



Recettes de restaurants



Table des matières

A-1 Sauce à Steak

- ✓ A1 sauce à steak 1

Arahova

- ✓ Tzaziki 1

Arouch Boulangerie

- ✓ Lahmadjoun, pizza arménienne 2

Auntie Anne's

- ✓ Auntie Anne's – Pretzels 3

Aunt Jemima

- ✓ Sirop saveur original 4
- ✓ Sirop saveur de beurre 4
- ✓ Sirop saveur de beurre 2 4
- ✓ Mélange à crêpes originales 5
- ✓ Mélange à crêpes au babeurre 5
- ✓ Mélange à crêpes au sarrasin 6

Chez Ashton

- ✓ Pain à la viande 6

Auberge de santé Claire Lamarche

- ✓ Gâteau Reine-Élisabeth 7

Au Vieux Duluth

- ✓ Crevettes papillons 8
- ✓ Marinade pour brochettes de poulet 1 8
- ✓ Marinade pour brochettes de poulet 2 9
- ✓ Pommes de terre grecques 9
- ✓ Riz à la grecque 9
- ✓ Salade césar 10
- ✓ Vinaigrette à salade 10

A &W

- ✓ Sauce Coney Island 10
- ✓ Chili dog 11

Bailey's

- ✓ Recette maison de Bailey's 11
- ✓ Bailey's 1 11
- ✓ Bailey's au blender 12
- ✓ Bailey's 2 12
- ✓ Bailey's 3 12

<u>Barb-B Barn</u>	
✓ Riz à l'espagnile	12
✓ Côtes levées	13
<u>Barbie's</u>	
✓ Pommes de terre Monte-Carlo	13
<u>Bâton Rouge</u>	
✓ Ailes de poulet	14
✓ Vinaigrette pour salade césar	15
<u>Le Baron Rouge</u>	
✓ Fondue chinoise	15
<u>Beaver Club</u>	
✓ Beaver club banana bread 1	16
✓ Beaver club banana bread 2	16
<u>Bennigan's</u>	
✓ Salade de poulet	16
✓ Vinaigrette chaude au bacon	17
<u>Benny BBQ (Ti-Coq)</u>	
✓ Sauce à spaghetti	17
<u>Boubou (Pizza Davis)</u>	
✓ Sauce à pizza	18
✓ Sauce à pizza (variante)	18
✓ Sauce BBQ	19
<u>La Bougresse</u>	
✓ Spaghetti Tunisien	19
<u>Burger King</u>	
✓ Big King	20
✓ Sandwich de poulet grillé	20
✓ Whopper	21
<u>Cadbury</u>	
✓ Barres Wunderbar	22
✓ Œufs à la crème	22
✓ Snack Bar	23
<u>Cage aux Sports</u>	
✓ Pain d'oignons	23
✓ Sauce trempette	24
✓ Salade orientale	24

✓ Ailes de poulets Buffalo	25
✓ Ailes de poulets 911	25
✓ Côtes levées	26
✓ Salade de poulet à l'orientale	26
✓ Trempette au fromage bleu	26
✓ Nachos en piles	27
✓ Bâtonnets de cheddar	27
✓ Brie fondant au basilic et bruchetta	27
✓ Pelure de pommes de terre gratinées	28
✓ Croustille à l'ancienne	28

Combodiana

✓ Soupe Bangkok	29
-----------------------	----

Campbell

✓ Soupe aux bœuf et légumes	29
✓ Soupe aux pois et bacon	30

Casa grecque

✓ Vinaigrette	30
✓ Beurre à l'ail	31
✓ Marinade pour brochettes de bœuf	31
✓ Marinade pour brochettes et poitrine de poulet	31
✓ Riz à la grecque	32

Chalet Suisse

✓ Sauce BBQ	32
-------------------	----

Château Frontenac

✓ Tarte au sucre	33
✓ Gâteau aux bananes	33
✓ Gâteau Reine-Élisabeth	34

Cherry Blossom

✓ Cherry blossom 1	34
✓ Cherry blossom 2	35

Chilis

✓ Hamburger nacho	35
✓ Ailes de poulet Buffalo « sans os »	37
✓ Chokolade chip paradise pie	37

Le Clair Fontaine

✓ Sauce à spaghetti	38
---------------------------	----

Clark

✓ Fèves au lard à la sauce tomate	39
✓ Fèves au lard au sirop d'érable	40

- ✓ Fèves au lard à l'ancienne 40
- ✓ Fèves au lard à la melasse (mijoteuse) 41

Le Cochon Dingue

- ✓ Tarte au sucre 41
- ✓ Pâté à la viande 41
- ✓ Beigne façon de grand-mère 42

Au Coq Rôti

- ✓ Pouding chômeur 42
- ✓ Tarte au sucre 43
- ✓ Nappage pour gâteau 43
- ✓ Chausson aux pommes 43
- ✓ Fondants aux dates 44
- ✓ Poitrines de poulet 45
- ✓ Enrobage pour le poulet 45
- ✓ Côtes levées 46
- ✓ Salade de chou crémeuse 46
- ✓ Salade de chou régulière 46

Corneau-Cantin

- ✓ Papillotes de légumes caramélisés au BBQ 47
- ✓ Sauce à la viande Gigi 47
- ✓ Sauce orientale pour grillade 48
- ✓ Tarte légère aux petits fruits 48

Cracker Jack

- ✓ Cracker Jack 48

Da Giovani

- ✓ Sauce authentique 49
- ✓ Boulettes extra 49

Danny's BBQ

- ✓ Marinade tout usage pour le BBQ 50
- ✓ Vinaigrette pour salade de chou crémeuse 50
- ✓ Vinaigrette pour salade de chou huileuse 51

Délices Paysans

- ✓ Brownies d'antan 51

Marinade D.G.

