



votre
cuisine
madame

VOTRE CUISINE, MADAME

La Société Radio-Canada vous offre ce cahier de recettes comme complément aux démonstrations faites à l'émission *VOTRE CUISINE, MADAME*, du 22 octobre 1962 au 14 janvier 1963, par Mme Germaine Gloutnez.

Ce premier cahier vous est offert gratuitement. Nous regrettons de ne pouvoir faire de même pour le deuxième cahier, plus volumineux, qui paraîtra dans quelques semaines.

Nous vous invitons à vous le procurer au prix minime de 25¢ en faisant parvenir cette somme à l'adresse suivante :

**Cahier « Votre cuisine, Madame »,
Société Radio-Canada,
Case postale 6000, Montréal.**

table des matières

Abricots à la Banville	29
Amandes salées	31
Aubergine farcie	9
Autour de la tasse de thé (sandwichs)	35
Ballottine de dinde (la) (ou de poulet)	22
Biscuits aux amandes	30
Biscuits secs au sucre	30
Boeuf en croûte	17
Bouillon instantané	27
Brioche déguisée	31
Bûche du marronnier	23
Bûcher d'asperges	21
Catsup vert	7
Chapelure beurrée	12
Chicorées au gratin	14
Choux de Bruxelles à la crème	14
Chou farci	13
Chou-fleur à la polonaise	12
Chou-fleur à la royale	12
Chou-fleur farci à la crème	12
Chou rouge à l'alsacienne	13
Chou rouge en vinaigrette	35
Cigarettes syriennes	11
Colettes (les)	38
Confiture de citronnelles	10
Crème au beurre	37
Croustades au jambon et au fromage	25
Croustades aux huîtres	25
Croûtes Marie-Louise	24
Egg nog (pour servir 15 à 20 personnes)	29
Egg nog (pour servir 10 personnes)	30
Egg nog (sans alcool)	30
Epinards au yogourt	28
Escalopes à la crème	28
Extraction des jus	5
Extraction du jus de raisin	6

table des matières

Fondue à l'américaine	40
Galette de pommes de terre	34
Garniture de la ballottine	23
Gâteau brun aux fruits (économique)	18
Gâteau chiffon	37
Gâteau éclair	29
Gelée (cuisson)	5
Gelée clarifiée	23
Gelée de raisin	6
Gratin provençal	31
Heure du berger (l')	26
Hors-d'oeuvre	33
Laitues en dormeuse	14
Marinade crue	6
Marmelade de raisins	6
Meringues garnies	38
Mont glacé aux fraises	22
Négrillons	37
Oeufs farcis en aspic	24
Oeufs marinés	40
Oie farcie et rôtie (l')	34
Pain à la moutarde	17
Pain au riz et au boeuf (gratin-minute)	27
Pain de chou parmentier	11
Pain de sandwiches	39
Pain de viande en gelée	17
Paris-Brest	33
Pâte d'amandes	19
Pâté d'aubergines	8
Paté de foie	25
Petits pains farcis au poulet	39
Piments farcis	10
Pizza	38
Pommes cardinales	28
Pommes de terre parisiennes	20
Pommes flambées	35

table des matières

Pommettes épicées	21
Porcelet farci (le)	19
Potage velouté	32
Pouding « boules de neige »	16
Pouding de Noël	18
Pouding Yorkshire	15
Pour faire du jus de raisin	6
Punch aux fruits	24
Purée de courges au gratin	8
Purée de navets	15
Ratatouille niçoise	7
Restes de viande au gratin, en gelée	32
Rosbif	15
Salade au roquefort	21
Salade d'aubergines	9
Salade « santé »	16
Sandwichs au fromage et à l'oignon	38
Sandwichs au poisson	39
Sandwichs aux sardines	40
Sauce au brandy	18
Sauce au citron ou à l'orange	19
Sauce aux tomates	9
Sauce caramel	16
Sauce chaud-froid	23
Sauce dure	19
Sauce française	16
Sauce Mornay ou au fromage	12
Soupe paysanne	15
Tarte à la citrouille	9
Tarte à l'oignon	28
Tarte au fromage	27
Tourtière à la canadienne	25
Volcan	26
Zuchettes braisées	10

EXTRACTION DES JUS

FRUITS DURS (pommes, pommettes, coings, pêches, prunes)
Laver les fruits, les couper en morceaux, enlever la mouche (ou extrémité du calice) et la queue. Déposer dans une marmite, recouvrir d'eau froide, chauffer au point d'ébullition et cuire, marmite couverte, jusqu'à ce que les fruits soient assez tendres pour se défaire.

FRUITS MOUS (gadelles, cerises, framboises, groseilles)
Laver les fruits et enlever les tiges, les mesurer, les déposer dans une marmite, les écraser avec un pilon de bois et, pour chaque pinte (5 tasses) de fruits, ajouter une tasse d'eau froide. Faire cuire marmite couverte et au-dessous du point d'ébullition, environ une demi-heure.

Quand les fruits durs sont tendres, et que les fruits mous ont cuit une demi-heure, les couler dans un sac en coton assez fort ou dans plusieurs épaisseurs de coton à fromage, préalablement passé à l'eau froide. Suspendre le sac et laisser égoutter plusieurs heures (6 à 8 heures). Ne jamais presser le sac pour activer l'écoulement du jus, si on veut une gelée limpide.

GELÉE (cuisson)

On compte ordinairement une tasse de jus et $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre.

On ne doit pas faire cuire plus de 2 pintes de jus à la fois; une pinte est la quantité idéale.

Chauffer le jus, le laisser bouillir à grande ébullition 4 à 5 minutes, puis ajouter le sucre lentement, de manière à ne pas arrêter l'ébullition, et en remuant de bas en haut; faire attention de ne pas jeter de sucre sur les parois de la casserole. Quand tout le sucre est ajouté, ne plus brasser. Faire cuire vivement à grande ébullition, parce qu'une cuisson trop prolongée ferait perdre, au jus de fruits, la fraîcheur de son goût et son arôme. Il n'est pas possible de déterminer avec précision le temps de cuisson, car la teneur en pectine et acide peut varier, et que par temps humide la cuisson est plus longue parce que l'évaporation est moins rapide. La gelée est à point quand elle marque 220° F au thermomètre ou quand elle donne les deux gouttes jumelles ou encore quand elle se détache en larges gouttes de l'écumoire. Verser la gelée bouillante, d'un seul trait, dans des verres stérilisés. Paraffiner.

EXTRACTION DU JUS DE RAISIN

Laver le raisin et l'égrener. Presser chaque grain pour en extraire la pulpe. Mettre les pelures de côté. Faire cuire la pulpe à feu doux environ 10 minutes et passer au tamis ou à la passoire. Mesurer la pulpe et les pelures mises de côté et, pour chaque pinte de fruits, ajouter une tasse d'eau. Laisser mijoter environ 10 minutes. Couler comme pour les autres fruits.

POUR FAIRE DU JUS DE RAISIN

Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre par pinte de jus et laisser bouillir 5 minutes. Embouteiller dans des bouteilles stérilisées. Boucher hermétiquement.

GELÉE DE RAISIN

Procéder comme indiqué plus haut pour la cuisson des gelées.

MARMELADE DE RAISINS

Quand le jus de raisin a été extrait, mesurer la pulpe qui reste dans le sac et, pour chaque tasse, ajouter $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre. Faire cuire doucement environ $\frac{1}{2}$ heure ou jusqu'à ce que le mélange soit épais. Verser dans des verres stérilisés, et paraffiner.

MARINADE CRUE

4 pintes de tomates mûres	1 tasse de céleri haché
3 gros oignons blancs	2 piments rouges doux
$\frac{1}{4}$ de tasse de gros sel	d'Amérique
3 tasses de sucre	2 piments verts doux
2 c. « à table » de graines de	d'Amérique
moutarde	$3\frac{1}{2}$ tasses de vinaigre
	1 c. « à table » de cannelle moulue

Peler et trancher les tomates. Les égoutter. Hacher tous les autres légumes, les ajouter aux tomates ainsi que le reste des ingrédients. Verser dans des bocaux stérilisés.

N.B.—Il est bien important d'égoutter les légumes au moins 2 heures, car le jus de tomate pourrait trop diluer le vinaigre et empêcher la marinade de se conserver. On laisse égoutter les légumes dans une mousseline ou dans une passoire.

CATSUP VERT

12 tomates vertes	2½ tasses de vinaigre
4 grosses pommes sures	3 oignons
1½ à 2 tasses de sucre	2 c. « à table » de gros sel
1½ c. « à table » d'épices mélangées	1 pied de céleri
1 chou-fleur	

Laver les tomates, les trancher mince, les saupoudrer de sel et les laisser reposer toute une nuit. Egoutter les tomates, y ajouter les autres ingrédients et laisser bouillir doucement, 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le tout soit bien épais. La cuisson doit se faire sur feu très doux. On doit brasser souvent afin d'éviter que la préparation ne s'attache au fond. Les épices sont placées dans un nouet de mousseline et retirées après cuisson. Si on possède un endroit frais et sec, il n'est pas nécessaire de paraffiner le catsup.

RATATOUILLE NIÇOISE

5 c. « à table » d'huile	8 à 10 tomates pelées et coupées en morceaux
2 gros oignons	
1 gousse d'ail	
1 grosse aubergine	2 piments verts
courgettes égalant en volume l'aubergine	sel, poivre, thym, aneth (dill)

Peler les oignons, les émincer, couper la gousse d'ail en deux parties. Couper l'aubergine en tranches et peler aussi mince que possible. Faire de même avec les courgettes. On peut employer les courgettes italiennes (zuchettes) ou des courgettes « piment ». Couper les piments en deux, enlever soigneusement les graines et détailler les piments en filets. Ebouillanter les tomates, les peler et les couper en morceaux. Mettre 1 c. « à table » d'huile dans un poêlon, y faire revenir les oignons, verser les oignons dans une cocotte placée sur feu doux. Mettre une autre cuillerée d'huile dans le poêlon et faire revenir les tranches d'aubergine; placer au fur et à mesure l'aubergine sur les oignons. Remettre une autre cuillerée d'huile et faire revenir les tranches de courgettes, les disposer sur les tranches d'aubergine, procéder de la même façon avec les piments et en dernier lieu avec les tomates. Ajouter ensuite l'ail, saupoudrer d'un peu de thym et d'aneth (dill), bien saler et poivrer.

