

Recettes pour la ménagère



Soufflé de pommes de terre "Fermière"

Proportions.

Soit pour 8 personnes, vous aurez : 3 grosses pommes de terre ou 4 moyennes ; gros comme un oeuf de beurre frais ; un demi-litre de crème très épaisse et bien fraîche, levée pour ainsi dire à l'instant sur le lait ; un quart de livre de maigre de jambon cuit, et bien rose ; 4 jaunes d'oeufs ; 6 blancs en neige ; l'assaisonnement comme il sera dit ; 2 cuillerées de beurre fondu.

Observation. — Une belle pomme de terre pèse, non pelée, presque huit onces. Une pomme de terre moyenne, presque six.

Le temps nécessaire diffère selon que le four est plus ou moins chaud pour y cuire, non pas le soufflé, mais d'abord les pommes de terre servant à préparer la pâte. Dans un grand fourneau très chauffé, une petite demi-heure peut suffire. Mais si le fourneau n'est que de la bonne chaleur moyenne qui conviendra tout à l'heure pour la cuisson du soufflé, il faut bien compter le double de temps, soit une heure pour cuire des pommes de terre de la grosseur indiquée. Et il est plus prudent de prévoir cette cuisson lente, pour ne pas se mettre en retard.

Comptons donc : une petite heure pour cuire les pommes de terre ; un bon quart d'heure pour la préparation de la pâte, et 25 minutes pour la cuisson du soufflé, soit une heure et demie en tout.

La purée fondamentale.

Après avoir lavé les pommes de terre, mettez-les à l'entrée du fourneau. Aussitôt que vous constatez, en appuyant le doigt dessus, que la pulpe intérieure cède, c'est qu'elles sont cuites.

Ici, et avant d'aller plus loin, ouvrons une parenthèse, pour dire que le jambon doit être préparé pendant que cuisent les pommes de terre. En effet, quand vous prenez la pâte du soufflé, vous ne devez plus la quitter, et c'est pourquoi vous tiendrez le jambon tout prêt. Ce jambon, vous le partagerez d'abord en tranches minces, que vous diviserez ensuite en bâtonnets ayant la dimension d'allumettes, et en coupant ceux-ci sur la longueur, vous obtiendrez de petits dés. Tenez ce jambon tout prêt sur une assiette.

Revenons aux pommes de terre.

Retirez-les du feu, mais pas toutes à la fois. Sortez-les l'une après l'autre, fendez l'écorce sur la longueur. Avec le manche d'une cuiller, retirez-en la pulpe, et faites-la tomber dans un vase assez grand et à

fond rond autant que possible. Nous disons assez grand, parce que toute la pâte du soufflé doit s'y trouver rassemblée à la fin. Opérez de même pour les autres pommes de terre, attendu qu'il est absolument nécessaire que la pulpe que vous en retirez et qui va vous fournir la purée de base soit travaillée brûlante ; vous obtenez alors un résultat parfait.

Dans la pulpe de pommes de terre brûlante, ajoutez 2 pincées de sel fin, une prise de poivre et un peu de muscade. Alors, avec une cuiller de bois très large, travaillez vivement et vigoureusement cette pulpe pour la mettre en purée parfaitement lisse ; ajoutez le beurre, mélangez-le en travaillant toujours, puis posez la casserole sur un feu vif. Faites-la chauffer sans cesser une seconde de la travailler, de la remuer. La chaleur fait évaporer le reste d'humidité de la pomme de terre, qui devient de plus en plus épaisse, en pâte, pour ainsi dire. C'est ce que les professionnels appellent "dessécher". Plus elle sera ainsi desséchée, mieux elle boira la crème, ce qui est le point capital. Quand cette purée est au point dit, ajoutez la crème par cuillerées et en massant toujours la pâte pendant quelques secondes entre chaque cuillerée de crème mise. Pour la facilité de la chose, ayez cette crème à côté de vous dans un bol.

Lorsque la purée a bu toute la crème, elle doit avoir la consistance d'une crème épaisse, et très blanche. Retirez-la du feu et mélangez-y le jambon coupé en dés, et les jaunes d'oeufs.

La pâte du soufflé.

Reprenons notre pâte au moment où nous venons d'y mélanger jambon en dés et jaunes d'oeufs.

Disposez la casserole pour que la pâte se conserve chaude, mais ne bouille pas ; mettez une pincée de sel fin dans les blancs et fouettez-les doucement et en les soulevant avec le fouet pour commencer, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils commencent à se développer ; ensuite, fouettez-les hardiment jusqu'à ce qu'ils soient en neige excessivement ferme.

Vos blancs étant prêts, mélangez-en d'abord environ le quart à la pâte tenue au chaud, puis ajoutez tout le reste d'une fois. Mélangez alors en soulevant la masse et la coupant avec la cuiller ; ces blancs doivent être bien mélangés à la pâte, il n'en doit pas rester de parties intactes, mais il faut prendre garde de les trop briser, parce que la légèreté du soufflé s'en ressentirait.

Pour dresser et cuire.