- ✓ Marinade pour poulet 51

Dic Ann's

- ✓ Sauce 52
- ✓ Sauce 2 52

Dixie Lee

- ✓ Enrobage pour poulet 53
- ✓ Salade de chou 53
- ✓ Salade de chou 2 54
- ✓ Vinaigrette pour salade de chou 54

Dunkin Donut

- ✓ Beignet pâte aux fraises 54
- ✓ Beigne 55
- ✓ Beigne fourré à la vanille 55
- ✓ Glaçage à l'érable 56
- ✓ Glaçage au chocolat 56
- ✓ Remplissage à la vanille 56
- ✓ Brioche à la cannelle 57

Eagle Brand

- ✓ Caramel au four 95 58
- ✓ Caramel sur le poêle 58
- ✓ Caramel au micro-ondes 58

East Side Mario's

- ✓ Vinaigrette 58
- ✓ Légumes grillés 58
- ✓ Soupe noce à l'italienne 59

EI-Ma-Mia

- ✓ Mélange d'épice pour sauce H-16 59
- ✓ Sauce italienne Québécoise 60

Entrecôte St-Jean

- ✓ Les profiteroles au chocolat 61

Félix & Norton

- ✓ Biscuits aux noix de macadam 62
- ✓ Biscuits triples chocolat et noix de macadam 62
- ✓ Biscuits au chocolat 1 63
- ✓ Biscuits au chocolat 2 63
- ✓ Biscuits aux morceaux de chocolat au lait et au Cointreau 63
- ✓ Biscuits Félix et Norton (vraie recette) 64
- ✓ Biscuits au chocolat Mars ou Caramilk 64
- ✓ Biscuits M. Félix et M. Norton 65

Brasserie Fleurimont

- ✓ Oignon fleuri..... 65

Fontaine santé

- ✓ Tartinade au tofu 66

Georges Steak House

- ✓ Sauce à spaghetti 67
- ✓ Huile à salade 68

Giorgio

- ✓ Sauce rosée 68
- ✓ Sauce à la crème 68
- ✓ Gratin jardinière 69
- ✓ Calzone à la saucisse et fromage 69
- ✓ Lasagne alla rustica 70
- ✓ Spaghettoni alla calabrese 71
- ✓ Soupe minestrone 72
- ✓ Spaghettoni carbonara 72

Gourmet Baker

- ✓ Fureur au caramel 73
- ✓ Bombe à l'érable 73

Gréco

- ✓ Vinaigrette 75
- ✓ Patates grecques 75

Hard Rock Café

- ✓ Fèves au lard BBQ 76
- ✓ Gâteau au fromage maison 76
- ✓ Salade de chou 77

Heinz

- ✓ Ketchup 78
- ✓ Ketchup 2 79
- ✓ Ketchup 3 79
- ✓ Sauce à steak 57 79

Hershey's

- ✓ Chocolat Skor 80
- ✓ Chocolat Reese 80
- ✓ Reese's 81
- ✓ Oh Henry 82
- ✓ Sirop qui durcit pour crème glacée 82
- ✓ Sirop de chocolat 83

Hoisin

- ✓ Sauce Hoisin maison 83
- ✓ Sauce Hoisin vite faie 83

HP

- ✓ Sauce HP 84

IKEA

- ✓ Boulettes suédoises ou Sma Kottbullar 85
- ✓ Tarte IKEA 86
- ✓ Brioches 86

Jack Daniel's

- ✓ Trempette à la moutarde HOT 87
- ✓ Jack Daniel's marinade 87
- ✓ Jack Daniel's le glacié BBQ 87
- ✓ Ailes de poulet en feu 87

Pâtisserie Kerhulu

- ✓ Gâteau Kerhulu 88
- ✓ Crème au beurre 89

Kraft

- ✓ Bull's eye sauce BBQ original 89
- ✓ Cheese Whiz 90
- ✓ Guimauves 90
- ✓ Vinaigrette Catalina 90
- ✓ Vinaigrette Catalina 2 90
- ✓ Vinaigrette Française 91
- ✓ Vinaigrette Française 2 91
- ✓ Vinaigrette Française crémeuse 91
- ✓ Vinaigrette Mille-Iles 91
- ✓ Vinaigrette Mille-Iles 2 92
- ✓ Vinaigrette Russi 92
- ✓ Vinaigrette Catalina sans gras 92
- ✓ Vinaigrette Ranch au babeurre 93
- ✓ Vinaigrette Ranch 2 93
- ✓ Vinaigrette Italienne crémeuse 93
- ✓ Vinaigrette ciboulette ranch 93
- ✓ Shake'n Bake original 94

