

Chronique Culinaire

Par Germaine Taillefer

Directrice de la Chronique Culinaire de la Revue Populaire

BEIGNETS DE SAUMON ET DE BLE D'INDE

- 1 boîte 1 livre saumon
- 1/2 boîte ou 1 tasse blé d'Inde
- 1/4 t. ketchup aux tomates Heinz
- 2 à 3 c. à table de farine
- 2 oeufs bien battus
- 1 c. à thé de sel.

Emietter le saumon et ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus. Mettre par pleines cuillerées à table dans une casserole bien frottée de graisse chaude. Faire venir d'un brun doré, retourner et servir chaud lorsque les deux côtés sont bien rôtis.

ou un moule à timbale en fer-blanc, et faites cuire de manière à faire prendre couleur à la mie de pain dont elle est garnie.

COCHON DE LAIT ROTI

Plongez un cochon de lait dans une chaudronnée d'eau un peu plus tiède, après lui avoir cassé les défenses; frottez-le avec la main; si la soie s'en va, retirez-le de l'eau, retrempez-le à plusieurs fois, et toujours pour envelopper les soies; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le sans toutefois ôter les rognons; ciselez-lui le chignon du cou; faites-lui quatre



GENERAL FOODS LIMITED

Le thé de cinq heures

CHOUX A LA VIENNOISE

Prenez de la mie de pain imbibée de lait, une quantité égale de chair à saucisses, trois oeufs, du sel, du poivre, de la muscade, de l'échalotte. Mélez le tout ensemble. Faites fondre un quarteron de lard coupé en petits morceaux et un poids égal de beurre frais, faites-y revenir des choux finement hachés. Quand ils sont à moitié cuits, retirez-les, laissez-les refroidir et mélangez-les à la mie de pain préparée. Beurrez une casserole, saupoudrez-la de mie de pain rassis, remplissez avec les choux la casserole,

incisions sur le dos pour trousser la queue entre cuir et chair, et trousser-lui les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez, l'une dans les cuisses, et l'autre à travers la poitrine; ensuite faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche; pendez-le et faites sécher; farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié dans la farine, et mettez-le à la broche. Vous passerez dessus, pendant la cuisson, de bonne huile avec un pinceau de plumes. Après l'avoir décroché, vous incisez la peau autour du cou.



FEVES POSSEDANT CETTE

RICHE SAVEUR

D'AUTREFOIS!

La première fois que vous goûterez les Fèves Heinz Cuites au Four, vous ne pourrez vous empêcher de songer à ces fèves au lard exquis que l'on faisait autrefois cuire chez vous, à la campagne, dans le bon vieux poêle de cuisine.

Les Fèves Heinz possèdent elles aussi cette délicieuse saveur d'autrefois, que seule la cuisson au four peut assurer.

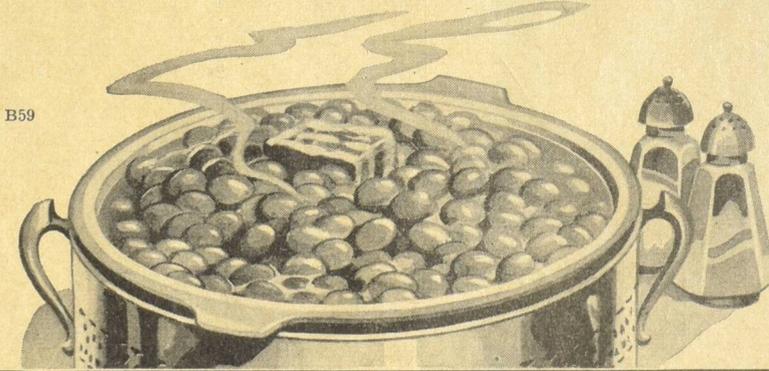
Les fèves elles-mêmes sont des fèves de choix triées à la main, et sont cuites à la perfection dans des fours Heinz spéciaux. Elles sont grosses, tendres, juteuses et d'une belle teinte brun doré.

Un plat aussi irrésistiblement appétissant que les Fèves Heinz Cuites au Four ne peut être que le résultat d'une cuisson soignée, aux mains de cuisiniers habiles et patients, et de l'addition de l'exquise sauce aux tomates Heinz. Mettez les Fèves Heinz sur votre liste d'achats.

Les prix n'ont jamais été aussi bas.

FEVES CUITES AU FOUR HEINZ

- 4**
VARIETES
- toutes cuites au four
 - Avec lard et sauce aux tomates
 - Style végétarien dans la sauce aux tomates mais sans viande
 - Style Boston avec lard
 - Fèves rouges (Kidney) avec lard



Beaucoup de nutrition pour très peu d'argent