème. Fromage facultatif.

**Oeufs au sherry.** Relever la crème avec du sherry à volonté.

**À la sauce tomate.** Remplacer la crème par de la sauce tomate (p. 252). Assaisonner à son goût de thym, basilic ou persil hachés ou d'un mélange d'herbes potagères. Chauffer un morceau d'ail dans la sauce si l'on veut.

### OEUFS BROUILLÉS

5 œufs légèrement battus	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de lait ou crème	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre
2 cuillers à soupe de beurre	

Ajouter sel, poivre et lait aux œufs. Chauffer la poêle à omelette, y mettre le beurre et lorsqu'il est fondu, y verser le mélange. Cuire à petit feu ou dans un bain-marie (lent mais très sûr) jusqu'à ce qu'on ait obtenu une consistance crémeuse, remuer tout le temps en grattant le fond et les bords de la poêle. Ne pas trop cuire. On peut se servir de gras de jambon ou de lard au lieu de beurre. La crème est délicieuse au lieu de lait. (4 portions).

**Avec rôtie aux anchois.** Servir sur des rôties recouvertes de pâte d'anchois.

**Au fromage blanc.** Quand c'est presque cuit, y mêler 1 tasse de fromage blanc.

**Fondue de crème de fromage.** Se servir de  $\frac{2}{3}$  tasse de lait, quand c'est presque cuit, y mêler un petit paquet de crème de fromage travaillé jusqu'à ce que ce soit mou. Servir sur rôtie.

**À la turque.** Verser sur 6 rôties. Mettre 1 cuiller à soupe de purée de tomate (p. 174) sur chaque tranche et au centre de la purée  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe de foie de volaille sauté dans de la graisse de bacon.

**À la Buckingham.** Verser les œufs brouillés, à peine cuits, sur 5 tranches de rôties au lait (p. 174), saupoudrer de 4 cuillers à soupe de fromage râpé. Mettre au four pour fondre le fromage et finir de cuire les œufs.

**New-York.** Cuire 1 tasse de jambon cru coupé en Julienne (1 tranche mince) avec 2 cuillers à soupe d'oignon haché et  $1\frac{1}{2}$  cuiller à soupe de beurre. Au bout de 5 minutes, ajouter 5 têtes de champignons, pelées et en tranches, et cuire encore 5 minutes. Servir autour des œufs.

**Aux champignons.** Sauter au beurre 1 tasse de champignons en tranches, saupoudrer légèrement de farine, ajouter quelques gouttes de jus d'oignon, de sel et de poivre rouge, cuire 8 minutes. Ajouter les œufs et le lait et cuire.

**Aux tomates.** Cuire 5 minutes une petite tranche d'oignon dans du beurre. Ajouter 1 tasse de tomates, 1 cuiller à thé de sucre, sel et poivre. Cuire 5 minutes, ajouter alors les œufs. Ne pas employer de lait. On peut ajouter  $\frac{1}{4}$  tasse de fromage râpé.

**À la créole.** En faisant les œufs brouillés à la tomate, ajouter 1 cuiller à soupe de champignons sautés en tranches et 1 cuiller à soupe de câpres.

### OEUFS AU FOUR EN TOMATES

Couper une tranche de tomate à la base, ôter la pulpe, y mettre l'œuf, saler et poivrer, recouvrir de chapelure beurrée et cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à ce que le blanc soit pris.

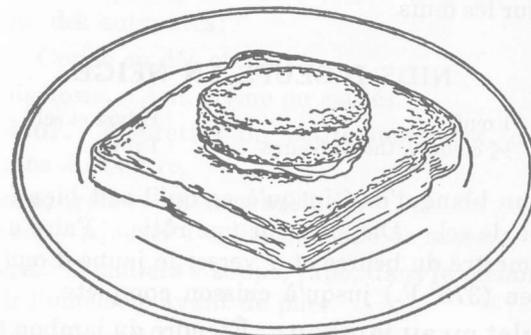
### OEUFS BROUILLÉS PAYSANNE

Chauffer une poêle à omelette, y mettre 2 cuillers à soupe de beurre; lorsqu'il est fondu, y verser 4 œufs non battus. Crever les jaunes avec une fourchette. Cuire jusqu'à ce que les blancs soient partiellement pris, remuer alors et cuire jusqu'à ce que les blancs soient bien pris. Saler et poivrer. (2 ou 3 portions).

### OEUFS CARACAS

2 onces de bœuf séché	une pincée de cannelle
1 tasse de tomates	une pincée de poivre rouge
$\frac{1}{4}$ tasse de fromage râpé	2 cuillers à soupe de beurre
Quelques gouttes de jus d'oignon	3 œufs bien battus

Trier le bœuf et hacher fin, ajouter tomates, fromage, jus d'oignon, cannelle et poivre rouge. Cuire comme les œufs brouillés. (4 portions).



### OEUFS CASQUÉS

Ôter un rond dans une tranche de pain à l'aide d'un découpoir à biscuits de  $2\frac{1}{2}$  pouces. Fondre du beurre dans une lourde poêle, y sauter les deux morceaux d'un côté. Quand cela commence à dorer, casser un œuf, le verser au milieu du trou, saler, poivrer et laisser cuire. Une fois doré, retourner et laisser dorer l'autre côté, ajouter du beurre au besoin. Servir avec le morceau rond sur le dessus.

### OEUFS SUR LE PLAT

Chauffer une poêle, y mettre 1 cuiller à soupe de graisse de bacon. Quand elle est chaude, y verser l'œuf et cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris. Si on veut, cuire des deux côtés. Ajouter de la graisse au besoin, en employer juste assez pour que l'œuf ne colle pas. Pendant la cuisson, verser de la graisse sur les œufs avec une cuiller. On peut employer du beurre ou autre graisse.

**Oeufs au beurre à la Roberts.** Frire 6 œufs dans du beurre d'un côté seulement. Disposer sur un grand plat bien chaud. Verser autour de la sauce Roberts (p. 248) et décorer de persil.

**Oeufs au beurre et aux tomates.** Servir les œufs sur le plat sur des tranches de tomates assaisonnées et sautées au beurre.

**Au beurre noir.** Dans la même poêle, dorer à grand feu 2 cuillers à soupe de beurre, ajouter 1 cuiller à soupe de vinaigre et verser sur les œufs.

### NIDS D'OEUFS EN NEIGE

1 œuf	Poivre et sel
½ cuiller à thé de beurre	1 rôtie

Battre un blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit bien ferme, avec une pincée de sel. Disposer sur une rôtie. Faire un creux au milieu, y mettre du beurre et y verser le jaune d'œuf. Cuire à four moyen (375° F.) jusqu'à cuisson complète.

**Au poulet ou au jambon.** Étendre du jambon à la diable, du poulet cuit haché, du jambon ou quelqu'autre reste de viande bien relevé sur la rôtie.

**Au fromage.** Battre 1 cuiller à thé de fromage râpé dans le blanc d'œuf.

### OMELETTE À LA FRANÇAISE

4 œufs	½ cuiller à thé de sel
4 cuillers à soupe d'eau (ou lait ou crème)	⅛ cuiller à thé de poivre
	2 cuillers à soupe de beurre

Se servir d'une poêle lourde et grande. Si on l'emploie seulement pour faire des omelettes, ce n'est pas la peine de la laver chaque fois, il suffit de l'essuyer soigneusement avec un torchon sec ou une serviette en papier.

Battre légèrement les œufs, juste assez pour mélanger jaunes et blancs; ajouter eau et assaisonnement. Mettre le beurre dans la poêle bien chaude; quand il a fondu, verser le mélange et baisser un peu le feu. Pendant que l'omelette cuit, soulever

avec une spatule, pour que la partie non cuite coule dessous, jusqu'à ce que le tout ait une consistance crémeuse. Augmenter la flamme pour dorer rapidement le dessous. Une omelette doit être crémeuse à l'intérieur. Plier et verser dans un plat chaud. Ne pas essayer de faire de trop grandes omelettes, en faire plutôt plusieurs petites. (3 portions).

**Pour varier.** Avant de plier, étendre dessus 2 cuillers à soupe de crème épaisse ou autre farce. Comme farce, employer l'une des suivantes:

**Bacon.** Coupé en dés et cuit.

**Champignons.** À la crème ou sautés.

**Chou-fleur.** Fleurettes ou petits morceaux, cuits et réchauffés dans du beurre.

**Confiture, gelée ou marmelade.** Pas de poivre et la moitié du sel. Ajouter 1 cuiller à soupe de sucre.

**Fromage.** 2 cuillers à soupe, râpé, dans le mélange; ou en saupoudrer l'omelette avant de plier.

**Homard, crevettes ou crabe.** À la crème ou chauffés quelques minutes dans du beurre.

**Jambon.** Haché ou en minces lamelles.

**Légumes cuits, réchauffés au beurre.** Têtes ou petits morceaux d'asperges tendres ou chou-fleur en petits morceaux, petits pois, etc.

**Persil.** En sauter au beurre ½ à 3 cuillers à thé avant de verser les œufs dedans. Couper le persil fin.

**Petits pois.** Cuits au beurre ou dans de la crème.

**Piments.** En sauter 2 cuillers à soupe, coupés fin dans du beurre avant d'y verser les œufs.

**Poisson.** Cuit et séparé en morceaux. A la crème.

**Poulet.** Cuit et haché, à la crème.

**Rognons.** Cuits et hachés.

**Saucisses.** Cuites et coupées en tranches.

**Tomates.** Étendre ½ tasse de pulpe sur l'omelette avant de plier.

## SPÉCIALITÉS D'OMELETTES

**Omelette sucrée.** Ne pas poivrer. Ajouter 1½ cuiller à soupe de sucre en poudre et ½ cuiller à thé de vanille. Cuire, plier et retourner dans un plat chaud, saupoudrer de sucre en poudre et marquer avec une brochette brûlante. Servir comme dessert.

**Omelette aux fines herbes.** Ajouter aux œufs ½ cuiller à thé de persil coupé fin, cresson, ciboulette et estragon ou fenouil. Tous, séparément ou combinés, relèvent l'omelette.

**Omelette aux croûtons.** Sauter au beurre 1 tasse de pain rassis coupé en cubes d'½ pouce. Les ajouter au mélange.

**Omelette Soubise.** Retourner dans un grand plat de cuivre ou un plat allant au four. Verser dessus de la sauce à l'oignon (p. 244). Saupoudrer de 3 cuillers à soupe de Parmesan râpé. Cuire à four chaud (425° F.) jusqu'à ce que le fromage fonde.

**Omelette Boulestin.** Opérer comme pour l'omelette Soubise mais avec sauce aux champignons (p. 248).

**Omelette paysanne.** Préparer environ ½ tasse de tranches minces de lard en petits carrés. Frire pour qu'il devienne doré et craquant. Égoutter la graisse et y frire 1 tasse de cubes de pommes de terre d'environ ¼ pouce jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, égoutter et mélanger au lard. En incorporer la moitié dans l'omelette et l'entourer avec ce qui reste de pommes de terre et de lard.

**Omelette à l'espagnole.** Cuire 1 cuiller à soupe d'oignon haché fin et 1 cuiller à soupe de piment doux vert ou rouge, coupé fin, dans 2 cuillers à soupe de beurre; ajouter 1¼ tasse de tomates et cuire jusqu'à ce que le jus soit presque évaporé. Ajouter 1 cuiller à soupe de champignons en tranches, 1 cuiller à soupe de câpres, ¼ cuiller à thé de sel et une pincée de poivre rouge. Mettre dans l'omelette en la pliant et l'en entourer.

**Omelette au crabe.** Laver et sécher 1 tasse de crabes, les sauter au beurre, ajouter au mélange d'œufs et cuire.

**Omelette aux huîtres.** Faire un court-bouillon d'une chopine d'huîtres, égouttées et coupées en deux. Mettre dans l'omelette en la pliant. Verser autour de l'omelette de la sauce à la crème.

## OMELETTE AU POULET ET AUX NOUILLES

5 œufs

1 boîte de soupe au poulet et aux nouilles concentrée

Battre les œufs légèrement. Ajouter la soupe et cuire comme l'omelette à la française (p. 132). Il est inutile d'ajouter d'autre assaisonnement. (4 ou 5 portions).

## OMELETTE MARTIN AUX ÉPINARDS

1 tasse d'épinards cuits hachés

1 cuiller à soupe de piment

3 œufs légèrement battus

doux vert coupé en lanières

3 cuillers à soupe d'eau chaude

1 cuiller à soupe de jambon cuit

¼ cuiller à thé de sel

coupé en morceaux fins

1 cuiller à soupe de piment doux

1½ cuiller à soupe d'huile d'olive

rouge coupé en lanières

Ajouter eau, sel, piments et jambon aux œufs. Chauffer la poêle à omelette, y mettre l'huile d'olive et y verser le mélange. Cuire comme l'omelette à la française (p. 132). Servir sur une couche d'épinards. Décorer de persil. (2 portions).

## OMELETTE À LA SAVOYARDE

1 tasse de cubes de pommes de terre

1 cuiller à soupe de persil haché

¾ cuiller à soupe de beurre

3 cuillers à soupe de fromage râpé

¾ cuiller à thé de jus d'oignon

2 cuillers à soupe de beurre

¼ cuiller à thé de sel

5 œufs non battus

Une pincée de poivre

⅔ tasse de crème

½ tasse de poireaux bouillis

½ cuiller à thé de sel

⅓ cuiller à thé de poivre

Laver les pommes de terre et les faire bouillir, ne les éplucher que lorsqu'elles sont à point. Laisser refroidir, éplucher, et couper en cubes d'½ pouce. Mettre les cubes avec beurre, jus d'oignon, sel et poivre dans une petite poêle et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement dorées. Couper de minces tranches de poireaux en travers et cuire dans de l'eau chaude salée, jusqu'à ce qu'ils soient amollis; égoutter. Mettre 2 cuillers à soupe de beurre dans une poêle à omelette. Quand il a fondu, y verser les œufs, auxquels on aura ajouté crème, sel et poivre. Pendant que cela cuit, piquer et soulever avec la fourchette. À mi-cuisson, ajouter pommes de terre

préparées, poireaux et persil. Continuer la cuisson jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le fromage, augmenter le feu pour dorer rapidement le dessous de l'omelette. Plier et retourner sur un plat chaud. Garnir d'un brin de persil. (6 portions).

### OMELETTE AU HOMARD

1 cuiller à thé de beurre	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de sucre
1 petit oignon haché fin	1 cuiller à thé de sauce au soya
1 tige de céleri	$\frac{1}{3}$ tasse de cubes de homard cuit
2 cuillers à soupe de bouillon de poulet (p. 198)	2 œufs

Cuire le beurre et l'oignon 5 minutes. Ajouter: céleri lavé, gratté et finement coupé dans le sens de la largeur, bouillon, sucre, sauce au soya et homard. Beurrer une poêle pour une personne, y verser la moitié du mélange, ajouter 1 œuf, légèrement battu, égaliser et cuire jusqu'à ce que l'œuf soit pris. Plier et retourner comme les autres omelettes; recommencer. (2 portions).

### OMELETTE AU PAIN

4 œufs	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre
$\frac{1}{2}$ tasse de panure	1 cuiller à soupe de beurre

Faire tremper la panure dans du lait pendant 15 minutes, ajouter les jaunes battus et l'assaisonnement, incorporer les blancs battus en neige ferme. Cuire comme l'omelette mousseline (p. 136). (4 portions).

### OMELETTE MOUSSELINE

4 œufs	Une pincée de poivre
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	4 cuillers à soupe d'eau chaude
	1 cuiller à soupe de beurre

Séparer les jaunes des blancs; aux jaunes, ajouter sel, poivre et eau chaude. Battre jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron. Battre les blancs en neige ferme et incorporer à la cuiller au premier mélange. Chauffer une poêle à omelette, en beurrer les côtés et le fond, y verser le mélange, l'étaler, mettre sur le feu où il doit cuire lentement, en tournant la poêle de temps en temps pour dorer l'omelette uniformément.

Quand elle est bien "soufflée" et légèrement dorée par dessous, mettre la poêle à four modéré (375° F.) pour finir de cuire le dessus. L'omelette est cuite quand elle est ferme sous la pression du doigt. Si elle attache au doigt comme des blancs en neige, il faut la laisser cuire encore un peu. Plier et retourner dans un grand plat chaud. On peut verser autour  $1\frac{1}{2}$  tasse de sauce blanche claire (p. 243) ou varier de la même façon qu'une omelette à la française.

On emploie quelquefois du lait au lieu d'eau chaude, mais l'eau chaude rend l'omelette plus légère. Quelques cuisiniers mettent aussi un peu de poudre à pâte pour que l'omelette se tienne mieux. (4 portions).

**Omelette aux amandes et sauce au caramel.** Ne pas poivrer. Aux jaunes battus, ajouter 4 cuillers à soupe de sauce au caramel (p. 697) et  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de vanille. Saupoudrer une poêle à omelette beurrée avec  $\frac{1}{2}$  tasse d'amandes brisées, verser le mélange dessus et cuire. Verser de la sauce au caramel autour de l'omelette.

### OMELETTE À L'ORANGE

3 œufs	1 cuiller à thé de jus de citron
2 cuillers à soupe de sucre en poudre	2 oranges
Une pincée de sel	$\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de beurre
	$2\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de jus d'orange

Mêmes indications que pour l'omelette mousseline (p. 136). Peler et couper en quartiers les oranges. Incorporer  $\frac{1}{2}$  des quartiers, bien saupoudrés de sucre en poudre; mettre le reste autour de l'omelette et saupoudrer de sucre. (2 ou 3 portions).

### OMELETTE AU FOUR

1 tasse de sauce blanche (p. 243)	4 œufs
2 cuillers à soupe de beurre	

Refroidir la sauce blanche, ajouter les jaunes battus jusqu'à consistance ferme et couleur citron. Incorporer les blancs bien battus en neige ferme. Fondre du beurre dans une poêle à omelette, y verser les œufs et cuire à four doux (325° F.). Cette omelette doit être cuite comme l'omelette mousseline. (4 à 6 portions).

## SOUFFLÉ AUX OEUFS

2 cuillers à soupe de beurre	1 tasse de crème frémié
2 cuillers à soupe de farine	4 œufs
1 tasse de lait frémi	1 cuiller à thé de sel

Une pincée de poivre rouge

Défaire le beurre en crème, ajouter la farine et verser peu à peu lait et crème. Cuire au bain-marie 5 minutes, ajouter les jaunes d'œufs, battus jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et couleur citron. Retirer du feu, ajouter l'assaisonnement, y mélanger les blancs battus en neige ferme. Verser dans un plat ou dans des moules individuels beurrés, mettre dans une casserole d'eau chaude et cuire à four doux (300° F.) de 45 à 60 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Servir dans un plat allant au four. (4 à 6 portions).

**Soufflé aux champignons.** Avant d'incorporer les blancs d'œufs, ajouter ½ livre de champignons (ou moins), hachés et sautés dans 1 cuiller à soupe de beurre. Goûter le mélange et ajouter à son goût jus d'oignon, sel et une pincée de muscade.

## TIMBALES D'OEUF

1 cuiller à soupe de beurre	1 cuiller à soupe de persil haché
1 cuiller à soupe de farine	½ cuiller à thé de sel
¾ tasse de lait	½ cuiller à thé de poivre
3 œufs	Une pincée de sel de céleri

Une pincée de poivre rouge

Faire une sauce avec beurre, farine et lait. Ajouter jaunes, battus bien ferme et couleur citron et assaisonnements. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer au premier mélange. Verser dans des moules beurrés, disposés dans une casserole d'eau chaude et cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à consistance ferme (30 à 45 minutes). Démouler, servir avec sauce tomate à la crème (p. 253). (4 portions).

## CRÈME AUX OEUFS OU COURONNE DE COSSETARDE

3 œufs, légèrement battus	½ cuiller à thé de poivre
¼ tasse de lait	Une pincée de poivre rouge
½ cuiller à thé de sel	Quelques gouttes de jus d'oignon

Mélanger dans l'ordre donné. Passer à la passoire dans des

moules à timbales, disposés dans une casserole d'eau chaude et cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à consistance ferme. Servir avec sauce tomate (p. 252), etc. On peut cuire au four dans moule en couronne et remplir le centre de petits pois, champignons à la crème ou tout autre légume. (4 portions).

**Timbales aux œufs et aux poivrons.** Doubler des moules à timbales bien beurrés avec du poivron de conserve, remplir, couvrir de papier beurré et mettre au four. Verser sur rôties rondes et servir avec sauce au pain (p. 245).

## COSSETARDE AU POULET

1 tasse de bouillon de poulet (p. 198)	4 œufs
1 tasse de crème ou dessus de lait	Sel et poivre
	Quelques gouttes de jus d'oignon ou 1 pincée de sel d'ail

Faire frémir bouillon de poulet et lait et verser lentement sur les œufs bien battus. Assaisonner au goût, et verser à travers une passoire dans des coupes à cossetarde beurrées. Cuire au four comme toute autre cossetarde (p. 609). Servir chaud avec champignons sautés ou sauce aux champignons, ou refroidir et servir sur de la laitue avec mayonnaise. (4 à 6 portions).

## CÔTELETTES D'OEUF

2 cuillers à soupe de beurre	½ cuiller à thé de paprika
4 cuillers à soupe de farine ordinaire	¾ cuiller à thé d'oignon râpé fin
1 tasse de lait frémi	1 cuiller à soupe de persil haché fin
½ cuiller à thé de sel	Un peu de muscade
	8 œufs durs

Fondre le beurre, y ajouter la farine. Remuer pour bien mélanger. Verser le lait peu à peu et amener à ébullition. Cuire 5 minutes au-dessus d'eau bouillante en remuant sans arrêt. Couper les œufs en morceaux assez gros, les verser dans la sauce avec les autres ingrédients, refroidir et façonner en côtelettes. Enrober de farine, d'œuf et de panure, frire et égoutter (p. 470). Faire une fente sur le petit côté de chaque côtelette et y introduire un morceau de macaroni de 2 pouces. Servir avec sauce blanche (p. 243) ou sauce Béchamel (p. 245).

## CHAPITRE 9

*Fromage et Plats au Fromage*

À l'heure actuelle, on trouve à peu près partout une grande variété de fromages. Cela est dû à l'amélioration des méthodes de conserver et d'expédier le fromage. L'importation des meilleurs fromages étrangers a aussi suscité la création de nouveaux fromages américains. Les fromages les plus connus sont, entre autres:

**Fromages doux:** Young American\*, fromage blanc\* (p. 140), suisse\*, à la crème\*, neufchatel, bel paese, edam, port-salut, parmesan\*, à l'ananas.

**Fromages piquants.** American (fait)\*, cheddar, cheshire, liederkranz, romano, canadien.

**Fromages forts.** (Brie, camembert), gorgonzola, roquefort\*, limburger, stilton, oka.

**Le fromage pasteurisé** consiste en un mélange de différents fromages donnant un goût et une qualité uniformes.

**Fromage de cuisine.** Il faut en général un fromage assez piquant s'il doit être employé avec d'autres ingrédients. Le fromage devient dur et filandreux s'il est cuit à trop haute température ou trop longtemps. Les meilleurs fromages à râper sont les fromages italiens secs comme le parmesan et le romano. Il vaut mieux le râper quand on en a besoin ou acheter du fromage frais râpé en petites quantités.

**Fromages variés.** Servir plusieurs sortes de fromages comme dessert avec craquelins grillés. Les poires ou les pommes vont bien avec le fromage. Avec les fromages très forts, servir craquelins non salés ou pain français croustillant. Servir l'edam dans sa coquille avec une cuiller à fromage.

\* Les plus couramment employés pour la cuisine.

## FROMAGE BLANC I

Faire tiédir très lentement au-dessus d'eau chaude 1 pinte de lait sur et verser dans une passoire doublée d'un coton à fromage. Verser dessus 1 pinte d'eau chaude et aussitôt que

l'eau est passée, en verser une autre pinte et recommencer. Ramener les bords du linge de manière à faire une sorte de sac et laisser suspendu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de petit lait dans le lait caillé. Saler à volonté.

## FROMAGE BLANC II

Tiédir 1 pinte de lait doux et ajouter 1 tablette à cailler le lait, réduite en poudre. Laisser reposer dans un lieu chaud. Battre à la fourchette pour briser le lait caillé, mettre dans un sac en coton à fromage et laisser suspendu jusqu'à ce que le petit lait soit égoutté.

## COMMENT SERVIR LE FROMAGE BLANC

1. Pour qu'il soit moins sec, ajouter beurre fondu et crème fraîche ou sure. Pour donner du goût, ajouter ciboulettes coupées fin ou autres herbes potagères.

2. Ajouter olives, céleri, radis et carottes crues coupés fin. Pour que ce soit moins sec, ajouter de la mayonnaise et assaisonner au goût.

3. Servir au centre de la couronne de gelée de tomates (p. 866).

## FROMAGE MOULE AU BAR-LE-DUC

Écraser du fromage à la crème et tasser dans des moules en forme de cônes. Démouler et mettre autour des raisins secs de Bar-le-duc ou des fraises. On peut recouvrir de crème fouettée sucrée avec du sucre en poudre, avant de mettre les raisins secs.

## COEUR À LA CRÈME OU PETIT SUISSE

Écraser du fromage à la crème avec juste assez de crème épaisse pour que le fromage puisse être façonné. On peut ajouter  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de sucre par paquet de fromage de 3 onces. Tasser dans de petits moules en forme de cœurs, doublés d'un coton à fromage mouillé. Laisser reposer quelques heures. Démouler. Servir avec crème et sucre ou confiture de fraises.

## FROMAGE ALEXANDRA GLACÉ

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de paprika
$\frac{1}{4}$ livre de roquefort	1 cuiller à thé de fines herbes
1 cuiller à thé de sel	bien hachées
	2 cuillers à soupe de sherry

Défaire le beurre en crème, ajouter le fromage et travailler pour bien mélanger. Ajouter les autres ingrédients. Tasser dans de petits moules. Glacer dans un tiroir de glacière électrique ou entourer de glace pilée et de gros sel, en parties égales et laisser reposer 1 heure.

## FONDUE GALLOISE I

1 cuiller à soupe de beurre	$\frac{1}{2}$ livre de fromage doux et mou
1 cuiller à thé d'amidon de blé d'Inde	coupé en petits morceaux
$\frac{1}{2}$ tasse de crème légère	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de moutarde ou
$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel	1 cuiller à thé de moutarde
	préparée
	Une pincée de poivre rouge

Fondre le beurre, ajouter l'amidon de blé d'Inde et remuer pour bien mélanger. Ajouter la crème peu à peu, en remuant toujours et cuire 2 minutes. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à ce que le fromage ait fondu, à petit feu ou au bain-marie. Assaisonner et servir avec des craquelins gaufrés ou du pain, rôti sur un côté, versant la fondue sur le côté non rôti. Le résultat dépend surtout de la qualité du fromage employé. Une fondue doit être unie et de consistance crémeuse et jamais filandreuse. S'il lui arrive d'être filandreuse, ajouter un œuf légèrement battu. (4 portions).

**Aux tomates grillées.** Couper des tomates fermes en tranches épaisses, marquer de beurre, saler et poivrer. Disposer sur une plaque allant au four et griller d'un côté. Mettre sur un grand plat chaud et verser la fondue dessus.

## FONDUE GALLOISE II

1 cuiller à soupe de beurre	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de moutarde ou
$\frac{1}{2}$ livre de fromage doux et mou	de moutarde préparée à volonté
coupé en petits morceaux	$\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de bière blonde ou
$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel	légère
1 œuf légèrement battu	Une pincée de poivre rouge

Fondre le beurre et ajouter fromage et assaisonnements. Pendant que le fromage fond, ajouter la bière peu à peu en remuant sans arrêt, puis l'œuf. Servir tout de suite. (4 portions).

## FROMAGE LIPTAUER

6 onces de fromage à la crème	2 anchois hachés fin
(2 petits paquets)	1 échalotte hachée fin
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de graines de carvi
1 cuiller à thé de câpres	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
	1 cuiller à thé de paprika

Travailler le fromage jusqu'à ce qu'il soit uni et mélanger peu à peu au beurre. Ajouter le reste des ingrédients. Tasser dans un petit moule ou en faire un rouleau et envelopper dans du papier ciré. Laisser prendre dans une glacière.