Couvrir hermétiquement et laisser cuire à feu doux au moins une heure.

PURÉE DE COURGES AU GRATIN

Couper une courge en quartiers, enlever les graines et l'écorce et couper en morceaux. Faire cuire à l'eau bouillante salée avec une gousse d'ail jusqu'à ce qu'elle soit tendre, environ 20 minutes. Passer en purée. Ajouter à cette purée environ le tiers de son volume de purée de pommes de terre. Ajouter un bon morceau de beurre ainsi que de la crème fraîche. Assaisonner de sel, de poivre, de paprika, de jus d'oignon et de persil. On peut servir cette purée telle quelle avec les viandes ou encore la gratiner de la façon suivante : ajouter, pour chaque 2 tasses de purée, un oeuf battu et $\frac{1}{2}$ tasse de fromage cheddar râpé. Bien amalgamer. Verser dans un plat à gratin graissé. Saupoudrer d'un peu de fromage râpé et placer à four vif, 450°F, jusqu'à ce que la purée soit légèrement dorée.

PÂTÉ D'AUBERGINES

3 aubergines (petites)	huile à friture
FARCE :	
2 c. « à table » de beurre ou de margarine	3 tomates
1 tasse de viande cuite hachée (l'agneau est délicieux)	1 oignon émincé
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de thym	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de marjolaine
	1 tasse de bouillon

Trancher les aubergines à $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur, les faire dégorger en les saupoudrant de sel et les laisser reposer une demi-heure. Les égoutter, les éponger et les faire frire dans l'huile, à grande friture. Les égoutter sur papier absorbant. Faire revenir l'oignon dans le beurre ou la margarine, ajouter la viande puis les tomates pelées et hachées, bien mélanger, assaisonner de sel, de poivre et d'herbes. Dans un plat à gratin, placer un rang d'aubergines, un rang de farce, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. On doit terminer par un rang d'aubergines. Verser sur le tout le bouillon bien assaisonné. Faire cuire au four à 350°F, environ une heure.

Servir très chaud avec une sauce aux tomates.

AUBERGINE FARCIE

1 grosse aubergine ou 2 petites

A la farce de la recette précédente, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de riz cuit et un oeuf légèrement battu.

Couper l'aubergine en deux, horizontalement, taillader la chair assez profondément, saupoudrer de sel et faire dégorger pendant une demi-heure.

Egoutter les aubergines, les faire frire dans du beurre ou de la margarine, seulement le côté coupé, environ 15 minutes à feu doux, les laisser refroidir un peu et enlever l'intérieur à l'aide d'une cuillère. Laisser environ $\frac{1}{4}$ de pouce de pulpe sous la pelure. Ajouter cette pulpe à la farce déjà préparée. Remplir les pelures de farce, les saupoudrer de chapelure et de paprika. Parsemer de noisettes de beurre ou de margarine et gratiner au four à 350°F, environ 1 heure. Servir avec une sauce aux tomates.

SAUCE AUX TOMATES

1 boîte de tomates en conserve
ou 5 ou 6 tomates fraîches,
pelées
1 gousse d'ail
1 oignon haché finement

1 clou de girofle
1 petite feuille de laurier
des feuilles de céleri
sel et poivre
1 c. à thé de sucre

Laisser mijoter le tout en vase clos sur feu très doux, 30 à 40 minutes. Selon les goûts, passer ou non au tamis et servir très chaud.

SALADE D'AUBERGINES

3 ou 4 aubergines
vinaigrette à la moutarde

2 jaunes d'oeufs cuits dur

Trancher les aubergines, les peler, les faire cuire à l'eau bouillante salée, les laisser refroidir, les disposer dans un saladier, les arroser de vinaigrette, les parsemer de jaunes d'oeufs passés au tamis. Garnir de tomates et d'olives noires. Servir avec pain à l'ail.

TARTE À LA CITROUILLE

2 tasses de citrouille en purée
 $\frac{1}{3}$ de tasse de mélasse
3 ou 4 oeufs
1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait

1 tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade ou de
« allspice »

Faire cuire la citrouille à la vapeur ou au four dans un plat couvert, la passer au tamis. Battre légèrement les oeufs, ajouter le sucre, le lait, la mélasse, la citrouille et la muscade ou le « allspice » (piment de Jamaïque) ainsi qu'une pincée de sel. Verser dans une abaisse de pâte brisée et cuire au four à 450°F durant les 10 premières minutes, diminuer la chaleur à 350°F et terminer la cuisson. La tarte est à point quand le centre est pris et les bords légèrement dorés.

CONFITURE DE CITRONNELLES

Laver et peler la citronnelle, la couper en dés, la peser; recouvrir d'eau bouillante et faire cuire. Lorsque la citronnelle est tendre, l'égoutter et prendre de l'eau de cuisson pour faire le sirop. Peser autant de sucre qu'on avait de citronnelle avant la cuisson. Faire un sirop épais en ajoutant 1/2 tasse d'eau de cuisson par tasse de sucre. Quand le sirop a cuit 5 minutes, ajouter la citronnelle et un citron tranché pour 2 livres de citronnelle. On peut remplacer le citron par 1 c. « à table » de vinaigre. On peut parfumer la citronnelle avec des clous de girofle ou des bâtons de cannelle.

PIMENTS FARCIS

1 c. « à table » d'oignon émincé	2 c. « à table » de céleri
2 c. « à table » de beurre	sel et poivre
2 c. « à table » de farine	1/2 tasse de lait
1 1/2 tasse de riz cuit	1 tasse de jambon cuit haché
1/2 tasse de fromage râpé	4 piments verts

Faire sauter l'oignon et le céleri dans le beurre, ajouter la farine, bien mêler, ajouter le lait et faire cuire en brassant jusqu'à épaississement. Ajouter le riz et le jambon; assaisonner. Farcir les piments, saupoudrer de fromage et faire cuire au four à 350°F, environ une heure.

ZUCHETTES BRAISÉES

4 c. « à table » de beurre	6 à 8 zuchettes
1/2 tasse d'eau ou de bouillon	1 oignon émincé
sel et poivre	jus de citron

Faire revenir l'oignon émincé dans le beurre. Laver les zuchettes et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les placer, le côté coupé en bas, sur le beurre, en poussant les oignons sur les côtés. Faire cuire lentement jusqu'à ce que le dessous soit délicatement doré. Les retourner, ajouter le sel, le poivre et le bouillon. Couvrir et faire cuire 10 à 12 minutes.

Laisser évaporer le liquide. Servir avec des tomates tranchées et rôties ou grillées.

CIGARETTES SYRIENNES

1 ½ livre de boeuf haché	sel, poivre et sauge
1 oignon moyen émincé	2 tasses de jus de tomate ou de bouillon
½ tasse de céleri en dés	
½ tasse de riz cru	1 chou moyen

Faire cuire le chou à l'eau bouillante salée, environ 10 minutes. Egoutter et passer à l'eau froide; détacher les feuilles sans les briser. Séparer les feuilles en deux en enlevant la grosse nervure du centre. Faire cuire le riz dans de l'eau bouillante salée, environ 12 minutes, l'égoutter. Faire revenir l'oignon et le céleri dans du beurre. Mêler le boeuf, le riz, l'oignon et le céleri, assaisonner de sel, de poivre et de sauge. Déposer une cuillerée « à table » de ce mélange sur une feuille de chou, la rouler et l'attacher à l'aide d'une brochette ou avec un fil. Entasser tous les rouleaux dans une casserole, ajouter le jus de tomate ou le bouillon, couvrir et laisser mijoter environ 45 minutes.

N.B.—On peut remplacer le boeuf par de l'agneau et ajouter 2 c. « à table » de jus de citron au jus de tomate. La sauge peut être remplacée par de la menthe pour la préparation à l'agneau.

PAIN DE CHOU PARMENTIER

1 chou moyen	6 pommes de terre moyennes
¼ de lb de petit salé	1 oeuf
lait	beurre

Défaire le chou feuille par feuille, le laver et le mettre cuire à l'eau froide avec le petit salé, environ 30 à 40 minutes. Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Quand le chou est cuit, l'égoutter, le passer à l'eau froide et en faire une purée ou l'écraser. Faire une purée avec les pommes de terre en y ajoutant un peu de lait bouillant. Y ajouter l'oeuf légèrement battu. Prendre un moule à gratin, le beurrer, le chemiser de chapelure, tapisser le fond avec le petit salé coupé en petits morceaux, étendre une couche de chou, une de pommes de terre, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Faire cuire 1 ½ heure sur feu doux. Démouler au moment de servir et napper de béchamel au fromage ou d'une sauce aux tomates bien épicée.

CHOU-FLEUR À LA ROYALE

Laver le chou-fleur, le débarrasser de ses feuilles et le mettre tremper dans de l'eau froide fortement salée, au moins 1 heure. Le faire cuire en entier à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit presque tendre. L'égoutter, le déposer dans un plat allant au four, le recouvrir de sauce au fromage, parsemer le dessus de chapelure. Déposer quelques noisettes de beurre et faire gratiner au four à 350°F, environ 20 minutes.

SAUCE MORNAY ou au fromage

4 c. « à table » de beurre
2 tasses de lait
sel et poivre

1 tasse de cheddar râpé
4 c. « à table » de farine

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mêler, ajouter tout le lait à la fois, faire cuire en brassant jusqu'à épaississement. Saler et poivrer. Ajouter le fromage et laisser fondre. Verser sur le chou-fleur.

