Recettes pour Mets délicieux

(Manière facile de les préparer)

SIROP A L'ESSENCE D'ERABLE "SUPREME"

Ingrédients:

2 tasses de sucre granulé.
1 tasse d'eau.
½ cuillerée à thé d'essence d'érable "SUPREME".

Manière de procéder:

Faire bouillir l'eau, ajouter le sucre, retirer du feu et ajouter l'essence quand le sirop est à moitié refroidi.

BLANC-MANGER A L'ERABLE OU A LA VANILLE

Ingrédients:

2 tasses de lait.
½ tasse de sucre.
3 cuillerées à soupe de fécule de maïs (cornstarch).
1 cuillerée à thé de vanille.
1 oeuf.
¼ cuillerée à thé de sel.
Essence de vanille ou d'érable "SUPREME" au goût.

Manière de procéder:

Faire dissoudre le cornstarch, le sucre et le sel dans un peu d'eau froide, ajouter le lait bouillant et remuer constamment jusqu'à consistance épaisse, ajouter l'oeuf légèrement battu et faire cuire encore quelques minutes. Retirer du feu, ajouter l'essence et verser dans un moule.

CREME POUR GATEAUX A L'ESSENCE DE FRAISE, FRAMBOISE OU ANANAS

Ingrédients:

1 tasse de sucre en poudre.
¼ de 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.

TARTES AUX POMMES A L'ERABLE OU A LA VANILLE "SUPREME"

Ingrédients:

2 pommes.
1 tasse de sucre.
4 cuillerées à table de beurre.
2 cuillerées à table de farine.
3 cuillerées à thé d'essence d'érable "SUPREME".

Manière de procéder:

Couvrir le fond d'une assiette profonde d'une bonne croûte à tarte. Peler, enlever le coeur et trancher les pommes. Saupoudrer de sucre et mêler l'essence d'érable "SUPREME" aux 3 cuillerées à thé d'eau et arroser les pommes, le sucre et le beurre. Saupoudrer de farine, recouvrir d'une couverture de pâte perforée et mettre au fourneau.

PUDDING AU CHOCOLAT

Ingrédients:

2 tasses de lait.
½ tasse de cornstarch.
¼ tasse de sucre.
¼ cuillerée à thé de sel.
2 carrés de chocolat.
1 cuillerée à thé de vanille "SUPREME".

Manière de procéder:

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

GATEAU AU CITRON OU A L'ORANGE "SUPREME"

Ingrédients:

3 jaunes d'oeufs.
¾ de tasse de sucre.
3 blancs d'oeufs.
¼ de cuillerée à thé de sel.
½ tasse de fleur.
¼ cuillerée à thé crème de tarte.
½ cuillerée à thé essence orange.

Manière de procéder:

Battre les jaunes d'oeufs, mêler la farine, le sucre, le sel et la crème de tartre. Battre les blancs d'oeufs, ajouter l'essence et mêler aux autres ingrédients. Faire cuire environ cinquante minutes dans un four modérément chaud.

SUCRE A LA CREME A L'ERABLE OU A LA VANILLE "SUPREME"

Ingrédients:

2 tasses 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 ce qu'il devienne en crème et verser dans un plat beurré.

PUDDING A LA REINE

Ingrédients:

3 tasses de pain rassi.
3 tasses de lait.
3 oeufs.
¾ tasse de sucre.
1 cuillerée à thé d'essence de citron "SUPREME".

Manière de procéder:

Déposer le pain coupé dans un plat de granit, et jeter dessus le lait brassé avec les oeufs, le sucre et l'essence de citron. Mêler le tout et faire cuire au fourneau environ une heure. Servir avec crème et sirop à l'essence d'érable "SUPREME".

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 "SUPREME".
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. Fairecuire environ 2 heures. Servir avec sauce à l'essence d'érable "SUPREME".

SAUCE A L'ESSENCE D'ERABLE "SUPREME"
(Servir avec pudding)

Ingrédients:

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

Manière de procéder:

Faire bouillir l'eau ea lui ajouter le sucre, le cornstarch délayé avec de l'eau froide. Laisser bouillir pendant environ 5 minutes et ajouter l'essence.

NOTA.—Les quantités pour essences dans nos recettes peuvent être augmentées au goût sans inconvénient, mais si vous en employez beaucoup plus que la quantité indiquée, la saveur désirée en sera diminuée.

Ces recettes sont fournies par la Compagnie des Essences "SUPREME" de QUEBEC.