

POMMES DE TERRE A LA DELMONICO.—Aux pommes de terre à la crème avec mie de pain ajoutez un tiers de tasse de fromage au gratin mettant les pommes de terre et le fromage en couches alternatives avant de couvrir avec la mie de pain.

OMELETTE DE POMMES DE TERRE AVEC FROMAGE.—Préparez des pommes de terre pilées, placez dans une casserole graissée avec une cuillerée à soupe de margarine, étendez uniformément, ajoutez un peu de fromage et faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient brunes en dessus et repliez ou roulez comme une omelette.

BORDURE DE POMMES DE TERRE.—Placez un moule graissé dans un plat, faites autour un mur de pommes de terre pilées chaudes, neuf pommes de terre environ, trois pouces et demi de haut par un pouce d'épaisseur, égalisez avec un couteau. Retirez le moule emplissez avec de la viande ou du poisson à la crème et réchauffez dans le fourneau avant de servir.

ESCALOPES DE PATATES.—Lavez, pelez, trempez et coupez quatre pommes de terre en tranches de un quart de pouce d'épaisseur. Placez par couche superposées, dans un plat creux graissé, ajoutez sel et poivre et un peu de farine quelques petits morceaux de beurre ou de succédané après chaque couche. Ajoutez du lait chaud jusqu'à ce qu'il paraisse à travers la couche supérieure. Faites cuire dans le fourneau jusqu'à ce qu'elles soient tendres environ une heure et quart.

BISCUITS AUX POMMES DE TERRE.—

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 2 tasses de farine règlementaire | 1 cuillerée à thé de sel |
| 1 tasse de pommes de terre | 1 cuillerée à soupe de gras |
| 3 cuillerées à thé de poudre à pâte | 1 cuillerée à thé de sucre ou miel |

Liquide pour faire une pâte molle

Sassez la farine, la poudre à pâte le sel et le sucre ensemble; mélangez le gras à la farine, ajoutez les pommes de terre pilées, ensuite ajoutez le lait pour faire une pâte molle. Roulez à une épaisseur de un demi pouce, coupez avec un moule à biscuits, et faites cuire dans un fourneau chaud pendant 15 minutes.

PAIN AUX POMMES DE TERRE

- | | |
|---|--------------------|
| 1 lb de pommes de terre (bouillies et pilées) | 1 once de sel |
| | 1 once de gras |
| 1 pinte de liquide (eau, ou lait écrémé et eau) | 1 once de levain |
| 1 once de sucre ou miel | 3 livres de farine |

Faites bouillir le liquide. Ajoutez le levain à $\frac{1}{4}$ de tasse de liquide, refroidi à température moyenne. Faites dissoudre le sucre, le sel et le gras dans ce qui reste du liquide. Quand le liquide sera tiède ajoutez le levain et les pommes de terre pilées. Fouettez bien. Ajoutez la farine et pétrissez. Laissez lever jusqu'à ce qu'il soit doublé de volume. Formez en pain, laissez lever encore et faites cuire.

PÂTE AUX POMMES DE TERRE

- | | |
|--|--|
| $\frac{1}{2}$ lb de pommes de terre pilées | $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre à pâte et de sel |
| 1 tasse de farine règlementaire | Lait écrémé ou eau pour mêler |
| $\frac{1}{2}$ tasse de gras | |

Mélez la farine, sel et poudre à pâte, mais remarquez que, si les pommes de terre sont bien salées à la première cuisson, moins de sel est requis. Mélez légèrement le gras à la farine, et pétrissez avec les pommes de terre. Ajoutez suffisamment de liquide pour faire une pâte ferme. Pétrissez légèrement et roulez à une épaisseur d'un quart de pouce. Employez cette pâte en couverture comme la pâte ordinaire.

GALETTES AUX POMMES DE TERRE

- | | |
|--|----------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ lb de pommes de terre pilées | 1 œuf |
| 1 cuillerée de soupe de farine règlementaire | Un peu de lait écrémé si requis |
| | Sel, saindoux ou gras pour frire |