## FONDUE AUX TOMATES

2 cuillers à soupe de beurre	2 tasses de fromage coupé fin
2 cuillers à soupe de farine	2 œufs légèrement battus
$\frac{3}{4}$ tasse de crème légère	Sel
$\frac{3}{4}$ tasse de tomates bouillies	Moutarde
et passées	Poivre rouge
	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de soda

Fondre le beurre, ajouter la farine, verser la crème peu à peu, et aussitôt que le mélange épaissit, ajouter les tomates avec soda, fromage, œufs et assaisonnements à volonté. Quand le fromage fond, servir sur rôtie. (6 à 8 portions).

## FONDUE AUX HUÎTRES

1 tasse d'huîtres au court-bouillon	$\frac{1}{2}$ tasse de crème légère
2 cuillers à soupe de beurre	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ livre de fromage doux et mou	Une pincée de poivre rouge
coupé en petits morceaux	2 œufs légèrement battus

Fondre le beurre, ajouter fromage et assaisonnements. Cuire jusqu'à ce que le fromage fonde, ajouter peu à peu crème et œufs. Cuire jusqu'à ce que le mélange soit uni et ajouter la partie tendre des huîtres. (4 portions).

## CHILALY

1 cuiller à soupe de beurre	¾ livre de fromage doux et mou
2 cuillers à soupe de poivrons verts hachés	¾ cuiller à thé de sel
1½ cuiller à thé d'oignon haché	Une pincée de poivre rouge
½ tasse de pulpe de tomate en boîte	2 cuillers à soupe de lait
	1 œuf légèrement battu

Cuire à petit feu 3 minutes beurre, poivron et oignon en remuant sans arrêt. Ajouter les tomates (passées) et cuire 5 minutes. Ajouter fromage coupé en petits morceaux, sel et poivre rouge. Cuire au-dessus d'eau bouillante jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajouter lait et œuf. (6 portions).

## SINGE ANGLAIS

1 tasse de panure	½ tasse de fromage doux et mou
1 tasse de lait	coupé en petits morceaux
1 cuiller à soupe de beurre	1 œuf légèrement battu
½ cuiller à thé de sel	Une pincée de poivre rouge

Faire tremper la panure dans le lait 15 minutes. Fondre le beurre, ajouter le fromage et quand le fromage a fondu, y ajouter panure trempée, œuf et assaisonnement. Cuire 3 minutes et verser sur biscuits grillés légèrement beurrés. (6 portions).

## RÔTIE AU FROMAGE

1 tasse de sauce blanche légère (p. 243)	2 jaunes d'œufs légèrement battus
¾ tasse de fromage râpé	2 blancs d'œufs battus en neige ferme
	6 rôties

Ajouter le fromage à la sauce blanche. Cuire jusqu'à ce que le fromage fonde et ajouter les jaunes. Remuer et cuire jusqu'à épaississement, incorporer les blancs et verser sur la rôtie.

## FONDUE

1 tasse de lait frémi	1 cuiller à soupe de beurre
1 tasse de panure	½ cuiller à thé de sel
¼ livre de fromage doux, coupé en petits morceaux (1 tasse)	2 ou 3 jaunes d'œufs
	2 ou 3 blancs d'œufs

Mélanger les 5 premiers ingrédients et cuire à petit feu jusqu'à ce que ce soit homogène en remuant avec la fourchette.

Ajouter les jaunes battus jusqu'à être couleur citron. Incorporer les blancs battus en neige ferme. Verser dans un plat beurré d'1 pinte allant au four et cuire 20 minutes à four moyen (350° F.). Si on l'aime plus épaisse, cuire 30 minutes. (4 portions).

## FONDUE SUISSE

1 livre de fromage de gruyère ou ½ livre de fromage américain doux, ¼ livre de fromage au poivron et ¼ livre de roquefort	¾ tasse de vin blanc ou 3 cuillers à soupe de beurre et 1 cuiller à thé de sauce Worcestershire
--	---

Couper le fromage en tranches minces. Ajouter vin et sauce Worcestershire. Cuire en remuant dans un réchaud ou dans un bain-marie jusqu'à ce que ce soit homogène. Servir avec biscottes rôties ou épaisses tranches de pain français ou italien croustillant. (4 portions).

## RUM TUM TIDDY

½ livre de fromage (piquant)	¼ cuiller à thé de moutarde sèche
1 boîte de soupe de tomates	ou de moutarde préparée, au choix
	1 œuf légèrement battu

Verser la soupe de tomates dans un bain-marie. Ajouter le fromage, râpé ou en cubes. Remuer sans arrêt pour bien mélanger. Ôter du feu. Ajouter moutarde et œuf. Bien mélanger et servir chaud sur biscuits salés ou rôties. Comme plat de résistance, ajouter 1 tasse de riz cuit. (4 portions).

**Fondue minute.** 1 boîte de lait évaporé au lieu de soupe.

## FROMAGE DE DÉJEUNER SHAPLEIGH

2 œufs légèrement battus	½ livre de fromage doux coupé en petits morceaux
1 tasse de crème légère	Beurre
1 cuiller à thé de sel	Pain rassis coupé en languettes
½ cuiller à thé de moutarde	de ½ pouce d'épaisseur
¼ cuiller à thé de paprika	Une pincée de poivre rouge

Beurrer le pain. Disposer les languettes les unes à côté des autres sur les bords d'un plat beurré allant au four, sans que le pain dépasse du plat de plus d'1 pouce; couvrir aussi le fond du plat. Mêler les autres ingrédients, verser dans le plat et cuire 30 minutes à four moyen (350° F.). (4 portions).

## FONDUE AU FOUR

1 livre de fromage doux et mou en cubes	1 ¼ cuiller à thé de sel
2 ¼ tasses de panure rassie	¼ cuiller à thé de paprika
2 cuillers à soupe de beurre	1 ½ tasse de lait
	3 œufs légèrement battus

Étendre une couche de panure dans un plat beurré allant au four, recouvrir avec le ⅓ du fromage, assaisonner d'1 ½ du sel et paprika mêlés, recommencer l'opération deux fois, formant ainsi trois couches. Ajouter le lait aux œufs et verser sur le reste. Cuire 25 minutes à four moyen, (350° F.). Servir immédiatement. (6 portions).

## POIVRONS FARCIS AU FROMAGE

Poivrons de conserve, bien séchés	Farine pour saupoudrer
Fromage doux, coupé en tranches d'¼ pouce d'épaisseur	Beurre
	Rôtie beurrée
	Poivre rouge et sel

Assaisonner le fromage de sel et poivre rouge. En insérer une tranche dans chaque poivron. Saupoudrer de farine et sauter au beurre jusqu'à ce que le fromage fonde.

## SOUFFLÉ AU FROMAGE

4 cuillers à soupe de beurre	½ cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de farine	Une pincée de poivre rouge
1 tasse de lait frémi ou de jus de tomate	½ tasse de fromage râpé
	4 jaunes d'œufs très peu battus
4 blancs d'œufs battus en neige ferme	

Fondre le beurre, ajouter la farine. Ajouter peu à peu lait frémi ou jus de tomate et remuer pour que cela devienne épais et uni. Ajouter sel, poivre rouge et fromage. Remuer pour rendre bien uni. Retirer du feu; ajouter les jaunes. Refroidir et incorporer les blancs. Verser dans un plat allant au four ou des plats à ramequins. Installer dans une casserole d'eau bouillante. Si on le veut ferme, cuire de 30 à 45 minutes à four assez doux (325° F.). Si on le veut mou (à la française), laisser à four assez chaud (375° F.) 20 minutes. Servir immédiatement. (4 portions).

## SOUFFLÉ AU FROMAGE SUISSE

2 œufs	½ tasse de parmesan râpé
¾ tasse de crème épaisse	Sel et poivre
½ tasse de fromage suisse, coupé en petits cubes	Une pincée de poivre rouge
	Un peu de muscade râpé
	½ tasse de fromage américain râpé

Mêler œufs et crème et battre un peu, ajouter ensuite fromage et assaisonnement. Si on veut, doubler les ramequins avec des languettes de pâte feuilletée. Remplir les plats aux ⅔. Cuire à four chaud (450° F.) 15 minutes. (4 portions).

## COSSETARDE OU COURONNE AU FROMAGE

4 œufs légèrement battus	½ cuiller à thé de sel
1 tasse de lait	¼ cuiller à thé de poivre
2 ½ cuillers à soupe de beurre fondu	Une pincée de poivre rouge
	Quelques gouttes de jus d'oignon
	½ tasse de fromage râpé

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné, ou bien battre les jaunes jusqu'à épaississement et y incorporer les blancs en dernier. Verser dans un moule en couronne ou dans des moules à timbales, installés dans une casserole d'eau bouillante et faire dorer à four doux (325° F.). Retourner dans un plat chaud pour servir et remplir le centre de champignons ou de petits pois à la crème. (4 portions).

**Tarte française alsacienne.** Doubler un plat allant au four avec de la pâte. Badigeonner de blanc d'œuf légèrement battu. Y verser la cossetarde. Saupoudrer de bacon haché. Cuire à four chaud (450° F.) 10 minutes, réduire ensuite la chaleur à 325° F. Couper comme une tarte pour servir.

## FROMAGE ET OLIVES EN MARMITE

5 tranches de pain	2 tasses de lait frémi
1 tasse de fromage râpé	½ tasse d'olives fourrées, en tranches
3 œufs	Sel et poivre
Beurre	

Beurrer le pain. Couper en carrés, ôter la croûte en bandes. Mélanger carrés de pain, fromage, œufs, lait et olives et assaisonner à son goût.

Verser dans le poêlon et disposer dessus les languettes de croûte (sautées au beurre et brun doré). Cuire au four jusqu'à consistance ferme (40 à 60 minutes) à four doux (300° F.). (4 à 6 portions).

### CROQUETTES AU FROMAGE

3 cuillers à soupe de beurre	½ tasse de gruyère, de fromage suisse ou de fromage doux râpé
¼ tasse de farine	1 tasse de fromage doux, coupé en très petits cubes
⅔ tasse de lait	1 pincée de poivre rouge
2 jaunes d'œufs	
Sel et poivre	

Fondre le beurre, ajouter farine et lait, remuer jusqu'à ce que ce soit épais et homogène. Ajouter les jaunes non battus et remuer pour bien mélanger. Ajouter le fromage râpé. Dès que le fromage fond, retirer du feu, incorporer le fromage en cubes et assaisonner de sel, poivre et poivre rouge. Étendre dans un plat peu profond et laisser refroidir. Renverser sur une planche, couper en carrés, en lanières, ou façonner en dômes. Paner, frire et égoutter (p. 470). (6 portions).

### CROQUETTES AU FROMAGE ET AUX PIMENTS

6 petits piments doux verts	¼ tasse de gruyère râpé
1½ cuiller à thé de beurre	1 œuf légèrement battu
2 cuillers à soupe de farine	½ tasse de fromage doux et mou en cubes
⅓ tasse de lait	½ cuiller à thé de sel
Poivre et poivre rouge	

Essayer les piments, les disposer dans un plat, et mettre dans un four chaud; les retourner sans cesse jusqu'à ce que les peaux gonflent. Retirer du four, enlever les peaux, faire une fente dans le sens de la longueur et retirer les pépins. Fondre le beurre, y ajouter la farine et remuer pour obtenir une consistance homogène. Ajouter le lait et amener à ébullition. Ajouter fromage râpé et œuf. Lorsque le fromage fond, retirer du feu, incorporer les cubes de fromage et assaisonner à volonté de sel, poivre et poivre rouge. Fourrer les piments avec le mélange. Passer dans de la panure avec de l'œuf. Frire et égoutter (p. 470). (6 portions).

## CHAPITRE 10

### Hors-d'Œuvre, Canapés et Cocktails

Les cocktails, hors-d'œuvre et autres apéritifs relèvent un repas et peuvent transformer un menu simple en un menu de cérémonie. À un cocktail, on peut présenter un grand assortiment de hors-d'œuvre, chauds et froids. Les plats chauds devraient être apportés au fur et à mesure qu'on en a besoin. On devrait regarnir les plateaux de canapés fréquemment pour que la table soit toujours attrayante. On trouvera les petits gâteaux pour accompagner les cocktails aux pages 734 et 741. Ne rien servir qui soit difficile à manier.

Comme premier plat à table, passer un plateau de hors-d'œuvre assortis ou mettre devant chaque couvert un assortiment: plateau Prunier (p. 163), coupe de fruits ou canapé, cocktail de crustacés, cocktail aux fruits ou au jus de tomates, ou tomate farcie, etc. On peut trouver certaines recettes relatives à ce service dans d'autres chapitres.

**Fruits** (cocktails aux fruits et coupes de fruits, melon, pamplemousse, etc.).

**Crustacés** (palourdes "Union League", huîtres Casino, huîtres Astor, huîtres farcies sur écailles, etc.).

#### Marinades

#### À SERVIR AVANT LE REPAS

Gaufrettes au fromage Olives	Saucisses à cocktail grillées Pacanes
Caviar en petites timbales Canapés à la tomate et au fromage	

**À SERVIR AVANT LE REPAS**

Petites croquettes de poisson Sandwiches de pain bis au concombre Olives enrobées de bacon
Canapés aux amandes et à la crème de fromage Olives noires
Gaufrettes à cocktails (en boîtes) Canapés aux crevettes, à la mayonnaise ou au caviar Olives farcies aux anchois
Pommes de terre Chip, genre cocktail Canapés au bacon et au beurre d'arachides Canapés aux anchois Pacanes

**POUR UN COCKTAIL**

Choux pour cocktail Pâtisseries au fromage Sandwiches sur rôties aux champignons (roulés) Canapés au bacon Canapés au pâté de foie gras Céleri farci Olives
Petites croquettes au homard Canapés à la tomate Rissolettes au caviar Pommes de terre Chip ou Bretzels Olives noires
Bouquets aux crevettes et aux choux-fleurs, mayonnaise Canapés au parmesan Bol de marinades Amandes grillées ou pacanes
Croquettes de poisson pour cocktail Canapés aux œufs Choux à la crème de fromage Baguettes au concombre Noix aux épices

**PÂTES POUR COCKTAILS**

Les préparer et en couvrir des canapés ou craquelins secs ou présenter dans un bol et laisser les invités se servir. Voyez les suggestions ci-dessous et les pâtes pour canapés (p. 156).

1. Pâté de foie gras dans sa terrine ou Faux pâté de foie gras (p. 152).
2. Jambon de Virginie à la diable mouillé de mayonnaise.
3. Bol de crème de fromage bien assaisonné de catsup, etc., et battu avec assez de crème épaisse pour le servir facilement à la cuillère.
4. Crème de fromage mouillé de crème ou de mayonnaise et mélangé avec un peu d'oignon râpé ou de ciboulettes hachées (environ 2 cuillers à soupe pour un petit fromage).
5. Pulpe d'avocat réduite en purée avec une fourchette en argent et assaisonnée d'oignon haché, mayonnaise, sel de céleri, sel et poivre, à son goût.
6. Fromage râpé mouillé de sherry et battu jusqu'à ce qu'il soit lisse.
7. Pâtes en conserve (dont on peut souvent améliorer le goût avec mayonnaise ou autres assaisonnements).

**MAYONNAISE GARNIE POUR COCKTAILS**

Assaisonner à son goût de la mayonnaise achetée ou faite à la maison avec moutarde préparée, Worcestershire, etc. Mettre dans un petit bol au milieu d'un grand plat à sandwiches. Autour, disposer sur des cure-dents à cocktails, ce qui rend le service plus facile, une ou plusieurs des garnitures suivantes:

**Cœurs d'artichauts** (en conserve). Égoutter et faire sécher.

**Chou-fleur** (cru). Séparer en petits bouquets. Oter les points noirs. Refroidir.

**Têtes d'asperges** (cuites ou en conserve).

**Crevettes** (cuites ou en conserve). Nettoyer et ôter la ligne noire.

**Chair de homard** (cuite), en morceaux bien coupés.

**CHOUX DE BRUXELLES FARCIS**

Enlever le centre de choux de Bruxelles crus, tremper dans de l'eau glacée, faire bien égoutter et remplir de fromage blanc ou crème de fromage assaisonnés de ciboulette hachée et mélangée avec de la crème épaisse, douce ou sure.

**FAUX PÂTÉ DE FOIE GRAS**

½ livre de saucisse de foie	1 cuiller à soupe de beurre fondu
1 paquet de crème de fromage de 3 onces	1 cuiller à soupe de sauce Worcestershire
¼ tasse de crème épaisse	Sel, poivre, paprika

Retirer la peau de la saucisse. Mélanger avec une fourchette avec crème de fromage, crème et beurre. Ajouter l'assaisonnement. Comme variante, ajouter ½ tasse de minces tranches de champignons sautés au beurre ou assaisonner de porto ou de poudre de carry. Servir dans un petit bol recouvert, avec des craquelins.

**TRANCHES DE CAROTTES FARCIES**

Gratter une grande carotte régulière. Couper les bouts et faire un trou au milieu avec le vide-pommes. Bien farcir avec de la crème de fromage mélangée de ciboulette hachée fin et assaisonnée fortement. Faire refroidir jusqu'à ce que le fromage soit ferme. Couper en tranches d'¼ de pouce. En garnir un plateau de canapés.

**Cornichon mariné farci.** Prendre un gros cornichon au lieu d'une carotte.

**CÉLERI FARCI**

Laver et sécher des morceaux de cœur de céleri. Laisser quelques feuilles. Si les morceaux sont grands, les couper en morceaux longs d'1½ pouce après les avoir farcis. Remplir les rainures avec:

1. Caviar arrosé de quelques gouttes de jus d'oignon.
2. Crème de fromage, fortement assaisonnée de sauce vinaigrette, catsup à la tomate, sauce Worcestershire, etc.
3. Crème de fromage mélangée de Roquefort.

4. Une pâte de fromage quelconque.

5. Champignons crus hachés assaisonnés de sauce Worcestershire et d'ail.

6. Un mélange d'½ livre de crème de fromage, ¼ livre de Roquefort, ½ tasse de mayonnaise, jus de 2 citrons, 1 cuiller à thé de sauce Worcestershire, paprika et sel à son goût.

**RAISINS POUR COCKTAIL**

Fendre des raisins de Malaga ou de Tokay et enlever les pépins. Remplir de crème de fromage mélangée de Roquefort et fortement assaisonnée avec jus d'oignon, sel et sauce Worcestershire. Nettoyer la coupure. Rafraîchir.

**CHAMPIGNONS POUR COCKTAIL**

Choisir de petits champignons. Ôter la peau et les tiges. Couvrir de sherry et laisser tremper plusieurs heures. Égoutter, remplir de pâte de homard bien assaisonnée, de roquefort, de caviar, etc. Servir sur cure-dents.

**CHAMPIGNONS MARINÉS AUX ÉPICES**

⅔ tasse de vinaigre doux	3 ou 4 feuilles de céleri
½ tasse d'eau	1 feuille de laurier
¼ tasse de cassonade	6 clous de girofle
¼ cuiller à thé de sel de céleri	6 grains de poivre
1 oignon en tranches	¼ cuiller à thé de toutes-épices
1 brin de persil	1 cuiller à soupe d'épices pour marinades
½ livre de têtes de champignons ou de petits champignons entiers	

Si les champignons sont petits, les couper en long en laissant les queues. S'ils sont grands, ôter les queues et couper les têtes en tranches. Mélanger les autres ingrédients, faire bouillir 20 minutes, et verser sur les champignons. Refroidir.

**ROULEAUX DE JAMBON OU DE BOEUF SÉCHÉ**

Couper des tranches de viande minces et égales. Étendre dessus de la crème de fromage bien assaisonnée de moutarde préparée ou de raifort. Rouler serré et servir sur des cure-dents.

**SAUCISSES POUR COCKTAIL**

Frïre ou griller des saucisses individuelles ou des boulettes de chair à saucisse. Planter chaque saucisse sur un cure-dents. Arranger symétriquement sur un plat ou piquer dans une pomme rouge vif ou un pamplemousse jaune bien lisse.

**OLIVES POUR COCKTAIL**

Les grosses olives noires ou les olives fourrées sont délicieuses avec des cocktails. Variantes:

1. Fourrer des olives dénoyautées d'avelines grillées, crème de fromage fortement assaisonnée ou petits morceaux d'anchois.
2. Verser une partie du jus d'un pot d'une chopine d'olives fourrées. Remplacer par le jus de deux limons et une gousse d'ail coupée. Fermer et laisser reposer 24 heures avant de s'en servir.

**SURPRISES AUX PACANES**

Réunir en paires des moitiés de pacanes parfaites et les remplir de crème d'anchois, pâté de foie gras (ou faux foie gras) ou une couche de crème de fromage pour canapés, etc.

**BOULETTES DE CRÈME DE FROMAGE**

Travailler la crème de fromage jusqu'à consistance molle. Ajouter noix finement hachées et oignons émincés, ciboulette, moutarde préparée ou raifort à son goût. Mettre en boulettes et servir sur cure-dents. On peut les rouler dans du bœuf haché fin.

**CROQUETTES POUR COCKTAIL**

Faire des croquettes de poulet (p. 314) ou de homard (p. 459) de la taille d'une bille. On peut se servir de chair de crevettes ou de crabes. On peut rouler les croquettes au poulet dans des noix finement hachées avant de frire. Bien égoutter. Servir très chaud sur cure-dents.

**OLIVES, OIGNONS MARINÉS OU HUÎTRES  
DANS DU BACON**

Envelopper dans des demi-tranches de bacon. Attacher avec des cure-dents. Cuire sur le gril ou à four chaud. Remplacer les cure-dents brûlés par des cure-dents neufs ou des brochettes.

**Foies de poulet dans du bacon.** Cuire les foies et procéder comme indiqué ci-dessus.

**CHOUX POUR COCKTAIL**

Remplir des petits choux ou des éclairs (p. 660) de crevettes mélangées de mayonnaise, ou poulet haché, homard ou crevettes hachées, ou salade aux crevettes ou au crabe, ou crème de fromage mélangée à du roquefort et battue avec un peu de crème épaisse.

**Choux au fromage.** Faire des petits choux (p. 660) en réduisant la farine à  $\frac{1}{3}$  de tasse et en ajoutant  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé et  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de sel. Remplir de crème fouettée non sucrée assaisonnée de miettes de roquefort et de quelques gouttes de jus de citron.

**RISSOLETTES**

Abaisser de la pâte ordinaire ou à choux (pp. 711, 660) à  $\frac{1}{4}$  pouce d'épaisseur et façonner avec un découpoir rond, préalablement plongé dans de la farine. Mouiller les bords de la moitié des morceaux et placer sur chacun d'eux 1 cuiller à thé de farce bien assaisonnée faite de viande hachée, saucisse, poisson ou fromage. Recouvrir avec les autres morceaux et appuyer. Cuire à four très chaud ou frire à grande friture et égoutter sur papier brun.

**Rissolletes au caviar.** Remplir de caviar assaisonné de jus de citron.

★ **CANAPÉS (Recette fondamentale)**

Préparer les canapés ou passer les mélanges dans des bols pour étendre sur des gaufrettes simples minces, des chips, ou des croquants de blé d'Inde (p. 195). Si on doit préparer les canapés à l'avance, suivre les instructions ci-dessous. La garniture n'est pas nécessaire.

**POUR PRÉPARER.** Couper des tranches de pain rassis épaisses d' $\frac{1}{4}$  de pouce. Enlever la croûte et les façonner à son goût — ronds, triangles, rectangles, croissants, etc. Griller ou sauter d'un côté et étendre la pâte préparée sur l'autre côté.

**POUR GARNIR.** Garnir les bords et des lignes de blanc d'œuf dur haché, de jaune d'œuf dur écrasé, d'olives hachées ou de persil ou de beurre défait en crème passé dans un sac à pâtisserie et un tube. Décorer de morceaux de truffes, ou poivron rouge ou vert, tranches d'olives farcies ou cubes de beurre défait en crème ou bandes de poivron ou d'anchois. On peut masquer un canapé de mayonnaise avant de le décorer. Pour des réunions de vacances, prendre un découpoir en forme de cœur, d'étoile ou de trèfle.

Si on doit manger les canapés avec les doigts, ne pas garnir avec des décorations qui pourraient tomber.

**PÂTES POUR CANAPÉS**

**Beurre de fantaisie.** Assaisonner du beurre défait en crème avec: pâte d'anchois ou de sardine, caviar, chutney, pâtes de viande ou de poisson, cornichon haché, raifort râpé, persil ou cresson coupé fin. Ajouter vinaigrette, moutarde préparée, ou quelques gouttes de jus d'oignon ou de citron ou autre assaisonnement à volonté.

**Beurre d'anchois.** Écraser le contenu d'une boîte et ajouter un petit paquet de crème de fromage, 2 cuillers à thé de câpres,  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé d'oignon râpé, sauce Worcestershire à volonté et crème épaisse pour rendre la pâte plus facile à étendre.

**Fromage.** Placer sur une tranche de pain ronde ou carrée une mince tranche de fromage de même taille. Mettre au

four ou sur le gril jusqu'à ce que le fromage fonde. Servir chaud.

**Crème de fromage.** Bien assaisonner de vinaigrette. Étendre sur les canapés. Parsemer d'olives farcies, hachées fin, de morceaux d'amandes mondées, ou de noix de coco fraîche, râpée grossièrement.

**Parmesan.** Mélanger 1 tasse de Parmesan avec  $\frac{2}{3}$  tasse de crème épaisse. Assaisonner. Faire les canapés; cuire au four 6 minutes. Servir chaud.

**Beurre de homard.** Défaire  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre en crème avec des œufs de homard cuit. Assaisonner à son goût.

**Caviar, rouge ou noir.** Presser quelques gouttes de jus d'oignon sur du caviar. Si on veut, parsemer d'œufs durs finement hachés.

**Oeufs durs hachés.** Hacher les blancs et passer les jaunes dans la passoire. Décorer avec n'importe quel beurre assaisonné.

**Saucisse de foie.** Défaire en crème avec du beurre fondu et mouiller de Porto.

**Pâte au homard.** Hacher finement de la chair de homard. Ajouter une quantité égale de jaunes d'œufs durs passés dans une passoire. Mélanger avec beurre fondu et crème épaisse à quantités égales. Assaisonner de sel, poivre rouge, moutarde et extrait de bœuf.

**Pâte de champignons.** Hacher finement des champignons, les sauter 5 minutes au beurre, saupoudrer de farine, ajouter de la crème épaisse pour obtenir une pâte épaisse. Assaisonner (au cognac ou non). Cette pâte est particulièrement bonne dans des sandwiches de pain grillé roulés I (p. 831).

**Pâté de foie gras.** Servir dans son pot ou étendre sur canapés.

**Beurre d'arachides** mélangé avec catsup et bacon cuit émietté.

**Saumon fumé ou hareng fumé** sur beurre d'anchois ou beurre ordinaire.

**Tomate,** tranchée, avec un petit morceau de fromage dessus. Griller jusqu'à ce que le fromage fonde.

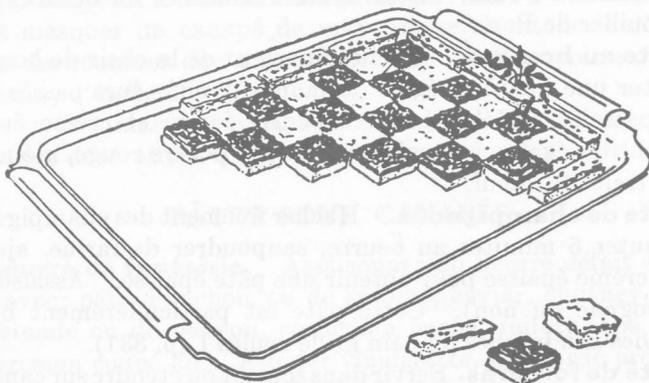
**Foie de poulet.** Sauter des foies au beurre ou les bouillir dans du bouillon de poulet. Hacher avec du bacon cuit, un

œuf dur ou des champignons. Bien assaisonner avec: oignon haché menu, sel et poivre. Ajouter de la mayonnaise à volonté. Comme variante, garder le mélange assez ferme pour façonner de petites boules, rouler dans des betteraves marinées hachées et servir sur cure-dents.

### CANAPÉS AU CAVIAR

1. Servir du caviar dans des barquettes, des timbales, ou des coquilles à cocktail ordinaires. Arroser de quelques gouttes de jus de citron ou parsemer d'un peu d'oignon haché menu.

2. Couper des tranches de pain épaisses d' $\frac{1}{4}$  de pouce en forme de losanges. Griller sur un côté. Tremper les bords dans du beurre fondu, puis dans du persil haché fin. Diviser le haut en 4 parties. Mettre le caviar dans les parties opposées, les blancs d'œufs durs hachés dans les autres. Couvrir le blanc d'œuf de mayonnaise et garnir avec une olive farcie ou un petit oignon.



