

Chronique Culinaire

Par Germaine Taillefer

Directrice de la Chronique Culinaire de *La Revue Populaire*

QUELQUES PLATS D'ÉTÉ

Choux rouges en salade

Taillez les choux rouges en fine julienne la veille du jour où vous voulez les servir. Mettez-les dans une terrine et versez dessus une sauce de salade avec moutarde. Tournez et laissez mariner. Servez dans un ravier à hors-d'oeuvre au début du déjeuner.

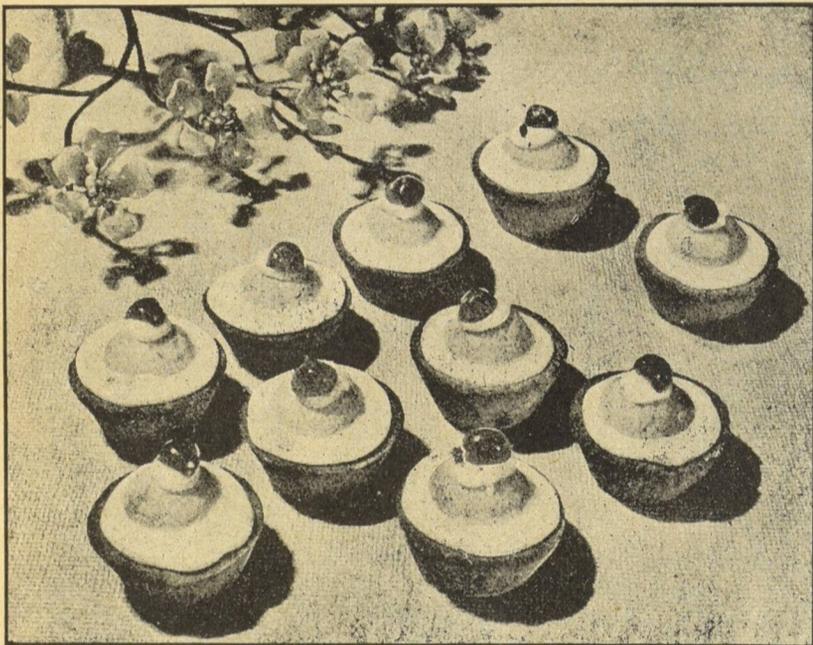
Endives à la crème

Epluchez les endives sans les éparpiller, cuisez-les dans une eau

le spaghetti, et faites chauffer suffisamment. Placez ensuite le tout dans un plat, les tranches de saucisses sur les bords, avec garnitures de persil et de cornichons. Pour 6 personnes.

Spaghetti cuit Heinz avec jambon et champignons

- 1/2 liv. champignons frais, finement tranchés
- 2 c. à table de beurre
- 1 t. de jambon ou langue en petites tranches.
- 1 petit oignon haché



Des cerises glacées en timbales qu'on peut servir l'été dans toutes les occasions.

très abondante, un peu salée. Egouttez et épongez-les dans un linge propre; déposez-les dans le légumier que vous tenez au chaud. Battez dans une petite casserole, que vous mettez au bain-marie, un bon morceau de beurre, une demi-tasse de crème fraîche, du sel égrugé et du poivre. Quand cette sauce est chaude et suffisamment liée, versez-la promptement sur les endives et servez.

Spaghetti cuit Heinz avec saucisses

- 1/2 liv. de saucisses
- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon en menus morceaux
- 1 grosse boîte de spaghetti cuit Heinz avec sauce aux tomates

Coupez en tranches les saucisses et faites rôtir dans du beurre avec l'oignon. Puis jetez dans la poêle

1 grosse boîte de spaghetti cuit Heinz avec sauce aux tomates
Sel et poivre au goût.

Faites sauter les champignons dans le beurre. Ajoutez le jambon et l'oignon et continuez la cuisson jusqu'à un tendre brunissement. Faites chauffer ensuite le spaghetti. Servez sur plat chaud et ornez d'olives Heinz «Ripe Mission». Pour 6 personnes,

Oeufs Normande

Mettez dans un plat allant au feu un bon morceau de beurre; quand il est chaud et avant qu'il grésille, cassez dessus des oeufs frais sans briser les jaunes. Salez, poivrez, couvrez de quelques cuillerées de crème épaisse, laissez cuire doucement et servez.



"Ma chère Jeanne, voilà un agréable changement! Cette soupe est tout à fait différente."

Trop de cuisson gâte le bouillon

"J'ai cru que tu apprécierais un changement. Ce qui fait que cette soupe est différente, c'est qu'elle n'est pas diluée ni recuite. Tu sais que j'avais l'habitude d'ajouter de l'eau ou du lait aux autres soupes? Il n'y a rien à ajouter à cette soupe Heinz, car elle se vend préparée, telle qu'elle doit être, c'est-à-dire prête à réchauffer et servir."

Les Soupes Heinz sont vraiment différentes. Elles sont faites d'après un principe différent et absolument comme elles doivent être servies sur la table — sans seconde cuisson, ni dilution ou addition de lait, d'eau ou d'assaisonnement.

Pourquoi ne pas régaler votre famille de ces délicieuses Soupes Heinz faites comme chez soi? Achetez-en aujourd'hui une provision chez votre épicier. Les Soupes Heinz prêtes à servir sont économiques parce qu'elles assurent une plus grande nutrition.

SOUPES prêtes à servir HEINZ

- Crème de Tomates
- Crème d'Asperges
- Crème de Blé-d'Inde
- Crème de Céleri
- Crème de Pois Verts
- Légumes
- Bouillon de Boeuf
- Tête de Veau
- Bouillon de Mouton
- Nouilles avec Poulet



QUELQUES-UNES DES

57

SOUPES comme chez soi HEINZ

Fabriquées dans les CUISINES HEINZ — Leamington, Canada — Etablie en 1909