



(Suite)

**SUCRE A LA CREME A L'ESSENCE D'ERABLE OU A L'ESSENCE DE VANILLE "SUPREME"**

**Ingrédients**

- 2 tasses de cassonade brune
- 1 tasse de lait
- 2 cuillerées à thé de beurre
- ¼ tasse de noix hachées
- 1 cuillerée à thé d'essence

**Manière de procéder**

Mettre le sucre, le beurre et le lait dans une casserole. Brasser jusqu'au point d'ébullition. Laisser cuire sans remuer jusqu'à ce qu'il forme des boules dans l'eau froide. Laisser refroidir un peu, ajouter l'essence et brasser jusqu'à transformation en crème et verser dans une assiette beurrée.

**PUDDING AU CHOCOLAT**

**Ingrédients**

- 2 tasses de lait
- ½ tasse de cornstarch
- ¼ tasse de sucre
- ¼ cuillerée à thé de sel
- 2 cuillerées de chocolat
- 1 cuillerée à thé de vanille "Suprême"

**Manière de procéder**

Faire bouillir le lait, ajouter le cornstarch, le chocolat, le sucre et le sel délayé avec un peu d'eau. Ajouter au lait bouillant et laisser bouillir jusqu'à ce que ce soit épais. Mettre la vanille et verser dans un moule.

**FUDGE A L'ERABLE**

**Ingrédients**

- 2 tasses de sucre
- 1 tasse de lait
- 4 cuillerées à soupe de crème
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à thé d'essence d'érable "Suprême"

**Manière de procéder**

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, sauf l'essence. Faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'une boule molle se forme dans l'eau froide. Ajouter l'essence.

**CREME POUR GATEAU A L'ESSENCE "SUPREME" D'ERABLE, FRAISE, FRAMBOISE**

**Ingrédients**

- 1 tasse de sucre en poudre
- ¼ tasse de lait
- 1 cuillerée à thé de beurre
- 1 cuillerée à thé d'essence

**Manière de procéder**

Délayer le sucre avec le lait, ajouter le beurre et l'essence, et étendre sur le gâteau.

**PUDDING A LA VAPEUR**

**Ingrédients**

- 6 cuillerées à table de beurre
- ½ tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- 2½ tasses de farine
- 4 cuillerées à thé poudre à pâte
- ½ cuillerée à thé d'essence d'érable "Suprême"
- ¼ cuillerée à thé de sel

**Manière de procéder**

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre, l'oeuf battu, puis le lait et la farine mêlée avec le sel et la poudre à pâte. Faire cuire environ 2 heures. Servir avec sauce à l'essence d'érable "Suprême".

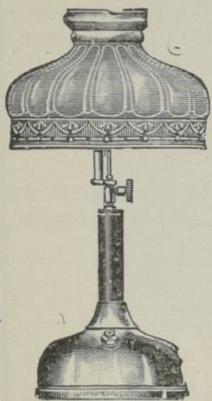
**SAUCE A L'ESSENCE D'ERABLE "SUPREME"**

**Ingrédients**

- 1 tasse d'eau
- 3 cuillerées à table de cornstarch
- 1 tasse de sucre
- 1 cuillerée à thé d'essence d'érable "Suprême"

**Manière de procéder**

Faire bouillir l'eau et y ajouter le sucre, le cornstarch délayé avec de l'eau froide. Laisser bouillir pendant environ cinq minutes et ajouter l'essence.



**AVEZ-VOUS DES ENNUIS**  
 au point de vue de LUMIERE, CHALEUR et CUISSON ?  
**UTILISEZ les produits "COLEMAN" !**

Des années d'expérience et l'abondance de clients satisfaits  
 ont prouvé leur efficacité.  
 MINIMUM de TRACAS — MAXIMUM de SATISFACTION  
 — Voyez-les fonctionner chez —

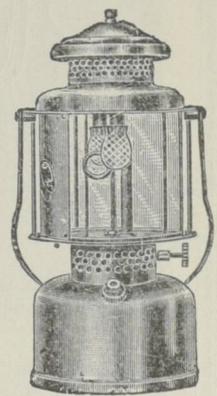
**SAMSON & FILION. Ltée**

FERRONNERIE — QUINCAILLERIE — ARTICLES DE SPORT, ETC.

343, rue St-Paul

(En face gare C.P.R.)

QUEBEC



Vos yeux sont en sûreté si vous m'en confiez le soin.—J.-A. McCLURE, O.D., 109 St-Jean, Québec