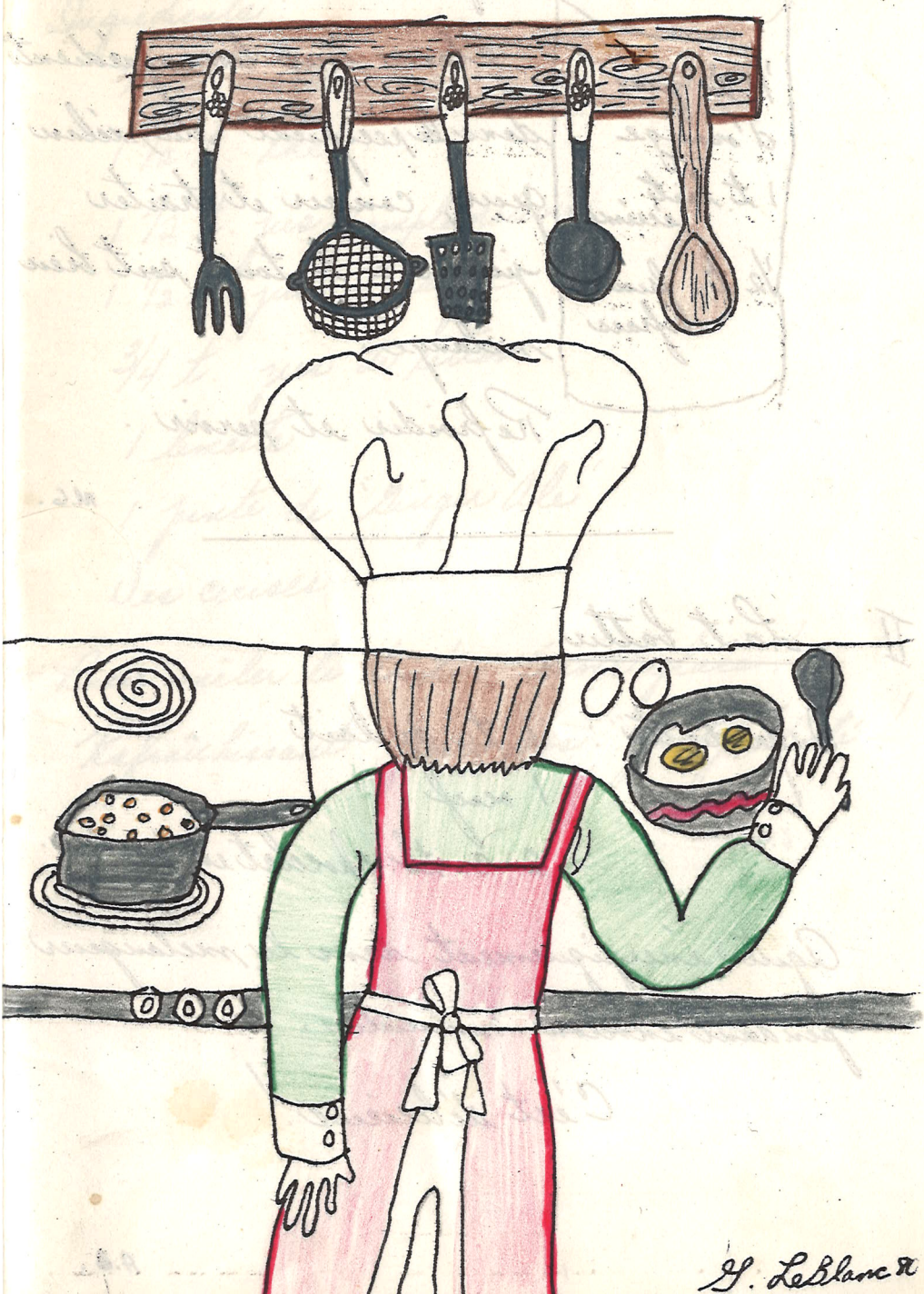
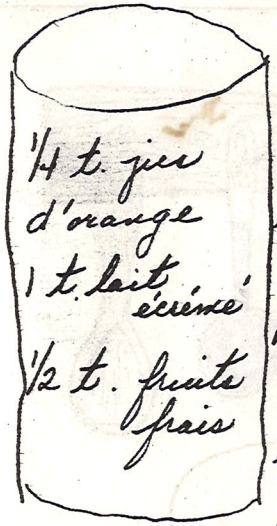
Nos meilleures recettes (6e année)



G. LeBlanc

I.