CHOU-FLEUR À LA POLONAISE

Préparer le chou-fleur comme il est dit pour le chou-fleur à la royale; quand il est tendre, le mettre sur un plat allant au four, le couvrir de chapelure beurrée, le mettre au four à 350°F, environ 15 minutes. Faire cuire un oeuf dur, le passer au tamis et le parsemer sur le chou-fleur, avec du persil haché.

CHAPELURE BEURRÉE

Faire fondre 2 c. « à table » de beurre, y verser 1/2 tasse de chapelure et bien mêler afin de beurrer les miettes uniformément.

CHOU-FLEUR FARCI À LA CRÈME

1 chou-fleur cuit à l'eau bouillante salée avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.

FARCE :

1/2 livre de champignons émincés
1/3 de tasse de fromage râpé
persil haché

1 tasse de mie de pain
crème, sel et poivre

Bien mélanger les ingrédients et en farcir la base du chou-fleur. Placer celui-ci dans un plat allant au four, le napper de crème fraîche épaisse, saupoudrer de persil et gratiner à four chaud.

CHOU FARCI

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1 lb de boeuf haché | 2 tasses de bouillon |
| 1 oignon émincé | 1 tasse de riz cuit |
| ¼ de tasse de céleri en dés | 1 chou |
| 2 c. « à table » de beurre | 1 oignon en rouelles |
| 2 carottes en rouelles | 1 crépine de porc |
| 1 barde de lard salé | houquet garni |
| sel et poivre | |

Faire blanchir le chou 8 à 10 minutes à l'eau bouillante, l'égoutter et le passer à l'eau froide. Faire fondre le beurre, y faire revenir l'oignon et le céleri émincés, ajouter le boeuf, bien faire revenir. Ajouter le riz, assaisonner de sel et de poivre. Placer le chou bien égoutté sur une crépine et ouvrir délicatement les feuilles jusqu'au coeur. Enlever le coeur et le remplacer par une cuillerée de farce. Refermer les feuilles du centre sur la farce. Redresser les autres feuilles une à une en plaçant 1 cuillerée de farce entre chacune. Quand le chou est reconstitué, l'envelopper complètement avec la crépine et fixer celle-ci avec une brochette. Disposer dans le fond de la casserole la barde de lard, l'oignon et les carottes en rouelles, le bouquet garni puis le chou farci. Ajouter le bouillon et couvrir. Laisser cuire à très petit feu, environ 3 heures. Si on le préfère, on peut faire cuire cette préparation au four à 325°F. Si on n'a pas de crépine, on attache une barde de lard sur le chou.

CHOU ROUGE À L'ALSACIENNE

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 chou rouge moyen coupé en lanières | 2 c. « à table » de margarine |
| 1 tranche de lard | 1 petite pomme coupée en fines lamelles |
| 1 oignon émincé | 1 grand verre de vin rouge (¾ de tasse) |
| sel et poivre | |
| 2 clous de girofle | |

Emincer le chou, le passer dans plusieurs eaux, l'égoutter. Dans une casserole épaisse, mettre la margarine, le lard coupé en morceaux, l'oignon, le chou, les assaisonnements, la pomme, et arroser le tout de vin. Couvrir hermétiquement et faire cuire 2 heures au four à 350°F. Servir avec des saucisses ou du saucisson chaud.

CHOUX DE BRUXELLES À LA CRÈME

1 panier de choux de Bruxelles
1 tasse de béchamel moyenne

1 jaune d'oeuf
 $\frac{1}{4}$ de tasse de crème épaisse
sel, poivre et muscade

Laver les choux, les faire tremper à l'eau froide salée au moins une demi-heure, les faire cuire à l'eau bouillante salée 15 minutes et les égoutter. Préparer la sauce avec 2 c. « à table » de beurre, 2 c. « à table » de farine et une tasse de lait. Quand elle est épaissie, ajouter le jaune d'oeuf battu avec la crème, assaisonner et ajouter les choux blanchis et les laisser dans la sauce sur feu très doux, sans bouillir, 15 minutes. Servir avec le rôti de porc ou les côtelettes rôties.

LAITUES EN DORMEUSE

4 laitues
sel, poivre, beurre
1 tasse de béchamel moyenne

$\frac{1}{4}$ tasse de crème de table
 $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé

Laver les laitues, les ficeler et les faire blanchir quelques minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter, ôter les fils et ranger les laitues dans un plat à gratin beurré. Napper de la sauce additionnée de la crème, saupoudrer du fromage et parsemer de noisettes de beurre. Faire cuire au four chaud 400°F, environ 20 minutes.

CHICORÉES AU GRATIN

3 ou 4 chicorées frisées ou
scaroles
3 ou 4 c. « à table » de beurre
bouillon ou eau

jus d'un demi-citron
muscade, sel et poivre
 $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé
1 tasse de jambon cuit

1 $\frac{1}{2}$ tasse de sauce béchamel

Laver les chicorées et enlever les feuilles abîmées de même que la base du trognon. Faire blanchir les légumes 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les mettre dans une cocotte avec le beurre et un peu de bouillon. Couvrir et faire cuire à l'étuvée, environ 1 heure. Les égoutter, les ranger dans un plat à gratin, couvrir de jambon, puis de sauce, et saupoudrer de fromage et faire gratiner au four à 350°F, environ 20 minutes.

Si on le préfère, on peut placer les chicorées dans une mince tranche de jambon, rouler la tranche de jambon, ranger les rouleaux dans un plat, verser la sauce dessus, saupoudrer de fromage et faire cuire. Si on désire un plat maigre, omettre le jambon.

SOUPE PAYSANNE

1 c. « à table » de beurre	1 tasse de carottes
½ tasse de navet	½ tasse de poireaux
1 oignon	1 tasse de céleri
sel et poivre	½ tasse de chou

Emincer les légumes en fine julienne. Faire revenir l'oignon sans laisser brunir, ajouter les autres légumes et 2 pintes d'eau chaude ou de bouillon. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres.

ROSBIF

5 à 6 lb de boeuf (aloyau ou croupe)

Essuyer la viande avec un linge humide. Recouvrir complètement la partie maigre d'un mélange de farine, sel et poivre (½ c. à thé de sel par livre de viande). Placer la pièce de viande, le côté gras étant sur le dessus, sur le gril de la lèchefrite et mettre cuire au four à 325°F, 16 minutes par livre pour obtenir un rôti saignant — 22 minutes pour une cuisson moyenne, 30 minutes pour un rôti bien cuit. — Si on fait usage d'un thermomètre, il devra indiquer 140°F pour un boeuf saignant, 160°F pour du boeuf moyennement cuit, et 180°F pour un rôti bien cuit. Retirer la pièce de viande, dégraisser la sauce, ajouter une tasse d'eau chaude afin de détacher le fond de cuisson, assaisonner et laisser bouillir 2 ou 3 minutes. Servir très chaud sur plat et assiettes chaudes.

POUDING YORKSHIRE

1 tasse de lait	1 tasse de farine
2 oeufs	½ c. à thé de sel

Mélanger sel et farine et ajouter le lait peu à peu pour former une pâte lisse; ajouter ensuite les oeufs et battre 2 minutes avec le mousoir. Faire chauffer des moules à muffins, en fer de préférence, en ayant soin de disposer dans chaque compartiment un petit cube de suif de boeuf. Verser le mélange à la moitié des moules. Faire cuire à four chaud 450°F, 20 à 30 minutes, en diminuant la chaleur durant la cuisson.

PURÉE DE NAVETS

Cuire du navet tranché dans de l'eau bouillante salée. Dès qu'il est tendre, le passer en purée. Ceci est très important :

le navet trop cuit ou qui séjourne dans l'eau de cuisson prend un goût fort. A chaque tasse de purée, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sauce béchamel no 2 ou $\frac{1}{3}$ de tasse de crème épaisse. On peut gratiner ou non. Si on désire du navet gratiné : le saupoudrer de chapelure, parsemer de noisettes de beurre et mettre au four à 350°F, environ 20 minutes.

SALADE « SANTÉ »

1 tasse de chou chinois en fines lanières — 1 tasse de carottes râpées
Ces légumes doivent être servis croquants. Les faire tremper quelques heures dans de l'eau glacée, si nécessaire, avant de les préparer. Servir avec sauce française.

SAUCE FRANÇAISE

2 c. « à table » de vinaigre	$\frac{1}{3}$ de tasse d'huile
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de moutarde	poivre

Bien mêler, laisser refroidir, agiter pour servir sur la salade.

POUDING « BOULES DE NEIGE »

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre	1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	2 c. à thé de poudre à pâte
2 blancs d'oeufs	pincée de sel
$\frac{1}{4}$ de tasse de lait	

Défaire le beurre en crème; ajouter graduellement le sucre, le lait, la farine tamisée avec la poudre. Incorporer les blancs d'oeufs battus ferme et verser dans des verres à gelée graissés, mettre le couvercle, faire cuire à la vapeur, 35 minutes. Servir avec une sauce au caramel.

SAUCE CARAMEL

1 c. « à table » de beurre	1 tasse de cassonade
2 c. « à table » de farine	1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante
1 pincée de sel	$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Faire fondre le beurre, ajouter la cassonade et la farine, laisser caraméliser légèrement. Ajouter l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter la vanille.

PAIN DE VIANDE EN GELÉE

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1 c. « à table » de gélatine | ¼ de tasse d'eau froide |
| ¾ de tasse d'eau bouillante | 1 c. à thé de sel |
| 1 ½ c. à thé d'oignon râpé | 1 c. à thé de raifort préparé |
| ½ tasse de mayonnaise | 2 ½ tasses de boeuf cuit haché |
| 1 tasse de céleri haché finement | |

Saupoudrer la gélatine sur l'eau froide et laisser gonfler 5 minutes. Ajouter l'eau bouillante, bien brasser pour dissoudre la gélatine, ajouter le sel et laisser refroidir. Quand le mélange commence à prendre, ajouter le reste des ingrédients, mêler parfaitement.

Verser dans un moule passé à l'eau froide et laisser prendre. Démouler.

