

## CUISINE

## GATEAUX AUX AMANDES PIQUÉES.

1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait (ou une demi-tasse de lait et une demi-tasse de crème), 6 œufs, 1 livre et demie de farine, 2 cuillerées à thé de poudre allemande. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, défaites le beurre en crème, battez les blancs d'œufs en neige, mêlez les jaunes avec le beurre et le lait ; mêlez la poudre allemande avec la farine, et ajoutez graduellement la farine, ajoutez les blanc d'œufs quand le tout est bien mêlé. Placez cette pâte dans de petits moules ; avant de les mettre au four, ébouillantez des amandes piquées, enlevez en la pelure, divisez les en deux, ornez chaque gâteau avec ces amandes et faites cuire au four. Si vous préférez, pilez les amandes et garnissez en les gâteaux.

## THÉ ANGLAIS.

Mêlez bien un once de thé *Pekoe*,  $\frac{3}{4}$  de livre de thé noir *Souchong*, et un  $\frac{1}{4}$  de livre de thé vert *Young Hyson*. Pour un plein coquetier de ce mélange prenez une chopine d'eau bouillante.

## FOIE DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Piquez un foie de veau de travers en travers de lardons gros comme le doigt, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, remuez sur un feu vif jusqu'à ce que le beurre et la farine soient d'une belle couleur

marron foncé ; éteignez avec deux verres d'eau, une cuillerée à soupe d'eau de vie. Assaisonnez de sel, poivre, épices et herbes au goût. Placez autour du foie cinq ou six oignons, un bouquet de persil, marjolaine, etc. (Attachez ce bouquet afin de l'enlever quand le tout sera cuit.) Ajoutez des carottes coupées en ronds et les débris de lardons. Couvrez, et faites cuire trois heures à feu doux. Enlevez le bouquet de persil, etc., et servez le foie entouré des oignons et carottes.

