

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.

BOULETTES DE POISSONS LAURENTIEN (Entrée)

Détail

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 2 tasses de purée de pommes de terre | 1 oeuf |
| 1 oignon | Chapelure |
| 1 tasse de poisson haché | Persil |
| | Sel et poivre |

Mode de préparation

Amalgamer ensemble la purée de pomme de terre, l'oignon haché très finement, le poisson, l'oeuf et les assaisonnements. Façonner des boulettes de la grosseur d'un oeuf que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir une boulette par convive. Décorer de persil.

SOUPE PAYSANNE

Détail

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1 tasse de céleri | 1 oignon |
| 1 tasse de navet | 1 pinte d'eau |
| 1 tasse de carottes | 2 pintes de bouillon |
| 1 tasse de chou | Sel et poivre |

Mode de préparation

Couper finement tous les légumes et les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. A ce moment ajouter le bouillon. Laisser cuire encore quelques minutes. Assaisonner et servir.

OMELETTE AU FROMAGE

Détail

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 2 oeufs | 1 c. à table de beurre |
| 2 c. à table de lait | Persil |
| 1 c. à table de fromage | Sel et poivre |

Mode de préparation

Battre le fromage pour l'amollir, ajouter le lait puis les jaunes d'oeufs, et enfin les blancs montés en neige. Mettre le beurre dans une poêle et verser l'omelette. Cuire pour dorer le dessous et finir au fourneau. Servir avec du persil finement haché.

BOULE A LA MODE QUEBECOISE

Détail

- | | |
|----------------------|----------------|
| 3 livres de boeuf | 3 tasses d'eau |
| 1 livre de lard gras | Farine |
| 2 oignons | Sel et poivre |

Mode de préparation

Trancher le lard mince et le faire prendre couleur dans un chaudron de fer avec l'oignon et la farine. A ce moment ajouter le boeuf coupé en carrés. Assaisonner. Mettre graduellement l'eau bouillante et laisser cuire à petit feu pendant environ 4 heures. Au besoin, ajouter de l'eau.

GATEAU ROULE

Détail

- | | |
|-------------------------------|---|
| 3 oeufs | 1 tasse de farine |
| 1 tasse de sucre | 1 c. à table de beurre fondu |
| 1 c. à table de lait | 1 c. à thé d'essence de vanille "SUPREME" |
| 1 c. à table de poudre à pâte | ¼ c. à thé de sel |

Mode de préparation

Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et leur ajouter le sucre, le lait, la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel, puis en dernier lieu le beurre fondu. Faire cuire dans une lèche-frite à four modéré. Après la cuisson, renverser le gâteau sur un linge humide, rouler immédiatement et maintenir dans cette position pendant quelques minutes. Dérouler, puis étendre de la gelée sur toute la surface et rouler de nouveau.

BISCUITS CANADIENS

Détail

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1 tasse de crème sûre | ½ c. à thé de soda à pâte |
| 1 tasse de farine | ¼ c. à thé de sel |
- Parfumer à l'essence de vanille ou d'érable "SUPREME"

Mode de préparation

Tamiser ensemble tous les ingrédients secs et faire le détrempé avec la crème sûre. Travailler la pâte sur une planche farinée, l'étendre, la découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud.

CACAO POUR RECEPTION

Détail

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 3 c. à table de cacao | 1 tasse d'eau |
| 3 c. à table de sucre | Crème fouettée |
| 2 tasses de lait | Vanille "SUPREME" ou cannelle |

Mode de préparation

Mélanger le cacao et le sucre avec l'eau. Laisser bouillir de 3 à 5 minutes. A ce moment ajouter le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Pour donner plus d'arôme à ce cacao, le parfumer avec un peu de vanille "SUPREME" ou de cannelle. Servir avec de la crème fouettée.