Recettes

SOUPE AUX POMMES DE TERRE :

Détail : Deux tiers tasse de lait, un sixième tranche d'oignon, 1-4 tasse purée de pommes de terre, $\frac{1}{2}$ c. à table de beurre, $\frac{1}{2}$ c. à table de farine, 1-4 c. à thé de sel, poivre, sel de célerie.

Faire cuire une pomme de terre moyenne, la passer au presse-purée, faire chauffer le lait avec l'oignon, enlever celui-ci ; ajouter le lait à la purée de pomme de terre. Fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine, les assaisonnements, bien mélanger et verser sur la première préparation ; faire jeter un bouillon, passer à la passoire fine et servir avec persil.

MACARONI AUX HUITRES :

Faire cuire à l'eau bouillante salée 1-4 tasse de macaroni, l'égoutter, le rafraîchir. Beurrer un petit plat à gratin. Placer une couche de macaroni, disposer sur le dessus 6 huitres roulées dans la farine, assaisonnées de sel et de poivre ; parsemer de q. q. noisettes de beurre, ajouter un rang de macaroni, couvrir le dessus de 2 noisettes de beurre, ajouter le reste de macaroni, couvrir le dessus de 2 c. à table de miettes de biscuits soda ou de pain mettre 3 noisettes de beurre et cuire à four chaud 12 à 15 minutes.

CERVELLE DE VEAU EN SAUCE :

Faire tremper $\frac{1}{2}$ heures la cervelle à l'eau froide, enlever la peau qui la recouvre, la faire cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée, la retirer, l'égoutter, réserver l'eau de la cuisson. Faire une sauce avec $\frac{1}{2}$ c. à table de beurre, 1 c. à table de farine, $\frac{1}{2}$ tasse de liquide chaud, eau de cuisson et lait, cuire 5 à 8 minutes. Couper la cervelle en morceaux, faire réchauffer ceux-ci 3 minutes dans la sauce ; au moment de servir, assaisonner de sel, poivre, lier avec 1 jaune d'œuf.

ASPERGES SUR ROTIES :

Prendre un tiers tasse de pointes d'asperges en conserves, les passer à l'eau fraîche, les cuire

1 minute dans un peu d'eau bouillante, les égoutter, les faire revenir dans une petite poêle, avec 1 c. à table de beurre, assaisonner. Préparer 1 rôtie de pain ou de biscuit soda, la beurrer légèrement, la tremper vivement dans 3 c. à table de lait chaud, la déposer dans un plat chaud et disposer sur le dessus les asperges. Servir de suite.

TAPIOCA AU CAFÉ :

Détail : 2 c. à table de tapioca fin, un tiers tasse infusion de café, 2 c. à table de sucre, 1-4 c. à thé de vanille. Cuire le tapioca et l'infusion du café 25 à 30 minutes au bain-marie, puis ajouter le sucre, la vanille, verser dans un moule trempé à l'eau froide, faire prendre au frais. Démouler et servir avec crème fraîche et sucre fin.

POUDING A L'ORANGE :

Détail : $1\frac{1}{2}$ c. à table de beurre, 1-4 tasse de sucre, 1 jaune d'œuf, 2 c. à table de lait, $\frac{1}{2}$ tasse de farine, 3-4 c. à thé de poudre à pâte, un huitième c. à thé de sel.

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, 1 œuf battu, le lait, la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte. Battre énergiquement, verser cette préparation dans deux petits moules bien beurrés cuire à four modéré. Servir avec la sauce suivante :

SAUCE A L'ORANGE :

Battre 1 blanc d'œuf en neige ferme, lui ajouter graduellement un tiers tasse de sucre en poudre, battre constamment, puis 3 c. à table de jus d'orange et $\frac{1}{2}$ c. à thé de jus de citron.

Le petit Robert aborde sa maman avec des airs mystérieux :

— Dis, maman, n'avais-tu pas recommandé à la servante de fermer toujours à clé le buffet de l'office ?

— Pourquoi cette question ?

— Je vais te dire, petite mère : hier soir, elle ne l'avait point fermé ; alors, pour lui donner une leçon, j'ai mangé tous les gâteaux qui restaient.