

Pâte de Boeuf

2 tasses boeuf rôti 1 tasse pommes de terre haché pilées
 Sauce Assaisonnement
 Mélangez les ingrédients, sauf les pommes de terre. Mettez dans une tourtière beurrée et recouvrez des pommes de terre pilées. Badigeonnez avec des oeufs battus. Cuisez jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement rissolées.

Hachis Rissolé

1 tasse viande 3/4 c. à soupe graisse
 2 tasses pommes de terre pilées Assaisonnement Jus d'oignon
 1/2 tasse eau bouillante
 Mettez le mélange dans une poêle où vous aurez fait chauffer 1 c. à soupe de graisse. Étendez uniment, cuisez sur un feu modéré de manière à rissoler lentement sans brûler. Cuisez environ 1/2 heure sans brasser. Repliez comme une omelette. (On peut avec le même mélange faire de petites croquettes rissolées.)

Foie de Veau au Bacon

1 liv. foie de veau Poivre et sel
 1/2 liv. bacon Graisse de rôti
 Farine
 Tranchez le foie en morceaux d'un demi-pouce d'épaisseur, jetez dessus de l'eau bouillante et laissez reposer 5 minutes; égouttez. Saupoudrez de poivre, sel et farine. Cuisez lentement dans la graisse de rôti chaude ou dans de la graisse de bacon. Servez avec bacon croustillant.

Ragoût de Steak au Macaroni

1 1/2 liv. steak dans la ronde 1 c. à soupe catsup 1/4 liv. macaroni
 2 c. à soupe farine Poivre et sel
 2 c. à soupe beurre
 Coupez la viande en petits morceaux, roulez dans la farine et brunissez au beurre. Recouvrez d'eau chaude et laissez mijoter lentement pendant 1 heure 1/2; ajoutez le macaroni et cuisez trois quarts d'heure. Assaisonnez de poivre, sel et catsup. Cuisez encore dix minutes. Servez sur un plat réchauffé, la viande au centre et le macaroni tout autour.

Ragoût d'Agneau Braisé

2 liv. agneau du quartier avant 1 chopine eau 1 chopine tomates égouttées
 Farine Sel et poivre
 1 oignon (tranché) 1 boîte pois
 1 c. à soupe graisse de rôti
 Coupez l'agneau en cubes, saupoudrez de farine. Faites frire l'oignon dans la graisse de rôti et ajoutez la viande. Mettez le tout dans une rôtissoire double, ajoutez eau et jus de tomates. Assaisonnez au goût. Cuisez une heure et demie; ajoutez les pois avant de retirer du fourneau. Servez sur un plat réchauffé avec des croûtons de pain rôti.

Pâtes Cuites aux Pommes de Terre

1 tasse pommes de terre froides pilées 1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
 1 tasse farine 1/2 c. à thé sel
 1 oeuf
 Tamisez ensemble farine, sel et poudre à pâte. Ajoutez pommes de terre pilées et oeuf, pétrissez légèrement, roulez à 1 1/2" de diamètre, laissez refroidir, coupez en morceaux de 1", faites chauffer à la vapeur pendant 30 minutes, au dessus du ragoût. Complète tout ragoût d'agneau ou de boeuf.

Poulet à la King

2 tasses poulet froid 1 piment vert haché 1 c. à thé sel
 1 tasse champignons cuits 1/4 c. à thé poivre blanc
 Sauce blanche
 2 c. à soupe beurre 1 chopine lait ou crème
 2 c. à soupe farine Rôties (toasts)
 Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis le lait (chaud). Cuisez 3 minutes, ajoutez poulet, champignons et assaisonnement. Servez très chaud sur rôtie.

Fricassée de Poulet

1 poulet (3 livres environ) 1 c. à thé sel
 1 oignon 1/4 c. à thé poivre blanc
 2 clous de girofle 2 c. à soupe beurre
 1 feuille de laurier 2 c. à soupe farine
 Lavez et flambez le poulet; mettez dans une casserole et couvrez-le à peine d'eau froide, ajoutez l'assaisonnement et cuisez jusqu'à tendreté. Retirez de la casserole; enlevez la peau et coupez le poulet en jolis morceaux. Mettez du beurre dans une autre casserole, faites-le fondre, ajoutez la farine et versez-y un quart du liquide dans lequel a bouilli le poulet, ce qui donnera une belle sauce blanche. Mettez-y le poulet. Faites bouillir, ajoutez un peu de persil haché et servez très chaud.
 On peut aussi servir du riz bouilli.

Poulet à la Maryland

2 poulets du printemps 2 c. à soupe beurre
 Sel et poivre 1 tasse sauce blanche
 2 oeufs 1/2 liv. bacon
 Miettes de pain Beignets de maïs
 Ouvrez les poulets, détachez ailes et pattes; étendez sur un plat et assaisonnez. Trempez chaque portion dans un oeuf battu, puis dans la chapelure. Mettez dans un moule beurré et versez dessus 2 c. à soupe de beurre clarifié, rôtissez au four 20 minutes. Versez la sauce blanche sur un plat à servir et disposez-y le poulet; faites alterner grillades de bacon roulées avec beignets de maïs.

Poulet en Casserole

1 gros poulet 2 c. à thé farine
 Eau froide 2 c. à soupe beurre
 Sel Pâte de biscuits
 Poivre
 Dépecez le poulet, couvrez d'eau froide et laissez bouillir doucement jusqu'à tendreté. Assaisonnez de sel et poivre et épaississez la sauce avec de la farine mélangée avec du beurre. Tenez prête une pâte de biscuits légère; roulez à un demi-pouce d'épaisseur, coupez au petit coupe-pâte et jetez dans la sauce bouillante. Couvrez bien la casserole pour que la vapeur ne s'échappe pas et laissez bouillir jusqu'à ce que les biscuits soient cuits et prêts à servir (soit environ une demi-heure).

Boeuf Braisé

6 liv. boeuf dans le bas de ronde 1 pinte carottes en dés 1 pinte navets
 Poivre 1/2 tasse céleri
 Sel 1/2 tasse oignon coupé
 Farine 1 pinte eau bouillante
 Graisse de rôti 6 feuilles de laurier
 Essayez la viande, saupoudrez de poivre et sel, ainsi que de farine. Brunissez toute la surface à la graisse de rôti, soit dans une grande poêle, soit au four, dans ce cas très chaud. Mettez dans une rôtissoire double, ajoutez légumes et eau bouillante, amenez à ébullition, mettez au four, bien couvert, et cuisez lentement pendant 2 1/2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Une fois prêt, égouttez environ un quart de la sauce, épaississez avec de la farine et servez dans la sauce. Disposez la viande sur un plat garni des légumes.

Yorkshire Pudding

6 c. à soupe farine 2 oeufs
 Pincée de sel Chopine de lait
 Mettez dans une bassine farine et sel; faites un trou au centre de la farine et cassez-y les oeufs. Brassez en mélangeant graduellement la farine, ajoutant peu à peu le lait jusqu'à ce que vous obteniez une pâte épaisse et malléable. Battez bien pendant quelques minutes, puis ajoutez le reste du lait et laissez reposer une heure ou plus. Couvrez un moule à pouding de la graisse de viande, jetez-y la pâte et cuisez au four jusqu'à belle couleur brune.