

Remettre ce mélange dans la casserole et à feu doux le laisser cuire sans bouillir 45 minutes environ. Tourner constamment avec la cuiller de bois. Vers la fin de la cuisson, que le mélange garde sa forme, ajouter les noix émondées, séchées et hachées.

Verser le nougat sur un plat beurré, le laisser refroidir un peu et le couper en carrés ou en bandes.

Tire au Miel

Détail : 1 pinte de miel, 3 tasses de sucre.

Opérer comme pour la tire à la mélasse. Ne mettez pas d'eau.

Biscuits au Miel

Détail : 1 tasse de miel, 3 cuillerées à table de beurre, un blanc d'œuf, 4 gouttes d'essences d'amandes amères, 1 grain de sel, 1 à 1½ tasse de farine, quelques cuillerées d'amandes hachées et sucre blanc pour saupoudrer les biscuits avant la cuisson.

Tamiser la farine dans un bol, faire un trou au milieu, y verser le miel, le blanc d'œuf, le sucre, l'essence, le sel, le beurre. Mélanger tous ces ingrédients de façon à obtenir une pâte qui s'étende au rouleau. Couper cette pâte en carrés et la faire cuire sur une feuille à gâteaux beurrée, à four modéré.

Saupoudrer sur le dessus des carrés un peu d'amandes hachées, avant la cuisson. Servir tiède ou froid, saupoudrés de sucre blanc.

Crêpes au Miel

Au sortir de la poêle, avant de rouler votre crêpe. au lieu de sucre granulé ou de sucre d'érable, avec le dos d'une cuiller étendez une mince couche de miel, c'est meilleur qu'avec du sucre et moins échauffant.

Confitures de Citrouille au Miel

Pour 4 lbs de citrouilles coupées en petits morceaux, vous mettez 3 lbs de miel et quelques cuillerées à table d'eau.