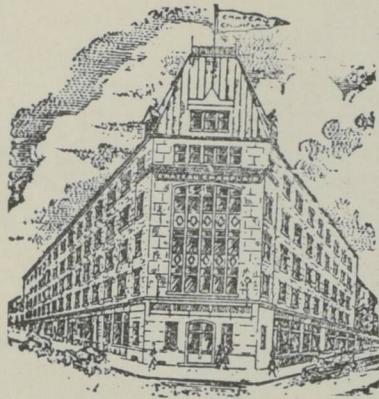




CHATEAU CHAMPLAIN

En face gare C.P.R. (Gare Union)

ABSOLUMENT MODERNE ET ENTIEREMENT A L'EPREUVE DU FEU
CUISINE EXCELLENTE

Nos Spécialités: Banquets de noces, Réunions d'hommes d'affaires.—Charcuteries et pâtisseries françaises livrées à domicile.



Recettes pour Mets délicieux

(Manière facile de les préparer)

SIROP A L'ESSENCE D'ERABLE "SUPREME"

Ingrédients

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

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
- ½ cuillerée à thé de sel
- Essence de vanille ou d'érable "Suprême" au goût.

Manière de procéder

Faire dissoudre le cornstarch, le sucre et le sel dans un peu d'eau froide, ajouter au 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.

TARTE AUX POMMES A L'ERABLE

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 "Suprême"

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 "Suprême" 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 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 "Suprême"

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 "Suprême".

GATEAU AU CITRON OU A L'ORANGE

Ingrédients

- 3 jaunes d'oeufs
- ¾ tasse de sucre
- 3 blancs d'oeufs
- ¼ cuillerée à thé de sel
- ½ tasse de fleur
- ¼ cuillerée à thé crème de tartre
- ½ cuillerée à thé d'essence "Suprême", d'orange ou de citron

Manière de procéder

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

CREME A LA GLACE A L'ESSENCE D'ERABLE "SUPREME"

Ingrédients

- 2 tasses de crème
- 1 tasse de lait
- 2 cuillerées à soupe de gélatine
- 1 tasse de sucre
- 2 cuillerées à thé d'essence d'érable "Suprême".

Manière de procéder

Délayer la gélatine et le sucre avec un peu d'eau chaude, laisser refroidir, ajouter la crème, le lait et l'essence bien mélangés et congeler.

(Suite au verso)

Vos yeux sont en sûreté si vous m'en confiez le soin.—J.-A. McCLURE, O.D., 109 St-Jean, Québec