Déjeuner dans un verre

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, couvrir et traiter jusqu'à le tout soit bien mélangé.

Refroidir et servir.

M.G.

II

Lait batter

Ingrédients : 1 t. de lait
1 oeuf
2 c. tb. chocolat en poudre.

Agiter énergiquement dans le mélangeur pendant environ 3 minutes.

C'est délicieux!

A.G.

III

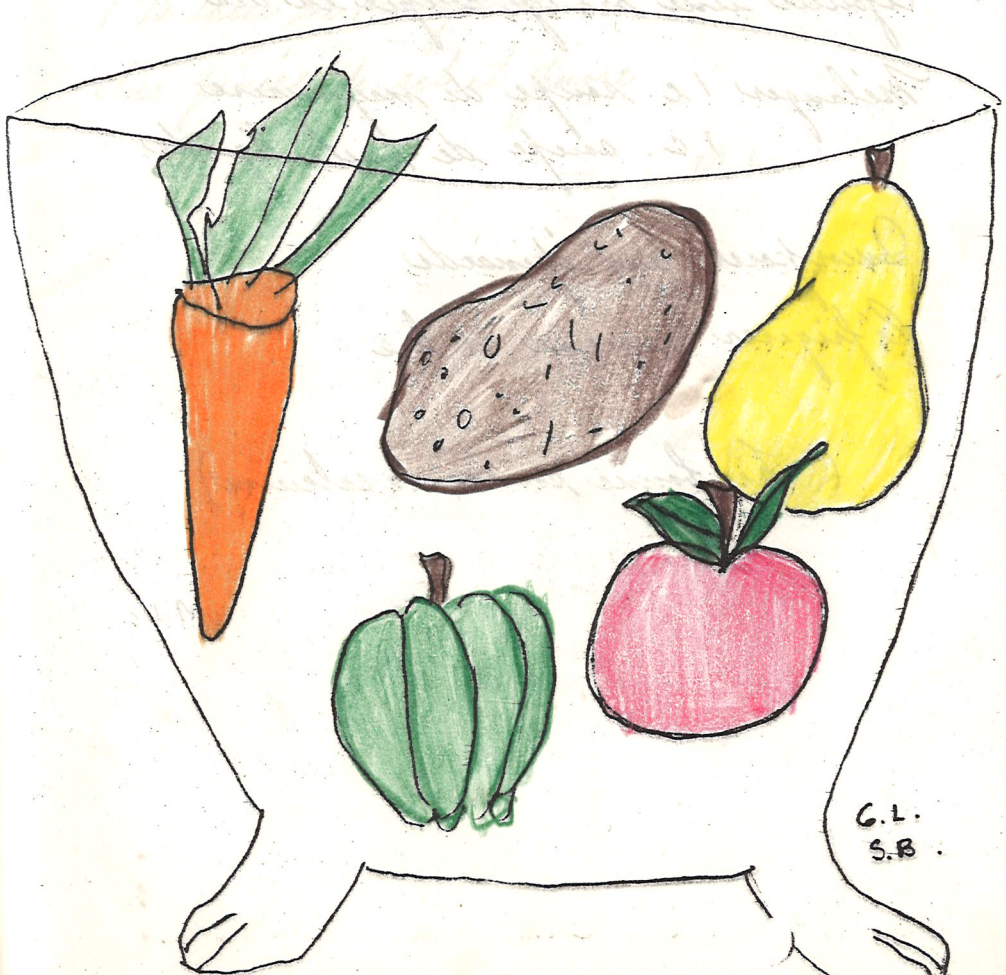
Punch de la Floride

Ingrédients:
3/4 t. sucre
1 1/2 t. thé
1 1/2 t. jus pamplemousse
1 1/2 t. jus d'orange
3/4 t. jus de citron
1 limette
1 pinte de "Ginger Ale"
Des cerises.

Bien mêler le tout. Servir glacé!
Rafraîchissant pour nos "party" d'été!

N.D.S.

Nos salades et leur vinaigrette



IV

Salade d'épinards et d'oranges.

Ne vous y laissez pas prendre, c'est délicieux!

Laver les épinards à l'eau froide et enlever les queues.

Couper en petits morceaux

Ajouter une orange coupée en dés

Mélanger 1 c. soupe de mayonnaise
1 c. soupe de miel liquide

Incorporer aux épinards

Réfrigérer environ 1 hre.

