

FÈVES AU FOUR

- ½ lb de fèves
- 3 cuillerées à thé de sel
- ¼ cuillerée à thé de poivre
- 2 tasses de lait écrémé

- 2 tasses de miettes de pain sec
- 2 œufs bien battus
- 1 petit oignon coupé fin

Faites bouillir les fèves avec le sel. Lorsqu'elles sont cuites égouttez, pilez et laissez refroidir. Ajoutez les autres ingrédients. Faites cuire dans le fourneau, dans un plat creux pendant une demie-heure. Servez avec beaucoup de sauce aux tomates.

FÈVES ROTIES

- 1 tasse de fèves blanches rôties
- 1 tasse de pistaches (peanuts) broyées
- ½ tasse de miettes de pain
- 1 cuillerée à thé de sel
- Un peu de poivre
- ½ tasse de lait écrémé

Broyez les fèves et les peanuts, ajoutez les miettes de pain, les épices et le lait, formez un pain, faites cuire dans le fourneau pendant trente minutes. Servez chaud avec de la sauce aux tomates.

SALADE AUX FÈVES DE COULEUR

- 2-tasses de fèves en compote
- 1 tasse de céleri haché
- 3 cornichons marinés coupés

Marinez les fèves, le céleri et les cornichons. Mêlez avec de la mayonnaise et servez froid sur la laitue.

FÈVES DE LIMA EN CASSEROLE

- 2 tasses de fèves de Lima cuites
- (1 tasse)
- 1 oignon de moyenne grosseur
- ¼ lb lard salé
- 2 à 3 tasses de bouillon de fèves

Faites tremper les fèves pendant la nuit. Faites bouillir lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et égouttez. Faites rôtir l'oignon coupé fin et le lard salé dans une poêle à frire. Ajoutez les fèves et le liquide. Placez dans une casserole et faites brunir au four.

ÉTUVÉE DE FÈVES AUX TOMATES

- 2¼ tasse de fèves blanches bouillies
- 2 tasses de jus de tomates,
- ½ d'un oignon tranché (attendri dans le jus de tomates,
- 2 cuillerées à soupe de suif fondu
- 1 cuillerée à thé de sel
- ¼ cuillerée à thé de paprika
- Une pincée de soda à pâte

Mélangez les tomates et les oignons, ajoutez aux fèves, assaisonnez et ajoutez le suif. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour servir sur les assiettes.

SUCCOTASH.—Quantité égales de blé d'Inde cuit et de fèves sèches cuites. Faites cuire ensemble avec assez d'eau pour les empêcher de brûler. Assaisonnez bien et servez chaud.

BETTERAVES

BETTERAVES AU BEURRE.—Lavez les betteraves, nettoyez et laissez à peu près un pouce de la tige. Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres plongez dans l'eau froide et enlevez la pelure. Tranchez mince, ajoutez du sel du poivre, une cuillerée à soupe de sucre et un peu de graisse. Servez chaud.

BETTERAVES CUITES AU FOUR

- 4 betteraves moyennes bouillies
- 1 cuillerée à soupe d'oignon haché
- 3 cuillerées à soupe de suif ou gras
- 4 cuillerées à soupe d'amandes râpées
- Epices au goût
- Sauce épaisse

Faites fondre la moitié du gras dans une poêle à frire, ajoutez l'oignon et faites brunir au four. Passez les betteraves dans un hachoir, ajoutez la moitié des amandes, sel et poivre au goût. Graissez un moule à gâteau, mettez-y le mélange et mettez le reste des amandes dessus. Coupez le reste du suif en petits morceaux et placez ici et là sur les amandes. Faites cuire au four jusqu'à ce que les amandes soient brunies et servez avec de la sauce bien assaisonnée.