### DAMIER POUR COCKTAIL

Faire des canapés parfaitement carrés (mesurer avec une règle) de deux couleurs contraires, tels que champignons et saumon fumé ou caviar et œufs, etc. Disposer comme un damier sur un grand plateau. Sur le bord, placer des baguettes badigeonnées de beurre fondu parsemées de persil et d'oignon haché.

### CANAPÉS CHAUDS AUX PALOURDES

3 douzaines de palourdes fraîches	3 cuillers à soupe de catsup à la tomate
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau	
6 têtes de champignons	1 cuiller à soupe de jus de citron
$2\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de farine	9 gouttes de sauce Tabasco
$2\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de beurre	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de raifort
$\frac{1}{2}$ tasse de liqueur de palourde	1 cuiller à thé de vinaigre
	1 cuiller à thé de sel

Brosser les palourdes en changeant plusieurs fois d'eau. Mettre dans une grande bouilloire avec  $\frac{1}{4}$  tasse d'eau, couvrir et laisser dans la vapeur jusqu'à ce que les palourdes soient en partie ouvertes. Enlever les palourdes des coquilles, en gardant les parties molles et passer le liquide à travers une double épaisseur de coton à fromage. Brosser, peler et hacher les têtes de champignons. Cuire au beurre 1 minute, ajouter la farine, et verser ensuite le liquide de palourde. Amener à ébullition et ajouter catsup, jus de citron, sauce Tabasco, raifort trempé dans le vinaigre, sel et la partie molle des palourdes. Réchauffer et servir sur des morceaux de rôtie de forme ovale. Si c'est plus pratique, employer des palourdes hachées en conserve. (Fournit au moins 24 canapés).

### CANAPÉS AU BACON

Faire griller des tranches de pain rondes ou carrées sur un côté. Étendre sur le côté non grillé la préparation au bacon et mettre sur la plaque. Cuire à four chaud jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

1. Recouvrir de beurre d'arachide ou de catsup à la tomate ou d'une mince tranche de tomate. Mettre trois minuscules morceaux de bacon sur chaque tranche. Pour varier, mettre une mince tranche de fromage sous le bacon si on met une tranche de tomate.

2. Mélanger des olives mûres hachées et des amandes avec du bacon cru haché menu.

3. Mélanger du fromage râpé avec du bacon cru haché menu et ajouter un peu de paprika et de moutarde. Mettre une couche épaisse et faire griller jusqu'à ce que le fromage fonde.

**CANAPÉS DEXTER**

Beurre d'anchois (p. 247)	Oeufs durs
Tomates, en tranches	Piment vert doux
d'1/2 pouce d'épaisseur	Olives
Mayonnaise	Persil

Étendre du beurre d'anchois sur des rôties rondes. Placer une tranche de tomate sur chaque rôtie; recouvrir de mayonnaise. Saupoudrer de jaune d'œuf, passé dans une passoire, et de blanc haché fin. Garnir avec une rondelle de piment vert, un morceau d'olive et du persil.

**CANAPÉS CHAUDS À LA CHAIR DE CRABE OU DE HOMARD I**

Étendre sur des rôties rondes du beurre défait en crème avec une quantité égale de fromage râpé et assaisonné de sel et de poivre. Recouvrir avec la chair de crabe ou de homard défait en crème. Faire brunir à four chaud et garnir de minces bandes de poivre rouge.

**CANAPÉS CHAUDS À LA CHAIR DE CRABE OU DE HOMARD II**

1 jaune d'œuf	Une pincée de poivre rouge
1 1/2 cuiller à soupe de crème	1/4 livre de fromage coupé en petits morceaux
1/4 cuiller à thé de sel	1/2 tasse de chair de crabe ou de homard
1/8 cuiller à thé de paprika	
1/4 cuiller à thé de sauce Worcestershire	
1/4 tasse de sauce épaisse (sauce blanche épaisse, p. 243 ou sauce veloutée, p. 247)	

Battre le jaune d'œuf avec la crème, ajouter les assaisonnements et le fromage. Cuire jusqu'à consistance lisse en remuant sans arrêt. Faire des canapés (p. 156) en se servant du mélange. Mélanger le homard et le crabe avec la sauce. Étendre sur la couche de fromage. Garnir. Servir chaud. (Fournit au moins 36 canapés).

**CANAPÉS D'AIGLEFIN FUMÉ**

1 tasse d'aiglefin fumé, trempé et séparé en morceaux	2 cuillers à soupe de farine
1/2 cuiller à soupe d'oignon haché fin	2/3 tasse de crème claire
2 têtes de champignons hachées	2 cuillers à soupe de fromage râpé
Sel et poivre rouge	2 jaunes d'œufs battus légèrement
	3 cuillers à soupe de beurre
	Fromage râpé
	Chapelure beurrée

Frir l'oignon et les champignons dans le beurre 5 minutes. Ajouter la farine et, peu à peu, la crème. Amener à ébullition, ajouter fromage, jaunes d'œufs et aiglefin fumé. Assaisonner. Entasser sur des rôties rondes. Saupoudrer de fromage et de chapelure et faire brunir au four. (Fournit au moins 24 canapés).

**CANAPÉS LORENZO**

Assaisonner de la chair de crabe ou de homard haché fin avec sel, poivre rouge et jus de citron, arroser de sauce blanche épaisse (p. 243). Préparer les canapés (p. 156) avec ce mélange. Défaire 2 cuillers à soupe de beurre en crème, ajouter 1 cuiller à thé de blanc d'œuf; étendre dessus le mélange au crabe. Saupoudrer de fromage râpé, faire brunir au four. Garnir de persil.

**COCKTAIL AUX HUÎTRES ET AU PAMPLEMOUSSE**

6 petites huîtres fraîches	Jus de citron
Sauce Tabasco	Sel
	1/2 pamplemousse préparé (p. 596)

Disposer les huîtres dans le demi-pamplemousse et assaisonner de sauce Tabasco, jus de citron et sel.

**COCKTAIL À L'AVOCAT**

Couper en cubes. Servir dans des verres à cocktail et verser dessus n'importe quelle sauce à cocktail. Faire bien refroidir. On peut ajouter un morceau de chutney dans la sauce. (Compter un grand avocat pour 4 personnes).

### COCKTAIL À LA CHAIR DE CRABE ET A L'AVOCAT

Prendre en quantités égales chair de crabe et avocat en cubes. Mélanger avec la sauce à cocktail I ou III (p. 164). Ou servir la chair de crabe avec la sauce à cocktail dans des demi-poires avocat.

### COCKTAIL À LA CHAIR DE CRABE ET AU PAMPLEMOUSSE

3 pamplemousses	$\frac{1}{4}$ tasse de jus de pamplemousse
$\frac{1}{2}$ livre de chair de crabe fraîche	1 cuiller à soupe de sauce Worcestershire
$\frac{1}{8}$ tasse de catsup à la tomate	Quelques gouttes de sauce Tabasco
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	

Couper les pamplemousses en deux en travers, enlever la pulpe et égoutter. Mélanger la chair de crabe avec la pulpe de pamplemousse, ajouter les assaisonnements, faire refroidir, et servir dans des verres à cocktail ou dans des peaux ou des paniers de pamplemousse (p. 596). (6 à 8 portions).

### COCKTAIL À LA CHAIR DE CRABE

3 cuillers à soupe de jus de citron	1 boîte de pointes d'asperges
3 cuillers à soupe d'huile d'olive	$\frac{1}{2}$ livre de chair de crabe
$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel	Mayonnaise (p. 151)
$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de paprika	Paprika

Mélanger jus de citron, huile d'olive, sel et paprika. Faire sortir le liquide des pointes d'asperges. Les tremper l'une après l'autre dans l'assaisonnement et disposer 5 tiges dans chaque verre à cocktail. Verser le reste de l'assaisonnement sur la chair de crabe et la mettre sur les asperges, en laissant un creux au milieu. Dessiner une rose de mayonnaise au milieu et saupoudrer de paprika. Servir très froid. (6 portions).

### COCKTAIL À LA SARDINE

1 petite boîte de sardines	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sauce Tabasco
$\frac{1}{2}$ tasse de catsup à la tomate	Jus d'1 citron
2 cuillers à thé de sauce Worcestershire	Sel

Enlever la peau et les arêtes des sardines et les séparer en petits morceaux. Mélanger les autres ingrédients, ajouter les sardines, faire refroidir, et compter pour chaque personne 1 cuiller à soupe sur une petite feuille de salade croquante. (6 portions).

### PLATEAU PRUNIER

Placer deux ou trois écailles profondes de pétoncles ou d'huîtres sur chaque assiette. Les remplir chacune de hors-d'œuvre tels que crevettes, entourées de mayonnaise, huîtres Casino, huîtres avec sauce à cocktail, chair de homard avec mayonnaise ou sauce à cocktail, etc. Mettre sur chaque assiette un canapé au caviar et un petit pain beurré ouvert avec du saumon fumé coupé de la même taille.

### COCKTAIL AUX HUÎTRES

Compter 6 à 8 huîtres pour chaque cocktail. Mélanger avec n'importe quelle sauce à cocktail. Servir dans des verres à cocktail, bien refroidis. Si on veut, saupoudrer de céleri haché fin et garnir de petits morceaux de piment doux rouge et vert.

**Huîtres ou palourdes Cherrystone sur écailles.** Servir sur les moitiés profondes des écailles et disposer sur des assiettes remplies de glace pilée, avec le quart d'un citron ou un petit plat de sauce à cocktail au milieu de chaque assiette. Passer raifort râpé, sauce Tabasco ou sauce Worcestershire. Pour servir avec des cocktails, placer sur un grand plat ou plateau et passer de la sauce à cocktail et des quartiers de citron.

**Homard, crevettes ou pétoncles.** Compter  $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{3}$  tasse, cuit et coupé en morceaux, par personne. Enlever la ligne noire de la crevette. Nettoyer les pétoncles et cuire dans une casserole peu profonde jusqu'au moment où ils commencent à se ratatiner.

**SAUCES À COCKTAIL (pour 6 personnes)**

Bien mélanger les ingrédients et faire refroidir.

**I**

1 cuiller à thé de sel	½ cuiller à thé de moutarde sèche ou préparée à volonté
¼ cuiller à thé de poivre	2 cuillers à soupe de vinaigre
1 cuiller à thé de persil haché	8 cuillers à soupe de catsup à la tomate
1 cuiller à thé de ciboulette coupée fin	1 cuiller à thé de raifort râpé
½ cuiller à thé d'huile d'olive	10 gouttes de sauce Tabasco
½ cuiller à thé d'échalote hachée	1½ cuiller à thé de sauce Worcestershire

**II**

½ tasse de catsup à la tomate	10 gouttes de sauce Tabasco
3 cuillers à soupe de vinaigre ou jus de citron	Sel
2 cuillers à soupe de céleri haché fin	2 cuillers à thé de sauce Worcestershire

**III**

¼ tasse de jus de citron	1 cuiller à soupe d'échalote hachée fin
3 cuillers à soupe de catsup à la tomate	10 gouttes de sauce Tabasco
Une pincée de raifort râpé	Sel à volonté

**IV**

½ tasse de catsup à la tomate	10 gouttes de sauce Tabasco
½ tasse de sherry	½ cuiller à thé d'olives hachées fin
4 cuillers à soupe de jus de citron	Sel à volonté

**MOUSSE À L'AVOCAT**

½ cuiller à soupe de gélatine	2 tasses de pulpe d'avocat écrasée
½ tasse d'eau froide	1 cuiller à thé de sel
½ tasse d'eau bouillante ou de bouillon de poulet	1 cuiller à thé de jus d'oignon
½ tasse de mayonnaise	½ tasse de crème fouettée

Verser la gélatine sur l'eau froide, laisser 5 minutes, et fondre dans l'eau bouillante. Faire refroidir, puis ajouter à la crème mélangée avec la mayonnaise et tourner. Ajouter avocat, sel et jus d'oignon et verser dans un moule en couronne mouillé (1 pinte). Laisser prendre. Retourner sur un plat et garnir de quartiers de tomates arrosés de vinaigrette. (8 portions).

**GRAPPES DE CAVIAR**

Préparer des œufs durs. Couper en deux dans le sens de la longueur. Mélanger les jaunes avec du beurre fondu, bien assaisonner et en remplir les blancs d'œufs. Placer le caviar par-dessus. Décorer avec des feuilles faites de beurre vert (p. 575) avec le sac à pâtisserie et la douille. Passer de minces languettes de pain grillé et de la mayonnaise mélangée avec du beurre vert.

**POISSON DE CAVIAR**

Verser le contenu de la boîte de caviar dans une passoire et verser de l'eau chaude dessus pour enlever un peu d'huile. Bien faire égoutter et assaisonner de jus de citron. Badigeonner de petits moules à poisson avec un peu d'huile d'olive et les mettre dans une casserole peu profonde remplie de glace pilée. Recouvrir le fond du mélange de gelée pour aspics (p. 572) fait de bouillon de poisson ou de poulet. Quand cela est prêt, recouvrir le corps du poisson de caviar et ajouter le mélange à la gelée peu à peu, par cuillerées, jusqu'à ce que les moules soient pleins. Bien faire refroidir. Mettre sur des feuilles de salade croquantes et insérer de petits morceaux de truffes pour former les yeux.

**COURONNE DE CAVIAR**

Rincer un moule rond à l'eau froide. Parsemer l'intérieur de caviar. Remplir de gelée au concombre (p. 568) ou aux tomates (p. 866). Laisser prendre. Retourner sur le plat et remplir le centre de mayonnaise ou d'œuf dur haché à la mayonnaise.

**COQUILLES ST-JACQUES**

Remplir des coquilles de pétoncles avec un mélange épais de cubes de homard défaits en crème, crevettes, chair de crabe, et champignons sautés coupés en tranches. Verser une couche épaisse de parmesan râpé. Mettre sur chaque coquille un carré de beurre maintenu par un cure-dents. Faire brunir sur le gril et servir chaud avec de minces tranches de pain bis. Changer les ingrédients au goût et assaisonner de sherry si on veut.

**SAUMON FUMÉ**

Servir, en tranches minces, avec tranches de citron, poivre noir fraîchement moulu (dans le moulin à poivre) et minces tranches de pain bis, tel que pumpernickel ou pain de seigle noir. Un quart de livre est suffisant pour 6 personnes.

**PLAT DE HORS-D'OEUVRE**

Servir sur n'importe quel grand plat, plat à côtelettes, grand plat en verre ou en faïence ou sur un plat spécial à hors-d'œuvre. On peut en offrir une grande variété (avec petits pains chauds et une boisson) qui peut tenir lieu de plat de résistance au déjeuner. Pour obtenir une bonne combinaison, on devrait mettre au moins un hors-d'œuvre nourrissant, une salade ou un légume cuit, et un condiment très assaisonné ou un apéritif. En plus des recettes spéciales énumérées, on peut choisir l'une des recettes suivantes:

**Poissons.** Anchois, harengs, saumon fumé, sardines (avec des tranches de citron ou de minces tranches d'oignon), crevettes écaillées avec mayonnaise, saumon en boîte ou cuit avec sauce tartare (p. 247) et cubes de concombre, petits choux ou coquilles de pâtisserie ou barquettes remplies de salade de homard, crevette ou crabe.

**Oeufs.** Oeufs mimosa (p. 124) ou œufs durs, en tranches, marinés et saupoudrés de persil coupé fin, de ciboulette ou de cresson.

**Apéritifs.** Betteraves marinées coupées fin, céleri, olives vertes ou mûres, oignons marinés, radis.

**Fruits.** Avocat ou melon en tranches minces. Cantaloup avec petits morceaux de jambon de Parme.

**Salades et légumes (marinés).** Fonds ou cœurs d'artichauts, ketmie fraîche (bouillie), haricots verts cuits entiers ou carottes coupées en lamelles à la vinaigrette, parsemées d'oignons hachés et de persil, pointes d'asperges, bouquets de choux-fleurs, tranches de concombre, champignons en boîte ou cuits, tranches de tomates (parsemées de persil haché, ciboulette ou cresson), salade de légumes.

**CAVIAR, NOIR OU ROUGE**

Bien faire refroidir. Servir dans un bol placé dans de la glace pilée ou dans un bloc de glace. Passer de minces languettes de pain grillé non beurré, des quartiers de citron, des blancs d'œufs durs hachés fin, des jaunes d'œufs durs écrasés et passés, et de l'oignon haché menu.

Ou passer des quartiers de citron et de minuscules sandwiches de pain bis aux radis coupés en tranches très minces.

**Pour façonner un bloc de glace.** Faire glacer l'eau dans un moule ou prendre un morceau de glace rectangulaire et, avec un fer à repasser, fondre la glace pour obtenir une cavité assez grande pour contenir le caviar. Retirer l'eau du creux dès qu'elle se forme.

**LAITUE SUÉDOISE**

Mélanger une tasse de petits morceaux de choux,  $\frac{1}{2}$  tasse de céleri coupé fin, 1 piment vert doux (dont on a retiré les graines) haché fin,  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe de cassonade,  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de sel, et  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de graine de moutarde. Humecter de vinaigrette (p. 263), faire refroidir, et compter 1 cuiller à soupe par portion sur une petite feuille de laitue croquante.

**MOUSSE DE CREVETTE**

2 tasses de crevettes cuites       $\frac{1}{2}$  tasse de beurre  
Sel, sel de céleri, poivre rouge, etc.

Passer les crevettes au hachoir, ajouter au beurre défait en crème et battre jusqu'à consistance lisse. Bien assaisonner. Bien tasser dans un petit moule à pain beurré et cuire à four modéré (350° F.) jusqu'à consistance ferme (environ  $\frac{1}{2}$  heure). Faire refroidir. Couper en tranches ou laisser en entier, et disposer sur le plat avec une garniture de concombres. Passer des toasts Melba ou des craquelins de blé d'Inde. (Pour 4 personnes ou plus).

**TOMATES FARCIES**

Choisir de petites tomates bien mûres. Peler, enlever le centre et mettre à glacer. Remplir de caviar, salade de légumes, ou salade au poulet, au homard ou au crabe. Servir sur une petite feuille de laitue.

**TOMATES ET FROMAGE BLANC**

Peler de petites tomates bien mûres. Placer des moitiés sur de la laitue, recouvrir le dessus de fromage blanc. Verser dessus de la vinaigrette russe.

**CORNES D'ABONDANCE**

Couper du saumon fumé en tranches minces, dans le sens de la largeur du poisson. Façonner en forme de cornes d'abondance. Remplir de caviar assaisonné de quelques gouttes de jus de citron ou de concombre haché ou de crème de fromage fortement assaisonnée. On peut prendre du jambon cuit ou du bœuf séché au lieu du saumon.

**CRÊPES À LA RUSSE**

Faire de minces crêpes, d'environ 4 pouces de diamètre. Servir avec beurre fondu, caviar noir ou rouge et crème sure épaisse. Étendre le beurre fondu sur la crêpe, mettre une cuillerée de caviar, recouvrir de crème et placer une deuxième crêpe par-dessus. Servir comme entrée ou comme plat principal pour le souper avec un dessert léger ou une salade pour terminer.

**COCKTAIL TROIS-FRUIT**

5 cuillers à soupe de jus de pamplemousse	Une pincée de sel
2 cuillers à soupe de jus d'orange	½ tasse d'eau de siphon
1 cuiller à soupe de jus de citron	4 brins de menthe
3 cuillers à soupe de Sirop de sucre (p. 47)	Glace pilée

Bien mélanger les ingrédients dans un cocktail shaker. Mettre de la glace pilée dans 4 verres à cocktail, verser le mélange et servir aussitôt. Garnir chaque verre avec un brin de menthe. (Pour 4 personnes).

**COCKTAIL CARDINAL**

2 tasses de canneberges	¼ tasse de sucre
2 tasses d'eau	2 cuillers à soupe de jus de citron ou d'orange

Cuire les canneberges dans l'eau jusqu'à ce que la peau éclate. Passer dans une passoire doublée d'un linge à fromage mouillé. Ajouter le sucre et remuer au-dessus d'une flamme basse jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter le jus de citron ou d'orange. Servir glacé dans de petits verres. (Pour 4 personnes).

**COCKTAIL AU JUS DE RAISIN**

2 cuillers à soupe de sirop de sucre (p. 47)	½ tasse de jus de raisin blanc
¼ tasse de jus d'orange	½ tasse d'eau de siphon
	Glace pilée

Bien mélanger les ingrédients dans le cocktail shaker. Mettre de la glace pilée dans des verres à cocktail, verser le mélange et servir aussitôt. (Pour 4 personnes).

**COCKTAIL AU JUS DE LIMON**

2 cuillers à soupe de jus de limon	2 cuillers à soupe de sirop de sucre (p. 47)
2 cuillers à soupe de jus d'orange	2 cuillers à soupe de jus de limon
Glace pilée	⅔ tasse de ginger ale

Mélanger les ingrédients dans le cocktail shaker, verser sur de la glace dans les verres à cocktail et servir immédiatement. (Pour 4 personnes).

**COCKTAIL À LA RHUBARBE**

½ tasse de jus de rhubarbe	1 cuiller à soupe de jus de citron
¼ tasse de jus d'ananas	¼ tasse d'eau de siphon
1 cuiller à soupe de jus d'orange	Glace pilée

Cuire la rhubarbe rose en petits morceaux dans une quantité égale d'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Égoutter, mesurer,

ajouter  $\frac{1}{3}$  de la capacité en sucre et faire bouillir 2 minutes. À la demi-tasse de jus de rhubarbe, ajouter le sirop composé de jus d'ananas, d'orange et de citron en boîte et l'eau de siphon. Mélanger dans le cocktail shaker. Mettre de la glace pilée dans les verres à cocktail, y verser le mélange et servir immédiatement. (Pour 4 personnes).

### COCKTAIL AU JUS DE PALOURDES

1½ douz. de palourdes fraîches	1 cuiller à soupe de sucre en poudre
3 cuillers à soupe d'eau	1 pincée de sel de céleri
$\frac{1}{8}$ tasse de catsup	1 tasse de jus de palourdes
3 gouttes de sauce Tabasco	Glace pilée fin
2 cuillers à soupe de jus de citron	Sel de céleri

Bien broser les palourdes, mettre dans la casserole avec 3 cuillers à soupe d'eau, recouvrir, cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Enlever les palourdes des coquilles pour recueillir tout le jus; égoutter à travers une double épaisseur de coton à fromage. Mélanger le catsup aux assaisonnements, passer dans une passoire fine, ajouter le jus de palourdes, secouer avec de la glace pilée et verser dans les verres à cocktail en mettant un soupçon de sel de céleri dans chaque verre. (Pour 4 à 6 personnes).

**Cocktail minute au jus de palourdes.** Prendre du jus de palourdes en boîte et assaisonner comme ci-dessus.

**Cocktail aux palourdes et tomates.** Mélanger  $\frac{2}{3}$  de jus de palourdes et  $\frac{1}{3}$  de jus de tomates. Assaisonner à son goût avec jus de citron, sauce Tabasco et sel de céleri.

### COCKTAIL AU JUS DE CHOUCROUTE

Ajouter jus de citron, à son goût, au jus de choucroute. Servir très froid.

### COCKTAIL AU JUS DE TOMATE

2 tasses de jus de tomate	2 tranches d'oignon, soit 2 cuillers
2 cuillers à soupe de vinaigre doux	à thé, une fois râpé ou haché
4 cuillers à thé de sucre	2 cuillers à soupe de jus de citron
1 brin de feuille de laurier	2 tiges de céleri talées

Mélanger les ingrédients, laisser reposer 15 minutes. Égoutter à travers un coton à fromage. Faire refroidir. (4 portions).

### SOUPE DE FRUITS GLACÉS

1 tasse de jus d'orange	1 tasse de jus d'ananas en boîte
$\frac{3}{4}$ tasse de jus de pamplemousse	1 cuiller à soupe d'arrowroot ou
5 clous de girofle	d'amidon de blé d'Inde
1 morceau de cannelle de 2 pouces	$\frac{1}{3}$ tasse d'eau froide
$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de sel	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

Ajouter les clous de girofle et la cannelle aux jus d'orange et de pamplemousse. Laisser reposer plusieurs heures ou toute la nuit dans un endroit frais. Amener le jus d'ananas à ébullition. Ajouter arrowroot ou amidon de blé dilué dans l'eau froide. Cuire 3 minutes, ajouter sucre, sel et jus de fruits. Égoutter, mettre dans la glace salée ou dans un tiroir de la glacière jusqu'à ce que ce soit très froid. (4 à 6 portions).

## CHAPITRE 11

*Rôties, Biscuits, etc.**Pour Soupes et Salades*

## RÔTIES

Couper des tranches de pain rassis d' $\frac{1}{4}$  pouce d'épaisseur ou plus à volonté. Enlever la croûte ou non. Griller. Si on fait beaucoup de rôties, disposer les tranches sur la tôle à biscuits et griller sous le gril. Beurrer également ou servir non beurré. Mettre au four un moment pour réchauffer. Ne pas faire une pile serrée ou la rôtie deviendra humide.

**Rôties croustillantes,** couper mince et laisser sécher. Griller lentement.

**Rôties molles,** griller rapidement dans un grilloir électrique ou sur le gril.

**Rôtie à la cannelle.** Étendre le beurre et saupoudrer de sucre mélangé à la cannelle, en comptant trois fois plus de sucre que de cannelle. Mettre au four jusqu'à ce que le sucre fonde. Ou bien, griller un côté, recouvrir le côté non grillé de la façon indiquée ci-dessus et griller, le côté beurré en haut, jusqu'à ce que le mélange soit fondu.

**Rôtie au butterscotch ou à l'érable.** Faire comme pour la rôtie à la cannelle, mais saupoudrer de cassonade ou de sucre d'érable mou.

## TOAST MELBA

Couper des tranches de pain rassis très minces. Le pain laissé dans la glacière toute la nuit se coupera plus facilement. Faire sécher dans un endroit chaud. Placer dans la lèche-frite. Cuire à four doux (325° F.) jusqu'à ce qu'il soit bien sec et légèrement brun. Servir non beurré ou recouvert d'une mince couche de beurre fondu.

## TOAST À L'ORANGE

Couper des tranches de pain rassis d' $\frac{1}{4}$  pouce d'épaisseur, enlever la croûte et couper en 3 morceaux dans le sens de la largeur. Griller un côté, recouvrir l'autre côté de beurre fondu et saupoudrer avec  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre auquel on a ajouté  $\frac{1}{4}$  tasse de zeste d'orange râpé et 2 cuillers à soupe de jus d'orange. Griller sur le gril jusqu'au moment où des bulles se forment. Servir chaud.

## BRIOCHE DE PAIN GRILLÉ

Couper des tranches de pain de 2 pouces d'épaisseur. Enlever la croûte. Couper chaque tranche en deux. Bien beurrer le dessus avec du beurre fondu. Faire dorer à four chaud, les tournant quand il le faut.

**Brioche de pain grillé au fromage.** Au lieu de beurre, couvrir d'une préparation au fromage: fromage au poivron, par exemple.

## MUFFINS ANGLAIS GRILLÉS

Ouvrir des muffins anglais (achetés ou faits à la maison, p. 75) à la fourchette ou avec les doigts. Griller rapidement au gril et bien badigeonner de beurre. Servir chaud avec confitures ou marmelade.

**Au fromage.** Saupoudrer de fromage râpé avant de rôtir ou mettre une tranche mince de fromage mou sur chacun.

## CROUSTADES DE PAIN

Couper du pain rassis en tranches de 2 pouces d'épaisseur puis en losanges, en carrés ou en ronds. Enlever le centre, ne laissant que le tour. Badigeonner de beurre fondu, faire dorer au four ou frire à grande friture (390° F.). Remplir de poulet à la crème ou toute autre préparation à la crème.

**Petits pâtés de Dresde.** Avant de frire, tremper dans de l'œuf légèrement battu, salé et dilué avec 2 cuillers à soupe de lait par œuf. Bien faire tremper. Égoutter et frire à grande friture.

**RÔTIE AU LAIT**

1 chopine de lait frémi	½ cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de beurre	4 cuillers à soupe d'eau froide
2½ cuillers à soupe de farine ordinaire	6 rôties sèches

Ajouter l'eau froide peu à peu à la farine pour obtenir une pâte onctueuse et légère. Ajouter un peu de lait, en remuant toujours, jusqu'à ce qu'elle épaississe. Quand c'est homogène, ajouter le reste du lait, couvrir et cuire 20 minutes; ajouter ensuite sel et beurre par petites quantités. Plonger les rôties une par une dans la sauce; une fois molles, les mettre dans le plat à servir. Verser, par-dessus, le reste de la sauce. On peut employer toute sauce blanche légère. (4 à 6 portions).

