

Tartalettes Congrès

2 tasses sucre granulé 6 blancs d'oeufs
 2 tasses amandes Confiture de framboises
 moules Pâte
 6 c. à soupe riz moulu

Mélez bien ensemble tous les ingrédients secs et ajoutez en même temps les blancs d'oeufs, petit à petit; battez le tout au moyen d'une cuiller ou d'une spatule jusqu'à consistance très légère.

Garnissez de pâte de petits moules, mettez au fond un peu de la confiture de framboises et remplissez aux trois-quarts avec le mélange aux amandes. Disposez deux lisères de pâte sur le dessus, en forme de croix.

Ces tartalettes doivent, une fois finies, présenter une belle surface luisante, la partie des amandes ressemblant à un gâteau de miel. Les larges fissures qui peuvent apparaître sont attribuables à l'emploi d'un sucre trop fin ou à une garniture trop ferme.

Tartalettes au Beurre

1 tasse raisins secs ou 1 oeuf
 raisins de Smyrne 1/2 c. à thé vanille
 1 tasse cassonade 1/2 c. à thé muscade, au
 2 c. à soupe beurre goût

Lavez les raisins que vous déposez dans le bol à mélanger; échaudez-les dans l'eau bouillante, égouttez et ajoutez cassonade, beurre et oeuf battu pendant que les raisins sont encore chauds. Brassez bien le tout pendant quelques minutes, puis ajoutez la vanille. En mélangeant les ingrédients pendant que les raisins sont encore chauds vous obtiendrez un beau sirop pareil à du butterscotch.

Garnissez un moule à pâté profond avec de la pâte brisée ou floconneuse et mettez-y une cuillerée de la garniture. Cuisez à four chauffé à 400° F.

Filles d'Honneur

1 tasse lait doux 4 jaunes d'oeufs
 1 tasse lait sur Pincée de sel
 1 tasse sucre Pâte
 1 citron

Versez tout le lait dans un bain-marie et faites chauffer jusqu'à ce qu'il caille, puis égouttez. Passez ce lait caillé au tamis. Battez ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs; ajoutez l'écorce râpée et le jus du citron, puis le lait caillé. Recouvrez de petits moules d'une pâte brisée ou feuilletée, roulée très mince. Mettez une grande cuillerée du mélange dans chacun et cuisez de 15 à 20 minutes à four modéré. Laissez refroidir dans les moules.

Tarte au Citron

3 c. à soupe farine 3 c. à soupe cornstarch
 1 tasse sucre 2 oeufs
 1/2 tasse jus de citron 1/2 c. à thé sel
 2 tasses eau 1 c. à soupe beurre
 Ecorce râpée d'un citron

Mélangez ensemble farine et cornstarch et liez avec un peu d'eau, puis ajoutez ce qui reste d'eau et l'écorce râpée du citron et cuisez au bain-marie jusqu'à consistance épaisse.

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajoutez au mélange épais—ensuite le jus de citron et le beurre, puis battez bien.

Remplissez-en une croûte à tarte préalablement cuite et recouvrez d'une meringue faite de deux blancs d'oeufs; saupoudrez de sucre et faites brunir au four.

Tarte à la Cossetarde

3 oeufs 1/2 c. à thé sel
 3 c. à soupe sucre 1 c. à thé vanille
 1 c. à soupe farine 1 chopine lait

Tamisez ensemble sucre, farine et sel; ajoutez graduellement oeufs battus, lait et essence. Versez dans une assiette à tarte profonde recouverte d'abord de pâte, et cuisez de 25 à 30 minutes. La farine donne à la cossetarde une consistance lisse et veloutée.

Tarte à la Cossetarde et au Coco

1/2 tasse de coco 1 c. à soupe beurre
 desséché 1/4 c. à thé vanille
 1 tasse lait Pincée de sel
 2 oeufs Pâte
 1 petite tasse sucre

Recouvrez de pâte un petit moule à tarte; laissez tremper le coco dans le lait pendant une demi-heure, puis ajoutez jaunes d'oeufs, sucre et beurre fondu, vanille et sel. Versez dans la pâte et laissez cuire jusqu'à ce que prenne la cossetarde. Si votre four est à feu trop vif, votre cossetarde risque de tourner.

Tarte à la Cossetarde et au Chocolat

2 carrés chocolat 1 pinte lait
 1 chopine eau bouil- 1/2 tasse sucre
 lante 2 c. à thé vanille
 6 oeufs 1/2 c. à thé sel

Râpez le chocolat, faites-le dissoudre dans un peu de lait chaud et ajoutez à l'eau bouillante; faites bouillir 5 minutes et laissez refroidir. Ajoutez alors les 6 jaunes d'oeufs et les blancs de trois, bien battus, puis le lait, le sucre, la vanille et le sel.

Brassez le tout ensemble et versez dans 2 assiettes à tarte profondes recouvertes d'une bonne pâte. Cuisez jusqu'à ce que prenne la cossetarde. Faites une meringue avec les trois blancs d'oeufs qui restent, battus ferme avec 2 cuillers à soupe de sucre. Étendez sur la tarte et remettez prendre et brunir au four.

Tarte au Chocolat

2 tasses eau bouillante 2 jaunes d'oeufs
 2 petites c. à soupe 2 c. à thé beurre
 chocolat en poudre 1 c. à thé vanille
 1 tasse sucre 1/2 c. à thé sel
 2 c. à soupe cornstarch Pâte

Mélez bien ensemble le chocolat en poudre et le sucre en y ajoutant peu à peu l'eau bouillante; mettez égoutter au bain-marie et cuisez 20 minutes; puis ajoutez le cornstarch amolli avec de l'eau froide, brassez jusqu'à consistance épaisse et claire, retirez du feu et laissez refroidir; puis ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, le beurre, la vanille et le sel. Versez dans une croûte à tarte cuite et laissez refroidir. Battez ferme les blancs d'oeufs, sucez avec 2 cuillers à soupe de sucre, étendez sur la tarte et remettez prendre et brunir légèrement au four.

Tarte Allemande aux Fruits

2 tasses farine 1 oeuf
 1 c. à thé Lait doux
 Poudre à Pâte "Magic" Pommes ou pêches
 1/2 tasse beurre 1/4 tasse sirop ou méléasse
 1/2 c. à thé sel 1 c. à thé cannelle

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; incorporez-y le beurre. Battez l'oeuf jusqu'à consistance légère, ajoutez assez de lait pour 3/4 d'une tasse et faites-en une pâte molle. Roulez à 1/4" d'épaisseur et recouvrez-en des assiettes à tartes ou un moule à biscuits. Garnissez la pâte des pommes juteuses coupées en tranches épaisses, puis saupoudrez de cannelle et de sirop. Cuisez à four vif jusqu'au brun clair, saupoudrez d'un peu de sucre environ 5 minutes avant de retirer du fourneau.

Tarte aux Dattes et aux Noix Grenoble

2 tasses dattes 1/2 tasse noix Grenoble
 1/2 tasse sucre (broyées)
 1 tasse eau 1 c. à thé beurre
 Jus de citron 2 c. à thé farine
 Pâte

Lavez et dénoyotez les dattes, coupez-les en deux, jetez-les dans une casserole avec sucre et eau, cuisez jusqu'à tendreté (environ dix minutes), ajoutez jus de citron, beurre, noix et farine délayée d'un peu d'eau froide. Brassez bien. Une fois refroidi, versez dans des assiettes à tartes recouvertes de pâte, couvrez d'une croûte et faites cuire environ vingt minutes.