PÂTISSERIE

La farine de blé d'hiver, appelée farine à pâtisserie, devrait être toujours employée, car elle donne une pâtisserie plus délicate que la farine à pain. Il faut aussi moins de graisse quand on emploie cette farine à pâtisserie.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Employez pour graisse les matières qui peuvent se substituer au beurre.

Travaillez la graisse dans la pâte avec le bout des doigts ou avec un couteau.

Ajoutez assez d'eau froide pour faire une pâte ferme, vous servant d'un couteau pour mélanger.

Tous les ingrédients doivent être froids.

Maniez la pâte le moins possible et tenez-la au frais autant qu'il se peut, car la chaleur, fondant la graisse, rend difficile la manipulation de la pâte.

Employez aussi peu de farine que possible en abaissant la pâte. Coupez la pâte plus grande que le plat à garnir parce qu'elle se rétrécit en cuisant.

PÂTE FEUILLETÉE

1½ tasse de farine
½ cuillerée à café de sel
1/3 à ½ tasse de graisse
Assez d'eau froide pour faire une pâte ferme (environ 4½ cuillerées à soupe)

Mélangez et tamisez la farine et le sel. Travaillez-y la graisse soit avec le bout des doigts, soit en la broyant dans la farine avec deux couteaux. Ajoutez l'eau froide, vous servant d'un couteau pour la mélanger. Travaillez la pâte légèrement en pelote. Coupez en deux; étendez en disques proportionnés à la dimension de votre tourtière.

TOURTE AUX POMMES

5 pommes âpres
⅛ de cuillerée à café de sel
½ tasse de sucre
1 cuillerée à café de beurre
¼ de cuillerée à café de cannelle
1 cuillerée à café de jus de citron
⅛ de cuillerée de café de muscade
Un peu de zeste de citron

Garnissez la tourtière avec la pâte. Pelez et coupez les pommes, enlevant le cœur. Remplissez la pâte. Mélangez les ingrédients secs et le jus de citron, et saupoudrez-en le dessus des pommes. Parsemez de petits morceaux de beurre. Humectez les bords de la croûte inférieure, placez celle de dessus, pressant ensemble les bords des deux croûtes. Mettez au four vif pour 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le fruit soit cuit.

TOURTE AU CITRON

1 tasse de sucre
3 cuillerées à soupe de fécule de maïs
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillerée à café de beurre
Le zeste d'un citron
2 jaunes d'œufs
Le jus d'un citron

Mélangez la fécule de maïs et le sucre; ajoutez à l'eau bouillante, remuant constamment. Cuisez jusqu'à ce que la masse soit uniforme; ajoutez le beurre, les jaunes d'œufs battus, le jus et zeste de citron. Refroidissez. Garnissez la tourtière de pâte. Piquez la pâte et cuisez la. Remplissez cette coquille avec le mélange au citron préparé et couvrez d'une meringue, puis mettez au four jusqu'à ce que la meringue soit dorée.