**Rôtie à la crème.** Se servir de crème au lieu de lait. Ne pas employer de beurre.

**Rôtie de pain bis au lait.** Employer du pain bis. Le faire sécher au four avant de griller.

**RÔTIE FRANÇAISE OU ALLEMANDE**

3 œufs	2 cuillers à soupe de sucre
½ cuiller à thé de sel	1 tasse de lait
6 tranches de pain rassis	

Battre les œufs légèrement, ajouter sel, sucre et lait; verser dans un plat peu profond. Faire tremper le pain dans le mélange jusqu'à ce qu'il soit mou. Cuire dans une poêle à frire ou à crêpes chaude bien graissée. Dorer un côté puis retourner pour dorer l'autre. Servir pour petit déjeuner ou déjeuner avec sirop d'érable, confiture ou marmelade, ou avec une sauce comme dessert. (Pour 3 à 6 personnes).

**Sandwiches de Dresde, sauce Roxbury.** Couper du pain en tranches d'¼ pouce d'épaisseur; couper les tranches en deux. Une fois cuit, assembler avec confiture ou marmelade et servir avec sauce Roxbury (p. 708).

**PANADE MARINETTE**

Couper des morceaux ou des tranches de pain blanc ou bis en petits morceaux, dans un rapport de 1½ tasse de pain bis

pour ½ tasse de pain blanc. Beurrer une poêle à frire brûlante, y mettre le pain et recouvrir de lait et eau en proportions égales. Cuire jusqu'à consistance molle. Saler et beurrer à volonté.

**PAIN FRANÇAIS AU BEURRE**

Couper un pain français en tranches épaisses, en biais, sans tout à fait détacher les tranches. Si on aime l'ail, mettre une gousse d'ail dans le morceau de beurre avant de l'employer et l'y laisser 15 minutes. Étaler le beurre défait en crème entre les tranches. Mettre à four chaud (400° F.) pour bien chauffer. Servir chaud.

**ROULEAUX GRILLÉS AU FROMAGE**

Couper du pain frais en tranches aussi fines que possible en se servant d'un couteau très aiguisé et enlever la croûte. Défaire le beurre en crème, ajouter un volume égal de fromage râpé et travailler jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Assaisonner de sel et paprika. Étaler le mélange sur le pain et rouler chaque tranche séparément. Griller. Servir chaud.

**GÂTEAUX DE CASSAVE GRILLÉS**

Disposer les gâteaux de cassave sur une tôle. Bien badiageonner de beurre fondu. Chauffer au four jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. On peut les plier en deux, quand ils sont encore chauds.

**CROQUANTS DE BLÉ D'INDE**

⅓ tasse de farine de blé d'Inde	2½ cuillers à soupe de beurre fondu
1 tasse d'eau bouillante	½ cuiller à thé de sel

Verser peu à peu la farine de blé d'Inde dans l'eau bouillante et une fois que c'est lisse, ajouter beurre et sel. En étaler une épaisseur d'⅛ pouce sur une poêle renversée beurrée ou faire tomber à la cuiller sur une tôle beurrée. Étaler avec une spatule passée à l'eau froide. Pour changer, bien saupoudrer de graines de céleri. Faire dorer à four moyen (350° F.). (Donne de 60 à 72 croquants).

**Croquants de blé d'Inde roulés.** Ôter du four juste avant que ce soit doré. Rouler avec la spatule pour former des cônes. Remettre au four pour faire dorer légèrement. Les croquants de blé d'Inde font de délicieux canapés. Recouvrir d'une pâte quelconque (p. 398).

### CRAQUELINS GRILLÉS

Briser des craquelins ordinaires. Étaler  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de beurre par demi-craquelin. Disposer dans un plat et faire dorer légèrement au four. On n'a pas besoin de briser les biscuits ou autres craquelins minces.

### CRAQUELINS SOUFLÉS

Briser des craquelins ordinaires et faire tremper complètement dans l'eau glacée 8 minutes. Égoutter. Parsemer de beurre et cuire à four chaud (500° F.) jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 45 minutes).

### CRAQUELINS AU FROMAGE

Disposer des craquelins ou des biscuits salés dans un plat. Badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de fromage râpé et cuire au four jusqu'à ce que le fromage fonde.

### GAUFRETTES AU FROMAGE AU POIVRON

Écraser une crème de fromage au poivron, imbiber de crème et faire tomber avec le sac et la douille sur des gaufrettes craquantes non-sucrées. S'il est impossible d'avoir une crème de fromage au poivron, mélanger 1 cuiller à soupe de poivron en conserve haché fin, un peu de sel et 1 grande crème de fromage.

### CRAQUELINS AU ROQUEFORT

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	Un peu de jus d'oignon
1 cuiller à soupe de roquefort	Gaufrettes
émietté	

Défaire le beurre en crème, ajouter fromage et jus d'oignon. Étaler une bonne couche du mélange sur une gaufrette, recouvrir avec une autre gaufrette et presser légèrement l'une contre l'autre.

### CRAQUELINS AU FROMAGE ET AU SHERRY

$\frac{1}{2}$ livre de fromage	1 cuiller à thé de moutarde préparée
3 cuillers à soupe de sherry	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de crème	Une pincée de poivre rouge
2 cuillers à soupe de beurre	Gaufrettes non-sucrées

Couper le fromage en morceaux et le passer au hachoir. Ajouter vin, crème, beurre défait en crème et assaisonnement. Passer le mélange au sac et à la douille sur les gaufrettes.

### BAGUETTES DE PAIN ITALIENNES

Couper ou casser des baguettes de pain en morceaux d'environ 5 pouces de long. Les chauffer au four.

### BAGUETTES AU FROMAGE

Couper des baguettes de pain en deux dans le sens de la longueur, beurrer légèrement, saupoudrer de fromage râpé salé et assaisonné de poivre rouge et faire dorer légèrement au four.

### PAILLES AU FROMAGE

Étaler au rouleau une couche de  $\frac{1}{4}$  pouce de pâte feuilletée ou brisée, en saupoudrer la moitié de fromage râpé auquel on aura ajouté un peu de sel et de poivre rouge. Plier, presser fermement les bords ensemble, plier de nouveau, tapoter et abaisser à  $\frac{1}{4}$  pouce. Saupoudrer de fromage et recommencer l'opération; recommencer deux fois. Couper en bandes de 5

pouces sur  $\frac{1}{4}$  pouce. Cuire 8 minutes à four chaud (450°F.). Employer du parmesan ou un mélange à parts égales de parmesan et de edam. Les étager en "cabane de bois rond".

### PÂTISSERIES AU FROMAGE

Saupoudrer de petits ronds ou ovales de pâte (feuilletée ou brisée) de fromage râpé avant de les mettre au four.

### GAUFRETTES AU FROMAGE

4 livres de fromage fait et piquant  $\frac{1}{4}$  tasse de beurre  
ou 1 rouleau de fromage piquant  $\frac{1}{2}$  tasse de farine à pâtisserie  
pasteurisé

Passer 3 fois les ingrédients au hachoir ou défaire le beurre en crème en même temps que le fromage et mêler à la farine. Mettre au frais 2 heures. Abaisser bien mince sur une planche enfarinée ou un linge à pâtisserie. Découper de la forme désirée. Disposer sur une tôle non-beurrée. Laisser refroidir. Faire dorer (5 minutes) à four chaud (400° F.). Il est important d'opérer rapidement en abaissant et coupant la pâte. (Fournit 30 petites gaufrettes).

**Sablés au fromage.** Faire de petits ronds de la grosseur d'une pièce de 50 sous et d' $\frac{1}{2}$  pouce d'épaisseur. Cuire à four chaud (400° F.). Servir chaud.

## CHAPITRE 12

### Garnitures pour Potages

Certains potages ont des garnitures attirées (tranches d'œufs avec la soupe aux fèves noires, par exemple), mais la présentation et le goût de presque tous les potages peuvent être améliorés par la présence de certaines garnitures. Il est très facile d'ajouter un peu de paprika, ou de persil, ou de ciboulette coupés fin, ou quelques croûtons grillés dorés.

### CROÛTONS

Couper du pain rassis en tranches d' $\frac{1}{3}$  pouce d'épaisseur, ôter la croûte et couper en cubes réguliers. Sauter dans un peu de beurre fondu, retourner souvent pour dorer tous les côtés. Égoutter sur papier de soie. Ou bien beurrer légèrement le pain avant de couper en cubes, disposer dans un plat allant au four et faire dorer au four.

### CROÛTONS PARKER HOUSE

2 cuillers à soupe de beurre doux	1 jaune d'œuf
4 cuillers à soupe de parmesan râpé	Tranches de pain rassis d' $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur

Rôtir le pain sur un côté. Mélanger beurre, fromage et jaune d'œuf. Étaler le mélange sur le côté non rôti. Faire de petits cubes d' $\frac{1}{3}$  pouce d'épaisseur et disposer sur une tôle, le côté rôti par dessous. Faire dorer au four.

### LANIÈRES DE PÂTE

Étaler au rouleau de la pâte feuilletée et en couper des morceaux de  $\frac{3}{4}$  pouce d'épaisseur sur  $\frac{1}{8}$  de pouce; faire dorer à grande friture (p. 10).

### GARNITURE AU TAPIOCA POUR CONSOMMÉ

Pour 1 pinte de consommé, faire tremper 2 cuillers à soupe de tapioca en grains dans beaucoup d'eau froide pendant la

nuit. Égoutter et cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce que ce soit transparent. Égoutter encore, rincer à l'eau froide et verser dans la soupe. On peut ajouter, sans aucune préparation, du tapioca à cuisson rapide pendant les 15 dernières minutes de cuisson.

### CRÈME FOUETTÉE SALÉE

Saler un peu de crème épaisse, fouettée légèrement ou ferme. On peut y incorporer du fromage râpé. Mettre par petits tas sur la soupe.

### CRÈME AU POIVRON

½ tasse de crème épaisse	Poivrons de conserve
½ blanc d'œuf	Un peu de sel

Faire égoutter les poivrons; sécher sur une serviette et passer au tamis pour obtenir 2 cuillers à soupe de purée. Bien fouetter la crème. Batta le blanc en neige ferme et y ajouter la crème. Ajouter purée et sel.

### BOULETTES AUX OEUFS I

Jaunes de 2 œufs durs	⅛ cuiller à thé de sel
1 jaune d'œuf cru	Une pincée de poivre rouge
	½ cuiller à thé de beurre fondu

Passer les jaunes au tamis, assaisonner et humecter avec le jaune d'œuf cru pour obtenir une pâte qui se tient. En faire des boulettes, passer dans la farine et sauter au beurre.

### BOULETTES AUX OEUFS II

1 œuf dur	Une pincée de poivre rouge
1 jaune d'œuf cru	1 cuiller à thé de crème épaisse
⅛ cuiller à thé de sel	¼ cuiller à thé de persil haché fin

Passer le jaune d'œuf dur au tamis, ajouter le blanc haché fin et les autres ingrédients. Ajouter le jaune d'œuf cru pour obtenir une pâte qui se tient. En faire de petites boules et les pocher dans de l'eau bouillante ou du bouillon.

### CRÈME AUX OEUFS OU COSSETARDE

2 jaunes d'œufs    Une pincée de sel    2 cuillers à soupe de lait

Batta légèrement les œufs à la fourchette, ajouter lait et sel. Verser dans une petite tasse beurrée mise dans une casserole d'eau chaude et cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à ce que ce soit ferme. Faire refroidir, ôter de la tasse, découper à l'emporte-pièces en formes fantaisistes.

### TRANCHES ARLEQUIN

3 jaunes d'œufs	3 blancs d'œufs
2 cuillers à soupe de lait	Une pincée de sel
Une pincée de sel	Truffes hachées

Batta légèrement les jaunes, ajouter lait et sel. Verser dans une petite tasse beurrée, mettre dans une casserole d'eau chaude et cuire à four moyen (350° F.) jusqu'à consistance ferme. Batta légèrement les blancs d'œufs, saler et cuire de la même façon que les jaunes. Faire refroidir, retirer des tasses, couper en tranches, entasser dans des moules en couches alternées et presser sous un poids. On peut mettre quelques truffes entre les couches. Ôter des moules et couper en tranches.

### COSSETARDE ROYALE

3 jaunes d'œufs légèrement battus	⅛ cuiller à thé de sel
1 œuf légèrement battu	Un peu de muscade
½ tasse de consommé	Une pincée de poivre rouge

Mélanger les ingrédients et cuire au four comme la crème aux œufs.

### COSSETARDE AU POULET

¼ tasse de blanc de volaille haché	1 œuf légèrement battu
¼ tasse de bouillon de poulet	Sel, poivre et sel de céleri
Essence d'anchois	Noix de muscade

Passer la viande au tamis. Ajouter bouillon et œuf; assaisonner à volonté. Cuire au four comme la crème aux œufs. Couper en petits cubes.

## BAGUES DE MACARONI

Faire bouillir 1 ou 2 bandes de macaroni ou en garder quelques morceaux tout cuits, lorsqu'on fait un plat de macaroni. Les garder dans de l'eau froide et les couper au moment opportun en tranches d' $\frac{1}{4}$  pouce, pour obtenir de petites bagues.

## NOUILLES (p. 108)

Couper en formes fantaisistes, se servant d'un couteau bien aiguisé ou d'un emporte-pièces; ou bien rouler comme un rouleau à la gelée, couper en tranches aussi fines que possible et dérouler les morceaux. Faire sécher, et quand on en aura besoin, cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée, égoutter et ajouter à la soupe.

## RUBANS

1 œuf battu en mousse	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de lait	$\frac{1}{2}$ tasse de farine

Mélanger les ingrédients. Verser dans la graisse à travers une passoire ou une douille et frire à grande friture jusqu'à ce que ce soit doré (350° F.); égoutter sur papier d'emballage.

## GRANDS-PÈRES AU BLÉ D'INDE

$\frac{1}{4}$ tasse de farine de blé d'Inde	1 œuf légèrement battu
$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel	$\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de persil haché fin
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau bouillante	$\frac{1}{2}$ cuiller à soupe d'oignon haché fin

Mélanger farine, sel, eau et oignon. Cuire 2 heures dans beaucoup d'eau bouillante. Ajouter œuf et persil. Façonner en petites boulettes, les passer dans de la farine et cuire 10 minutes dans de la soupe bouillante.

## GRANDS-PÈRES AU BEURRE

2 cuillers à soupe de beurre	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
2 œufs	6 cuillers à soupe de farine

Défaire le beurre en crème, le battre avec œufs, sel et farine. Faire tomber par cuillerées à thé dans une soupe qui mijote et cuire 5 minutes.

## FLOCONS

Quand on fait de la pâte à choux (p. 660), garder un peu de pâte et la faire passer par une douille pour obtenir de très petits tas. Aplatir la pointe; cuire au four ou frire à grande friture.

## FLOCONS DE PÂTE À CHOUX

$2\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de lait	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de sel
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de saindoux	$\frac{1}{4}$ tasse de farine
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de beurre	1 œuf non battu

Amener à ébullition beurre, saindoux et lait; ajouter la farine, bien remuer. Ôter du feu, ajouter 1 œuf et remuer pour bien mélanger. Faire refroidir et en faire tomber de petits morceaux du bout d'une cuiller à thé dans de la graisse à grande friture. Frire (p. 10) à 375° F., jusqu'à ce que ce soit doré et craquant et égoutter sur du papier d'emballage.

**Flocons de pâte à choux au parmesan.** Ajouter 2 cuillers à soupe de parmesan râpé au mélange.

## QUENELLES

Façonner un godiveau en boulettes ou entre 2 cuillers à thé, ou le verser à travers un sac à pâtisserie ou un cône de papier sur une feuille de papier beurré. Faire tomber ce qui reste sur le papier dans de l'eau bouillante salée ou du bouillon. Cuire 10 minutes. Servir comme garniture pour la soupe ou autres plats ou faire égoutter et servir comme entrée avec une sauce.

## FAUSSES QUENELLES

1 œuf légèrement battu	Craquelins pilés
	Sel, sel de céleri, poivre rouge

Ajouter les craquelins à l'œuf jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pâte qui se tienne assez pour qu'on puisse la pocher. Façonner et cuire (cf. Quenelles, ci-dessus).

## GODIVEAU

$\frac{3}{4}$ tasse de viande ou de poisson haché (cuit ou non)	2 cuillers à soupe d'oignon haché
1 blanc d'œuf	Crème
	Sel, paprika, poivre

Employer poulet, veau, moules, huîtres ou poisson. Mélanger les ingrédients et employer assez de crème pour que le mélange se tienne. Façonner et cuire (cf. Quenelles, ci-dessus).

## BOULETTES DE MOELLE

2 cuillers à soupe de moelle	1 cuiller à thé de persil haché fin
4 cuillers à soupe de panure de craquelins	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel
1 œuf	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre
	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de muscade

Défaire la moelle en crème. Ajouter les autres ingrédients. Laisser reposer quelques heures, si possible. Façonner et cuire (cf. Quenelles, ci-dessus).

## GODIVEAU DE POISSON I

$\frac{1}{4}$ tasse de panure fine	$\frac{2}{3}$ tasse de poisson cru (perche, flétan ou brocheton)
$\frac{1}{4}$ tasse de lait	Sel
1 œuf bien battu	

Cuire lait et pain jusqu'à en faire une pâte, ajouter l'œuf, et le poisson, passé au hachoir et travaillé jusqu'à former une pâte onctueuse. Saler. Façonner et cuire (cf. Quenelles, ci-dessus).

## GODIVEAU DE POISSON II

$\frac{2}{3}$ tasse de flétan cru	Poivre
1 blanc d'œuf	Poivre rouge
Sel	$\frac{1}{2}$ tasse de crème épaisse

Hacher fin le poisson ou passer au hachoir. Écraser dans un mortier, ajoutant peu à peu le blanc d'œuf et travailler jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter l'assaisonnement, passer au tamis et ajouter la crème. Façonner et cuire (cf. Quenelles p. 183).

## GODIVEAU DE SAUMON

$\frac{1}{2}$ tasse de lait	1 œuf légèrement battu
$\frac{1}{2}$ tasse de panure molle	2 cuillers à soupe de beurre fondu
$\frac{1}{2}$ tasse de saumon froid défait en morceaux	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
	Une pincée de poivre
	2 cuillers à soupe de crème

Cuire le lait avec la panure 10 minutes, ajouter le saumon haché et passé au tamis. Ajouter crème, œuf, beurre, sel et poivre.

## GODIVEAU DE POULET OU DE VEAU I

$\frac{1}{2}$ tasse de panure molle	$\frac{2}{3}$ tasse de blanc de poulet cru ou $\frac{1}{2}$ livre de veau cru
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	Sel
2 cuillers à soupe de beurre	Une pincée de poivre rouge
1 blanc d'œuf légèrement battu	Un soupçon de muscade râpée

Cuire lait et panure jusqu'à en faire une pâte, ajouter beurre, blanc d'œuf et assaisonnement; ajouter alors poulet ou veau écrasé dans un presse-purée ou un hachoir. Façonner et cuire (cf. Quenelles p. 183).

## GODIVEAU DE POULET II

$\frac{1}{2}$ blanc de poulet cru	Poivre
1 blanc d'œuf	Un soupçon de muscade râpée
Sel	Crème épaisse

Hacher le poulet fin ou le passer au hachoir. Écraser dans un mortier, ajouter peu à peu le blanc d'œuf et travailler jusqu'à consistance onctueuse; ajouter alors la crème épaisse lentement. On ne peut apprécier le temps de cuisson qu'en faisant un essai avec une boulette dans de l'eau bouillante salée. Ajouter l'assaisonnement et passer au tamis. Façonner et cuire (cf. Quenelles p. 183).

## GODIVEAU DE VEAU II

½ tasse de veau cru haché fin	1 cuiller à soupe d'oignon haché fin
2 cuillers à soupe de porc gras	½ cuiller à thé de sel
salé, haché fin	½ cuiller à thé de poivre
½ tasse de panure molle	1 œuf légèrement battu
1 cuiller à soupe de beurre	

Cuire panure et beurre 3 minutes, ajouter veau ou porc. Quand tout est bien mélangé, ajouter les autres ingrédients. Façonner et cuire (voir aussi Quenelles p. 183).

## GODIVEAU D'HUÎTRES OU DE PALOURDES

Godiveau de poisson I (p. 184)	½ cuiller à soupe de beurre
¼ petit oignon haché fin	⅓ tasse de champignons, hachés fin
⅓ tasse de chair d'huîtres ou de palourdes au court-bouillon et hachées fin	⅓ tasse de sauce blanche épaisse (p. 243)
1 cuiller à thé de persil haché	Sel, poivre, poivre rouge

Frirer l'oignon 5 minutes. Y ajouter les ingrédients. Bien mélanger. Façonner et cuire (voir aussi Quenelles p. 183).

## CHAPITRE 13

## Soupes et Chowders

Une soupe parfaitement assaisonnée est un premier plat appétissant et agréable pour le déjeuner ou le dîner. Mais on peut maintenant la servir aussi comme plat de résistance pour un déjeuner ou un souper sans cérémonie. Pour un dîner de cérémonie, la soupe claire servie dans une assiette est en général de rigueur, mais pour la plupart des dîners chez des particuliers, n'importe quelle soupe pas trop substantielle peut être servie, dans des tasses à bouillon ou à crèmes. Comme plat de résistance au déjeuner ou au souper, servir des chowders dans des bols en faïence. Si on sert une soupe plus légère, ajouter au menu sandwiches ou craquelins et fromage.

## DÉFINITIONS

**Bouillon:** fait avec bœuf, veau, mouton, poisson ou gibier, séparé ou mélangé. Bouillon brun: fait avec bœuf (maigre, os et gras). Bouillon blanc: fait avec poulet ou veau. Bouillon de poisson: fait avec l'eau de cuisson du poisson ou avec arêtes et tête de poisson, ou avec morceaux de poisson mijotés 30 minutes au court-bouillon (p. 187) et passés. Bouillon de légumes: fait avec l'eau de cuisson des légumes; il contient des sels minéraux précieux et peut remplacer l'eau dans les soupes ou s'employer dans les crèmes à la place de bouillon.

**Bouillon apprêté:** généralement fait avec bouillon brun légèrement assaisonné et clarifié. Exception—bouillon de palourdes.

**Consommé:** fait de deux sortes de viandes ou plus (généralement bœuf, veau et poulet) fortement assaisonné, clarifié et passé.

**Bouillon de viande:** le liquide obtenu d'une viande mijotée dans l'eau.

**Bisque:** généralement fait avec crustacés, lait et assaisonnements. Exception — bisque de tomate.

**Crèmes:** faites en ajoutant lait ou crème à une base de légumes ou viande. Pour lier les deux éléments en un liquide lisse et sans grumeaux, fondre le beurre et y mêler la farine (en quantités indiquées dans la recette), bien mélanger, ajouter à la soupe et agiter sans arrêt jusqu'à ébullition.

## SOUPES EN CONSERVE

Faire des essais afin d'améliorer la saveur et donner un goût de "fait à la maison". On peut employer les soupes en conserve comme ingrédients dans les sauces et ragoûts. Le consommé en conserve ou le bouillon en cubes peuvent remplacer le bouillon dans une recette.

**Suggestions.** 1. Assaisonner à son goût avec: quelques gouttes de jus d'oignon ou de citron, poudre de curry, muscade (surtout pour soupe aux champignons), sauce Worcestershire, catsup à la tomate, sherry, herbes diverses.

2. Cuire avec une feuille de laurier (qu'on ôte avant de servir).

3. Couper avec lait, bouillon ou eau.

4. Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de crème (à 4 tasses de soupe) juste avant de servir.

5. Garnir la soupe à la tomate de minces tranches d'orange.

6. Garnir de croûtons, persil coupé fin, crème fouettée salée ou crème sure épaisse, ou saupoudrer de parmesan râpé.

7. Utiliser le consommé en conserve de l'une des façons suggérées p. 193 ou dans les recettes comprenant du consommé.

8. Combiner les soupes et assaisonner à son goût. Quelques combinaisons réussies: pois et tomates, pois et tortue verte, asperges ou pois avec poulet et riz, tomates avec poulet et riz, pois cassés et jus de tomates.

9. Mélanger soupe aux fèves noires et lait à quantités égales. Réchauffer avec 4 clous de girofle et  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de graine de céleri. Passer et assaisonner de sherry à son goût.

## CRÈME DE PALOURDES

1 tasse de hachis de palourdes  
en conserve

2 tasses de dessus de lait

Chauffer les palourdes. Faire frémir le lait. Mélanger, passer, à volonté. Assaisonner à son goût. Si c'est possible, mettre 1 cuiller de crème fouettée dans chaque tasse et ajouter un soupçon de paprika et un brin de persil.

## SOUPE DE CÉLERI AU FROMAGE

1 boîte de soupe au céleri                    Lait  
 $\frac{1}{2}$  tasse de fromage au poivron, coupé fin

Chauffer la soupe et ajouter une quantité égale de lait. Ajouter le fromage et chauffer jusqu'à ce qu'il fonde. On peut ajouter 1 ou 2 cuillers à soupe d'oignon râpé cuit dans 1 cuiller à soupe de beurre. (4 à 6 portions).

## SOUPE MINUTE

2 boîtes de consommé                    Sel, poivre, assaisonnement  
1 tasse de crème                        Maggi, ou autres assaisonnements

Chauffer le consommé, ajouter crème et assaisonnements. Chauffer. (6 portions).

**Soupe minute au carry.** Hacher 1 pomme et 1 petit oignon, ajouter au consommé et mijoter 20 minutes. Passer et ajouter la crème. Assaisonner légèrement de poudre de carry.

## SOUPE AUX POIS À LA SAUCISSE

1 boîte de soupe aux pois con-            1 saucisse de Vienne ou de Franc-  
densée    fort en tranches  
1 boîte de lait (prendre la boîte        1 petit oignon en dés  
à soupe comme mesure)                1 cuiller à soupe de beurre

Faire brunir saucisse et oignon au beurre. Ajouter soupe et lait, bien chauffer et servir. (4 portions).

## BOULA

1 boîte de soupe aux pois                Crème fouettée, légèrement salée  
1 boîte de soupe à la tortue verte        Parmesan, à volonté

Mélanger les soupes. Amener à ébullition. Assaisonner à son goût de sherry et poivre fraîchement moulu. Disposer des bols de faïence sur la plaque à gâteaux. Les emplir. Mettre une cuiller de crème dans chaque. Saupoudrer de fromage, à volonté. Mettre sous le gril un moment pour brunir la crème et servir tout de suite. (4 à 6 portions).

### SOUPE AU CARRY À LA RUSSE

1 boîte de soupe aux pois      ½ cuiller à thé de poudre de carry  
 1 boîte de soupe aux tomates    2 tasses de lait ou bouillon  
 ½ tasse de crème épaisse

Amener à ébullition soupe aux pois, soupe aux tomates, poudre de carry et lait. Assaisonner à son goût. Juste avant de servir, y mêler la crème. Garnir de croûtons (p. 179). (6 portions).

**Bisque de crabe.** Supprimer la poudre de carry. Ajouter ½ à 1 tasse de crabe en morceaux et assaisonner de sherry ou quelques gouttes de sauce Worcestershire.

### BOUILLON BRUN MINUTE

Employer du bouillon en cubes ou de l'extrait de bœuf ou de légumes, dissous dans l'eau ou du bouillon ou consommé en conserve.

#### ★ BOUILLON BRUN (Recette de base)

5K 6 livres de jarret de bœuf et os à moelle	1 brin de marjolaine	
½ cuiller à thé de grains de poivre	2 brins de persil	
3 pintes d'eau froide	Carotte	} coupés en cubes ½ tasse de chaque
6 clous de girofle	Navet	
½ feuille de laurier	Oignon	
3 brins de thym	Céleri	
	1 cuiller à soupe de sel	

(Fournit environ 2½ pintes de bouillon). 10 + 3 1/2

À l'heure actuelle, la plupart des petites familles emploient du consommé en conserve ou des cubes de bouillon, mais le bouillon fait à la maison a un goût délicieux.

**USTENSILES.** Planche de bois dur, couteau aiguisé, deux presse-purée (gros et petits trous), grande bouilloire en fonte, aluminium ou émail avec couvercle hermétique.