BOEUF EN CROÛTE

- | | |
|--|---|
| 3 tasses de viande cuite coupée en cubes | 1 tasse de champignons en lamelles |
| 6 c. « à table » de beurre ou de margarine | 1 tasse de carottes cuites coupées en dés |
| 6 c. « à table » de farine | 1 tasse de pois verts cuits |
| 3 tasses de bouillon ou d'eau de cuisson des légumes | ½ tasse de navet cuit coupé en cubes |
| ¼ de c. à thé de thym | 12 petits oignons cuits |
| 2 c. « à table » de persil frais haché | |

Faire revenir les champignons dans 1 c. « à table » de beurre, les mettre de côté. Ajouter le reste du beurre, la farine et laisser dorer la farine. Ajouter le bouillon et faire cuire en brassant jusqu'à épaississement. Ajouter le reste des ingrédients et faire chauffer.

Verser chaud dans le pain à la moutarde et servir immédiatement.

PAIN À LA MOUTARDE

Enlever le dessus d'un petit pain, l'évider. Défaire en crème 3 à 4 cuillerées « à table » de beurre ou de margarine, ajouter 1 c. « à table » de moutarde préparée. Tartiner le pain en dehors et en dedans avec ce mélange. Mettre au four à 400°F jusqu'à ce que le pain soit doré.

GÂTEAU BRUN AUX FRUITS (économique)

2 tasses de farine tout-usage	1 oeuf légèrement battu
2 c. à thé de poudre à pâte	½ tasse de cerises
½ tasse de mélasse	½ tasse de sucre
½ tasse de café fort	½ tasse de noix
½ tasse de raisins	½ tasse de dattes
½ tasse de beurre ou de shortening	

Défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement le sucre puis la mélasse à laquelle on a ajouté $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de soda à pâte. Ajouter l'oeuf puis la farine tamisée avec la poudre à pâte. Faire alterner la farine avec le café. Ajouter les épices et les fruits enfarinés. On enfarine les fruits avec une partie de la farine de la recette. Verser la pâte dans des moules tapissés de deux épaisseurs de papier et faire cuire au four à 300°F, environ 1 heure à 1½ heure, selon la forme des moules. Démouler, laisser refroidir, conserver dans le papier de cuisson.

POUDING DE NOËL

1 oeuf	2 tasses de raisins épépinés
¾ de tasse de mélasse	1 tasse de fruits confits
1 tasse de compote de pommes	1 tasse de dattes hachées
1½ tasse de farine tout-usage	2 c. « à table » de beurre ou de margarine fondue
½ c. à thé de sel	
1 c. à thé de soda à pâte	

Battre l'oeuf, ajouter la mélasse et la compote. Tamiser la farine, le sel, le soda; enfariner les fruits, les mettre de côté. Incorporer la farine, puis les fruits et le gras fondu. Verser la pâte dans un moule chemisé, le fermer hermétiquement, faire cuire à la vapeur durant 3 heures. Démouler, servir avec sauce.

SAUCE AU BRANDY

1 oeuf	3 c. « à table » de brandy
¾ de tasse de sucre à glacer	1 pincée de sel
½ tasse de crème à fouetter	

Battre le blanc d'oeuf en neige ferme, y incorporer le sucre, puis le jaune et bien battre. Fouetter la $\frac{1}{2}$ tasse de crème, y incorporer le premier mélange en pliant. Incorporer ensuite le brandy. Faire refroidir pour servir.

SAUCE AU CITRON OU À L'ORANGE

2 c. à thé de farine
 $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre

$\frac{1}{2}$ tasse de jus d'orange ou de
citron
1 tasse d'eau bouillante

Mêler la farine et le sucre. Verser l'eau bouillante et brasser. Faire cuire en brassant. Retirer du feu, ajouter le jus de fruits et servir chaud.

SAUCE DURE

4 c. « à table » de beurre
1 tasse de sucre à fruits

2 c. « à table » de cognac

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre et le cognac. Laisser refroidir, façonner en boules. Garnir le pouding.

OU

4 c. « à table » de beurre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre à fruits
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade râpée

Travailler le tout, environ 10 minutes, laisser refroidir. Si on ajoute un blanc d'oeuf battu en neige, on obtient la sauce religieuse et si on ajoute $\frac{1}{2}$ tasse de crème fouettée, une sauce à la crème.

PÂTE D'AMANDES

1 $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes émondées
en poudre
1 c. à thé d'essence d'amande

1 oeuf
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre à glacer

Battre l'oeuf, y ajouter le sucre en battant. Verser sur les amandes en poudre et mélanger au mortier quelques minutes. Ajouter l'essence.

LE PORCELET FARCI

1 porcelet

FARCE :

2 gros oignons émincés
 $\frac{1}{2}$ lb de champignons
1 lb de veau
1 lb de porc
les abats du porcelet hachés

2 oeufs légèrement battus
1 $\frac{1}{2}$ tasse de riz cuit
1 tasse de pommes coupées en dés
thym, sauge et sarriette
(très peu de chacun)
sel et poivre

Demander au boucher de préparer un porcelet, c'est-à-dire de le vider, de le gratter et de préparer la tête. A la maison, le laver et le brosser à l'intérieur et à l'extérieur, l'assécher, le frotter à l'intérieur avec un citron coupé en deux. Saler et poivrer. Faire revenir dans un peu de beurre les oignons et les champignons, les laisser refroidir. Mêler parfaitement le reste des ingrédients de la farce, remplir le porcelet, le coudre, le placer sur ses pattes, donc dans une grande lèchefrite et faire cuire, pour commencer, au four à 350°F. Quand il est doré, diminuer la température du four à 300°F et terminer la cuisson qui doit être d'environ 3 heures pour un porcelet de 11 à 12 livres. Pendant la cuisson, l'arroser afin de l'empêcher de se dessécher. Envelopper les parties trop brunies afin de les empêcher de brûler. Pour le servir, le placer sur un plat de service, le mettre au chaud et faire la sauce. Enlever le surplus de gras, mettre 1 oignon, 1 carotte en rondelles, des feuilles de céleri, 2 à 3 tasses d'eau et détacher le fond de cuisson sur feu vif. Couler et servir avec le porcelet couché sur du persil.

Garnir le porcelet de pommes épicées, lui placer un demi-citron dans la gueule et un collier d'olives farcies.

Si on désire servir le porcelet froid

Le laisser refroidir au moins 5 à 6 heures à la température de la pièce, le mettre ensuite au frais pendant 5 à 6 heures. Le servir garni de cornichons, de tranches de tomates, de sections de citrons.

Faire une sauce avec de la crème fouettée à laquelle on ajoute, au goût, du raifort râpé égoutté. Pour une tasse de crème, environ 1 c. à thé de raifort.

POMMES DE TERRE PARISIENNES

Peler de très petites pommes de terre ou couper avec la cuillère à boules des petites pommes de terre. Les faire tremper 1 heure dans de l'eau froide salée, les faire cuire dans l'eau bouillante, 4 à 5 minutes, selon la grosseur. Elles doivent être attendries, mais très fermes. Les laisser refroidir en les plaçant sur un papier absorbant. Quelques minutes avant de servir, les plonger dans de la friture bouillante pour les dorer.

POMMETTES ÉPICÉES

4 pintes de pommettes
ou 2 dz de petites pommes sures
1 chopine de vinaigre

5 tasses de sucre
clous de girofle
2 bouts de cannelle de 1 pouce

Laver les pommettes, garder la queue, enlever la mouche et la remplacer par un clou de girofle. Préparer un sirop avec le vinaigre, le sucre et la cannelle. Laisser mijoter 5 minutes. Faire cuire les pommettes dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres — 10 à 15 minutes selon la grosseur. Ne mettre que quelques pommettes à la fois, à la surface du sirop. Les laisser refroidir dans le sirop, les égoutter pour servir.

N.B. — Si on veut les conserver, en remplir des bocaux stérilisés qui seront ensuite fermés hermétiquement.

BÛCHER D'ASPERGES

2½ tasses de macédoine de légumes
2½ tasses de pommes de terre cuites coupées en dés
2 boîtes de belles grosses asperges

Pour servir chaud

Egoutter parfaitement tous les légumes; mêler macédoine et pommes de terre, les dresser en dôme sur un plat de service. Placer les asperges debout tout autour.

Pour servir froid

Egoutter la macédoine et les pommes de terre, les placer pêle-mêle dans une serviette afin d'en retirer complètement l'eau. Colorer 1 tasse de mayonnaise avec 2 c. à thé de pâte de tomates, lier les légumes avec une partie de cette mayonnaise, les verser dans un moule conique ou dans 2 moules, dont un plus petit que l'autre, et faire refroidir 6 à 8 heures. Egoutter les asperges, les mettre dans une serviette et les ranger au frais. Pour servir, démouler la macédoine, placer les asperges tout autour et décorer du reste de la mayonnaise colorée.

SALADE AU ROQUEFORT

1 chicorée frisée
¾ de tasse de roquefort
2 c. à thé de jus de citron
1 escarole

1 tasse de mayonnaise
1 échalote émincée
croûtons dorés
sel et poivre

Laver la chicorée et l'escarole, les égoutter, les briser en morceaux et les mettre au frais. Prendre la moitié du roquefort, l'écraser à la fourchette et le travailler pour en faire une pâte avec le jus de citron, l'échalote, du sel, du poivre.

Tartiner les croûtons avec le reste du roquefort. Au moment de servir, mélanger la mayonnaise à la pâte de roquefort, assaisonner la salade et la présenter avec les croûtons.

MONT GLACÉ AUX FRAISES

Défaire en crème $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre, y ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre et $1\frac{1}{2}$ tasse de miettes de biscuits Graham. Avec ce mélange, tapisser un bol à démêler de 5 tasses. Laisser amollir 3 chopines de crème glacée aux fraises et remplir le moule garni de miettes de biscuits. Bien presser la crème glacée. Faire congeler ferme, environ 6 heures. Démouler sur une assiette de service froide. Garnir de crème fouettée et de fraises fraîches.

