

OIGNONS FARCIS—Préparez des oignons de bonnes grosseur et faites bouillir pendant dix minutes dans de l'eau salée. Enlevez une partie du centre et remplissez la cavité avec parties égales de volaille haché fin et de miettes de pain assaisonnée et les oignons enlevés du centres hachés très fin. Ajoutez un peu de succédané de beurre, une pincée de poivre et de sel et faites cuire dans un plat couvert jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

OIGNONS AVEC POISSON—Tranchez et faites cuire des oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Placez dans une poêle, par couches, des tranches d'oignons et de poisson en quantités égales. Mettez un peu de poivre et de sel et quelques petits morceaux de beurre. Ajoutez dessus une sauce blanche pour presque couvrir. Couvrez le tout avec des miettes de pain et mettez au fourneau jusqu'à ce que le plat soit rôti.

OIGNONS BOUILLIS—Placez des oignons dans de l'eau froide et pelez dans l'eau. Egouttez et mettez dans un chaudron et recouvrez d'eau bouillante salée. Faites bouillir pendant une heure, pour qu'ils soient tendres mais non défaits. Egouttez et ajoutez une petite quantité de lait, faites cuire pendant cinq minutes et assaisonnez avec sel, poivre et beurre.

PANET

PANETS—Lavez et faites bouillir pendant 45 minutes égouttez et plongez dans l'eau froide afin que la pelure s'enlève facilement.

POUR FRIRE—Coupez dans le sens de la longueur en quatre parties et faites frire dans une poêle avec un peu de gras assaisonnez avec sel et poivre.

POUR PILER—Placez dans un chaudron sur le poêle et pilez bien avec un pilon en bois. Ajoutez un peu d'assaisonnement et servez.

BEIGNETS—Servez-vous de panets pilés, formez-en de petites galettes rondes, roulez dans la farine et faites frire jaune clair avec un peu de graisse dans une poêle à frire.

POIS

POIS ET POMMES DE TERRE NOUVELLES—Faites bouillir ensemble des pois en gousse et de très petites pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez. Assaisonnez avec du poivre, du sel et un peu de beurre ou de succédané. Epandez dessus une cuillerée à soupe de farine. Ajoutez ensuite une tasse de lait frais, replacez sur le feu et faites cuire jusqu'à ce que la farine soit cuite ou pendant à peu près cinq minutes.

POIS À LA CRÈME—Après avoir fait bouillir et égoutter des pois nouveaux, épandez à la surface une cuillerée à thé de farine d'avoine, ou farine ordinaire, et deux cuillerées à thé de beurre ou de margarine. Ajoutez une demie-tasse de lait et brassez tranquillement jusqu'à ébullition. Assaisonnez et servez avec des biscuits à la farine d'avoine chauds.

PAIN AUX POIS

2 tasses de pois bouillis

1 tasse de miettes de pain

1 cuillerée à thé de persil

1 cuillerée à thé de céleri haché

1 œuf battu

1 cuillerée à thé d'oignons haché

Passez les pois bouillis dans un broyeur. Mélangez les ingrédients. Faites cuire pendant trente minutes.

PATATES

(A cause de leur importance relative, les recettes pour l'usage des pommes de terre sont au commencement de ce livre. Voir la page 3).