**VIANDE POUR BOUILLONS.** Le jarret de bœuf, de préférence le milieu, est le meilleur morceau. Commander ⅔ de viande maigre pour ⅓ de gras et d'os. Faire briser les

os au marché. Quand la viande arrive du marché, l'ôter du papier, la peser pour voir si on a envoyé les proportions exactes, essuyer avec un linge humide et mettre au froid en attendant de s'en servir.

Ajouter à cette viande les restes et os de viande cuite, comme bœuf ou veau cuit, os de rôti de bœuf, d'agneau, ou de volaille, de côtelettes, etc.; aussi garnitures et os de la viande qu'on achète. Éviter d'employer viandes fumées ou salées, mouton ou agneau crus trop gras, à cause du goût fort et désagréable.

**ASSAISONNEMENTS.** Peuvent être achetés en paquet ou au poids. Garder les branches extérieures du céleri et les restes de légumes pour le bouillon.

**PRÉPARATION.** 1. Détacher la viande de l'os et couper le maigre en morceaux d'1 pouce.

2. Bien chauffer la poêle, y mettre trois cuillers à soupe de moelle de l'os. Ajouter ⅓ de la viande en morceaux. Agiter sans arrêt jusqu'à ce que toute la surface de la viande soit saisie, ajoutant de la moelle au besoin.

3. Mettre le gras, l'os et le reste des morceaux de viande dans la marmite. Couvrir d'eau froide (1 chopine par livre) et laisser reposer 1 heure, pour faire sortir le jus de la viande. Ajouter les morceaux de viande brunis. Rincer la poêle avec l'eau de la marmite pour garder couleur et saveur.

4. Amener doucement à ébullition et mijoter 3 heures ou plus, ou cuire à la marmite norvégienne. L'écume qui vient à la surface contient du jus d'albumine coagulé de grande valeur nutritive, mais il faut l'écumer de temps en temps si on préfère une soupe claire. Ajouter légumes, épices et sel pour la dernière heure de cuisson.

5. Passer. Refroidir très rapidement non couvert, pour empêcher de surir. Le bouillon blanc ne demande pas d'autre clarification si l'écume a été ôtée et s'il est passé à travers une double épaisseur de coton à fromage.

**POUR CONSERVER.** Couvrir et garder au froid. Ne pas enlever la couche de graisse qui se forme sur le bouillon

froid, car elle l'abrite de l'air et aide à conserver le bouillon. Pour enlever la graisse, passer le couteau le long du bol et soulever avec soin. On peut enlever le peu de gras qui reste en passant sur les bords et le dessus du bouillon un linge trempé dans l'eau chaude et tordu. Pour enlever le gras avant refroidissement du bouillon, en ôter le plus possible avec une cuiller et enlever le reste en essuyant la surface avec du papier froissé en boule, ou laisser tomber quelques cubes de glace dans le bouillon et les retirer quand le gras s'est amassé autour d'eux. Pour clarifier le gras pour d'autres usages, voir p. 13.

**POUR CLARIFIER.** Enlever le gras du bouillon et mettre la quantité à clarifier dans une casserole. Goûter; s'il faut assaisonner, le faire tout de suite et non après clarification. À chaque pinte ajouter 1 blanc d'œuf, battu en mousse avec la fourchette et mélangé à 2 cuillers à thé d'eau froide. Ajouter la coquille d'œuf brisée en petits morceaux.

Amener à ébullition, agitant sans arrêt, et faire bouillir 2 minutes. Laisser 20 minutes à feu très doux. Passer à travers une passoire fine, tapissée d'une double épaisseur de coton à fromage.

### POT-AU-FEU

Suivre la recette du bouillon brun mais mettre l'assaisonnement dans un nouet et doubler la quantité de légumes. Cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre. Refroidir. Enlever gras, os et sac à assaisonnements. Ne pas passer ni clarifier.

### BOUILLON DE BOEUF

5 livres de bœuf maigre du milieu de la sous-noix	1 cuiller à soupe de sel
2 livres d'os à moelle	Carotte
3 pintes d'eau froide	Navet
1 cuiller à thé de grains de poivre	Oignon
	Céleri
	} $\frac{1}{3}$ tasse de chaque, coupés en cubes

Suivre la recette du bouillon brun (p. 190). Clarifier (voir ci-dessus).

### BOUILLON BLANC (Veau)

4 livres de jarret de veau ou 3 livres de jarret et 1 livre de bœuf maigre	
3 pintes d'eau froide	Brin de macis
1 cuiller à soupe de sel	$\frac{1}{2}$ feuille de laurier
10 grains de poivre	6 tranches de carotte
1 oignon	2 brins de thym
2 branches de céleri	2 clous de girofle

(Fournit environ 2 pintes).

Lire les instructions pour le bouillon brun (p. 190, 191) pour l'équipement, etc.

Essuyer la viande, couper en petits morceaux. Mettre dans la marmite avec le reste des ingrédients. Amener doucement à ébullition, écumant souvent. Baisser le feu, couvrir et mijoter 4 ou 5 heures (ou cuire dans marmite norvégienne) et verser à travers une passoire tapissée d'une double épaisseur de coton à fromage. Une autre clarification ne devrait pas être nécessaire.

### CONSOMMÉ

3 livres de bœuf maigre coupé en cubes d'1 pouce	2 cuillers à soupe de beurre
1 livre d'os à moelle	1 cuiller à soupe de sel
3 livres de jarret de veau coupé en morceaux	1 cuiller à thé de grains de poivre
1 pinte de bouillon de poulet (p. 198) ou os de poulet et 1 pinte d'eau	4 clous de girofle
$\frac{1}{3}$ tasse d'oignon en tranches	3 brins de thym
3 pintes d'eau froide	1 brin de marjolaine
	2 brins de persil
	$\frac{1}{2}$ feuille de laurier
	Carotte
	Navet
	Céleri
	} $\frac{1}{3}$ tasse de chaque, coupés en cubes

Faire brunir la moitié du bœuf dans une partie de la moelle de l'os. Ajouter au reste de bœuf, veau, os et eau froide. Laisser reposer  $\frac{1}{2}$  heure. Amener doucement à ébullition et mijoter 2 heures. Cuire carotte, navet, oignon et céleri au beurre 5 minutes. Ajouter à la soupe avec le reste de l'assaisonnement. Cuire  $1\frac{1}{2}$  heure, passer, refroidir rapidement, enlever le gras et clarifier (p. 192).

**Aux légumes.** Ajouter un peu de pois cuits, haricots verts, coupés fin, petites carottes en tranches en formes de fantaisie, etc.

**Princesse.** Ajouter petits pois et poulet cuit, coupé en cubes.

**Au piment.** Ajouter  $\frac{1}{3}$  tasse de piment en conserve, passé au tamis, 4 cuillers à soupe de sherry, et 1 pincée de poivre rouge à 4 tasses de consommé avant de clarifier. Servir chaud ou froid.

**À la royale.** Garnir de cubes de crème royale (p. 181).

**Au parmesan.** Garnir de pâte à choux au parmesan (p. 183).

**D'Orléans.** Garnir de quenelles (p. 183) et pois français.

**Glacé.** Parfumer au jus de citron ou sherry. Refroidir.

**En gelée.** Ajouter 3 cuillers à soupe de gélatine granulée à chaque pinte de bouillon ou consommé. Refroidir dans les tasses à bouillon ou dans un plat peu profond, couper en cubes et mettre en tasses.

**Soupe au macaroni.** Cuire  $\frac{1}{2}$  tasse de macaroni, en morceaux d' $\frac{1}{2}$  pouce, dans 4 tasses de bouillon brun ou consommé. Ou ajouter à la soupe du macaroni cuit et réchauffer.

**Julienne.** À chaque pinte ajouter 2 cuillers à soupe de petits pois cuits et 2 de haricots verts,  $\frac{1}{4}$  tasse de carottes cuites et  $\frac{1}{4}$  tasse de navet ou poireaux, coupés en allumettes.

**Montmorency.** À 1 pinte de consommé, ajouter 1 tasse de betteraves crues hachées fin. Clarifier (p. 192). Garnir de pois verts, blanc de poulet coupé en Julienne (en allumettes) et tapioca cuit.  $\frac{1}{4}$  tasse de chaque.

**À la Barigoule.** Garnir d'olives farcies coupées fin, champignons en morceaux et, à volonté, quelques morceaux de poulet cuit, en cubes.

**Aux avocats.** Ajouter quelques cubes d'avocat à chaque tasse.

**Aux fines herbes.** Augmenter la quantité d'herbes utilisées (thym, marjolaine, feuille de laurier, persil) et en ajouter d'autres, telles que cerfeuil, ciboulette ou romarin.

**Du Barry.** À 4 tasses de consommé, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de fleurettes de chou-fleur cuit,  $\frac{1}{4}$  tasse de riz bouilli chaud et 1 cuiller à soupe d'amandes blanchies en filaments. Garnir de cossetarde royale (p. 181).

## BORTSCH

1 pinte de consommé	1 tasse de chou haché
2 grosses betteraves, hachées	2 oignons (ou moins), hachés

Cuire les légumes dans le consommé jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajoutant de l'eau quand il le faut. Passer ou non. (6 à 8 portions).

**Bortsch à la russe.** Servir 1 cuiller à soupe de crème sure épaisse dans chaque bol. De gros bols en faïence sont de tradition.

## SOUPE DE QUEUE DE BOEUF

1 petite queue de bœuf	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
6 tasses de bouillon brun (p. 190)	1 pincée de poivre rouge
1 cuiller à thé de sauce Worcestershire	1 cuiller à thé de jus de citron
Carotte $\frac{1}{2}$ tasse de chaque, coupés en formes de fantaisie	Oignon $\frac{1}{2}$ tasse de chaque, coupés en formes de fantaisie
Navet $\frac{1}{2}$ tasse de chaque, coupés en formes de fantaisie	Céleri $\frac{1}{2}$ tasse de chaque, coupés en formes de fantaisie

Couper la queue de bœuf en petits morceaux, laver, égoutter, saler et poivrer, enfariner et frire au beurre 10 minutes. Ajouter au bouillon brun, mijoter 2 ou 3 heures ou jusqu'à consistance tendre. Passer au-dessus de la bouilloire. Séparer la viande des os et l'ajouter à la soupe. Ajouter les légumes (préalablement cuits 20 minutes). Mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter l'assaisonnement. Ajouter de l'eau pour en faire  $1\frac{1}{2}$  pinte. (8 à 12 portions).

## SOUPE CRÉOLE

1 cuiller à soupe de piment vert doux haché	1 tasse de tomates
1 cuiller à soupe d'oignon haché	Sel et poivre
2 cuillers à soupe de beurre	Poivre rouge
2 cuillers à soupe de farine	1 cuiller à soupe de raifort râpé
1 chopine de bouillon brun (p. 190)	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de vinaigre
ou de consommé en conserve	2 cuillers à soupe de bagues de macaroni

Cuire piment et oignon au beurre 5 minutes. Ajouter farine, bouillon et tomates et mijoter 15 minutes. Passer et assaisonner fortement de sel, poivre et poivre rouge. Juste avant de servir ajouter raifort, vinaigre et macaroni, préalablement cuit et coupé en bagues. On peut employer du raifort en bouteille et supprimer le vinaigre. (Pour 6 personnes).

## BOUILLON DE MOUTON

3 livres de mouton (cou)	1 pincée de poivre
2 pintes d'eau froide	3 cuillers à soupe de riz ou
1 cuiller à thé de sel	3 cuillers à soupe d'orge

Essuyer la viande, enlever peau et gras. Couper en petits morceaux et mettre dans la marmite avec les os. Couvrir d'eau froide; amener lentement à ébullition, écumer, puis saler et poivrer. Cuire doucement jusqu'à ce que la viande soit tendre; passer et enlever le gras (p. 192). Ramener à ébullition, ajouter riz ou orge, et cuire jusqu'à consistance tendre. On peut ajouter 2 ou 3 carottes en dés ou tranches minces. Si on prend de l'orge, faire tremper toute la nuit dans l'eau froide. On peut servir un peu de viande dans le potage. (8 portions).

## POTAGE AU CARRY

5 tasses de bouillon blanc (p. 193)	¼ tasse de beurre
1 tasse de tomates	⅓ tasse de farine
Oignon, émincé	} ¼ tasse de poudre de carry
Carotte, en cubes	
Céleri, en cubes	chaque
1 poivron haché fin	2 clous de girofle
1 pomme, coupée en tranches	Brin de persil
	Sel et poivre
1 tasse de poulet cru, coupé en cubes	

Faire brunir légumes, pomme et poulet au beurre. Ajouter farine, poudre de carry, macis, clous de girofle, persil, tomates et bouillon et mijoter 1 heure. Passer, mettre de côté le poulet et passer les légumes au tamis. Ajouter le poulet à la soupe passée, saler et poivrer et servir avec riz bouilli. (6 à 8 portions).

## SOUPE DE VEAU ET TAPIOCA

1 livre de veau bon marché haché	1 tasse de lait frémi
1½ pinte d'eau froide	2 jaunes d'œufs, battus en mousse
½ tasse de tapioca perlé ou tapioca	Sel et poivre

Prélever la viande de l'os et enlever les morceaux de gras. Ajouter l'eau, amener lentement à ébullition, mijoter 2 heures, écumant de temps en temps; passer et réchauffer. Faire tremper le tapioca ½ heure dans l'eau froide, le mélanger au

bouillon chaud, faire bouillir 30 minutes et ajouter le lait. Verser lentement le mélange sur les jaunes d'œufs. Assaisonner. (8 portions).

## BOUILLON ÉCOSSAIS (Scotch Broth)

3 livres d'agneau ou mouton (morceaux appropriés, p. 190)	Carotte	} ¼ tasse de chaque, coupés fin
½ tasse d'orge, ayant trempé dans l'eau froide 12 heures	Céleri	
4 cuillers à soupe de beurre	Navet	
2 cuillers à soupe de farine	Oignon	
	Sel et poivre	
	½ cuiller à soupe de persil haché fin	

Couper la viande maigre en cubes d'1 pouce, mettre dans le chaudron, couvrir de 3 chopines d'eau froide, amener rapidement à ébullition, écumer, ajouter l'orge. Mijoter 1½ heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Mettre les os dans la seconde marmite, couvrir d'eau froide, amener doucement à ébullition, écumer et faire bouillir 1½ heure. Passer l'eau des os et ajouter à la viande. Frire les légumes 5 minutes, dans 2 cuillers à soupe de beurre, ajouter à la soupe avec sel et poivre à son goût et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le persil juste avant de servir. On peut prendre du riz au lieu d'orge. (Fournit 1½ pinte).

## FAUSSE SOUPE A LA TORTUE

1 tête de veau	½ tasse de carottes en cubes
6 clous de girofle	2 tasses de bouillon brun (p. 190)
½ cuiller à thé de grains de poivre	¼ tasse de beurre
6 grains de toutes-épices	½ tasse de farine
2 brins de thym	1 tasse de tomates cuites et passées
⅓ tasse d'oignon émincé	Jus d'½ citron
	Madère à son goût, facultatif

Nettoyer et laver la tête de veau; faire tremper 1 heure dans l'eau froide. Cuire jusqu'à ce que ce soit tendre dans 3 pintes d'eau bouillante salée (à laquelle on a ajouté assaisonnements et légumes). Retirer la tête; faire bouillir le bouillon pour le réduire à 1 pinte. Passer et refroidir. Fondre et brunir le beurre, ajouter la farine et remuer jusqu'à ce que ce soit bien bruni. Ajouter peu à peu le bouillon brun et amener à ébul-

lition. Ajouter bouillon de tête, tomate, 1 tasse de viande de face, coupée en cubes, et le jus de citron. Mijoter 5 minutes. Assaisonner. Ajouter cossetarde royale (p. 181) coupée en cubes, boulettes d'œufs (p. 198) ou quenelles (p. 183). (12 portions ou plus).

**Boulettes d'œufs.** Écraser les jaunes de 3 œufs durs et ajouter une quantité équivalente de cervelle de veau écrasée. Bien saler et poivrer et ajouter assez d'œuf battu en mousse pour affermir le mélange. Façonner en petites boulettes, rouler dans la farine et sauter au beurre.

### BOUILLON DE POULET

Volaille de 4 livres	½ feuille de laurier
6 tasses d'eau froide	¼ cuiller à thé de grains de poivre
6 tranches de carotte	1 oignon, en tranches
2 branches de céleri	Sel et poivre

(Fournit 1 pinte).

Au lieu de faire du bouillon soi-même, on peut employer des cubes de bouillon apprêté de poulet ou du bouillon, ou de la soupe en conserve. Si on cuit la volaille ou le poulet dans l'eau, on peut ajouter des assaisonnements pour donner du goût au bouillon.

Retirer ailes et pattes de la volaille, détacher le blanc et le dos. Laver, essuyer et mettre tout sauf le blanc dans le chaudron avec le reste des ingrédients. Amener lentement à ébullition, ajouter le blanc, et passer. On peut, à volonté, cuire avec les autres ingrédients 1 cuiller à soupe de jambon cru maigre. Le poulet cuit peut être utilisé de plusieurs façons.

### SOUPE AU POULET

À 1 pinte de bouillon de poulet, ajouter 1 cuiller à thé d'extrait de bœuf ou de légumes ou autre assaisonnement. On peut ajouter 2 cuillers à soupe de blanc haché. Poivrons en petits dés, piment vert et persil haché ajoutent de la couleur et du goût. Ajouter 1 tasse de crème ou ⅓ tasse de riz bouilli ou ¼ tasse de tapioca perlé ou minute cuit. On peut cuire le riz ou le tapioca dans le bouillon.

### SOUPE DUCHESSE

4 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	⅓ tasse de beurre
2 tranches de carotte coupées en cubes	¼ tasse de farine
2 tranches d'oignon	1 cuiller à thé de sel
2 brins de macis	⅓ cuiller à thé de poivre
	2 tasses de lait frémi
	½ tasse de fromage doux râpé

Cuire les légumes 3 minutes dans 1½ cuiller à soupe de beurre, puis ajouter bouillon et macis; faire bouillir 15 minutes, passer et ajouter le lait. Lier avec beurre et farine cuits ensemble et assaisonner. Ajouter le fromage en tournant et servir dès qu'il sera fondu. (8 à 12 portions).

### CRÈME DE POULET

2 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	1½ cuiller à soupe de farine
1 tasse de lait frémi	1 jaune d'œuf, battu en mousse
	Sel et poivre
	2 cuillers à soupe de beurre

Mélanger bouillon et lait. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Verser lentement sur le jaune d'œuf; passer. Assaisonner à son goût. Servir tout de suite ou la soupe formera des grumeaux. (6 portions).

### SOUPE BLANCHE À LA FRANÇAISE

Volaille de 4 livres	½ cuiller à thé de grains de poivre
Jarret de veau	½ cuiller à soupe de sel
3 pintes d'eau froide	1 cuiller à soupe de jambon maigre cru haché fin
1 oignon en tranches	4 cuillers à soupe de beurre
6 tranches de carotte	3 cuillers à soupe de farine
½ feuille de laurier	1 tasse de crème
1 brin de persil	2 jaunes d'œufs, battus en mousse
½ cuiller à thé de thym	

Essuyer, nettoyer et démembrer la volaille. Essuyer le veau, désosser et couper en petits morceaux. Mettre viande, os et eau dans le chaudron, amener lentement à ébullition et écumer. Enlever le blanc et les morceaux de volaille et mettre de côté pour utiliser ainsi que suggéré à poulet cuit. Cuire doucement le reste 4 heures. Cuire légumes et jambon dans 1 cuiller à soupe de beurre 5 minutes, ajouter à la soupe avec les

assaisonnements et cuire 1 heure. Passer, refroidir et enlever le blanc. Réchauffer 3 tasses de bouillon, épaissi avec le reste de beurre et farine cuits ensemble, et juste avant de servir, ajouter à la crème et jaunes d'œufs. Garnir avec  $\frac{1}{2}$  tasse de petits pois cuits et cossetarde de poulet (p. 139) coupée en cubes. (8 portions).

### GOMBO DE POULET

1 oignon, haché fin	1 tasse de gombo cuit ou en conserve
4 cuillers à soupe de beurre	2 cuillers à thé de sel
1 pinte de bouillon de poulet (p. 198)	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de poivre
$\frac{1}{2}$ piment vert doux haché fin	1 à 2 tasses de tomates en conserve

Cuire l'oignon au beurre 5 minutes. Agiter sans arrêt. Ajouter au bouillon avec le reste des ingrédients. Amener à ébullition et mijoter 40 minutes. (6 à 8 portions).

### POTAGE À LA REINE OU SOUPE ROYALE

1 tasse de panure trempée dans	Sel et poivre
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	$1\frac{1}{2}$ tasse de lait frémi
Jaunes de trois œufs durs	$3\frac{1}{2}$ tasses de bouillon de poulet
Blanc de poulet bouilli	(p. 192)
$2\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de beurre	$2\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de farine

Écraser à travers une passoire jaunes d'œuf et blanc de poulet. Ajouter à la chapelure trempée dans le lait. Ajouter peu à peu lait chaud et bouillon. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. (8 à 10 portions).

### POTAGE IMPÉRIAL

4 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de grains de poivre
2 tasses de chapelure de pain rassis	Brin de feuille de laurier
2 tranches de carotte coupées en cubes	Brin de macis
2 branches de céleri coupées en cubes	1 cuiller à thé de sel
1 petit oignon	$\frac{1}{2}$ blanc de poulet bouilli
3 cuillers à soupe de beurre	$\frac{1}{3}$ tasse d'amandes mondées
Brin de persil	1 tasse de crème
2 clous de girofle	$\frac{1}{2}$ tasse de lait

Cuire céleri, carotte et oignon dans 1 cuiller à soupe de beurre 5 minutes; mettre dans le coton à fromage avec persil, clous de girofle, grains de poivre, feuille de laurier et macis et nouer le

linge; ajouter au bouillon avec sel et chapelure, mijoter 1 heure, retirer les assaisonnements; passer au tamis. Hacher le blanc de poulet et écraser à travers une passoire; bien piler les amandes, ajouter le lait, réchauffer et lier avec beurre et farine cuits ensemble. (8 portions).

### MARMITE POIVRÉE PHILADELPHIE

Oignon en tranches	} $\frac{1}{4}$ tasse	de	$\frac{1}{2}$ livre de fraise de veau coupée en cubes
Céleri haché			
Piment haché	} chaque	chaque	$1\frac{1}{2}$ tasse de pommes de terre sautées
4 cuillers à soupe de beurre			$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de poivre en grains finement pilé
$3\frac{1}{2}$ cuillers à soupe de farine			$\frac{1}{2}$ tasse de crème épaisse
5 tasses de bouillon de poulet (p. 198)			$\frac{3}{4}$ cuiller à soupe de sel

Cuire les légumes 15 minutes dans 3 cuillers à soupe de beurre. Ajouter la farine, remuer jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Ajouter le reste des ingrédients, sauf la crème. Couvrir et cuire 1 heure. Juste avant de servir, ajouter la crème et le reste du beurre. (6 à 8 portions).

### SOUPE À LA DINDE

Briser en morceaux une carcasse de dinde, retirer toute la farce; mettre dans la marmite avec tous les restes de la chair. Couvrir d'eau froide, amener lentement à ébullition et mijoter 2 heures. Passer, refroidir, enlever le gras, saler et poivrer. On peut cuire avec la carcasse 1 ou 2 feuilles de céleri pour donner du goût. On peut ajouter d'autres assaisonnements.

### CRÈME D'AMANDES

$\frac{1}{3}$ tasse d'amandes	1 branche de céleri, coupée fin
3 amandes amères	1 cuiller à soupe de beurre
2 cuillers à soupe d'eau froide	1 cuiller à soupe de farine
1 pincée de sel	1 tasse de lait frémi
$1\frac{1}{2}$ tasse de bouillon de poulet (p. 198)	$\frac{1}{2}$ tasse de crème frémie
	Sel et poivre

1 oignon en tranches

Passer les amandes au hachoir le plus fin, ajoutant peu à peu eau et sel durant l'opération. Mijoter 30 minutes avec

bouillon, oignon et céleri. Passer au tamis. Ajouter bouillon ou eau pour avoir 1½ tasse. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Ajouter lait, crème, sel et poivre. (6 portions).

### SOUPE AUX FÈVES NOIRES

1 tasse de fèves noires	Une pincée de moutarde
1 pinte d'eau froide	1 pincée de poivre rouge
½ petit oignon en tranches	1 cuiller à soupe de beurre
1 branche de céleri en morceaux	1 cuiller à thé de farine
ou ⅛ cuiller à thé de sel de céleri	1 œuf dur, en tranches minces
1 cuiller à thé de sel	Jus d'1 citron
½ citron en tranches minces	1 pincée de poivre

Faire tremper les fèves toute la nuit. Égoutter et ajouter l'eau froide. Cuire l'oignon 5 minutes dans la moitié du beurre et ajouter aux fèves. Ajouter le céleri, mijoter 3 ou 4 heures ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres, ajoutant de l'eau à mesure qu'elle s'évapore. Passer au tamis. Ramener à ébullition. Ajouter jus de citron et assaisonnements bien mélangés. Lier avec le reste de beurre et farine cuits ensemble. Garnir de citron et d'œufs. (8 portions).

**À la Guatemala.** Au lieu d'œuf et citron, garnir de morceaux d'avocat.

### CRÈME DE TOPINAMBOURS

3 topinambours	1 pincée de poivre rouge
2 tasses d'eau bouillante	Quelques râpures de muscade
1 cuiller à soupe de beurre	1 cuiller à soupe de sauternes
1 cuiller à soupe de farine	½ tasse de crème frémie
½ cuiller à thé de sel	1 jaune d'œuf, battu en mousse
1 concombre, pelé et coupé en cubes d'¼ pouce	

Cuire les topinambours à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres et écraser à travers une passoire. Ajouter de l'eau pour avoir 2 tasses. Fondre le beurre, ajouter farine et assaisonnements, y verser le liquide chaud et cuire 1 minute. Ajouter crème, sauternes, œuf et concombre sauté au beurre. On peut supprimer le sauternes. (6 portions).

### CRÈME D'ASPERGES

1 tasse d'asperges, cuites ou en conserve	2 cuillers à soupe de beurre
1½ tasse de bouillon de veau ou poulet (p. 192-193) ou eau	2 cuillers à soupe de farine
1 tasse d'eau d'asperges	1 tasse de lait ou crème frémis
	Sel et poivre
	1 petite tranche d'oignon

Mettre de côté les pointes d'asperges et ajouter queues et oignon à l'eau d'asperges. Ajouter le bouillon, faire bouillir 5 minutes, passer au tamis et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Ajouter sel, poivre, lait et pointes d'asperges. (6 portions).

Voir aussi crème de légumes (p. 215).

### CRÈME DE FÈVES DE LIMA

½ tasse de fèves de Lima sèches	½ tasse de crème ou dessus de lait
3 tasses d'eau froide	2 cuillers à soupe de beurre
1 tranche d'oignon	1 cuiller à soupe de farine
2 tranches de carotte	½ cuiller à thé de sel
	¼ cuiller à thé de poivre

On peut faire tremper les fèves toute la nuit et les égoutter. Ajouter l'eau froide; cuire jusqu'à consistance tendre et écraser à travers une passoire. Couper les légumes en petits cubes et cuire 5 minutes dans la moitié du beurre; retirer les légumes, ajouter farine, sel et poivre qu'on mélange à la soupe bouillante. Ajouter la crème, réchauffer, passer et ajouter le reste du beurre en petits morceaux. (6 portions).

### SOUPE DE FÈVES AU FOUR

1 tasse de fèves au four froides	1 cuiller à soupe de beurre
2 tasses d'eau	1 cuiller à soupe de farine
1 tranche d'oignon	Sauce malaguette
1 branche de céleri	Sel
½ tasse de tomates cuites passées	Poivre

Mettre fèves, eau, oignon et céleri dans une casserole; amener à ébullition et mijoter 30 minutes. Passer au tamis, ajouter tomates et eau ou bouillon pour avoir 3 tasses. Assaisonner à son goût avec sauce malaguette, sel et poivre. Lier avec beurre et farine cuits ensemble.

## CRÈME DE CAROTTES

½ petite pomme de terre, épluchée, en tranches	1 ½ tasse de consommé (1 petite boîte)
1 tasse de carottes, grattées et en tranches	1 tasse de lait (ou partie de crème)
1 tranche d'oignon	1 cuiller à soupe de beurre
¼ cuiller à thé de sucre	1 cuiller à soupe de farine
	Persil haché
	½ cuiller à thé de sel

Cuire les légumes avec sucre et sel dans le consommé jusqu'à consistance tendre. Passer au tamis. Mesurer, ajouter de l'eau froide pour avoir 2 ½ tasses. Chauffer, ajouter le lait. Lier avec beurre et farine. Assaisonner au goût. Parsemer de persil. (6 portions).