On peut se servir d'une timbale basse en métal, ou d'un plat rond creux en porcelaine allant au feu. Nous préférons le dernier, parce qu'il conserve au soufflé son allure campagnarde. Beurrez-le donc très grasement, puis prenez la pâte du soufflé avec une grande cuiller et dressez-la dans le plat en superposant les cuillerées de façon à faire un dôme. Avec la lame d'un couteau, lissez promptement la surface de ce dôme, puis, avec un pinceau fin trempé dans le beurre fondu, vous l'enduirez légèrement. Enfin, avec la pointe d'un couteau, dont la lame est tenue à plat, faites quelques incisions dans la pâte pour faciliter l'entrée de la chaleur et, partant, aider à la cuisson, et mettez au feu de bonne chaleur moyenne pendant 25 minutes.

Inutile d'ajouter, ce que chacun sait, que le soufflé doit être servi aussitôt prêt, sinon il s'affaisse.

Observation.

Un soufflé, quel qu'il soit, doit toujours chauffer plus dessous que dessus. Mais beaucoup de fourneaux, dans les cuisines ordinaires, n'offrent pas cette facilité. On emploie alors le petit "true" suivant : poser le plat ou la timbale contenant la pâte du soufflé toute dressée, sur la plaque du fourneau, à l'endroit le plus chaud, que du fourneau, à l'endroit le plus chaud, pendant 2 ou 3 minutes seulement : ceci pour bien chauffer le fond du plat avant le reste. Après quoi, vous mettez votre plat dans le fourneau, en choisissant la place où il chauffera le plus du bas et le moins du haut. S'il chauffe trop du haut, il fait croûte tout de suite et cesse alors de bien monter.

DUPUIS FRERES

Vente de Janvier

Tissus pour robes et costumes

Ce rayon des tissus en laine occupe tout l'espace du premier plancher dans l'ancienne bâtisse, coin rue Saint-André ; nous disons tissus en laine, car le rayon des Soieries et celui des tissus lavables pour robes, se trouvent dans la nouvelle bâtisse. L'assortiment que nous offrons dans les tissus en laine pour robes et costumes n'est pas surpassé à Montréal — et les occasions spéciales pour notre Vente de Janvier nous attirent de nombreux visiteurs. Nous donnons aujourd'hui une courte énumération de nos lignes populaires dans les tissus de fantaisie à 24 cts.

Lama Ivoire, avec rayures satinées, différents dessins ; largeur, 27 pouces ; prix 24c
Etamine ou Canevas, pure laine ; largeur, 44 pouces ; couleurs drab, vert-pâle, vert réséda, bleu-marin, bleu-royal ; prix . . . 24c
Voile de Paris, pure laine ; largeur, 38 pouces ; couleurs bleu-marin, brun, vert, et crème ; prix . 24c
Mohair de fantaisie, "Chatoyant", effet de deux couleurs, avec pois ; prix 24c

24
cents

Mohair de Laine, gris-fer, gris-argent, gris-bleu, drab, brun et bleu-marin ; prix 24c
Tweeds de Fantaisie, pour costumes, couleur héliotrope ; prix 24c
Plaids Ecosais, mélange de différentes couleurs ; largeur, 36 pouces ; prix . 24c
Mohair à Carreaux, largeur, 40 pouces ; couleurs : brun, (deux nuances), gris-fer et rouge ; prix . . . 24c
Serge à Carreaux, gris-pâle ; largeur, 40 pes ; prix . 24c

DUPUIS FRERES

le grand magasin départemental de l'Est

1571 à 1589 RUE STE-CATHERINE

Je vais résolument de l'avant !!!



Vente en Gros : E.-D. MARCEAU,
281 - 285, rue St-Paul
MONTREAL

J'ai dans le "CAFÉ DE MADAME HUOT", un produit supérieur à tous les égards aux articles similaires que l'on trouve dans le commerce : il faut que tout le monde puisse en profiter ; non pas seulement les gens de la ville, mais encore les personnes qui habitent au loin. La publicité que je fais est en faveur du marchand de votre localité : s'il comprend son intérêt, il se mettra en mesure de vous vendre le

Café de Madame Huot

dans le cas contraire, je vous en ferai livrer par quantités de 2 livres, en ville, sur réception de 75 cts, et par quantités de 3 boîtes de 2 livres sur réception de \$2.25, si vous habitez dans la province de Québec ou dans celle d'Ontario, et

Je paierai le fret

FARINE GRAINS ET PROVISIONS.
MARQUE DE COMMERCE ENREGISTRÉE

Tél. Bell Main 4706
Tél. March. 225

Maison Fondée en 1852
Achetez vos
Farines, Grains et Provisions de
F. X. BENOIT & FILS
71 et 73 Rue des Commissaires

Spécialités :
Fleur "Diadème" - sacs de 10 lbs
Fleur "Eagle" préparée "3 et 6"
Fleur "Royale" - sacs de 25 lbs
Fleur "Electrique" - sacs de 25 lbs

En vente chez tous les épiceries

En vente à l'Album Universel : "Les Echos du Mont-Royal", 30 chansonnettes avec musique et 30 poésies, par Auguste Charbonnier. Prix : 50 cents, par la poste 55 cents.