LA BALLOTTINE DE DINDE (ou de poulet)

Choisir une belle dinde, la flamber; couper la tête, les pattes, les ailerons. A l'aide d'un petit couteau bien tranchant, couper la peau sur le dos à partir du cou jusqu'au croupion, détacher la chair des os.

Briser les articulations des ailes et des cuisses et continuer à détacher la carcasse pour l'enlever complètement en prenant bien soin de ne pas briser la peau. Une fois la carcasse enlevée, désosser les ailes et les cuisses, rentrer la peau des ailes et des cuisses en dedans, coudre ces ouvertures. Placer la volaille à plat sur la table, la peau, les morceaux de chair bien répartis sur la peau qui est en dessous. Assaisonner de sel et de poivre.

Prendre 2 filets de porc, les couper en deux dans le sens de la longueur et les placer sur la dinde. Remplir les interstices d'un mélange fait de 1 lb de porc et 1 lb de veau hachés. Bien saler, entremêler le tout de filets de piments rouges, de champignons et d'olives noires. On peut aussi assaisonner de fines herbes. Ramener les deux bords de la peau, former un rouleau et bien coudre la peau. Emballer dans un coton à fromage, bien donner une forme arrondie au rouleau, le ficeler parfaitement et le mettre cuire dans le bouillon fait avec la carcasse, 1 jarret de boeuf, 1 oignon, 1 feuille de laurier, 2 carottes, des feuilles de céleri, du sel, du poivre. Faire cuire environ 3 heures à petit feu. Quand la viande est tendre, retirer la marmite du feu et laisser refroidir la ballotine 1 heure dans le bouillon. La retirer alors et la déballer soigneusement. Enlever les fils utilisés pour la coudre, la placer de

façon à avoir sur le dessus le plus beau côté et la laisser refroidir complètement, la recouvrir de sauce chaud-froid, la décorer et la glacer.

SAUCE CHAUD-FROID

2 tasses de lait
 $\frac{1}{8}$ de tasse d'eau froide
1 tasse de bouillon

1 c. « à table » de gélatine
6 c. « à table » de beurre
6 c. « à table » de farine

Faire une sauce avec le beurre, la farine, le bouillon et le lait. Ajouter la gélatine gonflée à l'eau froide et brasser pour la faire fondre. Laisser refroidir et quand elle commence à prendre, la verser sur la ballottine, couvrir entièrement la pièce avec la sauce.

GARNITURE DE LA BALLOTTINE

Couper des fleurs dans du piment rouge, les poser sur la ballottine, couper des feuilles dans de la pelure de concombre ou des feuilles vertes de poireau; et pour empêcher la garniture de se faner, la recouvrir de gelée clarifiée, qu'on verse au moment où elle commence à prendre.

GELÉE CLARIFIÉE

Couler 1 pinte de bouillon à travers 2 épaisseurs de coton à fromage, le laisser refroidir et le dégraisser. Faire ensuite chauffer le bouillon avec 1 blanc d'oeuf défait avec 2 cuillerées « à table » d'eau froide. Battre tout le temps que le bouillon chauffe. Quand il se forme une mousse épaisse à la surface du bouillon, laisser bouillir sans brasser, 2 ou 3 minutes. Retirer du feu, laisser reposer jusqu'à ce qu'il se forme une « clairière » à la surface. Couler de nouveau dans 2 épaisseurs de coton (si le bouillon n'est pas assez consistant, ajouter de la gélatine gonflée dans de l'eau froide : $\frac{1}{2}$ c. à thé de gélatine par tasse de bouillon).

BÛCHE DU MARRONNIER

$1\frac{1}{3}$ tasse de chocolat semi-sucré
6 oeufs
 $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre
3 c. « à table » de beurre

1 tasse de crème à fouetter
2 tasses de crème de marron
 $\frac{1}{2}$ lb de biscuits à la cuillère
(doigts de dames)

Séparer les jaunes des blancs. Couper le chocolat en petits morceaux, le faire fondre au bain-marie sur feu très doux. Quand le chocolat est fondu, y incorporer rapidement le

beurre, le sucre et les jaunes d'oeufs. Quand cette pâte est bien lisse, la mettre de côté à refroidir. Pendant ce temps, garnir un moule oblong avec des doigts de dames posés en longueur dans le fond du moule et debout autour du moule. N'en pas mettre aux bouts du moule. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, y incorporer la pâte au chocolat refroidie et la crème fouettée. Verser dans le moule tapissé de biscuits, poser d'autres biscuits sur le dessus. Placer au réfrigérateur, à l'endroit le plus froid, au moins 48 heures. Au moment du dessert, couper au ras du moule les biscuits qui dépassent, démouler et garnir de crème de marron. Bien étaler la crème à l'aide de la spatule. Moucher de crème fouettée. Servir.

OEUFS FARCIS EN ASPIC

Faire cuire des oeufs dur, les couper en deux, les évider, assaisonner les jaunes et en farcir les oeufs, les réunir. Prendre des petits moules à ramequin, y couler une mince couche de gelée clarifiée, poser dessus une garniture, fixer la garniture avec un peu de gelée, laisser prendre. Placer un oeuf farci dans chaque moule, remplir le moule de gelée, laisser prendre. Démouler pour servir.

PUNCH AUX FRUITS

1½ pinte d'eau froide	1¼ tasse de jus d'orange
½ tasse de raisins secs	⅔ de tasse de jus de citron
2 tasses de sucre	2 tasses de jus de pomme
1 bâton de cannelle de 2 pouces	zeste de ½ citron
2 bouteilles de Bordeaux rouge	13 onces de cognac ou brandy

Mettre les raisins dans l'eau, amener à ébullition et laisser mijoter 20 minutes. Ajouter le sucre, la cannelle, le zeste de citron et laisser mijoter 5 minutes de plus. Couler, laisser refroidir et ajouter le jus de fruits. Au moment de servir, ajouter de la glace, le vin et l'alcool.

N.B.—Pour les personnes qui désirent un punch sans alcool, omettre le vin et le cognac et ajouter 2 bouteilles de ginger ale (grosses bouteilles).

CROÛTES MARIE-LOUISE

Préparer de toutes petites croûtes en pâte brisée, les faire cuire à blanc et les garnir comme suit : faire revenir ½ tasse d'oignons émincés, ajouter ¾ de tasse de bouillon, 4 c. « à table » de riz, cuire lentement, 35 à 40 minutes. En faire une

purée, l'amollir avec un peu de crème épaisse ou de sauce béchamel. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de champignons émincés et sautés au beurre, $\frac{1}{4}$ de tasse de gruyère râpé et $\frac{1}{4}$ de tasse de cheddar râpé. Saupoudrer les croustades de cheddar râpé. Gratiner à four vif.

CROUSTADES AU JAMBON ET AU FROMAGE

Remplir de petites tartelettes avec le mélange suivant :

1 tasse de béchamel	$\frac{1}{2}$ tasse de jambon haché
$\frac{1}{2}$ tasse de gruyère râpé	sel, poivre, muscade

Faire gratiner au four.

CROUSTADES AUX HUÎTRES

Remplir les croustades de sauce béchamel, avec des huîtres. Assaisonner de jus de citron. On peut faire la même chose avec des crevettes et des champignons.

PÂTÉ DE FOIE

2 lb de foie de jeune porc ou de veau	$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade, macis, cannelle, clou
2 lb de lard frais non salé	2 oeufs
1 petit oignon	1 gousse d'ail
$\frac{1}{2}$ lb de champignons	sel, poivre, laurier et thym

Dénervier le foie, le passer au hache-viande plusieurs fois ainsi que le gras. Mêler le tout, bien assaisonner, ajouter l'oignon et les champignons qu'on a fait revenir dans un peu de beurre. Lier avec 2 oeufs, bien battre. Verser dans un plat et déposer sur le dessus une gousse d'ail, une petite feuille de laurier et une branche de thym. Couvrir et faire cuire au bain-marie au four à 300°F durant 2 $\frac{1}{2}$ heures à 3 heures. Retirer du four, laisser refroidir à la température de la pièce en ayant soin de laisser la préparation couverte.

TOURTIÈRE À LA CANADIENNE

PÂTE :

1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout-usage	1 c. à thé de sel
6 c. « à table » de graisse végétale	eau glacée

Mettre la farine et le sel dans un bol, y couper la graisse et délayer à l'eau glacée. Laisser refroidir la pâte au moins $\frac{1}{4}$ d'heure, l'abaisser, en garnir une assiette profonde, la remplir de viande, poser une seconde abaisse, faire cuire au four à 450°F jusqu'à ce qu'elle soit dorée, diminuer la chaleur à 350°F et laisser cuire 1 heure environ.

GARNITURE :

1 poule	1 brindille de thym, sel
1 branche de céleri	1 feuille de laurier
1 carotte, persil	1 oignon, 1 caboche de marjolaine
1 clou de girofle	2 lb de porc haché

Couper la poule en morceaux, la faire revenir et cuire avec les assaisonnements jusqu'à ce que la chair se détache des os. Faire revenir le porc, ajouter du bouillon et le faire cuire environ 2 heures. Désosser la poule et l'ajouter en morceaux assez gros à la viande de porc, bien mêler, vérifier l'assaisonnement, laisser refroidir et remplir les pâtés.

L'HEURE DU BERGER

ASPIC DE HOMARD :

2 c. « à table » de gélatine	½ tasse d'eau froide
2 tasses de crème 15%	¼ de tasse de jus de citron
1 c. à thé de sauce anglaise	½ c. à thé de sel
3 tasses de homard cuit haché	¼ de tasse de raifort
1 tasse de céleri en dés	

Faire gonfler la gélatine à l'eau froide, la laisser dissoudre au-dessus de l'eau bouillante, la laisser refroidir légèrement, l'incorporer à la crème avec le jus de citron, le sel et la sauce anglaise. Laisser prendre à demi, ajouter le reste des ingrédients, verser dans un moule rond de 8 pouces de diamètre, huilé et passé à l'eau froide. Laisser prendre. Démouler, placer autour un cercle de papier paraffiné, verser l'aspic de tomates, laisser prendre, enlever le cercle. Avec des filets de blancs d'oeufs, marquer les chiffres de l'horloge et faire les aiguilles avec du piment vert.

