

## 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.

### "Filets frits"

#### Détail

2 filets de morue ou autre Persil  
Chapelure Sel

#### Mode de préparation

Diviser les filets en portion individuelle. Rouler dans la chapelure et faire cuire en pleine friture. Saler et servir avec des patates à la parisienne. Décorer de persil.

### "Soupe à La Villageoise"

#### Détail

2 oignons Quelques branches de  
6 c. à table de graisse de céleri  
rôti Quelques fèves vertes  
2 carottes 2 pintes d'eau ou de bouillon.  
Sel et poivre

#### Mode de préparation

Faite revenir l'oignon dans la matière grasse jusqu'à belle couleur dorée ajouter les légumes coupés en morceaux, et laisser cuire quelques minutes, en remuant. Verser alors l'eau ou le bouillon et les assaisonnements. Laisser cuire environ  $\frac{3}{4}$  d'heure.

### "Tête en fromage"

#### Détail

1 tête de porc Epices  
2 oignons moyens Eau  
Feuilles de céleri séchées Sel et poivre

#### Mode de préparation

Parer la tête de porc et la faire bouillir avec assez d'eau pour la couvrir pendant 2 à 3 heures. La cuisson terminée, enlever la viande et la couper en morceaux. Passer le bouillon à travers la passoire fine, le remettre dans la marmite avec la viande coupée et tous les assaisonnements et faire bouillir encore pendant 20 à 30 minutes. Retirer du feu et en remplir des bols préalablement passés à l'eau froide.

### "Ragoût du bon vieux temps"

#### Détail

Porc, boeuf, agneau 10 c. à table de farine  
Boulettes de porc grillée  
2 oignons Sel et poivre  
Eau

#### Mode de préparation

Faire cuire un mélange de viande avec des oignons et des assaisonnements. La cuisson avancée, ajouter les boulettes de porc et la farine grillée et délayée avec de l'eau froide.

### "Pouding à la bourgeoise"

#### Détail

Tasse de lait 1 c. à table de beurre  
2 oeufs 1 c. à thé d'essence d'érable  
 $\frac{1}{2}$  tasse de sucre ou de vanille "SUPREME".  
 $1\frac{1}{2}$  tasse de restes de gâteau

#### Mode de préparation

Battre les oeufs avec le sucre et ajouter le lait, puis les gâteaux, le beurre fondu et la vanille ou l'essence d'érable "SUPREME". Faire prendre à fourneau doux et servir avec sauce sucrée.

### "Gelée "SUPREME"

#### Détail

6 pommes 2 c. à table de vin Cherry  
3 c. à table de sucre d'érable  
1  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau  
1 paquet de gelée "SUPREME" aux framboises  
1 tasse de crème fouettée.

#### Mode de préparation

Faire cuire les pommes au four après en avoir enlevé le coeur. Remplir la cavité avec du sucre d'érable, retirer et faire refroidir. Déposer les pommes dans un joli plat et verser dessus la gelée dissoute dans l'eau bouillante, additionnée de vin. Au moment de servir, décorer avec de la crème fouettée parfumée à la vanille "SUPREME".