(Très bonne source de calcium)

M.L.

V.

Salade aux légumes

1 1/2 pomme de laitue

2 morceaux de céleri coupé en dés

2 carottes râpées ou tranchées

2 échalottes ou 1 1/2 oignon tranché

1 tranche de fromage tranché en languette

1 1/2 tasse de vinaigrette

Une pincée de sel et poivre

M.L.

VI

Salade Vio

1/2 laitue
1/2 oignon
3 carottes râpées
1 branche de céleri
un peu de persil
fromage
1 oeuf cuit dur
sel poivre
huile végétale, jus de citron au goût.

Déchirer la laitue, ajouter l'oignon coupé finement, râper les carottes, couper le céleri en cube, le fromage en pointes pour varier. Assaisonner d'huile, de jus de citron sel et poivre.

Décorer avec l'oeuf coupé en rondelles et du persil.

V.C.

VII

Sauce à salade "Jardinière"

1 petit oignon ou 2 échalotes
2 c. thé paprika
1 1/2 c. thé sel
1/4 c. thé poivre
1/8 c. thé poudre de cari
1 c. th. sauce worcestershire
1 c. th. de moutarde préparée
1 t. d'huile à salade
1 btle 7 on de 7 up.

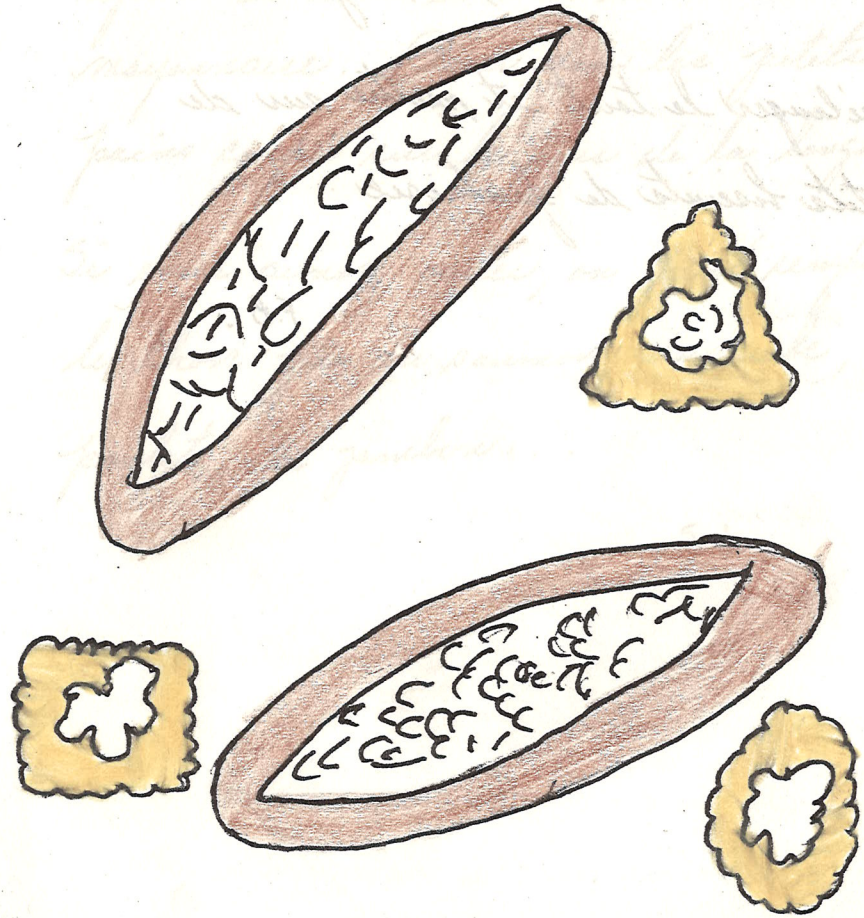
Trancher les oignons en fines rondelles dans un grand pot. Mélanger ensemble les oignons, le paprika, le sel, le poivre, la poudre de cari, la sauce worcestershire et la moutarde préparée. Ajouter l'huile et le 7 up. Fermer le pot avec le couvercle étanche et bien agiter. Refroidir. Agiter avant d'employer. Quantité: 2 tasses.

J.L.