## CRÈME DE CHOU-FLEUR

2 tasses de bouillon de veau ou poulet (pp. 193-198) ou eau	½ branche de céleri, en morceaux d'un pouce
1 ½ tasse de chou-fleur cuit	Petit morceau de feuille de laurier
2 cuillers à soupe de beurre	2 cuillers à soupe de farine
1 petite tranche d'oignon	1 tasse de lait
	Sel et poivre

Mettre de côté ½ tasse des bouquets du chou-fleur. Passer le reste du chou-fleur au tamis. Cuire oignon, céleri et feuille de laurier au beurre 5 minutes. Retirer la feuille de laurier, ajouter la farine qu'on mélange au bouillon chaud; ajouter chou-fleur et lait. Assaisonner, passer, ajouter les bouquets et réchauffer. (6 portions). Voir aussi crème de légumes (p. 215).

## CRÈME DE CÉLERI

1 tasse de tiges et feuilles de céleri	1 cuiller à soupe de beurre
1 tasse de bouillon de veau ou poulet (pp. 193, 198) ou eau	1 cuiller à soupe de farine
1 tranche d'oignon	1 tasse de lait
Sel—poivre	1 tasse d'eau bouillante
	½ tasse de crème ou dessus de lait

Couper le céleri en morceaux d'1 pouce, cuire dans bouillon et eau jusqu'à consistance tendre et passer au tamis. Faire frémir le lait avec l'oignon, retirer l'oignon, ajouter le lait au bouillon, lier avec beurre et farine cuits ensemble, ajouter la crème, assaisonner et réchauffer. (6 portions).

## PURÉE DE CÉLERI ET TOMATES

1 pied de céleri, en morceaux d'1 pouce	Petit morceau de feuille de laurier
1 cuiller à thé de sel	½ cuiller à thé de grains de poivre
3 tasses d'eau froide	1 brin de persil
1 cuiller à soupe de lard gras salé, en cubes	½ gousse d'ail écrasée
½ oignon émincé	1 tasse de tomates, fraîches ou en conserve
½ petite carotte, en tranches	½ cuiller à soupe de sucre
½ poireau, en tranches	1 cuiller à soupe de beurre
¼ cuiller à thé de thym	1 cuiller à soupe de farine
	Sel et poivre
	1 clou de girofle

Écraser le céleri, ajouter eau et sel, amener doucement à ébullition et mijoter 1 heure. Fondre le lard, ajouter légumes et assaisonnements et cuire 10 minutes, agitant sans arrêt; ajouter tomates et sucre et assaisonner à son goût. Mélanger les préparations et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Couvrir et cuire doucement 1 heure. Passer à la passoire. Diluer avec eau, jus de tomate ou consommé si c'est nécessaire pour faire 3 tasses. (6 portions).

## SOUPE AU FROMAGE

1 cuiller à soupe d'oignon émincé	1 tasse de bouillon	} ou 3 tasses de lait
1 cuiller à soupe de beurre	2 tasses de lait	
1 cuiller à soupe de farine	¼ tasse de fromage râpé	

Fondre le beurre, y faire brunir l'oignon à petit feu. Ajouter la farine en tournant. Ajouter bouillon et lait. Amener à ébullition, passer, ajouter le fromage et tourner jusqu'à ce qu'il fonde. Servir saupoudrée de paprika, morceaux de poivron en conserve ou croûtons. (6 portions).

## PURÉE DE MARRONS

2 tasses de bouillon de veau ou poulet (pp. 193, 198) ou eau	1 tasse de lait frémir ou crème claire
1 tasse de marrons écalés (p. 503)	2 cuillers à soupe de beurre
1 petite tranche d'oignon	1 cuiller à soupe de farine
	Sel et poivre
	⅛ cuiller à thé de sel de céleri

Cuire bouillon, marrons, oignon et sel de céleri jusqu'à ce que les marrons soient tendres et passer à la passoire. Lier

avec beurre et farine cuits ensemble. Ajouter assez de lait ou crème pour avoir 3 tasses. Si on se sert de crème, prendre seulement 1 cuiller à soupe de beurre et  $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe de farine. Saler et poivrer. Réchauffer. (6 portions).

### CHOWDER DE BLÉ D'INDE

2 tasses de blé d'Inde en conserve	1 oignon en tranches
4 tasses de pommes de terre en morceaux d' $\frac{1}{4}$ de pouce	4 tasses de lait frémi
Cube d' $1\frac{1}{2}$ pouce de lard gras salé	8 craquelins ordinaires
	3 cuillers à soupe de beurre
	Sel et poivre

Couper le porc en petits morceaux et en vérifier la température; ajouter l'oignon et cuire 5 minutes, agitant pour que l'oignon ne brûle pas; passer le gras au-dessus d'une grande casserole. Cuire à demi 5 minutes les pommes de terre couvertes d'eau bouillante; égoutter et ajouter les pommes de terre au gras; puis ajouter 2 tasses d'eau bouillante; cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, ajouter blé d'Inde et lait, puis amener à ébullition. Saler et poivrer; ajouter le beurre et les craquelins brisés et humectés dans du lait froid. (6 à 8 grosses portions).

### SOUPE AUX POIREAUX ET POMMES DE TERRE

1 botte de poireaux	5 cuillers à soupe de beurre
1 tasse de céleri	2 cuillers à soupe de farine
1 pinte de lait	Sel et poivre
$2\frac{1}{2}$ tasses de pommes de terre	Poivre rouge

Couper poireaux et céleri en travers en tranches minces et cuire 10 minutes dans 3 cuillers à soupe de beurre, agitant sans arrêt. Ajouter du lait et cuire au bain-marie 40 minutes. Couper les pommes de terre en petits morceaux. Cuire à l'eau bouillante salée 10 minutes. Fondre 2 cuillers à soupe de beurre, ajouter farine, lait avec légumes et pommes de terre. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et assaisonner. Passer ou non, à volonté. (6 à 8 portions).

### CRÈME VICHYSOISE

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre non salé	1 branche de céleri
4 poireaux	2 pommes de terre en tranches minces
1 oignon	Sel, poivre
1 pinte de bouillon de poulet (p. 198)	1 pincée de muscade
Brin de persil	Quelques gouttes de Worcestershire
	1 tasse de crème épaisse

Cette crème a meilleur goût quand elle est préparée la veille. Fondre la moitié du beurre dans une casserole émaillée ou en verre, ajouter le blanc des poireaux, coupé menu, et l'oignon en tranches, cuire très doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas bruns. Ajouter bouillon, persil, céleri, pommes de terre et assaisonnements et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Passer bien fin. Ajouter peu à peu le reste du beurre. Juste avant de servir, ajouter la crème en tournant. On peut assaisonner avec assaisonnement maggi ou poudre de carry. (6 à 8 portions).

**Vichyssoise froide.** Supprimer le beurre, sauf pour cuire les légumes. Refroidir dans un bol de faïence ou verre. Saupoudrer légèrement de ciboulette coupée fin ou servir la ciboulette à part, à volonté.

### CRÈME DE CONCOMBRES

3 gros concombres	1 tranche d'oignon
2 cuillers à soupe de beurre	1 brin de macis
3 cuillers à soupe de farine	$\frac{1}{2}$ tasse de crème
3 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	2 jaunes d'œufs, battus en mousse
	Sel et poivre
	1 tasse de lait

Éplucher et couper les concombres en tranches; enlever les graines. Cuire au beurre 10 minutes; puis ajouter farine et bouillon. Faire frémir le lait avec oignon et macis. Mélanger les préparations et passer. Ramener à ébullition et ajouter à la crème et jaunes d'œufs. Assaisonner. (8 portions).

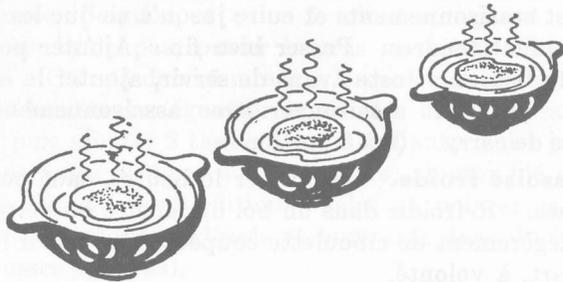
**Froide.** Pas de jaunes d'œufs. Refroidir. Assaisonner d'Angusture.

## CRÈME DE BLÉ D'INDE

1 tasse de blé d'Inde cuit ou en conserve	1 cuiller à soupe de beurre
1 tasse d'eau bouillante	1 cuiller à soupe de farine
1 tasse de lait	Sel
	Poivre
	1 petite tranche d'oignon

Employer du blé d'Inde en conserve bon marché, en hacher les grains, ajouter eau, lait et oignon et cuire 20 minutes au bain-marie. Passer au tamis. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Garnir de popcorn, à volonté. (6 portions).

**Soupe de blé d'Inde au carry.** Assaisonner d'un peu de poudre de carry.



## SOUPE À L'OIGNON AU GRATIN

5 petits oignons émincés	6 tasses de bouillon brun (p. 190)
3 cuillers à soupe de beurre	de bœuf ou veau
3 cuillers à soupe de parmesan râpé	6 rôties, pain français de préférence

Cuire lentement les oignons au beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le bouillon. Saler à son goût et mijoter 30 minutes au moins. Cette soupe est meilleure quand elle est préparée la veille. Quand c'est prêt à servir, mettre dans chaque assiette à soupe ou bol de faïence, saupoudrer de fromage et verser la soupe dessus ou passer le fromage séparément. Si c'est possible, mettre les bols au four pour dorer légèrement le fromage. (6 à 8 portions).

## CRÈME D'OIGNONS (Potage Soubise)

1 oignon d'Espagne émincé	½ tasse de crème
2 cuillers à soupe de beurre	½ cuiller à soupe de piment vert
2 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	doux haché ou
1 cuiller à soupe de farine	2 cuillers à soupe de fromage râpé
	Sel et poivre

Cuire l'oignon au beurre 10 minutes, tournant sans arrêt. Ajouter le bouillon, cuire doucement 30 minutes. Passer. Délayer la farine dans ¼ tasse d'eau froide pour pouvoir verser facilement. L'ajouter à la soupe et fromage. Assaisonner à son goût. (4 portions).

## SOUPE CLAIRE AUX CHAMPIGNONS

½ livre de champignons	3 chopines de consommé	Sherry
------------------------	------------------------	--------

Brosser les champignons, hacher les queues fin et mettre les têtes en petits morceaux ou utiliser seulement les queues d'1 livre de champignons. Ajouter au consommé, amener lentement à ébullition et mijoter 30 minutes. Refroidir et clarifier (p. 192). Juste avant de servir, ajouter du sherry à son goût. Servir chaud ou froid. (8 portions).

## CRÈME DE CHAMPIGNONS

¼ livre de champignons, ou queues et peaux d'½ livre de champignons	2 cuillers à soupe de farine
2 tasses de bouillon de poulet (p. 198), lait ou eau	½ tasse de crème ou dessus de lait
1 petite tranche d'oignon	Sel
	Poivre
	Jus de citron ou muscade râpée
	3 cuillers à soupe de beurre

1. Fondre le beurre dans une casserole profonde, ajouter oignon et champignons hachés fin (pelés, si on ne passe pas la soupe). Cuire doucement 15 minutes, agitant quand il faut. Ajouter la farine et bien agiter. Ajouter peu à peu bouillon, lait ou eau et amener à ébullition. Cuire au bain-marie 20 minutes. Assaisonner. Passer, à volonté. Juste avant de servir, ajouter la crème. (6 portions).

2. Hacher les champignons, ajouter l'oignon et cuire dans bouillon ou eau 20 minutes. Passer au tamis. Réchauffer. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Ajouter la crème. Assaisonner. Réchauffer.

Pour avoir une soupe plus riche, cuire les champignons dans le bouillon comme ci-dessus, puis ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau bouillante et 2 cuillers à soupe de tapioca minute. Cuire jusqu'à ce que le tapioca soit clair. Assaisonner. Juste avant de servir, mélanger 1 tasse de crème épaisse et 2 jaunes d'œufs battus en mousse. (8 portions).

### POTAGE ST-GERMAIN

1 tasse de petits pois, cuits ou en conserve	1 cuiller à soupe de beurre
1 cuiller à thé de sucre	1 cuiller à soupe d'amidon de blé d'Inde
1 tasse d'eau ou bouillon de veau ou poulet (pp. 193, 198)	Sel et poivre
1 tasse de lait	Petit morceau de feuille de laurier
1 mince tranche d'oignon	Brin de persil
	$\frac{1}{2}$ brin de macis

} à volonté

Ajouter sucre et eau aux petits pois avec assaisonnements, si on en met, et mijoter 30 minutes. Passer au tamis. Réchauffer et épaissir avec beurre et amidon de blé d'Inde cuits ensemble. Faire frémir le lait avec l'oignon, retirer l'oignon, ajouter le lait à la préparation de petits pois et assaisonner. On peut remplacer partie de l'eau ou du bouillon par l'eau des petits pois. Servir avec croûtons. Colorer légèrement avec le colorant végétal si les petits pois ne sont pas assez colorés. (4 portions).

Pour avoir une soupe plus riche, supprimer beurre et amidon de blé d'Inde et épaissir en mélangeant 1 jaune d'œuf battu en mousse et  $\frac{1}{2}$  tasse de crème épaisse; servir tout de suite.

**Potage Longchamps.** Réchauffer avec quelques brins de menthe fraîche. Retirer la menthe et ajouter  $\frac{1}{3}$  tasse de vermicelle cuit. Assaisonner à son goût.

### SOUPE AUX POIS CASSÉS

$\frac{1}{2}$ tasse de pois cassés secs	2 cuillers à soupe de beurre
1 pinte d'eau froide	1 cuiller à soupe de farine
1 tasse de lait	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
1 tranche d'oignon	1 pincée de poivre
	Cube d'1 pouce de porc salé ou os de jambon

Trier les pois et faire tremper quelques heures ou toute la nuit. Égoutter, ajouter eau chaude, porc et oignon. Mijoter 3 ou 4 heures, ou jusqu'à consistance tendre; passer au tamis.

Ajouter beurre et farine cuits ensemble, sel et poivre. Couper de lait; en ajouter, s'il le faut, pour avoir 4 tasses. Quelques pois verts et croûtons forment une garniture attrayante. (6 à 8 portions).

**À la Jules.** Comme plat de résistance pour souper, ajouter lamelles de carottes et tranches de saucisses de frankfort ou de Vienne. Servir avec pain de seigle.

### RAGOÛT DE PANAIS

2 panais moyens	2 tasses de lait
2 pommes de terre moyennes	1 cuiller à soupe de beurre
1 cube de porc salé d'1 pouce	1 cuiller à soupe de farine
	Sel et poivre

Peler et couper en dés panais et pommes de terre. Couper le porc en dés, frire lentement jusqu'à ce que le gras soit fondu. Verser le gras dans la bouilloire à travers une passoire, ajouter les légumes et 1 tasse d'eau. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le lait. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Assaisonner à son goût. (4 à 6 portions).

### SOUPE AU BEURRE D'ARACHIDES

1 cuiller à soupe de beurre	2 cuillers à soupe de farine
3 cuillers à soupe de beurre d'arachides	3 tasses de lait frémi ou partie bouillon de poulet (p. 198)
1 cuiller à thé d'oignon haché	Sel, poivre

Cuire l'oignon au beurre et beurre d'arachides 5 minutes, ajouter la farine et agiter jusqu'à consistance lisse. Ajouter peu à peu le lait chaud. Cuire 20 minutes au bain-marie et assaisonner à son goût. On peut parsemer de quelques arachides hachées (grillées et épluchées). (6 portions).

### BISQUE AU POIVRON

4 cuillers à soupe de riz	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
3 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	Quelques gouttes de sauce Tabasco
3 poivrons en conserve	$\frac{1}{2}$ tasse de crème
	1 jaune d'œuf battu en mousse

Cuire le riz dans le bouillon, jusqu'à consistance tendre. Ajouter les poivrons, passer au tamis, ajouter sel et Tabasco. Amener à ébullition; ajouter aux jaunes d'œufs et crème. (6 portions).

## SOUPE AUX POMMES DE TERRE

3 petites pommes de terre	1½ cuiller à thé de sel
1 pinte de lait	¼ cuiller à thé de sel de céleri
2 tranches d'oignon	⅓ cuiller à thé de poivre
3 cuillers à soupe de beurre	1 pincée de poivre rouge
1 cuiller à soupe de farine	1 cuiller à thé de persil haché

Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée; passer quand elles sont tendres; ou prendre 2 tasses de purée. Faire frémir le lait avec l'oignon, retirer l'oignon et ajouter peu à peu le lait aux pommes de terre, mélangeant avec un fouet. Fondre la moitié du beurre, ajouter les ingrédients secs, agiter jusqu'à ce que ce soit bien mélangé, puis verser en tournant dans la soupe chaude; faire bouillir 1 minute, passer, ajouter le reste du beurre et saupoudrer de persil. On peut diluer avec du lait. (6 à 8 portions).

**Soupe Appledore.** Juste avant de servir, ajouter 3 cuillers à soupe de ketchup à la tomate.

**Soupe au cresson et amandes.** Couper fin 1½ botte de cresson (avec les tiges) et chauffer 15 minutes dans la soupe avant d'épaissir. Passer. Ajouter 1 pincée de muscade. Au lieu d'épaissir avec beurre et farine, battre 1 œuf en mousse avec ½ tasse de crème. Mélanger à la soupe, cuire 1 minute et servir. Saupoudrer de quelques amandes salées coupées en tranches minces.

## POTAGE SUISSE AUX POMMES DE TERRE

2 petites pommes de terre	1 oignon en tranches
3 tranches de navet blanc	2 cuillers à soupe de beurre
1½ tasse d'eau bouillante	2 cuillers à soupe de farine
2 tasses de lait frémi	½ cuiller à thé de sel
	1 pincée de poivre

Laver, éplucher, couper en deux les pommes de terre. Laver, éplucher, couper les navets en tranches d'¼ pouce. Bouillir ensemble à demi 10 minutes. Égoutter, ajouter oignon et eau bouillante. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Passer au tamis sans égoutter. Ajouter le lait, réchauffer et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Saler et poivrer. (6 portions).

## CRÈME D'ÉPINARDS

1 tasse d'épinards cuits, hachés fin	2 cuillers à soupe de farine
3 tasses de lait	Sel et poivre
2 cuillers à soupe de beurre	1 pincée de muscade

On peut remplacer une partie du lait par du bouillon de poulet, ou ajouter un cube de bouillon de poulet. Faire frémir le lait avec les épinards. Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Assaisonner. Passer ou non. (6 portions).

Voir aussi crème de légumes (p. 215).

## SOUPE A LA COURGE

¼ tasse de courge cuite ou en conserve	3 cuillers à soupe de farine
1 pinte de lait	1 cuiller à thé de sel
1 tranche d'oignon	1 pincée de poivre
	¼ cuiller à thé de sel de céleri
	2 cuillers à soupe de beurre

Passer la courge au tamis avant de mesurer. Faire frémir le lait avec l'oignon, retirer l'oignon et ajouter le lait à la courge; assaisonner et lier avec beurre et farine cuits ensemble. (6 à 8 portions).

## BOUILLON OU ESSENCE DE TOMATES

2 tasses de jus de tomates	2 tasses de bouillon de poulet
Sel et poivre	(p. 198), bouillon brun (p. 190), ou consommé (p. 193)

On peut chauffer avec 1½ cuiller à thé d'oignon haché, 3 clous de girofle, ¼ cuiller à thé de graines de céleri, et ¼ cuiller à thé de grains de poivre. Passer. Voir p. 192 pour obtenir une soupe fraîche, claire comme du cristal. Pour colorer plus vivement, ajouter du colorant végétal. (6 portions).

**Madrilène à la tomate froid.** Faire mollir 2 cuillers à soupe de gélatine dans ¼ tasse d'eau, bouillon, ou jus de tomates, la dissoudre dans ½ tasse de soupe chaude et ajouter au reste de la soupe. Assaisonner à son goût et passer. Bien remuer. Refroidir. Briser à la fourchette et servir entassé dans des tasses à bouillon. Cette soupe ne doit pas être trop ferme. On peut ajouter ½ tasse de poulet cuit coupé en dés quand la soupe commence à épaissir.

## SOUPE AUX TOMATES

2 tasses de bouillon brun (p. 198) ou eau	2 cuillers à soupe de beurre
2 tasses de tomates fraîches ou en conserve	2 cuillers à soupe de farine
¼ cuiller à thé de grains de poivre	Oignon
Petit morceau de feuille de laurier	Carotte
2 clous de girofle	Céleri
1 brin de thym	Jambon cru
	Sel
	Poivre

Cuire oignon, carotte, céleri et jambon, au beurre 5 minutes; ajouter farine, grains de poivre, feuille de laurier, clous de girofle et thym, (aussi 1 gousse d'ail, à volonté) et cuire 3 minutes. Ajouter bouillon ou eau et tomates; couvrir et cuire lentement 1 heure. La cuisson au four ne demande pas autant de surveillance. Passer au tamis. Assaisonner au goût. Pour varier, assaisonner de sherry ou de jus de citron.

**Crème de tomates.** Ajouter ⅛ cuiller à thé de soda et 1 cuiller à thé de sucre. Fondre 1 cuiller à soupe de beurre, ajouter 1 cuiller à soupe d'amidon de blé d'Inde, mélanger et verser sur la soupe chaude. Amener à ébullition; juste avant de servir, ajouter 1 tasse de crème claire. Servir avec croûtons.

**Soupe aux tomates, portugaise.** Ajouter ½ tasse de riz cuit et 2 tomates, épluchées, coupées en cubes et sautées au beurre.

**Soupe aux tomates épaisse.** Faire brunir 2 cuillers à soupe de beurre, ajouter 2 cuillers à soupe de farine, cuire 5 minutes. Ajouter à la soupe en remuant, amener à ébullition et passer.

## FAUSSE BISQUE

1 tasse de tomates fraîches ou en conserve	Petit morceau de feuille de laurier
1 cuiller à thé de sucre	1 tranche d'oignon, piquée de 3 clous de girofle
¼ tasse de panure	1 brin de persil
2 tasses de lait	1 cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de beurre	1 pincée de poivre

Cuire tomates et sucre 15 minutes (moins de temps pour les tomates en conserve). Ajouter le soda et passer au tamis. Faire frémir le lait avec panure, oignon, persil et feuille de laurier. Retirer les assaisonnements et passer au tamis. Rame-ner panure et lait à ébullition, ajouter tomates, beurre, sel et poivre. (4 à 6 portions).

## CRÈME DE TOMATES ET BLÉ D'INDE

½ oignon, haché fin	1 cuiller à soupe de sucre
2 cuillers à soupe de beurre	½ cuiller à thé de sel
Petit morceau de feuille de laurier	¼ cuiller à thé de poivre
6 grains de poivre	1 tasse d'eau
1 cuiller à soupe de farine	1 tasse de blé d'Inde en conserve, haché
	1 tasse de tomates en conserve

Cuire lentement l'oignon au beurre 5 minutes, agitant sans arrêt. Ajouter feuille de laurier, grains de poivre et farine et cuire 2 minutes. Ajouter les autres ingrédients. Mijoter 30 minutes et passer. Pour avoir une soupe plus riche, ajouter juste avant de servir 2 jaunes d'œufs battus en mousse mélangés à ½ tasse de crème. (4 à 6 portions).

## CRÈME DE CRESSON

1 botte de cresson, coupé fin	1 tasse de crème
2 tasses de bouillon de veau ou poulet (pp. 193, 198)	Sel
2 cuillers à soupe de beurre	Poivre
	Colorant végétal vert
	2 cuillers à soupe de farine

Ajouter le cresson au bouillon. Amener à ébullition et mijoter 10 minutes. Passer et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Amener à ébullition. Ajouter crème, sel et poivre. Colorer légèrement. (6 portions).

## CRÈME DE LÉGUMES I

## Recette courante

1 tasse de sauce blanche claire (p. 243)	1 tasse de bouillon de légumes (eau de cuisson des légumes ou eau de la boîte de conserve)
1 tasse d'un légume cuit ou de légumes mélangés	Sel et poivre

Supprimer l'assaisonnement en faisant la sauce blanche si le bouillon de légumes est salé. Ajouter légumes et bouillon de légumes. Faire bouillir 2 minutes. Passer au tamis et assaisonner à son goût. On peut saupoudrer de fromage râpé. On peut prendre un mélange de légumes. (6 portions).

## CRÈME DE LÉGUMES II

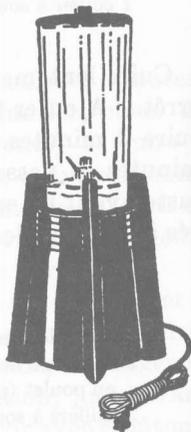
## Recette courante

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| ½ à 1 tasse de légumes cuits<br>en purée ou hachés | 2 tranches d'oignon          |
| 3 tasses de lait                                   | 2 cuillers à soupe de beurre |
|  | 2 cuillers à soupe de farine |

Sel et poivre

Cuire légumes, lait et oignon au bain-marie 20 minutes. Passer au tamis. Réchauffer et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Si on veut, ajouter un cube de bouillon.

Il est recommandé d'employer un malaxeur électrique pour faire les crèmes. Cela évite les pertes pour les légumes et l'emploi d'une passoire. Mélanger légumes cuits, oignon et 1 tasse de lait, et mélanger au malaxeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le reste du lait, chauffer et assaisonner. Il n'est pas nécessaire de lier cette soupe.



## SOUPE AUX LÉGUMES

- |                    |                        |                                       |
|--------------------|------------------------|---------------------------------------|
| Carotte            | } ½ tasse<br>de chaque | 1 pinte d'eau ou bouillon             |
| Navet              |                        | 5 cuillers à soupe de beurre          |
| Céleri             |                        | ½ cuiller à soupe de persil haché fin |
| Pommes<br>de terre |                        | Sel et poivre<br>½ oignon émincé      |

Laver, gratter ou éplucher les légumes, les couper en cubes de même taille. Mélanger les légumes (sauf les pommes de terre) et cuire 10 minutes dans 4 cuillers à soupe de beurre, agitant sans arrêt. Ajouter les pommes de terre, couvrir et cuire 2 minutes. Ajouter eau ou bouillon et faire bouillir 1 heure, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter de l'eau si c'est nécessaire. On peut battre avec cuiller ou fourchette pour briser les légumes. Ajouter reste du beurre et persil. Saler et poivrer. (6 à 8 portions).

**Cuisson sous pression.** Mettre légumes et eau dans la marmite à pression. Amener à la pression requise et cuire 3 minutes. Quand la pression revient à la normale, ôter le cou-

vercle. Ajouter 1 ou 2 cubes de bouillon, si on veut, et assaisonner à son goût. Varier les légumes en ajoutant chou émincé, tomates, haricots verts, etc.

## CHOWDER DE LÉGUMES

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 tasse de gombo en tranches<br>cuit ou en conserve | 3 pommes de terre en petits cubes    |
| 2 tasses de tomates                                 | 1 branche de céleri coupé menu       |
| ½ tasse de pois                                     | 2 piments verts doux hachés          |
| 2 oignons émincés                                   | 2 pintes d'eau                       |
|   | 2 tranches de bacon coupées en cubes |

Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant et brun. Ajouter les autres ingrédients. Cuire lentement jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Saler et poivrer à son goût. On peut ajouter plusieurs autres légumes, hachés ou en petits morceaux, tels que chou, asperges, carottes, bouquets de brocoli ou chou-fleur, fèves de Lima, etc. (6 à 8 bonnes portions).

## MINISTRONE I

- |  |   |
|--|---|
| 3 tasses de légumes en tranches<br>minces  | Brin de thym                                  |
| ¼ tasse de lard salé en cubes<br>ou beurre | Sel et poivre                                 |
| 2 pintes d'eau bouillante                  | 2 brins de persil                             |
| 1 feuille de laurier                       | 1 tasse de macaroni en coudes ou<br>spaghetti |
|  | Parmesan ou romano râpé                       |

Sauter lentement les légumes (tels que tomates, céleri, carottes et oignon) au porc salé ou au beurre 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients, bouillir 5 minutes. Puis baisser la flamme et mijoter 30 minutes. Servir avec fromage râpé. (6 portions ou plus).

