

Crevettes – Mousse
Carole Boudreau-Henri - PPTC

Ingrédients:

- 8 Onces de fromage Philadelphia (régulier ou léger)
- ½ Canne de soupe aux tomates (Aylmer)
- 1 Enveloppe de gélatine sans saveur.
- 1/4 Tasse d'eau
- ½ Tasse d'oignon en petits morceaux
- ½ tasse de céleri en petits morceaux
- ½ Tasse de mayonnaise (régulière ou légère)
- 1 Petit sac de crevettes, égoutté

Instructions:

- Faire fondre le fromage Philadelphia et la soupe tomate dans une casserole à feu bas, brasser
- Ajouter l'enveloppe de gélatine au fromage et refroidir
- Mélanger les autres ingrédients
- Incorporer le tout et mettre dans un moule à mousse
- Faire prendre au frigidaire toute la nuit
- Servir avec des craquelins

Hummus
Peggy Assad - PPTC

Ingredients:

- 2 or 3 cloves of garlic with
- 1 can of chick peas (19 oz)
- ¼ cup of juice from the canned chick peas
- ½ cup of tahini (sesame seed paste)
- ½ cup of lemon juice
- 1/3 cup of olive juice
- 1 teaspoon of salt &
- ½ teaspoon of cayenne pepper

Instructions:

- In a food processor add: garlic and chick peas juice.
- With the motor running, slowly add:
 - drained chick peas
 - Tahini
 - Lemon juice
 - Olive juice
 - Salt
 - Cayenne pepper
- Blend until smooth