ASPIC DE TOMATES :

2 tasses de jus de tomate	½ tasse d'eau froide
2 c. « à table » de gélatine	quelques gouttes de tabasco

Faire gonfler la gélatine à l'eau froide, la laisser dissoudre au-dessus de l'eau bouillante, l'ajouter au jus de tomate, assaisonner de sel et de tabasco; laisser prendre à demi et verser sur l'aspic de homard.

VOLCAN

On peut préparer ce dessert avec un moule de riz ou de gâteau. Placer soit le gâteau, soit le riz démoulé sur une assiette allant au four, poser sur ce socle des poires ou des

abricots, recouvrir le tout de meringue italienne ou de meringue non cuite, monter la meringue en cône. Sur le sommet, enfoncer une demi-coquille d'oeuf bien propre. Décorer la surface du dessert à la douille ou à la fourchette. Garder au froid, faire dorer la meringue au moment de servir le dessert. Remplir la coquille de rhum chauffé et enflammer en apportant à la table.

BOUILLON INSTANTANÉ

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1 lb de boeuf très maigre haché | 1 gros oignon émincé |
| 1 blanc de poireau haché fin | 3 carottes en dés |
| 1 petit navet tranché | 1 branche de céleri tranchée |
| 1 clou de girofle | 1 gousse d'ail |

Faire hacher la viande dégraissée par le boucher. Préparer tous les légumes, les ajouter à la viande et ajouter 1½ pinte d'eau. Saler et poivrer. Laisser bouillir le tout à petit bouillon, 15 minutes. Couler au tamis sur lequel on a mis un linge. Servir avec des croûtons. Réserver ce qui reste dans le tamis pour la préparation d'un autre repas.

PAIN AU RIZ ET AU BOEUF (Gratin-minute)

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 oignon émincé | les restes du bouillon instantané |
| 1 tasse de riz cuit <i>ou</i>
de purée de pommes de terre | paprika, chapelure |

Faire revenir l'oignon dans un peu de gras, ajouter la viande et les légumes recueillis du bouillon instantané, bien mêler et laisser revenir un peu. Verser dans un plat à gratin graissé, recouvrir de riz ou de purée de pommes de terre, saupoudrer de chapelure et de paprika et faire dorer au four.

TARTE AU FROMAGE

Garnir de pâte brisée une assiette de 8 ou 9 pouces ou des petites assiettes à tartelettes. Verser dans le fond de l'abaisse une tasse de gruyère râpé, puis verser sur le fromage : 2 oeufs battus légèrement avec une tasse de lait, du sel, du poivre. Faire cuire au four à 450°F, 10 minutes; diminuer la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit pris.

TARTE À L'OIGNON

Hacher 3 ou 4 oignons moyens et les faire revenir dans du beurre ou de la margarine jusqu'à ce qu'ils soient très tendres, mais non brunis. Les laisser refroidir et les verser dans une assiette garnie de pâte brisée. Verser sur les oignons la préparation aux oeufs indiquée pour la tarte au fromage et faire cuire comme cette tarte. On peut aussi ajouter des petites tranches de bacon à la tarte à l'oignon avant de la mettre au four.

ESCALOPES À LA CRÈME

4 escalopes de veau ou de porc
2 citrons

½ tasse de crème à 35%
2 c. « à table » de beurre

Faire dorer les escalopes dans le beurre chaud. Afin d'aider les escalopes à mieux dorer, les enduire très légèrement d'huile avant de les mettre dans le beurre. Après 8 à 10 minutes, selon l'épaisseur des escalopes, baisser le feu, couvrir et laisser cuire 10 à 15 minutes. Au moment de servir, ajouter la crème et le jus de un citron. Servir les escalopes garnies de l'autre citron en rondelles.

POMMES CARDINALES

4 à 5 pommes de terre moyennes
2 à 3 cuillerées « à table » de
pâte de tomates

2 cuillerées « à table » de beurre
2 petits oignons

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter la pâte de tomates et $\frac{3}{4}$ de tasse de bouillon ou d'eau. Ajouter les pommes de terre en rondelles, saler, poivrer, couvrir et faire cuire 20 minutes.

ÉPINARDS AU YOGOURT

Egoutter une boîte d'épinards, les mouler, les disposer sur une assiette de service et les arroser de jus de citron. Prendre un pot de yogourt, le défaire, l'assaisonner de sel et de poivre, le colorer de purée de tomates et en napper les épinards. Faire rafraîchir.

GÂTEAU ÉCLAIR

5 c. « à table » de farine	4 oeufs
2 c. « à table » de raisins de Corinthe	6 c. « à table » d'eau
5 c. « à table » de sucre fin	½ c. à thé de vanille <i>ou</i>
1 pincée de sel, beurre	2 c. « à table » de rhum ou de kirsch

Mélanger la farine, le sucre, le sel, ajouter les jaunes d'oeufs, bien mêler, ajouter l'eau, les raisins et l'essence. Battre quelques minutes. Monter les blancs en neige ferme, ajouter graduellement le premier mélange dans les blancs. Faire un mélange homogène. On peut faire cuire dans des petits moules à timbales graissés, au four, à 325°F. Servir chaud dans les timbales. Si on manque de temps, faire chauffer un poêlon, y faire dorer du beurre et faire cuire le gâteau comme une omelette. Le retourner après les cinq premières minutes de cuisson.

ABRICOTS À LA BANVILLE

1 boîte d'abricots en conserve	½ livre de macarons
1 tasse de crème à fouetter cerises au marasquin	1 bâton d'angélique

Bien égoutter les abricots. Poser chaque moitié d'abricot sur un macaron. Les ranger sur l'assiette de service. Fouetter la crème, la sucrer et l'aromatiser, la disposer tout autour des abricots et des macarons; décorer de cerises et d'angélique.

« EGG NOG » (pour servir 15 à 20 personnes)

6 oeufs	2½ pintes (12 tasses) de lait froid
¾ de tasse de sucre à fruits	1 tasse de brandy
½ c. à thé de vanille muscade	½ tasse de rhum de Jamaïque

Séparer les oeufs, battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient pâles et épais, ajouter le sucre et continuer de battre. Ajouter l'essence puis le lait en battant. Ajouter le brandy et le rhum très lentement et en battant afin d'empêcher le lait de coaguler. Avec un mousoir net, battre les blancs en neige ferme, ajouter un peu de sucre si on le désire (2 c. « à table ») et déposer en nuage sur le dessus du « egg-nog ». Saupoudrer de muscade râpée.

« EGG NOG » (pour servir 10 personnes)

6 oeufs	2 onces de curaçao
1 tasse de sucre	3 onces de rhum
1 ½ pinte de lait	2 tasses de cognac
muscade	

Même façon de procéder que ci-dessus.

« EGG NOG » (sans alcool) (pour servir 7 à 8 personnes)

⅓ de tasse de sucre	4 tasses de lait qu'on a fait
¼ de c. à thé de sel	frémir
1 c. à thé de vanille	3 c. « à table » de sucre
1 ½ c. à thé de sucre	½ tasse de crème à 35%
2 oeufs	

Battre les jaunes d'oeufs avec le ⅓ de tasse de sucre. Ajouter lentement le lait chaud et faire cuire au bain-marie en brassant. Refroidir. Ajouter l'essence et le sel. Battre les blancs ferme. Ajouter graduellement les 3 c. « à table » de sucre et bien battre. Verser la préparation aux jaunes sur la meringue et bien mêler. Laisser refroidir 3 à 4 heures. Verser dans un bol à punch. Battre la crème et la sucrer avec la 1 ½ c. à thé de sucre. Verser la crème par cuillerées sur le bol. Saupoudrer légèrement de muscade.

BISCUITS AUX AMANDES

¾ de tasse de beurre ou de margarine	½ c. à thé de vanille
¾ de tasse de sucre	¼ de c. à thé de sel
1 oeuf non battu	½ tasse d'amandes en poudre
	1 ½ tasse de farine

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement et battre pour garder le mélange mousseux. Ajouter l'oeuf, la vanille, le sel et les amandes; bien battre. Ajouter la farine graduellement et bien mêler. Laisser tomber par cuillerées sur une tôle non graissée et cuire au four à 375°F, environ 15 minutes.

BISCUITS SECS AU SUCRE

¼ de tasse de beurre	¾ de tasse de sucre
¼ de tasse de margarine	1 oeuf battu
1 ½ tasse de farine tout-usage	1 c. à thé de crème de tartre
¼ de c. à thé de sel	½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de vanille	

Défaire le gras en crème, ajouter le sucre graduellement puis l'oeuf battu. Tamiser la farine avec les ingrédients secs, l'ajouter graduellement. Aromatiser. Laisser reposer au froid. Abaisser à $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce, déposer sur une tôle graissée, saupoudrer de sucre et faire cuire au four à 400°F, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés, de 6 à 8 minutes. Mettre sur un treillis pour refroidir. Conserver les biscuits dans une boîte de fer-blanc hermétiquement fermée.

AMANDES SALÉES

Emonder des amandes, les déposer sur une tôle, les laisser sécher à four très doux. Les laisser refroidir, les passer dans du blanc d'oeuf défait à la fourchette, les déposer sur une tôle graissée, les saupoudrer de sel et les faire dorer au four à 350°F, environ 15 minutes.

GRATIN PROVENÇAL

2 tasses de mie de pain
5 oignons moyens
2 c. « à table » de beurre
2 oeufs

1 tasse de lait ou de bouillon
5 tomates
ail et herbes au goût

Émietter le pain et le faire tremper dans le lait ou le bouillon. Faire revenir les oignons dans le beurre ou la margarine, les ajouter au lait de même que les tomates tranchées, les herbes hachées et l'ail émincé. Assaisonner de sel et de poivre. Battre légèrement les oeufs, les ajouter et bien lier le tout. Verser dans un plat à gratin, saupoudrer de chapelure et parsemer de noix de beurre. Faire dorer au four chaud, environ 20 minutes.

