

Tarte au Butterscotch

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1 ¼ tasse lait | 1 ½ tasse cassonade |
| 3 c. à soupe cornstarch | 2 oeufs |
| 2 c. à soupe farine | 2 c. à soupe beurre |
| ¼ c. à thé sel | 1 c. à thé vanille |

Versez le lait dans un bain-marie; au moment de bouillir incorporez-y en brassant la farine, le cornstarch et le sel (précédemment mélangés avec un peu d'eau froide). Ajoutez sucre et brassez constamment jusqu'à épaississement, puis ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, le beurre et la vanille. Cuisez quelques minutes au-dessus de l'eau bouillante. Garnissez-en des croûtes à tartes préalablement cuites. Recouvrez d'une meringue faite des blancs d'oeufs battus avec 2 c. à soupe de cassonade. Brunissez légèrement au four.

Tarte à la Crème Vanillée

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1 chopine lait | 1 c. à thé beurre |
| 1 tasse sucre | 1 c. à thé vanille |
| 3 jaunes d'oeufs | ¼ c. à thé sel |
| 4 c. à soupe farine | |

Mettez le lait au bain-marie; mêlez ensemble farine, sucre, sel et jaunes d'oeufs battus et battez bien; ajoutez au lait bouillant, puis le beurre et la vanille. Laissez refroidir et disposez sur une croûte cuite.

Battez ferme les blancs d'oeufs que vous sucrez avec 2 c. à soupe de sucre. Étendez sur la tarte et faites brunir au four.

Tarte à la Cossetarde et aux Pommes

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 tasse pommes douces râpées | 1 c. à soupe beurre fondu |
| 2 c. à soupe sucre | Ecorce et jus d'un demi-citron |
| 2 oeufs | 1 tasse lait |

Mélangez pommes, sucre, oeufs bien battus, beurre et citron. Brassez le tout ensemble et ajoutez le lait; versez dans un moule à tarte recouvert de pâte. Garnissez le bord d'une lisière de pâte. Cuisez 30 minutes.

Tarte à l'Orange

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 2 oranges | 3 oeufs |
| 1 grosse tasse sucre | 2 c. à soupe beurre fondu |
| 1 c. à soupe farine | jus d'un citron |

Râpez l'écorce d'une orange et employez le jus de deux oranges. Incorporez, en battant, le sucre, la farine et les jaunes d'oeufs (mettant de côté les blancs pour la meringue), ajoutez le beurre et le jus de citron. Garnissez une croûte de tarte de ce mélange et cuisez dans un four très chaud. Cette garniture ressemblera à une cossetarde très bien cuite lorsque la tarte sera prise du four. Fouettez les blancs d'oeufs ferme, ajoutez 2 c. à soupe de sucre, étendez sur la tarte et remettez dans le four pour brunir légèrement.

Tarte à l'Ananas

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 4 tasses ananas cuits râpés (frais ou en conserve) | 2 c. à soupe jus de citron |
| 2 c. à soupe beurre | 1 tasse sucre |
| 4 c. à soupe cornstarch | 2 c. à soupe écorce de citron râpée |
| | ½ c. à thé sel |

Mélangez le cornstarch avec le beurre fondu; mélangez aussi l'ananas avec le jus de citron, le sucre, l'écorce de citron râpée et le sel; réunissez les deux mélanges et cuisez au bain-marie jusqu'à consistance épaisse. Garnissez-en une croûte à tarte précédemment cuite et recouvrez d'une meringue.

Tarte à la Citrouille

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1 ½ tasse citrouille | ¼ c. à thé muscade |
| 1 c. à dessert farine | ¼ c. à thé macis |
| 1 tasse sucre | ¼ c. à thé sel |
| 1 c. à thé gingembre | 3 oeufs |
| 1 c. à thé cannelle | ½ tasse lait |

Mêlez ensemble citrouille, farine, sucre, épices et sel; battez les oeufs, ajoutez le lait et brassez bien le tout. Versez dans un moule à tarte profond recouvert d'une bonne pâte. Cuisez jusqu'à fermeté (environ 35 minutes), à four modéré.

Beignets à l'Orange

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 oeufs | 1 c. à thé |
| ¼ tasse lait | Poudre à Pâte "Magic" |
| 1 c. à soupe sucre | Pincée de sel |
| 1 tasse farine | 3 oranges |

Battez les oeufs, ajoutez le lait, puis le sucre; battez bien ensemble; ajoutez la farine, tamisée d'abord avec la poudre à pâte et le sel. Partagez vos oranges en tranches, plongez-les dans la pâte, retirez à la cuiller (1 tranche d'orange par cuillerée), plongez-les dans la graisse bouillante et cuisez d'un beau brun délicat. Roulez à discrétion dans du sucre ou servez-les tels quels avec du sirop d'érable.

Pâte à Beignets

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 1 tasse farine | ¼ c. à thé sel |
| 1 ½ c. à thé | 1 oeuf |
| Poudre à Pâte "Magic" | ½ tasse lait |

Tamisez ensemble tous les ingrédients secs; ajoutez l'oeuf battu et le lait; battez jusqu'à consistance bien lisse.

Beignets aux Légumes

Coupez en petits morceaux un chou-fleur, une aubergine, un salsifis et des haricots verts. Mettez dans une pâte à beignets et faites frire par cuillerées dans une graisse bien chaude, à 375° F.

Beignets aux Pommes

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 4 grosses pommes | 2 c. à soupe sucre en |
| 1 c. à soupe jus de citron | poudre |

Pelez les pommes, enlevez-en le coeur et coupez-les en tranches; ajoutez sucre et jus de citron. Trempez chaque tranche dans la "pâte à beignets" et faites frire dans une friture bien chaude, à 375° F. Egouttez et saupoudrez de sucre en poudre.

Beignets aux Fruits

On peut, avec la recette de beignets aux pommes, employer d'autres fruits. Séparez les fruits en conserve de leur sirop. Hachez gros et incorporez à la pâte en brassant. Versez à la cuiller dans une graisse bien chaude, à 375° F., et faites frire brun doré. Egouttez et saupoudrez de sucre en poudre.

Pressez des bananes dans un tamis que vous mélangez avec la pâte ou coupez en tranches et ajoutez.

Beignets au Maïs

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| ½ tasse lait | 2 c. à thé |
| 2 tasses maïs cuit | Poudre à Pâte "Magic" |
| 1 ½ tasses farine | 1 c. à soupe shortening |
| 1 c. à thé sel | fondu |
| ½ c. à thé poivre | 2 oeufs |

Ajoutez le lait au maïs; ajoutez la farine tamisée au sel, au poivre et à la poudre à pâte; ajoutez le shortening et les oeufs battus; battez bien. Faites frire par cuillerées sur une plaque à crêpes chaude graissée ou dans une poêle.

Si vous vous servez d'une grande friture, employez 2 tasses de farine et 3 c. à thé de poudre à pâte dans la pâte. Versez par cuillerées dans la friture bien chaude, à 375° F.

Bananes Frites

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 6 bananes | ½ tasse farine |
| 1 oeuf | ½ c. à thé |
| 2 c. à soupe beurre | Poudre à Pâte "Magic" |
| ¼ tasse lait | |

Tranchez vos bananes sur la longueur; trempez chaque morceau dans une pâte légère; faites chauffer le beurre dans une poêle en fer et faites-les frire jusqu'à couleur brun doré. Saupoudrez de sucre en poudre et servez chaud.

Employez le Thé "Tender Leaf" pour son arôme et sa saveur.