

## SIX RECETTES PRIMÉES

Chacune des six recettes qui suivent gagna un premier prix de \$250 dans le Grand Concours National du Gâteau "Mystère."

### "Coon in the Cotton"

Recette de Madame R. Lacroix

Nom donné par

Mme R. Gillam, Rosemont, Montréal, P. Qué.

½ tasse beurre	3 c. à thé
1 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
2 oeufs	1 pincée de sel
½ tasse pommes de terre pilées	½ tasse cacao
½ tasse lait	1 c. à thé vanille
	1½ tasse farine

Défaites beurre en crème avec ½ tasse sucre. Battez les blancs d'oeufs ferme et ajoutez ½ tasse de sucre. Mettez de côté. Battez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre et ajoutez au beurre. Ajoutez les pommes de terre pilées avec le lait et battez bien. Tamisez ensemble les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange tout en battant. Incorporez légèrement les blancs d'oeufs. Ajoutez l'essence de vanille. Versez dans des moules à gâteau bien graissés et cuisez de 25 à 30 minutes à 375° F. Étendez de la guimauve entre les couches et recouvrez le gâteau de Glaçage "écume."

#### Guimauve

Faites tremper 1 c. à soupe de gélatine dans 5 c. à soupe d'eau froide. Faites un sirop avec 1 tasse de sucre et 5 c. à soupe additionnelles d'eau. Cuisez jusqu'à ce que le sirop forme des fils. Ajoutez la gélatine. Laissez refroidir à la consistance d'un sirop. Ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron et 1 pincée de sel et battez ferme. Étendez sur le gâteau.

#### Glaçage "Écume"

Mettez dans un bain-marie 1 tasse de cassonade, 2 c. à soupe de sirop de maïs, 4 c. à soupe d'eau et 1 blanc d'oeuf. Battez jusqu'à ce que le mélange ait pris une certaine fermeté. Étendez sur le gâteau à l'aide d'une lame de couteau. Décorez avec des cerises au marasquin.

### "Moka aux Noix Deux Tons"

Recette de Miss M. McFarlane

Nom donné par

Mme Gladys Skibsted, de Beynon, Alberta

½ tasse beurre	¼ c. à thé sel
1 tasse sucre granulé	½ tasse café fort (coulé et froid)
2 tasses farine	¾ tasse amandes hachées
3 c. à thé	3 blancs d'oeufs
Poudre à Pâte "Magic"	

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre, le crémant avec le beurre. Notez que la texture finale de votre gâteau dépendra du soin que vous aurez mis à bien battre et mélanger ces deux premiers ingrédients. Mesurez les ingrédients secs et tamisez-les deux fois ensemble. Ajoutez ces ingrédients secs alternativement avec le café froid coulé. Battez vigoureusement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez les amandes hachées. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez la pâte dans des moules graissés, les remplissant seulement aux deux tiers de leur capacité. Cuisez durant 25 minutes à four modéré, à 350° F.

#### Givre

3 c. à soupe beurre	1 tasse sucre à glaçage
2 c. à soupe café fort	(ou plus)
1 c. à soupe cacao (sec)	

Défaites le beurre en crème avec 2 c. à soupe de sucre; ajoutez le liquide. Tamisez ce qui reste du sucre avec le cacao. Ajoutez au beurre. Battez jusqu'à consistance légère et crémeuse. Note: Pour obtenir un glaçage à surface lisse, employez le liquide chaud.

### "Gâteau au Chocolat 'Economystic'"

Recette de Miss Chapman

Nom donné par

Mme Jos. Kent, de Tillsonburg, Ont.

1½ tasse farine	1 tasse sucre granulé fin
2 c. à thé	¼ tasse eau bouillie
Poudre à Pâte "Magic"	2 carrés chocolat non sucré
¼ c. à thé sel	½ tasse lait
2 jaunes d'oeufs	¼ c. à thé vanille
1 blanc d'oeuf	
¼ tasse beurre	

Tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Battez 1 blanc et 2 jaunes d'oeufs, gardant l'autre blanc pour le givre. Mettez le beurre dans un bol à mélanger; ajoutez le sucre. Versez l'eau bouillante sur le chocolat haché, brassez vivement et, lorsque fondu, ajoutez au mélange de beurre. Ajoutez les oeufs battus, puis les ingrédients secs alternativement avec le lait. Ajoutez la vanille et battez le tout ensemble. Versez dans un moule à gâteau graissé et cuisez à four modéré.

#### Givre

1 tasse sucre	1 blanc d'oeuf
½ tasse eau bouillante	
1 c. à thé vanille ou ½ c. à soupe jus de citron	
Facultatif—½ tasse amandes ou 3 guimauves	

Faites bouillir ensemble sucre et eau, mais sans brasser et jusqu'à ce que le sirop forme des fils au bout de la cuiller. Battez le blanc d'oeuf ferme. Versez graduellement le sirop sur ce blanc d'oeuf battu, continuant à battre sans interruption jusqu'à ce que le mélange puisse s'étendre. Ajoutez l'essence et étendez le givre sur le gâteau. Des amandes de noix Grenoble brisées ou des amandes blanchies et séparées en deux peuvent ensuite être parsemées sur le dessus du gâteau.

Si des guimauves sont utilisées dans la préparation du givre, brassez-les dans le sirop chaud juste avant de le verser sur le blanc d'oeuf battu. Quand le mélange a été battu au point d'être lisse et mousseux, laissez-le "prendre" durant quelques minutes avant de l'étendre sur le gâteau. On n'emploie pas d'amandes avec un glaçage à la guimauve.

### "Gâteau en Pain Mosaïque"

Recette de Miss Loughton

Nom donné par

Mme Wm. Harmer, de Drumbo, Ont.

1 tasse beurre	½ tasse coco déchiqueté
2 tasses sucre blanc fin	3 c. à thé
3 tasses farine	Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse écorce citron hachée fin	½ c. à thé sel
2 tasses amandes blanchies et hachées	1 tasse lait
	5 blancs d'oeufs

La texture et la fine saveur de ce gâteau anglais typique dépendent du soin apporté au mélange des ingrédients. Défaites beurre et sucre en crème légère et mousseuse. Tamisez la farine une fois. Enfarinez écorce de citron, noix et coco avec une demi-tasse de farine, puis ajoutez poudre à pâte et sel au reste de la farine, tamisez ensemble deux fois et ajoutez graduellement, alternativement avec le lait, au beurre et sucre défaits en crème. Après avoir bien mélangé, ajoutez écorce de citron, noix et coco. Incorporez finalement les blancs d'oeufs battus ferme. Versez la pâte dans un moule à gâteau en pain bien graissé. Cuisez 1½ heure, à 400° F. durant les 20 premières minutes, puis diminuez graduellement la chaleur.

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