

A PÂTES ET GARNITURES

Pâte Hachée

5 tasses farine à pâtis- 1 tasse saindoux
serie 1 c. à thé sel
1 tasse beurre 1 petite tasse eau glacée

Mettez dans un plat farine, sel et shortening; hachez le tout ensemble jusqu'à ce que le shortening soit bien mêlé à la farine, puis ajoutez l'eau graduellement et continuez à hacher. Une fois bien mélangée, étendez la pâte sur une planche enfarinée; roulez légèrement à plat, repliez et mettez à glacer. Une fois refroidie, servez-vous-en comme d'une pâte feuilletée. Il est préférable de la laisser reposer bien qu'au besoin on puisse s'en servir aussitôt mélangée.

Pâte Brisée (Sucrée)

3 tasses farine 1 oeuf
½ c. à thé sel ½ tasse eau glacée, plus
1 tasse beurre ou moitié ou moins
beurre et moitié sain- ½ c. à thé
doux Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à soupe sucre

Incorporez bien le shortening à la farine—pratiquez un trou dans le mélange, puis mettez-y le sucre, l'oeuf et l'eau froide dans laquelle vous aurez brassé la poudre à pâte. Mélangez comme il faut et faites une pâte maniable que vous mettez à refroidir avant de vous en servir. C'est une excellente préparation pour recouvrir de petits moules à tartelettes.

Pâte Feuilletée

4 tasses farine 1 c. à soupe jus de
2 tasses beurre citron
1 c. à thé sel Eau glacée
1 jaune d'oeuf

Rincez à l'eau bouillante, puis à l'eau froide, votre bol à mélanger. Remplissez-le à moitié d'eau froide. Manipulez-y le beurre jusqu'à ce qu'il soit de consistance légère et cireuse.

Partagez le beurre en trois parts égales que vous mettez à l'eau glacée. Mettez le jaune d'oeuf et le jus de citron dans une tasse à mesurer avec assez d'eau glacée pour remplir la tasse—puis ajoutez un quart de tasse d'eau glacée pour faire en tout 1 tasse ¼.

Mélangez ensemble farine et sel. Pétrissez dans la farine ½ du beurre. Faites un trou dans la farine pour y verser le liquide froid. Ne mettez pas trop de liquide pour que la pâte ne soit pas trop molle.

Brassez vivement et vigoureusement avec un couteau jusqu'à ce que la pâte forme une boule bien lisse.

Étendez sur une planche enfarinée et roulez la pâte très mince du centre jusqu'au bord. Ajoutez le reste du beurre à la pâte peu à peu par petits points sur la surface. Pliez alors le bord du haut de la pâte, puis le bord du bas vers le centre—pliez un côté puis l'autre jusqu'au centre, et roulez légèrement en partant du centre jusqu'à ¼" d'épaisseur—repliez les bouts vers le centre, exactement comme auparavant. Roulez et laissez reposer 5 minutes. Répétez ceci plusieurs fois et mettez à refroidir jusqu'avant de vous en servir.

Pâte "Magic Simplex"

1 tasse eau bouillante 2 c. à thé sel
2 tasses shortening 2 c. à thé Poudre à
6 tasses farine à pain Pâte "Magic"

Versez l'eau bouillante sur le shortening et battez en crème. Faites refroidir et ajoutez la farine tamisée, le sel et la poudre à pâte. Mélangez en une pâte molle.

Faites bien refroidir cette pâte avant de la rouler.

Allouez 10-12 minutes par croûte dans un four chauffé à 450° F.

Cette recette fait 4 croûtes à tarte.

La pâte "Magic Simplex" est non seulement facile à préparer mais se conserve dans une glacière d'une à deux semaines, prête à servir. Aussi, elle renferme les avantages de la pâte croquante tout aussi bien que ceux de la pâte feuilletée.

Gelée au Citron

½ liv. beurre 2 blancs d'oeufs
½ liv. sucre en pain 1 c. à soupe mie de pain
2 citrons, jus et écorce sec, râpée
3 jaunes d'oeufs

Dans une casserole émaillée bien propre mettez le beurre et le sucre, laissez reposer près du feu jusqu'à ce que le sucre se soit dissous, puis ajoutez le jus des citrons. Battez bien ensemble les jaunes et les blancs d'oeufs, avec l'écorce des citrons et la mie de pain. Brassez ceci dans le beurre et le mélange au sucre et faites bouillir doucement pendant 20 minutes.

Mettez en bocaux, laissez refroidir, cachez et servez.

Gelée d'Abricots

¼ liv. abricots secs 4 oeufs
1 liv. sucre Ecorce et jus d'un citron
¼ liv. beurre

Faites tremper toute une nuit les abricots dans l'eau froide. Étuvéz dans un peu d'eau et passez au tamis. Laissez refroidir et ajoutez alors sucre, beurre, oeufs bien battus et citron. Mélangez le tout et mettez dans un bocal que vous déposez dans une casserole d'eau bouillante. Amenez à ébullition et brassez dans un même sens jusqu'à consistance de crème épaisse. Mettez en petits bocaux et fermez hermétiquement.

Gelée au Fromage aux Amandes

½ liv. beurre ½ liv. mie de gâteau
½ liv. sucre ½ liv. amandes moulées
4 oeufs

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez-y les oeufs, deux à la fois, et incorporez-y en brassant la mie de gâteau et les amandes moulées.

Pailles au Fromage

1 tasse farine ¾ tasse fromage râpé
¼ c. à thé sel (Parmesan de préfé-
¼ c. à thé rence)

Poudre à Pâte "Magic" 1 jaune d'oeuf
6 c. à soupe beurre 3 ou 4 gouttes de Tabasco
ou quelques grains de
poivre rouge

Tamisez ensemble dans un bol farine, sel, poudre à pâte et poivre (si employé). Incorporez dans le mélange à la farine le fromage râpé et le beurre amolli. Ajoutez ensuite une partie du jaune d'oeuf battu ou quelques gouttes d'eau froide et le Tabasco (si employé), ainsi que juste assez de liquide pour lier les ingrédients. Roulez à ½" d'épaisseur et coupez en lisières et en anneaux. Cuisez à four chaud jusqu'à couleur jaune clair. Trop brunies, les pailles auraient un goût amer.

Comment les Servir

Vos pailles ayant environ 4" de long, introduisez-en environ 6 dans un des petits anneaux, de manière à ce qu'elles forment ainsi de petites gerbes.

Vous pouvez aussi les empiler sur une assiette comme une corde de bois.