Canapés

et

petits pains fourrés



S. Bavas

Canapés au thon

1 bte de thon émietté de préférence
1 oeuf cuit dur
1 échalotte
5-6 olives
3 cuillérées à th (env.) de mayonnaise

Mélanger le tout et mettre sur de petits biscuits de fantaisie.

F.B.

Petits pains fourrés

Nous avons besoin :

du céleri — du thon
des échalotes — de la mayonnaise

Couper le céleri et les échalotes finement, ajouter le thon et bien lier avec la mayonnaise. Placer dans les petits pains coupés sur le sens de la longueur.

Si vous aimez varier, on peut remplacer le thon par du saumon, du crabe, du poulet, du jambon...

S.L.

Sous-marin

Ingrédients :

1 pain pour sous-marin
un peu de laitue
1 ou 2 tranches de viande froide
1 ou 2 tranches de fromage
huile "Mazola"
poivre, sel, origan
tranches de tomate si désirées

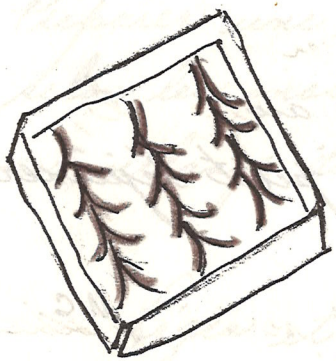
Préparation

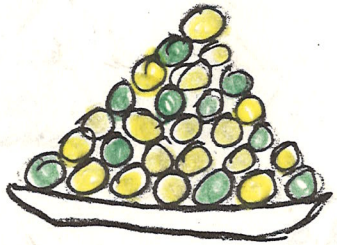
Couper la laitue en lamelles
Ajouter l'huile "Mazola", le sel,
le poivre, l'origan.
Placer dans le pain
Ajouter les tranches de viande froide
pliées en deux
Terminer avec le fromage coupé en
triangles ou en rectangles.

Croquer à belles dents !

M.E. C.

Des desserts savoureux !





S. Baras

XIII

Pommes crues en compote

1 ou plusieurs pommes
pour chaque pomme :
1 c. soupe de jus de citron
1 c. soupe de miel
4 ou 5 noix émincées
pain de seigle

Râper 1 pomme bien lavée, non pelée. Ajouter le jus de citron, le miel et les noix. Servir avec du pain de seigle.

Délicieux aussi au "petit déjeuner".

M.C.

XIV

Suprême aux fruits

Mélanger
1 tasse de "Minute Rice"
1 tasse de jus de fruits
1 tasse de fruits

Couvrir, laisser reposer 1 hre ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que le riz soit tendre. Remuer avec la fourchette.

Préparer une enveloppe de "Dream Whip" selon les instructions. L'incorporer au mélange de riz juste avant de servir.

Léger et nourrissant !

B.R.

XV

Parfait au chocolat

Ingrédients :

pouding instantané, au chocolat
crème fouettée
décorations à gâteau

Préparation :

Dans une coupe à parfait ou un grand verre à vin,

mettre : 1 rangée de pouding
1 rangée de crème fouettée

alterner ainsi jusqu'au bord de la coupe. Décorer de petits bonbons de couleurs.

Bon appétit !

C. L.

XVI

Gâteau au pouding

Ingrédients

27 biscuits "Graham"
1 pouding "Jello" au citron
2 t. sucre à glacer
5 c. tb beurre
2 c. soupe de cacao

Préparation

Beurrer un plat carré. Disposer 9 biscuits au fond. Verser la moitié du pouding au citron et mettre 9 autres biscuits. Verser l'autre moitié du pouding et finir par 9 biscuits.

Placer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Glaçage

Mettre 2 t. sucre à glacer dans un bol, ajouter 5 c tb. ~~cacao~~ beurre. Ajouter

un peu de lait et mélanger lentement. Faire une pâte crémeuse. Etendre ce glaçage sur le gâteau, en garder 2 c. soupe auxquelles on ajoutera 2 c. soupe de cacao pour faire des raqures à la fourchette sur le gâteau.

S.B.

Surprise de Pâques.

225 g de crème fouettée ou de garniture fouettée dans un plat de service placer sur le dessus : 20 oeufs de Pâques et 1 tasse de bonbons haricots (Jelly beans)

Dégustez et Joyeuses Pâques !

L.P.

