

II. Passer le tout ensemble au passe-purée, remettre dans la casserole sur le feu, la travailler avec une cuillère de bois, y ajouter la crème, le sel et le poivre, puis le beurre et servir.

CAROTTES AU JUS

4 à 6 carottes	2 c à tbl. graisse de rôti
1 oignon	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante
1 c. à thé de sucre	te
	1 bouquet garni, sel et poivre.

I. Fondre la graisse et faire mijoter un oignon.

II. Ajouter les carottes émincées, un bouquet garni, poivre, sel, sucre si les carottes sont vieilles, mouiller avec un peu d'eau bouillante, laisser mijoter, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

1 pinte de petits pois	1 c. à thé de sucre
bien frais	1 branche de sarriette
1 tête de laitue	ou
4 c. à table de beurre	1 bouquet de persil
2 oignons nouveaux	1 pincée de sel
$\frac{1}{2}$ tasse de crème fraîche à volonté.	

I. Mettre dans la casserole la moitié du beurre, les petits pois, la laitue, les oignons, le persil et le sucre ; assaisonner et couvrir. Laisser mijoter 20 à 25 minutes, remuant de temps en temps pour que la préparation ne brûle pas. Au besoin, ajouter un filet d'eau.

II. La cuisson terminée, enlever le bouquet, la laitue, lier avec la crème et le reste du beurre, ou avec le beurre seulement et servir chaud.

POIS CONSERVÉS EN BOITE

1 pinte de pois	1 c. à thé de sucre
2 on. de beurre	sel poivre, fines herbes.

1. Mettre les pois dans la casserole.

II. Quand ils sont attendris y ajouter le beurre, le sucre, assaisonner de sel et de poivre et parsemer de persil au moment de servir.

PANACHÉ DE LÉGUMES A L'ÉTOUFFÉE

$\frac{1}{4}$ tasse de carottes	cœurs de laitue
1 tasse de navets	2 à 3 oignons nouveaux

1 tasse de petits pois	1 bouquet garni,
1 tasse de tomates	pointes d'asperges
4 pommes de terre	2 tasses d'eau bouillante
$\frac{1}{4}$ tasse de riz	ou de bouillon.
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre	1 c. à thé de sel,
	$\frac{1}{8}$ c. à thé d'épices.

I. Éplucher et laver tous les légumes, les émincer ou les couper en dés, les jeter dans la casserole contenant de l'eau bouillante, les faire sauter, ajouter le riz, couvrir hermétiquement et laisser cuire à petit feu deux heures et demie.

II. Au bout de ce temps, assaisonner et laisser cuire encore dix minutes.

III. Ajouter le beurre, secouer le tout pour bien opérer le mélange et servir. On peut ajouter à ces légumes, quelques minutes avant de servir, un bol de crème.

FEVES AU LARD

(A la mode de Boston)

1 pinte de fèves	1 c. à thé de moutarde
$\frac{1}{4}$ lb. de lard salé	1 oignon
$\frac{1}{4}$ tasse de mélasse	sel et poivre.

I. Faire tremper les fèves dans l'eau froide toute la nuit.

II. Le lendemain les remettre dans de l'eau fraîche et froide et les cuire avec un oignon piqué de 2 à 3 clous de girofle jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les retirer, les rafraîchir.

III. D'autre part ébouillanter le lard, en enlever la couenne, la couper par petits morceaux.

IV. Mettre dans un pot de grès une couche épaisse de fèves et 3 ou 4 petits morceaux de lard, alterner jusqu'à ce que le pot soit rempli.

V. Délayer dans une tasse, le sel, la moutarde, la mélasse avec de l'eau bouillante, et verser sur les fèves ; ajouter toujours assez d'eau chaude pour les couvrir pendant la durée de la cuisson.

VI. Faire cuire 8 à 10 hres dans un fourneau modérément chaud.

[La Cuisine à l'Ecole primaire.]