

## RECETTES POUR METS DELICIEUX

"LE TERROIR" toujours désireux d'être utile publiera à l'avenir, tous les mois, une série de recettes pour mets délicieux, et qui sans doute intéressera ses lectrices ménagères ou cordons bleus. Ces recettes, toujours bien choisies, et entre les mains des bonnes cuisinières de chez-nous, apporteront, nous n'en doutons pas, un renom de plus à notre excellente cuisine canadienne.

### Potage de la Ferme

1 lb. ou 2¼ tasses de fèves blanches,	1 petite carotte,
4 pintes d'eau froide,	1 feuille de laurier,
2 tasses de lait,	2 c. à table de beurre,
1 c. à table de sel,	1 c. à table de sucre,
1 oignon piqué de 2 clous de girofle,	1 jaune d'oeuf ou quelques c. à table de crème,
	Poivre, croûtons.

Faire tremper les fèves la veille au soir, dans un peu d'eau légèrement salée. Les mettre à l'eau froide, ajouter les légumes et les assaisonnement. Lorsque l'eau est bouillante, laisser cuire 3 à 4 heures, passer les fèves au tamis, remettre la purée dans la casserole, ajouter le lait, assaisonner. Donner 1 minute d'ébullition. Au moment de servir lier le potage avec le jaune d'oeuf, servir avec de petits croûtons au beurre.

### Macédoine à la Jardinière

Faire cuire séparément: 1 tasse de carottes, 1 tasse de navets, 1 tasse de fèves vertes coupés en dés, 1 tasse de petits pois: les égoutter. Au dernier moment, mettre tous ces légumes ensemble, les chauffer avec ½ tasse d'eau, leur joindre 4 c. à table de beurre, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel, les sauter vivement pour les bien mélanger; les verser dans le centre des grenadins, arroser ceux-ci avec quelques cuillerées de leur jus, servir avec la sauce crème.

**Sauce Crème:**—Fondre dans une petite casserole 2 cuillerées à table de beurre, y mêler 2 cuillerées à table de farine, y verser 1½ tasse de lait chaud, tourner sur le feu jusqu'à ébullition; ajouter 1 pincée de sel, une prise de poivre, un peu de muscade râpée; y joindre ½ tasse de jus dont on s'est servi pour les grenadins. Passer à la passoire et servir aussitôt dans une saucière.

### Chevreuil des Bois Canadiens

3 carottes,	½ piment, gros sel (au
3 oignons,	3 branches de persil [goût)
2 gousses d'ail,	2 c. à table de saindoux,
6 clous de girofle,	1 tasse de vin rouge,
5 grains de genièvre,	1 tasse de vinaigre,
Poivre au goût,	1 cuissot de chevreuil,
1 branche de thym,	4 c. à table de beurre,
3 feuille de laurier,	1 tasse de crème double.
1 feuille de sauge,	

**Marinade:**—Emincer les carottes, les oignons, les faire revenir dans la casserole avec le saindoux et les

herbes. Après 4 minutes, ajouter le vin et le vinaigre et laisser bouillir encore 4 minutes. Laisser refroidir la marinade et y placer la viande qu'on veut faire mariner. Après avoir fait mariner le cuissot de chevreuil pendant 24 à 48 heures, l'essuyer, le mettre rôtir dans une lèche-frite avec le beurre; le faire dorer en l'arrosant souvent avec le beurre; ajouter alors un peu de la marinade. Quand le rôti est à point, mettre quelques cuillerées de marinade dans le plat, détacher le jus de la casserole, et mélanger à cette sauce 1 tasse de crème double. Passer à la passoire.

### Pour les Gourmets (choux à la crème)

1 tasse de farine,	4 c. à table de sucre,
1 tasse d'eau,	le zeste d'un citron,
8 c. à table de beurre,	4 à 5 oeufs.

Faire bouillir l'eau avec le sucre, le beurre, le zeste de citron, lorsqu'elle est en ébullition y verser tout à la fois la quantité de farine, tourner vivement, faire dessécher la pâte sur le feu pendant 2 minutes; lorsqu'elle ne s'attache plus aux parois de la casserole, retirer celle-ci hors du feu et incorporer à la pâte les oeufs l'un après l'autre. Beurrer 1 feuille à gâteau ou des petits moules, à l'aide de 2 cuillerées à table y faire tomber gros comme un oeuf de cette pâte et faire cuire à four chaud 25 à 30 minutes. Les retirer, faire une incision sur le côté du chou, le remplir de crème fouettée, sucrée et parfumée d'essence de vanille "SUPREME".

### Gâteau Paysan

4 jaunes d'oeufs,	1 c. à thé de poudre à pâte,
4 blancs d'oeufs,	½ ou 1 c. à thé d'essence,
1 tasse de sucre fin,	de vanille ou d'érable
½ tasse de féculé,	"SUPREME".

Battre les jaunes séparément, les battre de nouveau avec les blancs ajouter le sucre et battre encore, puis la féculé, la poudre à pâte et l'essence. Cuire à four modéré dans un moule profond et beurré.

### Amandes Salées

Faites blanchir les amandes en les couvrant d'eau bouillante. Laissez-les reposer quelques minutes, enlever les pelures et assécher dans une serviette. Faites frire dans de l'huile d'olive. Retirer de la marmite, faites sécher sur un papier brun et saupoudrez de sel.