## MINISTRONE II

- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| ¼ livre de lard salé, en cubes        | 2 pintes d'eau bouillante           |
| ½ tasse de jambon cru haché fin       | ¼ tasse de pâte de tomates ou       |
| 1 oignon, coupé fin                   | 1 tasse de bouillie de tomates      |
| 1 cuiller à soupe de persil haché fin | 1 tasse de chou haché grossièrement |
| ½ gousse d'ail haché fin              | 1 tasse de fèves sèches             |
| Parmesan ou fromage romain râpé       | 1 tasse de macaroni en coudes cuit  |

Faire tremper les fèves toute la nuit, égoutter, ajouter de l'eau fraîche et cuire lentement jusqu'à consistance tendre, ajoutant

du sel à son goût juste avant que ce soit à point. Égoutter. Ajouter oignon, persil et ail au porc et jambon. Cuire à feu moyen 5 minutes en agitant. Ajouter eau et tomates en pâte ou en conserve et mijoter 15 minutes. Ajouter le chou et cuire 10 minutes. Ajouter fèves et macaroni. Assaisonner à son goût. Ajouter eau ou bouillon pour avoir 1½ pinte. Bien chauffer. Servir avec le fromage râpé. (6 à 8 portions).

Note: On peut très bien ajouter plusieurs légumes, tels que tranches de pommes de terre, zuchettes en tranches ou courge, carottes, petits pois, salade hachée fin, poireaux en tranches (blanc) etc.

### BOUILLON DE PALOURDES

Laver et brosser ½ boisseau de palourdes en coquilles, à plusieurs eaux. Mettre dans la marmite avec 3 tasses d'eau froide, couvrir hermétiquement et cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Passer sur un coton à fromage. Refroidir et clarifier (p. 192), à volonté. Servir avec 1 cuiller de crème fouettée salée ou de la crème de poivron (p. 180), à volonté. (6 portions).

### CONSOMMÉ AUX PALOURDES

Laver 2 pintes de palourdes avec coquilles. Mettre dans la marmite avec ½ tasse d'eau froide, couvrir et cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Passer à travers une double épaisseur de coton à fromage, ajouter à 3 tasses de consommé et clarifier. Servir chaud ou glacé. (6 à 8 portions).

**Potage aux palourdes et tomates.** Mélanger avec quantité égale de bouillon de tomate, fait à la maison (p. 213) ou en conserve. Assaisonner avec sel de céleri.

**Potage frappé de palourdes et poulet.** À 1½ tasse d'eau de palourdes, ajouter 2½ tasses de bouillon de poulet (p. 198). Assaisonner fortement. Glacer à moitié. Garnir d'un peu de crème fouettée salée.

**Bisque de palourdes Manhattan.** À l'eau de palourdes ajouter assez d'eau chaude pour avoir 1 pinte. Faire brunir 3 cuillers à soupe de beurre, ajouter 3 cuillers à soupe de farine

et continuer à faire brunir; ajouter l'eau peu à peu. Amener à ébullition et mijoter 20 minutes. Assaisonner. Juste avant de servir, ajouter 1 tasse de crème claire ou dessus de lait. Garnir de crème de poivron (p. 180). (Pour 8 personnes).

### CHOWDER DE PALOURDES MANHATTAN

1 chopine de palourdes dures, hachées fin, ou en conserve, ou	1 tasse de pommes de terre, en cubes de ¾ pouce
1 douzaine de grosses palourdes, en petits morceaux	2 tasses d'eau bouillante
Cube de 3 pouces de lard gras salé en petits morceaux	2 tasses de tomates cuites passées, à volonté
1 oignon émincé	Sel
	Poivre
	Thym, à volonté

Fondre le lard, ajouter l'oignon, frire 5 minutes et passer ou non. Ajouter pommes de terre, eau et 1 cuiller à thé de sel. Faire bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites. Ajouter les tomates. Réchauffer. Ajouter les palourdes, assaisonner à son goût et faire bouillir 3 minutes. Servir tout de suite. (6 portions).

Pour varier, cuire avec oignon, carotte et céleri coupés fin, ½ tasse de chaque et ½ piment vert doux, sans grains et coupé menu. Ajouter ½ cuiller à thé de graines de carvi.

### CHOWDER DE PALOURDES NOUVELLE ANGLETERRE

1 pinte de palourdes	1 cuiller à soupe de sel
4 tasses de pommes de terre en cubes de ¾ pouce	⅛ cuiller à thé de poivre
Cube d'1½ pouce de lard gras salé	4 cuillers à soupe de beurre
1 oignon en tranches	4 tasses de lait frémi
	8 craquelins ordinaires ou de Boston

Nettoyer et trier les palourdes, avec 1 tasse d'eau froide; égoutter, garder l'eau, amener à ébullition et passer. Hacher fin la partie dure des palourdes; couper le lard en petits morceaux et le fondre; ajouter l'oignon, frire 5 minutes et passer dans une casserole. Cuire à demi 5 minutes et passer dans une casserole. Cuire à demi 5 minutes les pommes de terre dans l'eau bouillante; les égoutter et les mettre sur une plaque dans le fond d'une grande casserole à couvercle; ajouter les

palourdes hachées, saler et poivrer, bien saupoudrer de farine, puis ajouter 2½ tasses d'eau bouillante. Cuire 10 minutes, ajouter lait, partie tendre des palourdes et beurre; faire bouillir 3 minutes et ajouter les craquelins brisés et trempés dans assez de lait froid pour les humecter. Ramener l'eau des palourdes à ébullition et lier avec 1 cuiller à soupe de beurre et farine cuits ensemble. Ajouter au chowder juste avant de servir. (8 bonnes portions).

On ajoute l'eau de palourdes en dernier car elle peut faire tourner le lait.

### CHOWDER DE PALOURDES RHODE ISLAND

1 pinte de palourdes	1 tasse de tomates cuites passées
Cube de 3 pouces de lard gras salé	¼ cuiller à thé de soda
1 oignon émincé	1 tasse de lait frémi
½ tasse d'eau froide	1 tasse de crème frémié
4 tasses de pommes de terre, en cubes de ¾ pouce	2 cuillers à soupe de beurre
2 tasses d'eau bouillante	8 craquelins ordinaires ou de Boston
	Sel et poivre

Cuire le porc avec oignon et eau froide 10 minutes; égoutter et garder l'eau. Nettoyer les palourdes et garder l'eau. Cuire les pommes de terre à demi 5 minutes et égoutter. Aux pommes de terre ajouter eaux mises de côté, partie dure des palourdes, hachée fin et eau bouillante. Quand les pommes de terre sont presque cuites, ajouter tomates, soda, partie tendre des palourdes, lait, crème et beurre. Saler et poivrer. Briser les craquelins, faire tremper dans assez de lait froid pour humecter, et réchauffer dans le chowder. (8 portions).

### BISQUE DE CRABE

1½ tasse de chair de crabe cuite ou en conserve	1 brin de persil
2 tasses de bouillon de poulet (p. 198) ou 2 cubes de bouillon de poulet dans 2 tasses d'eau bouillante	2 cuillers à soupe de beurre
½ tasse de chapelure	2 cuillers à soupe de farine
	2 tasses de dessus de lait ou crème claire
	Sel, poivre rouge
	1 tranche d'oignon

Hacher fin la chair des crabes. Ajouter bouillon, chapelure, oignon et persil. Comme assaisonnement supplémentaire,

ajouter le zeste râpé d'1 citron. Mijoter 20 minutes. Passer au tamis (ou non). Lier avec beurre et farine cuits ensemble. Ajouter la crème. Assaisonner et réchauffer. On peut ajouter ½ cuiller à thé d'angusture ou assaisonner à son goût de sherry. (8 portions).

### BISQUE DE HOMARD

1 livre de homard cuit	2 cuillers à soupe de beurre
1 tasse de bouillon de poulet (p. 198) ou eau	2 cuillers à soupe de farine
2 tasses de lait ou partie crème	½ cuiller à thé de sel
	Pincée de poivre rouge

Retirer la chair de la carapace du homard. Ajouter eau froide ou bouillon à la carapace et le bout dur des pattes, coupé en morceaux; amener doucement à ébullition et cuire 20 minutes. Égoutter, garder l'eau et épaissir avec beurre et farine cuits ensemble. Faire frémir le lait avec la chair de la queue du homard hachée fin. Passer, ajouter à l'eau gardée. Assaisonner de sel et poivre rouge. Ajouter la chair tendre des pattes, coupée en cubes et la chair du corps. S'il y a des œufs dans le homard, laver, essuyer, passer au tamis fin, mettre dans le mortier avec le beurre, piler jusqu'à ce que ce soit bien mélangé, puis ajouter la farine et mélanger à la soupe. Diluer avec du bouillon si c'est trop épais. Pour avoir une soupe plus riche, mettre seulement 1½ tasse de lait et ajouter ½ tasse de crème juste avant de servir. (6 portions).

### CONSOMMÉ AU POULET ET AUX HUÎTRES

1 chopine d'huîtres	1 cuiller à thé de sel
½ tasse d'eau froide	Pincée de poivre rouge
3 tasses de bouillon de poulet (p. 198)	½ tasse de crème

Hacher les huîtres (mettant de côté la partie molle de 12), ajouter l'eau froide, mijoter 25 minutes. Passer l'eau des huîtres et ajouter au bouillon. Assaisonner de sel et poivre rouge, ajouter crème et parties molles des huîtres cuites jusqu'à ce qu'elles soient gonflées. Réchauffer et servir tout de suite pour éviter les grumeaux. (6 portions).

## CHOWDER OU RAGOÛT DE HOMARD

2 livres de homard bouilli	1 tranche d'oignon
3 cuillers à soupe de beurre	1 tasse d'eau froide
¼ tasse de chapelure de craquelins	Sel
4 tasses de lait	Paprika ou poivre rouge

Retirer la chair du homard et couper en petits cubes. Défaire 2 cuillers à soupe de beurre en crème, ajouter foie de homard (partie verte) et chapelure de craquelins; faire frémir le lait avec l'oignon, retirer l'oignon et ajouter le lait à la préparation. Briser la carcasse et cuire 10 minutes dans 1 tasse d'eau froide. Passer et ajouter au mélange avec les cubes de homard. Assaisonner de sel et paprika. On peut ajouter du sherry au goût. (6 portions).

## RAGOÛT D'HUÎTRES

1 pinte d'huîtres	¼ tasse de beurre
¾ tasse d'eau froide	½ cuiller à soupe de sel
4 tasses de lait frémi	⅛ cuiller à thé de poivre

Trier soigneusement les huîtres, enlevant les débris de coquilles. Ajouter l'eau, cuire jusqu'à ce que les huîtres soient gonflées et que les bords commencent à se recourber. Retirer les huîtres avec l'écumoire et les ajouter au lait. Ajouter liquide égoutté des huîtres, beurre, sel et poivre. On peut ajouter les bouts émincés de 2 oignons verts et un peu de persil haché fin. (4 à 6 portions).

**Crème d'huîtres.** Prendre 3 tasses de lait; juste avant de servir, ajouter 1 tasse de crème.

**Au céleri.** Fondre le beurre, ajouter ½ tasse de céleri coupé fin et cuire lentement jusqu'à consistance tendre. Ajouter au ragoût et assaisonner d'un peu de sherry.

## SOUPE AUX HUÎTRES À LA MODE D'AMSTERDAM

1 pinte d'huîtres	½ cuiller à thé de sel
Eau	Paprika
3 cuillers à soupe de beurre	Sel de céleri
3½ cuillers à soupe de farine	1 tasse de crème

Trier les huîtres, enlevant les débris de coquilles. Hacher. Ajouter 2 tasses d'eau; mijoter 20 minutes. Passer sur un

coton à fromage et ajouter assez d'eau pour avoir 1 pinte. Faire brunir le beurre, ajouter la farine et verser peu à peu dans l'eau des huîtres, agitant sans arrêt. Mijoter ½ heure. Assaisonner. Juste avant de servir, ajouter la crème. (8 portions).

## BISQUE D'HUÎTRES OU PALOURDES

1 pinte d'huîtres ou palourdes	Brin de persil
4 tasses de lait	Petit morceau de feuille de laurier
1 tranche d'oignon	⅓ tasse de beurre
2 branches de céleri	⅓ tasse de farine
1 brin de macis	Sel et poivre

Trier les huîtres, enlevant les débris de coquilles. Garder l'eau des huîtres, ajouter les huîtres légèrement hachées, amener doucement à ébullition et mijoter 20 minutes. Passer, réchauffer l'eau des huîtres et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Faire frémir le lait avec oignon, céleri, macis, persil et feuille de laurier; retirer les assaisonnements et ajouter à l'eau des huîtres. Saler et poivrer. Pour avoir une soupe plus riche, prendre une partie de crème, ajoutée juste avant de servir et seulement 2 cuillers à soupe de farine. (8 portions).

**Soupe aux huîtres à la française.** Juste avant de servir, verser 2 jaunes d'œufs battus en mousse. Garnir de quenelles de poissons (p. 183).

**Bisque de palourdes et tomates.** Prendre 2 tasses de crème au lieu de lait et juste avant de servir ajouter 1 tasse de tomates cuites et passées chaudes auxquelles on a ajouté 1 pincée de soda.

## GOMBO AUX HUÎTRES

1 chopine d'huîtres	1 tasse de gombo cuit ou en conserve
4 tasses de bouillon de poisson (p. 269)	2 tasses de tomates, cuites ou en conserve
¼ tasse de beurre	Sel, poivre
1 cuiller à soupe d'oignon haché	

Nettoyer, trier et cuire à demi les huîtres; égoutter et ajouter l'eau des huîtres au bouillon de poisson. Cuire l'oignon 5 minutes dans la moitié du beurre. L'ajouter au bouillon. Puis ajouter gombo, tomates, chauffées et un peu égouttées, huîtres et le reste du beurre. Assaisonner. (8 bonnes portions).

### SOUPE AU SAUMON

1 tasse de saumon	4 cuillers à soupe de farine
1 pinte de lait	1½ cuiller à thé de sel
2 cuillers à soupe de beurre	Pincée de poivre

Égoutter l'huile du saumon, retirer peau et arêtes et faire frémir dans le lait. Passer au tamis ou employer le malaxeur électrique. Assaisonner et lier avec beurre et farine cuits ensemble. (6 portions).

### BISQUE DE PÉTONCLES

1 chopine de pétoncles	1 cuiller à thé d'oignon haché
2 tasses de lait	3 cuillers à soupe de beurre
1 clou de girofle	2 cuillers à soupe de farine
Morceau de feuille de laurier	Sel
¼ cuiller à thé de grains de poivre	Poivre

Nettoyer les pétoncles et en garder ½ tasse. Hacher fin le reste et ajouter au lait avec assaisonnements et 1 cuiller à soupe de beurre; cuire doucement 20 minutes. Passer et lier avec beurre et farine cuits ensemble. Cuire à demi les pétoncles mises de côté et ajouter à la soupe. (4 portions).

### RAGOÛT DE PÉTONCLES

1 pinte de pétoncles	¼ tasse de beurre
1 pinte de lait	½ cuiller à soupe de sel
	¼ cuiller à thé de poivre

Nettoyer les pétoncles, les couper en deux si elles sont trop grosses, et cuire 5 minutes dans la moitié du beurre. Ajouter lait et assaisonnements et cuire doucement 15 minutes. Ajouter le reste du beurre. (4 à 6 portions).

### BOUILLABAISSE

3 livres de poisson	1 pincée de safran
½ tasse d'huile d'olive	Jus d'1 citron
1 douzaine d'huîtres, palourdes ou moules	1 feuille de laurier
½ tasse de crevettes, chair de crabe ou homard	2 oignons moyens, en tranches
2 poireaux, en tranches	1 carotte
2 grosses tomates ou 1 tasse de tomates en conserve (passées)	½ tasse de poivron en conserve, en petits morceaux
2 tasses de bouillon de poisson ou eau	1 gousse d'ail, écrasée
	1 cuiller à soupe de persil haché fin
	Rôties
	Sel et poivre

Prendre carrelet, merlan, sole, aiglefin, perche, poisson blanc ou rouget, ou un mélange de deux ou plus. Faire dorer carotte, oignon, ail et poireaux à l'huile d'olive. Ajouter le poisson coupé en carrés de 3 pouces, tomates, feuille de laurier et bouillon. Mijoter 20 minutes. Ajouter crustacés, huîtres, poivron et safran à son goût. Assaisonner de sel, poivre, et jus de citron. Mettre les rôties dans un plat creux. Ajouter la bouillabaisse et parsemer de persil. Servir le poisson dans un plat à part. On peut ajouter 1 tasse de vin blanc. (8 portions).

### CHOWDER DE POISSON

1 livre de filet d'aiglefin	1 petit oignon, en dés
4 pommes de terre pelées et en tranches	2 tasses de crème ou de dessus de lait, frémis
1 cube d'1 pouce de lard salé coupé en petits dés	Sel
	Poivre

Cuire le poisson lentement dans une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'il se sépare en morceaux quand on le pique avec une fourchette. Ôter le poisson et séparer en morceaux.

Cuire les pommes de terre dans la même eau jusqu'à consistance tendre mais ferme. Entre temps, fondre le lard salé, ajouter l'oignon, et cuire lentement jusqu'à ce que l'oignon soit brun doré. Ajouter poisson, lard salé et oignon aux pommes de terre et eau de poisson.

Verser ensuite la crème dans la casserole à l'oignon, chauffer et ajouter au chowder. Réchauffer. Goûter et ajouter sel et poivre. (4 portions).

### CHOWDER DE POISSON GRAND'MÈRE

4 livres de morue ou aiglefin	1 cuiller à soupe de sel
1 pinte de pommes de terre en tranches d'¼ pouce, ou en cubes de ¾ pouce	¼ cuiller à thé de poivre
1 oignon en tranches	3 cuillers à soupe de beurre
	4 tasses de lait frémis
	8 craquelins ordinaires ou de Boston
	Cube d'1½ pouce de lard gras salé

Acheter le poisson sans peau, mais avec tête et queue. Couper tête et queue et retirer la grande arête. Couper le poisson en morceaux de 2 pouces et le mettre de côté.

Mettre tête, queue et grande arête en morceaux dans une grande casserole à couvercle; ajouter 2 tasses d'eau froide et amener lentement à ébullition; cuire 5 minutes. Couper le lard salé en petits morceaux et le fondre, ajouter l'oignon et frire 5 minutes; passer le gras au-dessus d'une grande casserole. Ajouter les pommes de terre au gras; puis ajouter 2 tasses d'eau bouillante et cuire 5 minutes. Ajouter le bouillon des arêtes; ajouter le poisson, couvrir et mijoter 10 minutes.

Ajouter lait, sel, poivre, beurre et craquelins brisés et trempés dans assez de lait froid pour les couvrir (sinon ils seront tendres à la surface, mais secs en dedans). (8 bonnes portions).

**Chowder de poisson Connecticut.** Supprimer le lait. Ajouter 2½ tasses de tomates étuvées et passées et ajouter ¾ tasse de panure de craquelins juste avant de servir. Ajouter de l'eau si c'est trop épais.

### CHOWDER DE POISSON AUX BOULETTES DE POISSON

3 livres d'aiglefin	1 œuf battu
1 pinte d'eau froide	1 pinte de pommes de terre en cubes de ¾ pouce
2 tranches de carotte	Cube de 2 pouces de lard salé en dés
Morceau de feuille de laurier	1 oignon émincé
Brin de persil	5 cuillers à soupe de farine
2 cuillers à soupe de chapelure de craquelins	1 pinte de lait frémi
Sel, poivre, poivre rouge	¼ tasse de beurre
2 cuillers à soupe de beurre fondu	8 craquelins ordinaires ou de Boston
Quelques gouttes de jus d'oignon	1 chopine de lait froid

Briser les craquelins, couvrir le lait froid et mettre de côté. Nettoyer le poisson, enlever la peau et les arêtes. Ajouter aux arêtes eau froide, carotte, feuille de laurier et persil et mijoter 20 minutes. Verser l'eau des arêtes à travers une passoire dans une grande casserole ou un chaudron. Hacher la viande de poisson cru; on devrait en avoir 1½ tasse. Ajouter chapelure de craquelins, assaisonnements, beurre fondu et œuf, puis façonner en petites boulettes.

Frir le lard, ajouter l'oignon et cuire 5 minutes. Passer dans le bouillon de poisson et ajouter pommes de terre et

boulettes de poisson. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Épaissir le lait avec beurre et farine cuits ensemble.

Mélanger les préparations et assaisonner fortement de sel, poivre et poivre rouge. Ajouter les craquelins trempés. (8 portions).

### BISQUE DE CREVETTES

3 cuillers à soupe de beurre	Brin de macis
2 cuillers à soupe de céleri haché	½ cuiller à thé de grains de poivre
4 cuillers à soupe de champignons hachés (facultatif)	½ cuiller à thé de sel
Oignon et carotte, 2 tranches de chaque	⅛ cuiller à thé de poivre
Morceau de feuille de laurier	1 cuiller à soupe de jus de citron
Brin de marjolaine	2 tasses de bouillon de poulet (p. 198)
1 tasse de crème épaisse ou dessus de lait	1 tasse de crevettes, fraîches ou en conserve

Fondre le beurre, ajouter assaisonnements, champignons et céleri et cuire doucement 5 minutes; ajouter le bouillon et mijoter 15 minutes. Passer, ajouter les crevettes coupées fin et cuire 5 minutes. Passer ou non au tamis. Ajouter la crème. On peut parfumer de vin blanc. (6 à 8 portions).

### CHOWDER DE CREVETTES

1 boîte de soupe aux pois condensée	1½ tasse de dessus de lait
1 boîte de soupe à la tomate condensée	1 tasse de crevettes cuites ou en conserve
	Sel, poivre, sherry
	1 boîte de bouillon condensé

Mélanger les soupes et le lait. Ajouter les crevettes, nettoyées et coupées en petits morceaux. Chauffer. Assaisonner. (6 à 8 portions).

## CHAPITRE 14

## Farces, Garnitures et Condiments

On ne peut déterminer exactement la quantité de farce à employer car les volailles de même poids ont des capacités différentes. Règle générale, employer de 3 à 4 tasses de farce pour un poulet de 4 à 5 livres; 12 tasses ou plus pour une dinde de 10 livres; environ 3 tasses pour un canard, 2 à 4 cuillers à soupe pour un pigeonneau; 2 tasses pour un poisson sans arêtes de 4 livres.

### ★ FARCE SIMPLE (recette fondamentale)

4 tasses de panure ou de chapelure de craquelins	½ cuiller à thé de sel
½ tasse de beurre fondu ou de graisse (comme bacon, saucisses ou poulet)	½ cuiller à thé d'assaisonnement de volaille, sauge ou thym
	3 cuillers à soupe d'oignon haché fin, si on veut
	⅛ cuiller à thé de poivre

**POUR PRÉPARER LA PANURE**, enlever la croûte d'un pain de 2 jours et émietter la mie avec la main. Pour obtenir une panure plus sèche, couper le pain (sans la croûte) en petits cubes et rôtir au four jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Si on désire une farce plus relevée, ajouter ½ cuiller à thé de zeste d'orange ou citron, muscade, persil haché, échalote, herbes, graines de céleri ou marjolaine au choix.

**MÉLANGER** légèrement les ingrédients à la fourchette. Assaisonner à son goût. Si on désire une farce ferme, humecter avec de l'eau chaude ou du lait frémi et y incorporer 1 œuf légèrement battu.

## VARIANTES

**Farce aux abricots.** Ajouter 1 tasse d'abricots cuits, coupés en lanières. Imbiber avec de l'eau dans laquelle les abricots ont cuit. Ajouter du céleri haché (½ tasse), mais pas d'oignon ni d'assaisonnement trop relevé.

**Farce au céleri I.** Ajouter 1 tasse de céleri coupé fin, sauté dans 2 cuillers à soupe de beurre. On peut humecter de jus de tomates (pour oie ou canard). Pour varier, faire sauter 1 cuiller à soupe de piment vert coupé fin avec le céleri.

**Farce au pain de blé d'Inde.** Employer du pain de blé d'Inde rassis soit en partie soit pour toute la panure.

**Farce aux œufs.** Ajouter 2 tasses de lait frémi et 2 œufs légèrement battus.

**Farce pour poisson.** Pour un poisson de 4 livres, en faire la moitié. Ne pas employer d'oignon et ajouter 2 cuillers à soupe de jus de citron et ¼ tasse de persil haché ou 2 cuillers à soupe d'aneth mariné ou de câpres.

**Farce aux abattis.** Recouvrir les abattis d'1 pinte d'eau froide. Amener doucement à ébullition. Mijoter jusqu'à ce que ce soit tendre, ayant soin de retirer le foie dès qu'il est cuit. Hacher et ajouter à la farce.

**Farce aux oignons.** Cuire à demi les oignons 10 minutes, passer, hacher fin et ajouter à la farce avec un œuf légèrement battu.

**Farce aux huîtres I.** Laver une chopine d'huîtres et enlever les tendons, ajouter à la farce avec ¼ tasse de jus d'huîtres. Saler, poivrer et assaisonner de maïs.

**Farce aux huîtres II.** Employer de la chapelure de craquelins. Pour chaque tasse de chapelure, ajouter 1 tasse d'huîtres lavées (sans tendons), 1½ cuiller à thé de jus de citron et 1½ cuiller à soupe de persil haché fin. Humecter avec le jus des huîtres.

**Farce aux raisins secs et aux noix.** Ajouter 1 tasse de raisins épépinés, coupés en morceaux et 1 tasse de noix d'Angleterre, coupées en morceaux.

**FARCE DE NOUVELLE-ANGLETERRE**

12 tranches de pain d'½ pouce d'épaisseur	1 œuf bien battu
Bouillon ou eau pour humecter	Sel
Cube de 2 pouces de lard gras salé, haché fin	Poivre
	Sauge ou assaisonnement de volaille

Enlever la croûte du pain. Rôtir, hacher et humecter de bouillon. Ajouter lard, œuf et assaisonnement. (Fournit 3 tasses).

**FARCE AUX POMMES**

¼ tasse de cubes de lard salé	5 pommes acides en cubes
½ tasse de céleri haché	½ tasse de sucre
½ tasse d'oignon haché fin	Sel et poivre
¼ tasse de persil haché	1 tasse de chapelure sèche et fine

Frire le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant, enlever les cubes. Cuire céleri, oignon et persil dans la graisse 3 minutes et les en retirer. Mettre les pommes dans la graisse, saler, couvrir et cuire lentement jusqu'à consistance molle. Découper et cuire jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Ajouter chapelure, morceaux de lard salé, légumes cuits, et assaisonner. (Fournit 4 tasses).

**FARCE AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX I**

Employer à volume égal pruneaux entiers et rondelles de pommes. Laisser les pruneaux dans l'eau bouillante 5 minutes. Farcir la volaille aux ¾ car les fruits vont gonfler.

**FARCE AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX II**

½ livre de pruneaux	¼ cuiller à thé de sucre
2 cuillers à soupe de raisins secs, sans pépins	½ œuf battu
2 cuillers à soupe de chapelure de craquelins	1 grande pomme épluchée, vidée et coupée en tranches
	⅛ cuiller à thé de sel

Verser de l'eau bouillante sur pruneaux et raisins. Laisser reposer 5 minutes. Égoutter. Dénoyer les pruneaux. Ajouter chapelure, assaisonnement et œuf. Ajouter la pomme. (Fournit 2 tasses).

**FARCE AU CÉLERI II**

1 tasse de chapelure fine et sèche	1 cuiller à soupe de persil
¼ tasse de céleri haché	⅛ cuiller à thé d'épices
1 cuiller à soupe de beurre	⅛ cuiller à thé de graines de céleri
1 cuiller à soupe d'oignon râpé	¼ cuiller à thé de sel
	Un peu de poivre

Cuire céleri, oignon et persil au beurre 3 minutes. Ajouter les autres ingrédients. (Fournit 1 tasse).

**FARCE AUX CHÂTAIGNES**

3 tasses de châtaignes bouillies (p. 205)	¼ tasse de crème
½ tasse de beurre	Sel et poivre
	1 tasse chapelure de craquelins

Passer les châtaignes au friseur. Ajouter la moitié du beurre et de la crème. Assaisonner. Fondre le beurre qui reste et le mélanger avec la chapelure. Combiner les mélanges. (Fournit 4 tasses).

