

RECETTES POUR METS DELICIEUX

"LE TERROIR" toujours désireux d'être utile publiera à l'avenir, tous les mois, une série de recettes pour mets délicieux, et qui sans doute intéressera ses lectrices ménagères ou cordons bleus. Ces recettes, toujours bien choisies, et entre les mains des bonnes cuisinières de chez-nous, apporteront, nous n'en doutons pas, un renom de plus à notre excellente cuisine canadienne.

"LA CANADIENNE" (Soupe)

Ingrédients

2 tasses de carottes
2 tasses de navet
1 tasse de céleri
1 petit oignon

4 c. à table de graisse de rôti
3 pintes d'eau bouillante
Persil
Sel et poivre.

Mode d'emploi

Laver les légumes et les couper en dés. Hacher l'oignon finement. Faire fondre la graisse, y faire revenir l'oignon et les légumes, ajouter l'eau bouillante, et au bout de dix minutes, le persil et les assaisonnements. Laisser cuire à petit feu et servir.

"CELERIE A LA CREME"

Epluchez le céleri et coupez-le par petits morceaux. Faites ensuite blanchir et bien égoutter dans une passoire. Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole. Jetez-y le céleri coupé, saupoudrez d'un peu de féculé, et mouillez avec de l'eau chaude. Ajoutez sel, poivre, un peu de muscade. Laissez réduire sur feu doux pendant un quart d'heure. Faites alors une liaison avec trois jaunes d'oeufs délayés dans la crème et mélangez le tout. Servez les céleris entourés de croûtons.

"POITRINE DE MOUTON A LA MENAGERE"

Mettez une poitrine de mouton dans le pot-au-feu; faites-l'y cuire comme le boeuf, puis retirez-la, passez-la au beurre; faites-la cuire pendant une demi-heure à feu doux, puis servez-la sur une purée de pommes de terre ou tout autre légume.

"CREME ESPAGNOLE"

1 chopine de lait chaud
 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
3 ou 4 oeufs

1 once de gélatine "SUPREME"
1 c. à thé de vanille "SUPREME"
Zeste d'orange.

Dissoudre la gélatine dans très peu d'eau froide au bain-marie. Faire chauffer le lait avec le sucre et le zeste, y ajouter les jaunes d'oeufs battus après les avoir réchauffés; brasser constamment sans faire bouillir. On reconnaît que la crème est prise lorsqu'elle s'attache à la cuillère de bois. La retirer aussitôt, y mettre la gélatine dissoute: la verser doucement dans les blancs d'oeufs fouettés en neige, parfumer avec l'essence de vanille "SUPREME"

Verser dans un moule rincé à l'eau froide. Laisser prendre au froid.

"PETITS BISCUITS AU CHOCOLAT"

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
2-3 tasse de sucre
2 oeufs
 $\frac{1}{2}$ tasse de farine

2 onces de chocolat
1 c. à thé de vanille "SUPREME"
 $\frac{1}{2}$ tasse de noix brisées.

Le beurre défait en crème et ajouter le sucre, les oeufs battus légèrement et le chocolat fondu, la farine, la vanille et les noix. Cuire dans une casserole peu profonde, à fourneau modéré. Couper en carrés comme fudge.

"GAUFRES SUPREMES"

2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel
1 $\frac{3}{4}$ tasse de lait

2 oeufs
1 c. à table de graisse fondue.
1 c. à thé d'essence "SUPREME" à la vanille ou à l'érable.

Sassez ensemble la farine, le sel et la poudre à pâte. A joutez le lait aux jaunes d'oeufs, mêlez complètement et ajoutez aux ingrédients secs. Ajoutez la graisse fondue et mélangez dans les blancs d'oeufs battus. Faire cuire dans un gaufrier chaud et bien graissé jusqu'à ce que le tout devienne brun. Servez chaud avec du sirop fait à l'essence d'érable "SUPREME".

La cuisson des gaufres doit durer à peu près une minute.