BRIOCHES DÉGUISÉES

4 brioches ou petits pains
1 tasse de fromage râpé
(gruyère)
1 oeuf

1 $\frac{1}{2}$ tasse de béchamel no 2
1 tasse de restes de viande
ou légumes

Évider les brioches, émietter le pain enlevé et l'incorporer à la béchamel de même que le fromage et les restes, soit viande, soit légumes. Ajouter le jaune d'oeuf non battu et bien mélanger. Battre le blanc et l'incorporer. Assaisonner au goût. Remplir les brioches avec ce mélange et mettre à four chaud, environ 15 minutes.

RESTES DE VIANDE

SOIT AU GRATIN, SOIT EN GELÉE

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 tasse de volaille cuite hachée | 1 tasse de bouillon <i>ou</i> |
| 4 oeufs cuits dur hachés | 1 tasse de sauce moyenne |
| 1 tasse de jambon cuit haché | croûtons de pain brun |
| sel, poivre, persil | |

Si on désire une préparation chaude, on emploie 1 tasse de sauce et si on désire une préparation en gelée, on ajoute à la tasse de bouillon 1½ cuillerée à thé de gélatine gonflée dans 3 c. « à table » d'eau froide et on fait chauffer le bouillon et la gélatine pour dissoudre cette dernière.

Pour le gratin, déposer le jambon dans le fond d'un moule graissé, arroser du tiers de la sauce; déposer ensuite les oeufs, puis un autre tiers de la sauce, enfin déposer la volaille et le reste de la sauce. Faire gratiner au four à 350°F pour bien chauffer le tout.

Pour un moule en gelée, diviser le bouillon en trois parties. Dans l'une d'elles, ajouter le jambon et verser dans un moule huilé et passé à l'eau froide; laisser prendre. Ajouter les oeufs à un autre tiers du bouillon et verser sur la première préparation; laisser prendre. Mêler la volaille et le reste du bouillon et verser sur les oeufs. Laisser prendre au frais. Démouler et trancher pour servir. Garnir de persil et de croûtons de pain brun.

POTAGE VELOUTÉ

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1 pinte de bouillon | 1 c. « à table » de fécule de |
| 2 jaunes d'oeufs | pommes de terre |
| ½ tasse de crème | 1 c. « à table » d'eau froide |
| | persil ou estragon |

Faire chauffer le bouillon. Quand il est bouillant, délayer la fécule dans l'eau froide et l'ajouter au bouillon. Faire cuire à petit feu durant 5 minutes. Retirer du feu. Dans une soupière ou un bol, battre les jaunes d'oeufs, les délayer avec la crème, verser le bouillon lentement en battant bien. Saupoudrer de persil ou d'estragon haché.

HORS-D'OEUVRE

- 1 — Tranches de saucisson ou de salami — thon à l'huile — olives — champignons à l'huile.
- 2 — Radis roses — radis noirs finement tranchés et assaisonnés de crème, de vinaigre, de sel et de poivre — biscottes — beurre.
- 3 — Blancs de céleri, trempés dans de la moutarde préparée et égouttés.
- 4 — Une fine lame de jambon sur une mince tranche de pain — une lame de bacon sur une mince tranche de pain et saupoudrer de paprika.
- 5 — Tomates tranchées, assaisonnées d'huile, de sel, de poivre et de fines herbes.
- 6 — Tranches de betteraves couvertes de crème assaisonnée de jus de citron, de sel et de cumin.
- 7 — Concombres tranchés, assaisonnés de vinaigre, d'huile, de sel et de poivre.

PARIS-BREST

PRÉPARER UNE PÂTE À CHOUX :

½ tasse de beurre
1 tasse d'eau chaude

1 tasse de farine tout-usage
4 oeufs

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition. Verser toute la farine à la fois et délayer vivement en brassant jusqu'à obtention d'une boule de pâte qui se détache des parois de la casserole.

Laisser sécher un peu la pâte, la retirer du feu et ajouter les oeufs, un à la fois. Bien mêler à l'aide de la cuillère de bois. Battre la pâte entre chaque addition d'oeuf jusqu'à ce qu'elle soit lisse, avant d'ajouter un autre oeuf.

Dresser cette pâte en couronne sur une tôle graissée. Dorer la surface à l'oeuf, saupoudrer d'amandes hachées et de sucre. Faire cuire au four à 400°F, jusqu'à ce que la pâte soit dorée; diminuer la chaleur à 350°F et terminer la cuisson. La cuisson entière est de ¾ d'heure à une heure. Laisser refroidir, couper en deux dans le sens horizontal. Enlever le dessus et garnir l'intérieur avec la crème pâtissière. Replacer le dessus sans appuyer, de façon à ce que la crème soit apparente, saupoudrer de sucre à glacer.

CRÈME PÂTISSIÈRE :

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| ½ tasse de sucre | 4 oeufs |
| 4 cuillerées « à table » de farine | 2 tasses de lait |
| quelques grains de sel | 1 cuillerée à thé de vanille |

Mélanger le sucre et la farine dans la partie supérieure d'un bain-marie, ajouter les jaunes d'oeufs, bien mélanger, ajouter le lait et faire cuire en brassant au-dessus de l'eau bouillante. Quand la préparation est épaissie, aromatiser et retirer du feu. Battre les blancs ferme et les ajouter délicatement à la crème. Laisser refroidir avant de placer dans le gâteau.

L'OIE FARCIE ET RÔTIE

Flamber l'oie et la laver dans de l'eau tiède additionnée d'un peu de soda à pâte. Frotter l'intérieur et l'extérieur avec un demi-citron pour enlever le goût d'huile. Saler l'intérieur et remplir de la farce suivante :

- | | |
|---|--|
| 1 tasse de pruneaux tranchés
en lamelles | 1 oeuf et ¼ de tasse de lait |
| 1 ½ tasse de pommes coupées en dés | 1 tasse de raisins |
| 1 tasse de mie de pain | ½ lb de porc et veau hachés |
| | ½ tasse d'oignon émincé
sel et poivre |

Faire revenir les oignons dans un peu de beurre, ajouter la viande, les fruits, le pain; bien mélanger et faire cuire quelques minutes. Ajouter le lait, assaisonner, retirer du feu et lier avec l'oeuf. Laisser refroidir avant de remplir l'oiseau. Quand l'oie est farcie, la laisser au frais toute une nuit si possible. La faire cuire dans un four à 325°F, environ 25 à 30 minutes par livre. Laisser cuire à découvert. A la fin de la cuisson, dégraisser, ajouter au fond de sauce 3 à 4 cuillerées « à table » de farine, bien mélanger. Mouiller de 3 à 4 tasses de cidre ou, à défaut, de jus de pomme. Laisser bouillir, assaisonner au goût. Servir avec du chou rouge.

GALETTE DE POMMES DE TERRE

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 2 ou 3 belles pommes de terre | 2 ou 3 oeufs |
| 1 cuillerée de crème | 1 cuillerée de farine |

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée, les égoutter, les écraser finement, ajouter la farine et la crème de même que les oeufs; saler, poivrer. Bien pétrir le tout. Aplatir cette pâte en une ou deux galettes. Dorer à la poêle des deux côtés dans du beurre ou de la margarine. Servir bien doré et brûlant.

CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE

Bien nettoyer un petit chou rouge et le couper en fines lanières. Le laver dans plusieurs eaux et l'égoutter soigneusement. L'arroser de quelques cuillerées de vin blanc et de quelques cuillerées de vinaigre. Laisser macérer quelques minutes, ajouter un oignon émincé, du sel, une pincée de sucre et 1 à 2 cuillerées « à table » d'huile et quelques gouttes de jus de citron. Bien mêler.

POMMES FLAMBÉES

Peler de belles pommes et les faire cuire entières à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Les égoutter soigneusement et les rouler dans du sucre très fin. Les arroser de rhum chaud et les flamber au moment de les servir.

N.B.—Si on ne veut pas flamber les pommes, les faire cuire dans un sirop léger, les retirer du sirop et les dresser sur un plat ou une assiette qui va au four, épaissir le sirop avec de l'amidon de maïs, y ajouter le jus de 1 citron, laisser bouillir. Verser la sauce épaissie sur les pommes et les mettre 10 à 15 minutes au four.

AUTOUR DE LA TASSE DE THÉ

SANDWICHS AU POULET ET AUX AMANDES RÔTIÉS

$\frac{3}{4}$ de tasse de poulet haché	sel, poivre
$\frac{1}{3}$ de tasse de mayonnaise	$\frac{1}{2}$ c. à thé de cari
$\frac{1}{4}$ de tasse d'amandes rôties hachées	3 ou 4 tranches de pain (coupées sur la longueur)
2 c. « à table » de céleri émincé	beurre

Couper des tranches de pain dans le sens de la longueur. Laisser reposer dans une serviette humide pour qu'elles puissent se rouler facilement. Tartiner de beurre, puis de la garniture au poulet et aux amandes. Placer des olives à un des bouts de la tranche de façon à ce qu'elles se touchent toutes également. Parsemer la tranche ici et là de persil haché ou de piment coupé en fines lanières. Rouler, envelopper dans du papier paraffiné et couper en rondelles au moment de servir.

SANDWICHES AU FROMAGE ET AUX ARACHIDES

A 4 onces de fromage à la crème, ajouter 2 c. « à table » de fromage de roquefort passé au tamis et un peu de sel. Ajouter juste assez de crème pour obtenir un mélange qui se tartine bien. Avec un petit emporte-pièce, découper du pain tranché mince. Tartiner de beurre puis du mélange de fromage, saupoudrer d'arachides finement hachées; garnir, au goût, de filets de piment.