**FARCE À LA MENTHE OU AU CRESSON**

3 tasses de chapelure fine et sèche	3 cuillers à soupe de céleri haché
½ tasse de feuilles de menthe fraîche ou	1½ cuiller à soupe d'oignon haché
1½ tasse de cresson coupé fin	¾ cuiller à thé de sel
	⅛ cuiller à thé de poivre
	6 cuillers à soupe de beurre

Cuire céleri et oignon 2 minutes dans 3 cuillers à soupe de beurre. Ajouter menthe ou cresson et assaisonnement. Cuire jusqu'à ce que le liquide s'évapore. Ajouter 3 cuillers à soupe de beurre fondu à la chapelure et mélanger les ingrédients. (Fournit 3 tasses). (Pour un poulet de 4 livres).

**FARCE AUX CHAMPIGNONS**

½ tasse de champignons cou- pés en morceaux	4 cuillers à soupe de beurre
	Sel, poivre
	¼ tasse de chapelure

Sauter les champignons au beurre et ajouter les autres ingrédients. (Fournit 1 tasse).

**FARCE AUX CHAMPIGNONS ET À L'OEUF**

2 tasses de panure	1 œuf dur haché
Bouillon ou eau pour humecter	¼ livre de champignons en tranches sautés au beurre
Cube de 2 pouces de lard salé gras haché fin	Sel et poivre
¼ cuiller à thé d'assaisonnement de volaille (facultatif)	

On peut varier la quantité de champignons. (Fournit 3 tasses).

Quand on en fait pour une dinde de 10 à 12 livres, employer 10 à 12 tasses de panure et ajouter 1 œuf battu.

**FARCE AUX CHAMPIGNONS ÉPICÉE**

¾ tasse de champignons hachés fin frits au beurre	¼ cuiller à thé de poivre
Quelques gouttes de jus d'oignon	1 pincée de poivre rouge
1 tasse de panure	1 pincée de muscade
¾ cuiller à thé de sel	½ cuiller à soupe de persil haché
½ tasse de bouillon ou d'eau	½ cuiller à thé d'herbes hachées
2 cuillers à soupe de beurre fondu	¼ cuiller à thé de sel de céleri

Mélanger dans l'ordre donné. (Fournit 2 tasses).

**FARCE À L'ORANGE**

3 tasses de cubes de pain	2 tasses de céleri coupé fin
½ tasse d'eau chaude ou de jus d'orange	¼ tasse de beurre fondu
2 cuillers à thé de zeste râpé d'orange	1 œuf légèrement battu
	½ cuiller à thé de sel
	¼ cuiller à thé de poivre
	⅔ tasse de quartiers d'orange sans peau

Griller légèrement le pain, ajouter jus ou eau et laisser reposer 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients. (Fournit 4 à 5 tasses).

**FARCE AUX ARACHIDES**

¾ tasse de chapelure de crâquelins	2 cuillers à soupe de beurre
½ tasse d'arachides épluchées hachées fin	Quelques gouttes de jus d'oignon
	Sel et poivre
	Poivre rouge
	½ tasse de crème épaisse

Mélanger dans l'ordre donné. (Fournit 1 tasse).

**FARCE AU RIZ DU CANADA**

1 tasse de riz du Canada	3 cuillers à soupe de beurre
Abattis	2 cuillers à soupe d'oignon haché
4 tasses d'eau bouillante	1 cuiller à soupe de piment vert doux haché (facultatif)
1 cuiller à thé de sel	

Mettre les abattis dans l'eau salée, mijoter 15 minutes, retirer, hacher fin. Cuire le riz à l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre et égoutter. Sauter oignon et poivron au beurre et ajouter au riz et aux abattis. (Fournit 2 à 3 tasses).

**FARCE AUX POMMES DE TERRE**

2 tasses de purée de pommes de terre chaude	1 cuiller à thé de sel
1¼ tasse de panure	1 cuiller à thé de sauge
½ tasse de beurre fondu	¼ tasse de lard gras salé haché fin
	1 oignon haché fin
	1 œuf (pour une farce plus riche)

Mélanger dans l'ordre donné. (Fournit 3½ tasses).

**Aux abattis.** Ajouter ½ tasse d'abattis cuits et hachés fin.

**Aux pacanes.** N'employer qu'1 cuiller à soupe d'oignon. Ajouter 1 tasse de pacanes épluchées. On peut varier l'assaisonnement en employant ½ cuiller à thé de sauge, 1 cuiller à thé de marjolaine et ½ cuiller à thé de thym.

**FARCE À LA SAUCISSE**

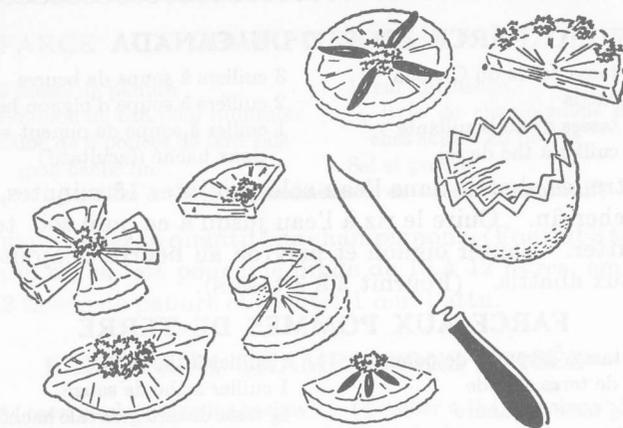
1 livre de saucisses de porc	Sel à son goût
12 tasses de cubes de pain	1 cuiller à thé de poivre
2 cuillers à soupe d'oignon haché	2 cuillers à soupe de persil haché

Couper les saucisses en fines rondelles. Sauter et ajouter les autres ingrédients. (Fournit 12 tasses). (Pour 1 dinde de 10 à 12 livres).

**FARCE AUX SAUCISSES ET AUX CHÂTAIGNES**

1 petit oignon haché fin	2 cuillers à thé de sel
2 cuillers à soupe de beurre	¼ cuiller à thé de poivre
½ livre de chair à saucisses	¼ cuiller à thé de thym en poudre
4 douzaines de châtaignes françaises	2 cuillers à thé de persil haché fin
	1 tasse de panure fraîche

Cuire l'oignon au beurre 3 minutes. Ajouter la chair à saucisses. Cuire 5 minutes. Faire bouillir les châtaignes (p. 503) et en réduire la moitié en purée. Ajouter au premier mélange le reste des ingrédients. Quand c'est bien homogène, ajouter les châtaignes entières. (Fournit 4 tasses).



### GARNITURES

**Persil, cresson, feuilles de céleri, feuilles de menthe fraîche.**

**Amandes**, travaillées en pétales de fleurs ou hachées (pour poisson).

**Oeufs durs**, en lanières, hachés ou coupés en fleur (bon aussi pour des légumes comme les épinards).

**Citrons**, surtout pour poisson. Laver, essuyer et couper en rondelles transversales, en long, en formes fantaisie, coupes ou paniers. Décorer de brins de persil, persil haché fin, paprika, poivron de conserve (coupé en lanières ou en formes fantaisie). Remplir les paniers de sauce tartare (p. 262) ou autre sauce ou gelée.

**Truffes**. Coupées en formes fantaisie, surtout pour décorer une entrée froide comme un chaudfroid de poulet.

**Légumes coupés** en formes fantaisie à l'emporte-pièce. On peut couper de la même façon les légumes crus à cuire dans la soupe. On peut faire refroidir les betteraves, les vider en coupes et les remplir ensuite de sauce tartare (p. 262) ou de sauce au raifort (p. 261).

**Fruits**. Couper des oranges en tranches et décorer d'un peu de menthe ou de gelée de groseilles. Remplir des moitiés d'oranges de gelée de canneberges (p. 238).

### CONDIMENTS

**Radis** (p. 487). **Céleri** (p. 237). **Céleri fourré** (p. 152). **Marinades et condiments** (p. 880).

#### RONDELLES OU LANIÈRES DE CAROTTES

Couper des carottes en long, en fines lamelles ou en allumettes. Les rendre craquantes dans de l'eau glacée salée. Bien égoutter.

**Baguettes de concombres**. Couper les concombres en morceaux de l'épaisseur d'un crayon et de 4 pouces de long. Rendre craquant (cf. ci-dessus).

#### COUPE DE CONDIMENTS

Remplir un bol peu profond de glace pilée. Y piquer debout tiges de céleri, lamelles de carottes et baguettes de concombres.

#### CONDIMENT PHILADELPHIE

2 tasses de chou haché fin	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de graines de moutarde
2 piments verts doux hachés fin	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
1 cuiller à thé de graines de céleri	2 cuillers à soupe de cassonade
	$\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné. (Au moins 6 portions).

#### POMMES À LA CANNELLE (p. 591)

#### ABRICOTS, POMMES SAUVAGES, ETC. AUX ÉPICES

2 tasses d'eau bouillante	1 bâton de cannelle de 2 pouces
1 tasse de sucre	Une pincée de sel
24 clous de girofle entiers	Abricots, pommes sauvages, canneberges
6 baies de toutes-épices	ou petites carottes nouvelles, etc.

Mélanger sucre, eau et assaisonnement. Cuire 10 minutes. Ajouter le fruit, mijoter doucement jusqu'à ce que ce soit tendre, écumer avec soin et arroser avec le jus. Si on doit le garder pour le lendemain, recouvrir de jus.

## COMPOTE DE POMMES AU CIDRE BOUILLI

Éplucher, couper et vider des pommes, mettre dans un plat à fèves ou une terrine et parsemer chaque couche de raisins secs. Ajouter assez de cidre bouilli pour couvrir les pommes, couvrir et cuire à four très doux (250° F.) 3 ou 4 heures ou jusqu'à ce que ce soit très tendre et de couleur très foncée. Ou cuire lentement sur le fourneau. On peut omettre les raisins secs.

## RONDELLES DE POMMES FRITES

Vider des pommes acides. Peler ou non. Couper des rondelles d'1/2 pouce d'épaisseur, sauter au beurre ou à la graisse de bacon ou de saucisses jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais non brisées; retourner une fois avec une large spatule.

## POMMES FARCIES

Vider, fourrer avec de la chair à saucisses mélangée par moitié avec de la panure. Mettre au four. Servir avec canard ou oie rôtie.

## CONDIMENTS AUX BETTERAVES

1 tasse de betteraves cuites hachées refroidies	2 cuillers à soupe de jus de citron
3 cuillers à soupe de racine de raifort râpée	2 cuillers à thé de sucre en poudre
	1 cuiller à thé de sel

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné. On peut se servir de betteraves de conserve au lieu de betteraves fraîches et de raifort en bocal, s'il est fort et bien égoutté. (6 portions).

## BETTERAVES MARINÉES

Couper en tranches des betteraves cuites dans des plats à sauce individuels. Verser dessus une sauce faite en bouillant ensemble 3 minutes 1/3 tasse de vinaigre et 4 cuillers à soupe de cassonade. Refroidir. (4 portions).

## CONDIMENT AU CÉLERI

1 1/2 tasse de céleri	1 cuiller à thé de sel
4 cuillers à thé de sucre en poudre	1/2 cuiller à thé de moutarde
	1/4 tasse de vinaigre

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné. Couvrir et laisser reposer 1 1/2 heure dans un endroit frais. Égoutter le jus avant de servir. Quand on prépare le céleri, inclure quelques-unes des feuilles tendres. (6 portions).

## CONDIMENT MINUTE À LA MOUTARDE

1 pinte de chou, en lamelles minces	2/3 tasse d'oignon haché
2 poivrons hachés fin	2 tasses de vinaigre
1 gros piment vert haché fin	3 tasses d'eau
	1/4 tasse de sel

Laisser reposer pendant qu'on fait la sauce. Amener à ébullition et égoutter. Ajouter à la sauce, mijoter 5 minutes. Servir froid.

## Sauce

1/2 tasse de sucre	1/2 cuiller à thé de sel de céleri
6 cuillers à soupe de farine	1 1/2 cuiller à thé de sel
1 1/2 cuiller à soupe de moutarde	1 tasse d'eau froide
1/2 cuiller à thé de curcuma	1 tasse de vinaigre chaud

Mélanger les ingrédients secs. Ajouter lentement eau et vinaigre. Remuer et cuire au-dessus d'eau chaude jusqu'à épaississement. Couvrir et cuire 10 minutes.

## SAUCE AUX CANNEBERGES

3 tasses de canneberges	1 1/4 tasse de sucre	1 tasse d'eau bouillante
-------------------------	----------------------	--------------------------

Trier et laver les canneberges. Cuire avec sucre et eau 10 minutes. Prendre garde que cela ne déborde pas. Écumer et faire refroidir. (6 portions).

## CANNEBERGES AU FOUR

2 tasses de canneberges	1 1/2 tasse de sucre
-------------------------	----------------------

Trier et laver les canneberges. Disposer dans un plat allant au four. Saupoudrer de sucre. Couvrir hermétiquement. Cuire à four moyen (350° F.) environ 1 heure. Une fois froides, on dirait des cerises confites.

**CONDIMENT AUX CANNEBERGES CRUES**

2 tasses de canneberges                      ¾ tasse de sucre  
1 orange entière

Trier et laver les canneberges. Couper l'orange, enlever les pépins. Passer les canneberges et l'orange au hachoir. Ajouter le sucre. Bien mélanger. Laisser reposer au moins 30 minutes.

**GELÉE DE CANNEBERGES**

4 tasses de canneberges                      2 tasses de sucre  
2 tasses d'eau bouillante                      Une pincée de sel

Trier et laver les canneberges. Ajouter l'eau et faire bouillir 20 minutes. Passer au tamis, cuire 3 minutes, ajouter le sucre et cuire 2 minutes. Mettre en moule et refroidir. (8 portions).

**Aux épices.** Cuire avec un bâton de cannelle de 2 pouces, 24 clous de girofle entiers et 6 baies de toutes-épices.

**Au céleri.** Quand la gelée commence à prendre, incorporer 1½ tasse de céleri coupé en large en tranches minces d'1/8 pouce d'épaisseur.

**ORANGES DE CONSERVE FOURRÉES**

Oranges                      Cerises confites  
Raisins secs                      Ananas confit

Essuyer les oranges, faire 3 trous dans chacune à angle droit, se servant d'un emporte-pièces en forme de crayon. Fourrer avec les fruits; bien remplir. Recouvrir d'eau bouillante et faire bouillir 20 minutes. Égoutter et recouvrir d'eau; recommencer 3 fois. Égoutter, recouvrir d'un sirop fait aux 2/3 de sucre et au 1/3 d'eau et amener à 220° F. Laisser reposer jusqu'à ce que ce soit froid. Amener de nouveau à ébullition et cuire à 220° F. Refroidir et recommencer jusqu'à ce que la peau soit assez tendre pour être percée avec un cure-dents. Amener à ébullition. Conserver ces oranges dans des pots stérilisés et scellés.

**Kumquats.** Faire 1 trou seulement et opérer comme ci-dessus. Servir comme élément ou garniture de salade.

**ORANGES AU FOUR**

Recouvrir d'eau froide, amener à ébullition, mijoter ½ heure. Couper la tranche du dessus, mettre 1 cuiller à thé de sucre dans chaque et mettre au four avec une dinde. Voir aussi p. 238.

**PÊCHES SUR LE GRIL**

Disposer des moitiés de pêches fraîches ou de conserve, côté coupé par dessus, dans un plat peu profond. Piquer de beurre et saupoudrer de cassonade. Griller jusqu'à ce que le sucre fonde. On peut aussi remplir les creux de bleuets.

**Au cognac.** Mettre ½ cuiller à thé de cognac dans chaque pêche.

**POIRES, PÊCHES OU ABRICOTS, SAUCE PIQUANTE**

Disposer des moitiés de fruits de conserve sur un gril ou dans un plat peu profond allant au four, côté coupé par dessus. Égoutter de l'ananas écrasé et en mettre 1 cuiller à thé dans chaque moitié. Assaisonner à la vinaigrette et griller jusqu'à ce que ce soit bien chaud.

**ANANAS SAUTÉ**

Égoutter de l'ananas de conserve en tranches et sécher dans un torchon. Sauter au beurre jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

**ANANAS GLACÉ**

Vider une boîte de tranches d'ananas dans un plat peu profond allant au four, sans que les tranches chevauchent l'une sur l'autre. Mettre à four très bas et mijoter 2 ou 3 heures, jusqu'à ce que l'ananas soit presque transparent. Décorer le centre de chaque tranche avec une cerise glacée.

**PRUNEAUX HABILLÉS DE BACON**

Cuire des pruneaux à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas mous. Enlever les noyaux, entourer d'une demi-tranche de bacon. Arranger sur une brochette et cuire à four très chaud jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Ôter de la brochette et servir sur un plat avec de la viande.

**Pruneaux au Chutney.** Fourrer avec du chutney avant d'entourer de bacon.

**AMANDES MAGIQUES**

$\frac{3}{4}$ tasse d'amandes blanchies et hachées	2 cuillers à soupe de marinades hachées
Beurre	1 cuiller à soupe de sauce Worcestershire
1 cuiller à soupe de chutney	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
	Un peu de poivre rouge

Frir les amandes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, avec assez de beurre pour éviter de brûler. Mélanger le reste des ingrédients, verser sur les amandes et servir dès que c'est chaud.

**RAISINS SECS MAGIQUES**

Ôter les queues de gros raisins choisis et cuire dans de l'huile à salade chaude jusqu'à ce qu'ils soient gonflés. Égoutter sur papier brun et assaisonner de sel, paprika ou quelques gouttes de rhum.

**FRAPPÉS**

On prépare les frappés facilement dans le tiroir de la glacière. Verser le mélange dans le tiroir et geler sans remuer. Quand on est prêt à s'en servir, remuer ou battre un peu pour rendre de consistance uniforme et servir avec le plat de résistance dans des verres à sorbets individuels. Les frappés doivent être légèrement glacés.

**FRAPPÉ DE COMPOTE DE POMMES**

Tasser la compote de pommes dans le tiroir de la glacière et refroidir jusqu'à ce que ce soit légèrement glacé.

**FRAPPÉ DE PALOURDES**

20 palourdes  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau froide

Bien laver les palourdes, changeant l'eau à plusieurs reprises; mettre dans une casserole avec l'eau froide, bien couvrir, et cuire à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Passer le jus, refroidir et glacer (p. 691).

**FRAPPÉ DE CANNEBERGES**

1 pinte de canneberges 2 tasses de sucre  
2 tasses d'eau Jus de 2 citrons

Cuire les canneberges dans l'eau 8 minutes; passer ensuite au tamis. Ajouter sucre et jus de citron, refroidir et glacer (p. 691).

**GLACÉ DE CRÈME DE MENTHE**

À la glace de citron (p. 667) ajouter 2 cuillers à soupe de crème de menthe et glacer (p. 691).

**GLACE DE GROSEILLES (Gadelles)**

2 tasses d'eau  $\frac{3}{4}$  tasse de sucre 1 tasse de jus de groseilles

Faire bouillir sucre et eau 5 minutes. Ajouter le jus, refroidir et glacer (p. 691). (Fournit 1 pinte).

**FRAPPÉ A LA TOMATE**

2 tasses d'eau	1 tasse de sucre
$1\frac{3}{4}$ tasse de tomates	3 cuillers à soupe de jus de citron
3 pommes épluchées vidées et hachées	1 morceau de racine de gingembre
	3 cuillers à soupe de sirop de marasquin

Mélanger les ingrédients, sauf le sirop et cuire 35 minutes. Passer au tamis, ajouter le marasquin et glacer à demi (p. 691). (Fournit 1 pinte).

**FRAPPÉ POMONE**

$\frac{1}{8}$ tasse de sucre	1 chopine de cidre doux
2 tasses d'eau	1 tasse de jus d'orange
	$\frac{1}{4}$ tasse de jus de citron

Faire bouillir eau et sucre 5 minutes. Ajouter cidre, jus d'orange et citron. Refroidir et passer; glacer (p. 691). (Fournit 3 chopines).

**AUTRES GARNITURES POUR POISSON  
OU VIANDE**

Compote de pommes (p. 591)	Sorbets de fruits (p. 668)
Pommes cuites (p. 691)	Marinades et condiments (p. 880)
Pêches au four (p. 600)	Bananes sautées (p. 593)
Poires au four (p. 601)	Châtaignes sautées (p. 503)
Pommes à la cannelle (p. 591)	Gelées acides (p. 859)
Confits (p. 874)	Pouding Yorkshire (p. 345)

## CHAPITRE 15

Sauces pour Poissons, Viandes  
et Légumes

La sauce parfaite est une sauce lisse, pas trop épaisse et pas trop liquide; l'assaisonnement en est exactement adapté au plat qu'elle doit accompagner.

**Pour faire une sauce lisse.** C'est là le point le plus difficile pour un commençant. Il est plus facile de suivre les instructions quand on comprend bien la raison pour laquelle la recette indique une certaine méthode.

Quand on épaissit un liquide en y ajoutant de l'amidon, comme de la farine ou de l'amidon de blé d'Inde, il se produit une transformation. Chaque petit grain d'amidon gonfle quand il est dans un liquide. Si on ne les sépare pas par un moyen quelconque, les grains gonflent rapidement et se collent les uns aux autres; en d'autres termes, ils formeront des grumeaux fort désagréables dans la sauce. Il y a trois moyens d'éviter cela: (1) recouvrir chaque grain de graisse, (2) remuer le liquide rapidement et sans arrêt pour que les grains ne puissent pas se coller ensemble, ou (3) ajouter le liquide très lentement pour que les grains ne gonflent qu'une fois séparés les uns des autres. Toutes les recettes pour sauces liées avec de l'amidon indiquent l'une ou plusieurs de ces méthodes.

## DÉFINITIONS

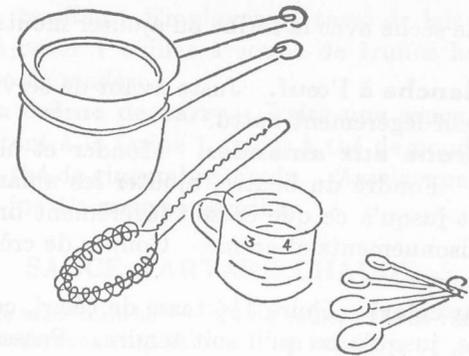
**Roux.** Mélange de farine et de graisse utilisé pour lier une sauce.

*Roux blanc.* On ne brunit pas la graisse et la farine.

*Roux brun.* On brunit la graisse et la farine.

**Purée de poivrons.** Égoutter des poivrons en boîte. Passer à la passoire.

**Purée de tomate.** Prendre une boîte de soupe à la tomate, de la pâte de tomate italienne ou égoutter des tomates en boîte, cuire en ragoût, égoutter et cuire jusqu'à consistance épaisse.



## ★ SAUCE BLANCHE (Recette de Base)

2 cuillers à soupe de beurre	1 tasse de lait
2 cuillers à soupe de farine	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
Une pincée de poivre	

Fondre le beurre dans une petite casserole à fond plat ou le haut d'un bain-marie, à bords ronds de préférence; ajouter la farine mélangée aux assaisonnements, et tourner jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Si on se sert du fouet, il sera facile de garder la sauce lisse et sans grumeaux. Verser le lait peu à peu, tournant sans arrêt. Si on ne prend pas le fouet, chauffer le lait auparavant, afin de garder la sauce lisse. Amener à ébullition. Faire bouillir 2 minutes. Cuire 15 minutes au bain-marie. Bien remuer. Si la sauce est trop épaisse, diluer avec un peu de lait. Goûter encore une fois et ajouter de l'assaisonnement au besoin.

**Sauce blanche claire.** Prendre 1 cuiller à soupe de beurre et 1 cuiller à soupe de farine.

**Sauce blanche épaisse** (pour épaissir les mélanges pour canapés et croquettes). Prendre 4 cuillers à soupe de beurre et 4 cuillers à soupe de farine.

**Sauce à la crème.** Prendre de la crème au lieu de lait. Si la sauce est épaisse, la couper avec crème ou lait selon le besoin. Assaisonner à son goût.

**Sauce à la crème fantaisie.** Ajouter  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de paprika, quelques gouttes de jus d'oignon et  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé

de moutarde sèche avec la farine ou ajouter moutarde préparée à son goût.

**Sauce blanche à l'œuf.** Juste avant de servir, incorporer 1 jaune d'œuf légèrement battu.

**Sauce brune aux amandes.** Monder et hacher  $\frac{1}{4}$  livre d'amandes. Fondre du beurre, ajouter les amandes, et cuire en tournant jusqu'à ce que ce soit légèrement brun. Ajouter farine, assaisonnements et crème. Couper de crème ou de lait selon le besoin.

**Sauce au céleri.** Cuire  $1\frac{1}{2}$  tasse de céleri, coupé en tranches minces, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Passer au tamis et ajouter à la sauce. Ne prendre que du lait ou le couper de bouillon de poulet ou d'eau de céleri pour faire la sauce. Assaisonner au goût.

**Sauce au fromage.** Ajouter  $\frac{3}{4}$  tasse de fromage doux, râpé ou en petits cubes. Réchauffer au bain-marie jusqu'à ce que le fromage fonde.

**Sauce au homard.** Ajouter 1 cuiller à thé d'extrait de viande,  $\frac{1}{2}$  tasse de homard en dés et la laite d'un homard, à la sauce faite à la crème. (Pour d'autres sauces au homard, voir pages 248, 255).

**Fausse hollandaise.** Juste avant de servir, ajouter en tournant 2 jaunes d'œufs, 6 cuillers à soupe de beurre, 1 cuillerée à la fois, et 1 cuiller à soupe de jus de citron.

**Sauce à l'oignon.** Cuire 3 minutes 2 tranches d'oignon ou 1 oignon des Bermudes haché fin avec le beurre. Égoutter avant de servir. On peut verser 1 jaune d'œuf légèrement battu juste avant de servir.

**Sauce au crabe.** Faire une sauce à la crème, en faisant bouillir  $\frac{1}{4}$  tasse de crabe avec la crème. Enlever le crabe, faire la sauce. Y mélanger un œuf battu avec  $\frac{1}{4}$  tasse de crème. Bien mélanger. Ajouter le crabe. On peut assaisonner de sherry.

**Sauce à la crème au persil.** Ajouter 1 à 4 cuillers à soupe de persil haché fin.

**Sauce au poivron.** Employer  $\frac{2}{3}$  tasse de lait et  $\frac{1}{3}$  tasse de poivrons en boîte écrasés au presse-purée.

**Sauce aux truffes.** Employer  $\frac{2}{3}$  tasse de lait et  $\frac{1}{3}$  tasse de crème. Ajouter 1 cuiller à soupe de truffes hachées et 1 cuiller à soupe de madère.

**Sauce à la crème de carry.** Faire une sauce à la crème (p. 245) ajoutant à la farine 1 cuiller à thé de poudre de carry et  $\frac{1}{4}$  cuiller à thé de gingembre moulu. Assaisonner fortement à son goût de jus d'oignon et paprika.

### SAUCE TARTARE CHAUDE

$\frac{1}{2}$ tasse de sauce blanche	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de vinaigre à simple
$\frac{1}{3}$ tasse de mayonnaise (p. 542)	ou l'estragon
$\frac{1}{2}$ échalote, hachée fin, ou	Cornichons
$\frac{1}{4}$ cuiller à soupe d'oignon haché fin	Olives
	Persil
	$\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de chaque, haché fin
	1 cuiller à soupe de câpres

Ajouter les autres ingrédients à la sauce blanche. Tourner sans arrêt jusqu'à ce que ce soit bien chaud; ne pas amener à ébullition.

### SAUCE NEWBURG

1 cuiller à soupe de beurre	2 jaunes d'œufs
1 cuiller à thé de farine	2 cuillers à soupe de sherry ou
1 tasse de crème	1 cuiller à soupe de sherry et
Sel et poivre	1 cuiller à soupe de cognac

Fondre le beurre, ajouter farine et crème. Cuire et tourner jusqu'à ce que cela épaississe. Juste avant de servir, ajouter jaunes d'œufs et sherry. Si on doit chauffer des crevettes ou du homard, etc., dans la sauce, les ajouter avant les jaunes d'œufs.

### SAUCE AU RIZ

3 cuillers à soupe de riz	3 clous de girofle
2 tasses de lait	2 cuillers à soupe de beurre
$\frac{1}{2}$ oignon	Sel et poivre

Laver le riz, l'ajouter au lait et le cuire au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit amolli. Passer à la passoire fine, remettre au bain-marie, ajouter l'oignon piqué de clous de girofle, et cuire 15 minutes. Enlever l'oignon, ajouter beurre, sel et poivre.