

que le tout soit bien bruni. Des gaudes de farine d'avoine s'adaptent tout particulièrement à cet effet.

Ajoutez de la bouillie céréale à des mélanges de pâte à pain et pâte-biscuit, dont on trouvera plusieurs recettes dans ce livre.

Pour faire une brigue de viande ajoutez de la bouillie céréale au mélange au lieu de chapelure, ou encore mettez de l'un ou de l'autre.

Ajoutez de la bouillie céréale à des pâtes pour croquettes.

On peut servir du riz bouilli avec de la viande ou avec une sauce au fromage pour le souper, ou encore comme dessert avec de la crème ou un peu de fruit sucré.

## RÔTIÉS

Pour faire les rôties.—Coupez du pain rassis en tranches d'une épaisseur de  $\frac{1}{4}$  d'un pouce, mettez les tranches sur un gril, fermez le gril et tournez-le sur le feu le tenant à une certaine distance, afin qu'elles puissent sécher graduellement et puis brunir selon le désir. Si on entasse les rôties et les laisse ainsi, elles s'ammolissent facilement. Il faut les servir aussitôt après les avoir rôties.

### ROTIES À LA CRÈME

Trempez 8 tranches de rôties dans de la sauce à la crème. Versez la sauce qui reste sur les rôties et servez à chaud.

### SAUCE À LA CRÈME OU SAUCE BLANCHE

#### Règle 1

1 chopine de lait bouilli	2 $\frac{1}{2}$ cuillerées à soupe	1 cuillerée à soupe de
2 $\frac{1}{2}$ cuillerées à soupe	d'eau	beurre ou de graisse
de farine	$\frac{1}{4}$ de cuillerée à café de sel	

Mélangez la farine et l'eau jusqu'à ce que la pâte soit sans grumeaux; ajoutez un peu plus d'eau froide, de sorte qu'elle devienne assez claire pour pouvoir la verser; ajoutez le mélange farineux graduellement au lait bouilli, remuant constamment jusqu'à ce qu'il devienne épais. Faites bouillir pendant 5 minutes, si vous le cuisez directement sur le feu; 20 minutes si vous le faites cuire dans une double bouilloire. Ajoutez le sel et le beurre.

#### Règle 2

Faites fondre la graisse dont vous employez deux cuillerées à soupe; ajoutez la farine mélangée avec le sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajoutez graduellement le lait bouilli, tout en remuant continuellement jusqu'à ce que tout ait été ajouté. Faites cuire jusqu'à ce que la masse soit épaisse et sans grumeaux.

Avts.—On peut ajouter à la sauce du boeuf coupé, trempé préalablement dans de l'eau chaude, des restes de viande cuite coupés en petits morceaux, du poisson émincé, des huitres, du fromage bien haché, des oeufs durs hachés ou des légumes cuits, puis assaisonner, chauffer, et servir sur les rôties.

### RÔTIÉS À LA FRANÇAISE

1 œuf légèrement battu	2 cuillerées à soupe de sucre ou de sirop
$\frac{1}{2}$ de cuillerée à café de sel	1 tasse de lait douce
Des tranches de pain	De la graisse pour enduire la poêle

Ajoutez le sel, le sucre et le lait à l'œuf légèrement battu, trempez les morceaux de pain dans le mélange des œufs. Faites cuire les tranches de pain trempées sur une poêle bien graissée, faites brunir d'un côté, tournez et faites brunir de l'autre côté. Servir avec du sirop d'érable ou de la gelée. Servis avec de la compote, elles font un bon dessert.