SANDWICHES AU CRESSON OU AU PERSIL

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	$\frac{1}{2}$ tasse de cresson ou de persil
1 c. à thé d'oignon râpé	$\frac{3}{4}$ de c. à thé de sauce anglaise
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	un peu de poivre

Hacher le cresson ou le persil et faire une pâte avec les autres ingrédients. Couper à l'emporte-pièce des rondelles de pain de 2 pouces de diamètre. Couper autant de croissants. Tartiner les rondelles du mélange aux herbes, puis les croissants de beurre. Poser le côté tartiné des croissants sur les rondelles.

SANDWICHES DE FÊTE

A l'aide d'un emporte-pièce, couper des rondelles de pain de 1 pouce, de 2 pouces et de 3 pouces de diamètre. Les tartiner de beurre. Tartiner les plus grandes rondelles d'un mélange de jambon et de moutarde. Couvrir de la 2e rondelle garnie du mélange de poire d'avocat. Placer sur le dessus la plus petite rondelle.

GARNITURE À LA POIRE D'AVOCAT

Ecraser à la fourchette la pulpe d'un avocat, ajouter le jus de $\frac{1}{2}$ citron et un peu de jus d'oignon. Saler et poivrer.

SANDWICHES AUX OEUFS ET À LA POIRE D'AVOCAT

Hacher finement 2 oeufs durs, ajouter $\frac{1}{2}$ c. à thé de jus de citron, une pincée de sel, un peu de poivre, 1 c. « à table » de mayonnaise. Mêler, ajouter 2 c. « à table » d'avocat finement haché. Ajouter de la mayonnaise si le mélange est trop épais pour se tartiner. Couper du pain en rondelles de $1\frac{1}{2}$ pouce de diamètre. Enlever le centre de la moitié des rondelles avec un emporte-pièce très petit. Tartiner chaque rondelle de beurre puis du mélange oeufs et avocat. Déposer une rondelle trouée sur le dessus. Au moment de servir, décorer de filets d'avocat ou de persil.

GÂTEAU CHIFFON

2 tasses de farine tout-usage	1 ½ tasse de sucre
3 c. à thé de poudre à pâte	1 c. à thé de sel
½ tasse d'huile à salade	¾ de tasse d'eau froide
7 jaunes d'oeufs non battus	2 c. à thé de zeste de citron
2 c. à thé de vanille	½ c. à thé de crème de tartre
1 tasse de blancs d'oeufs	

Tamiser dans un grand bol la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, faire une fontaine et ajouter, dans l'ordre, l'huile, les jaunes d'oeufs, l'eau froide, la vanille et le zeste. Battre à la cuillère jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Battre les blancs d'oeufs avec la crème de tartre jusqu'à ce qu'ils soient très fermes. Verser la première préparation sur les blancs, incorporer délicatement à l'aide de la spatule de caoutchouc. Verser dans un moule non graissé. Faire cuire à 325°F durant 55 minutes et ensuite à 350°F, 10 minutes.

CRÈME AU BEURRE

1 ½ tasse d'eau froide	1 tasse de beurre
¼ de tasse de café en grains	1 carré de chocolat
1 tasse de sucre	

Mettre dans une casserole l'eau et le café. Laisser mijoter 5 minutes. Couler dans 2 épaisseurs de coton à fromage. Faire un sirop avec le café et le sucre, cuire jusqu'à 230°F. Laisser tiédir. D'autre part, défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement le sirop en battant à l'aide d'un mousoir jusqu'à obtention d'une crème légère. Incorporer le chocolat.

NÉGRILLONS

1 ½ tasse de lait condensé sucré	2 tasses de miettes de biscuits
2 carrés de chocolat non sucré	à la vanille
1 tasse de noix hachées finement	½ c. à thé de vanille

Mettre le lait et le chocolat dans la partie supérieure d'un bain-marie. Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 10 minutes. Retirer du feu. Ajouter la vanille, les miettes de biscuits et ½ tasse de noix. Verser cette préparation dans un moule de 8 pouces préalablement beurré et saupoudré de ¼ de tasse de noix. Étaler et saupoudrer du reste des noix. Laisser refroidir toute une nuit dans le réfrigérateur. Couper en carrés.

MERINGUES GARNIES

2 blancs d'oeufs
1 pincée de sel

½ tasse de sucre fin
½ c. à thé de crème de tartre

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter la crème de tartre et continuer de battre. Quand ils sont fermes, ajouter le sucre graduellement en battant. Dresser de toutes petites coquilles de meringue sur une tôle graissée, les sécher à four perdu. Les conserver au sec jusqu'au moment de servir. A ce moment, les garnir de gelée ou de confiture.

LES COLETTES

Prendre de petites caissettes en papier plissé, les enduire à l'intérieur de « chocolat à saucer » fondu. Les laisser refroidir. Les remplir d'une crème au beurre aux amandes, laisser figer cette crème, la recouvrir de « chocolat à saucer », piquer une amande sur chaque bonbon et laisser refroidir. Enlever la caissette de papier en la déchirant.

SANDWICHS AU FROMAGE ET À L'OIGNON

6 oignons rouges tranchés
1 lb à 1½ lb de fromage Brie
ou Camembert
2 c. à thé de sel

1 tasse d'huile d'olive
pain de seigle
¼ de tasse de vinaigre
poivre en grains

Une heure avant de servir, sortir le fromage et le laisser à la température de la pièce. Mariner les oignons avec l'huile, le vinaigre, le sel et du poivre frais moulu et les laisser à la température de la pièce. Pour servir, couper le pain en tranches minces. Chaque convive pourra tartiner de fromage son pain et poser dessus des rondelles d'oignons marinés.

PIZZA

Petits pains français
huile d'olive
tomates italiennes égouttées
parmesan ou cheddar râpé

fromage mozarella tranché
filets d'anchois
balles de viande (en conserve)
thym et marjolaine

Couper les pains en deux sur la longueur, évider en laissant ½ pouce d'épaisseur. Badigeonner l'intérieur avec de l'huile d'olive. Mettre dans chaque coquille des tomates; saupoudrer

de parmesan râpé. Placer des tranches de mozzarella et des anchois sur quelques coquilles, et du mozzarella et des tranches de balles de viande sur les autres. Saupoudrer de thym et de marjolaine et ajouter quelques gouttes d'huile. Placer au four à 400°F, environ 15 minutes.

SANDWICHES AU POISSON

2 livres de filets de sole	1 c. à thé de sel
½ tasse de farine	poivre
2 oeufs légèrement battus	6 tranches de pain blanc
1 tasse de miettes (chapelure)	beurrées
huile ou shortening	

Couper les filets en 6 portions, les saler, les poivrer, les enfariner, les passer dans l'oeuf légèrement battu, puis dans la chapelure. Faire frire dans l'huile, 6 à 8 minutes selon l'épaisseur. Tartiner les tranches de pain beurrées avec de la sauce tartare, poser un filet sur chaque tranche. Servir chaud.

PAIN DE SANDWICHES

1 grande baguette de pain	jambon tranché
beurre	moutarde en poudre
salami tranché	vin sec
fromage de gruyère tranché	

Couper le pain en deux dans le sens de la longueur. Tartiner de beurre. Sur la partie de dessous du pain, placer un rang de tranches de salami, un de tranches de jambon et un de tranches de fromage. Placer sur le tout l'autre partie du pain tartinée de beurre. Couper en morceaux pour servir. Mélanger 3 parties de moutarde avec une partie de vin sec et présenter avec les sandwiches.

PETITS PAINS FARCIS AU POULET

2 tasses de poulet cuit coupé en dés	1 c. à thé de sel, poivre
2 tasses de céleri en dés	1 tasse de mayonnaise
1 piment vert en dés	1 tasse de crème sure
laitue ou autre verdure	petits pains croûtés
	1 c. à thé de poudre de cari

Mélanger le poulet, le céleri, le piment, la mayonnaise, la crème sure, la poudre de cari, le sel et du poivre. Tapisser de laitue un bol à salade, placer la salade dessus. On peut garnir cette salade de raisins verts sans pépins. Couper le dessus de chaque petit pain, l'évider. Pour servir, remplir de salade de poulet.

Offrir en même temps des oeufs marinés.

OEUFS MARINÉS

6 oeufs cuits dur et écalés	½ feuille de laurier
1 tasse de vinaigre	¼ de c. à thé de piment de Jamaïque
1 gousse d'ail émincée	
1 tasse d'eau <i>ou</i> de jus de betterave en conserve	1 c. à thé de sel, poivre

Placer les oeufs dans une jarre de 1 pinte. Mêler le reste des ingrédients, verser sur les oeufs, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur, 10 à 12 heures.

SANDWICHS AUX SARDINES

1 pain blanc rond	ciboulette hachée
beurre	sardines
tomates tranchées mince	olives mûres
persil haché	sel et poivre

Couper le pain en tranches de 1 pouce, beurrer les tranches. Placer autour des tranches de pain des tranches de tomates. Saupoudrer les tomates de persil, de ciboulette, de sel et de poivre. Egoutter les sardines, les disposer en rosace au centre des tranches de pain. Décorer d'olives noires. Arroser avec l'huile des sardines. Pour servir, couper comme une tarte.

FONDUE À L'AMÉRICAINNE

4 tasses ou 1 lb de fromage cheddar	¾ de tasse de crème à 35%
¼ de c. à thé de sel, poivre	½ c. « à table » de sauce worcestershire
½ c. à thé de moutarde en poudre	

Faire fondre le fromage au-dessus de l'eau chaude; ne pas le laisser bouillir; y incorporer la crème graduellement, assaisonner. Conserver au chaud. Offrir en même temps des saucisses grillées, des tranches de pain grillées et séchées, des tranches de tomates garnies de filets d'anchois roulés. On peut servir la fondue à l'américaine avec des fèves « rognons » chauffées dans leur liquide puis égouttées, du piment vert en dés et, évidemment, des rôties séchées.

PROCUREZ-VOUS la deuxième brochure
Votre cuisine, Madame, au prix de 25¢ !