XIX

Dessert pour le "Bridge"

Ingrédients:

1 tasse de gelée de raisin ou de groseille
8 guimauves, quelques amandes
1 c. thé de zeste d'orange

Préparation

Dans un bol, écrasez la gelée avec une fourchette, ajoutez les guimauves coupées, le zeste d'orange, les amandes effilées.

Bonne chance!

M.M.

XX

Bonbons de couleurs maison

Ingrédients:

1/3 t. beurre mou
1/3 t. sirop maïs 2 1/2 on.
1 c. thé sel 1/2 c.
1 c. thé vanille 1/2 c
500 g (1 bte) sucre à glacer 1/2 bte
colorant alimentaire

Préparation:

Mélanger le beurre et le sirop de maïs. Ajouter sel et vanille. Ajouter graduellement le sucre, bien mélanger.

Pétrir la pâte (à petits coups de poings) Former une boule. Séparer en 2 ou 3 parties, ajouter colorant alimentaire de couleurs différentes. Partager en petites bouchées et placer au réfrigérateur environ 2 heures.

(Donne env. 60 bonbons) R.L.

XXI

Tarte au fromage garnie de cerises

Croûte:

1 croûte de tarte (9 po), cuite et refroidie ou une croûte de chapelure de biscuits

Garniture au fromage:

1 paquet (4 on) fromage à la crème ramolli

1 1/3 t (1 bte) de lait concentré sucré "Eagle Brand"

1/3 t. jus de citron

1 c. t. vanille

1/2 bte (19 on) garniture à tarte aux cerises ou Glaçures aux cerises

Glacure aux cerises

1 bte (14 on) de cerises aigres dénoyautées

1/4 t. sucre

1 c. tb. fécule de maïs

Un régal!

M.T.

XXII

Salade de fruits

Ingrédients:

1 poire - 1 pomme rouge - 1 pomme verte - 1 orange - 1 tangerine - 1 petit pot de cerises

jus d'orange

Couper en petits quartiers. Ajouter le jus d'orange. Mélanger bien.

N.B.- Si préparée à l'avance, passer les morceaux de pomme dans un peu de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Rafraîchissant, nourrissant et permis même pour ceux et celles qui sont "au régime".

J.F.L.

Régal au Ginger Ale

Faire dissoudre 1 petit paquet de poudre pour gelée "Jell-O" dans 1 t d'eau bouillante. Ajouter 1 1/2 c. thé de jus de citron et 1 t. ginger ale. Mettre au réfrigérateur jusqu'à consistance très épaisse mais sans que le mélange soit pris. Ajouter 1 t. de poires en conserve coupées en dés. Verser dans des coupes à dessert. Mettre au réfrigérateur jusqu'à consistance ferme.

(6 portions)

Aspic aux abricots

1 sachet de gélatine à l'orange 3 oz

2 c. soupe de citron

1/2 t. mayonnaise

2 c. soupe céleri haché

4 ou 5 abricots en tranches

1 petite pomme avec sa pelure en tranches fines

Faire fondre la gélatine dans 1 t. d'eau bouillante et ajouter 1/2 t d'eau et le citron. Incorporer la mayonnaise. Faire prendre à 1/2 puis battre pour obtenir une crème légère. Incorporer le céleri. Garnir 4 ou 6 moules avec les fruits, puis verser la gélatine à la cuiller. Faire prendre au réfrigérateur.

XIV

Frappé au moka

4 t. de lait froid
3 c. tb. sucre
2 c tb. café instantané
1/4 c. thé vanille
1/2 chopine de crème glacée au chocolat
1/2 chopine de crème glacée à la vanille

Mettre le lait, le sucre, le café et la vanille dans le mélangeur. Couvrir et mélanger pour rendre crémeux. Verser dans 6 verres refroidis et couronner chaque verre d'une grande cuillerée de crème glacée au chocolat et à la vanille.

(6 portions)

Notes

Recettes essayées :

Recettes appréciées de ma famille :

Commentaires :

Pour toi, chère maman, à
l'occasion de la Fête des Mères 80
un mini livre de recettes rapides,
sans cuisson.

Toi qui nous régales si souvent
de mets savoureux tu sauras
sûrement l'apprécier.

Mille merci,

ton enfant qui t'aime,

Mireille

chère maman

e prends quelque moments
pour t'écrire ce poème charmant

e te souhaite de la santé
et beaucoup de fierté

e sens que tu vas bien t'amuser
avec ce livre de cette année

Mireille
X X X X X