Krispy Kreme

- ✓ Beigne 94

Laura Secord

- ✓ Sucre à la crème 95
- ✓ Caramel 96
- ✓ Fudge aux arachides 96
- ✓ Fudge 96
- ✓ Chocolats 97
- ✓ Gâteau Laura Secord 97
- ✓ Tarte au citron 98
- ✓ Gâteau de Noël 99

Lawry's

- ✓ Assaisonnement pour taco 100
- ✓ Sel assaisonné 100

Lotus

- ✓ Egg rolls au porc 100
- ✓ Sauce pour rouleau de printemps 101
- ✓ Bảhn Xèo (crêpes) 102
- ✓ Sauce Nioc Cham 103
- ✓ Sauce Nuoc Nom 103
- ✓ Yet ca mein au poulet 103

Manoir du spaghetti

- ✓ Sauce à spaghetti 104
- ✓ Pennes sauce arabiata épicée 105

Mikes

- ✓ Pizza soleil au poulet BBQ 105
- ✓ Hamburger texas 105
- ✓ Pâte à pizza 106

Neiman Marcus

- ✓ Biscuits aux pépites de chocolat 1 106
- ✓ Biscuits aux pépites de chocolat 2 107

Nutella

- ✓ Tartinade 107

Old El Paso

- ✓ Mélange d'assaisonnement pour taco 108

Le petit extra

- ✓ Bavette de bœuf mariné et grillé en sandwich 108

Poulet Frit Kentucky

- ✓ Les épices secrètes 109
- ✓ Sauce PFK 109
- ✓ Panure PFK 110
- ✓ Salade de chou 110
- ✓ Sauce brune 111
- ✓ Poulet popcorn 1 111
- ✓ Poulet popcorn 2 111
- ✓ Salade de macaroni 111
- ✓ Panure au four 112
- ✓ Panure croustillante 112
- ✓ Ailes de poulet miel et BBQ 113
- ✓ Salade de pomme de terre 113

✓ Sauce brune 2	114
<u>Pizza Hut</u>	
✓ Torsade au parmesan	114
✓ Pan pizza	115
✓ Pâte à pizza	115
✓ Pâte à pizza 2	116
✓ Pizza Cavanati	116
✓ Pizza croûte au fromage	116
✓ Salade césar	117
✓ Sauce à pizza	117
✓ Vinaigrette italienne crémeuse	117
<u>Pizza Time</u>	
✓ Donair	118
<u>Planet Hollywood</u>	
✓ Bouchées délicieuses	119
✓ Poulet croustillant	119
✓ Moutarde créole	120
<u>Pogo</u>	
✓ Pâte	120
✓ Pâte 2	121
<u>Ponderosa</u>	
✓ Marinade pour steak	121
✓ Pommes de terre doublement cuites	121
✓ Salade de chou	122
✓ Sauce à steak	122
✓ Steak Ager	122
<u>Poulet Chester</u>	
✓ Poulet frit	123
<u>Le Preben</u>	
✓ Délice au caramel	123
<u>Produits maison Saguenay</u>	
✓ Tête fromagée	124
<u>Queue de castor</u>	
✓ Queues	124
<u>Red Lobster</u>	
✓ Gâteau au fromage	125
✓ Petits pains au fromage	126
✓ Pains au fromage 2	126

<u>Resto Québec</u>	
✓ Sauce à spaghetti	126
<u>Renée's vinaigrette</u>	
✓ Sauce césar	127
<u>Biscuits Rondeau</u>	
✓ Galettes de la polyvalente	127
<u>Scores</u>	
✓ Filets de poulet frits	128
✓ Poulet Santa Fe	128
<u>Sésame snack</u>	
✓ Barres de sésame au miel	129
<u>Smart Pizza</u>	
✓ Pâte à pizza au miel	129
<u>Stove Top</u>	
✓ Stove top maison	130
<u>Taco Bell</u>	
✓ Pizza mexicaine	130
✓ Fajitas	131
✓ Enchirito au bœuf	132
✓ Enchirito au poulet	133
<u>Subway</u>	
✓ Sous marin poulet teriyaki	134
✓ Sauce aux oignons doux	134
✓ Sous marin jambon Dijon et miel	135
✓ Subway dinde et bacon Southwest	135
✓ Sous marin au boulettes de viande	136
✓ Club à la vinaigrette de vin rouge	137
✓ Sous marin avec sauce Southwest	137
✓ Biscuits aux noix de macadam	138
✓ Biscuits triples chocolat et noix de macadam	138
✓ Biscuits au chocolat chips	139
✓ Mini-biscuits choc chips	139
<u>Tre-Marie</u>	
✓ Spaghetti huile et ail	140
<u>Ty-Breiz</u>	
✓ Vinaigrette	140

Tostitos

- ✓ Salsa moyenne 141
- ✓ Salsa piquante 141

Vachon

- ✓ Gâteau aux épices 142
- ✓ Jos Louis 142
- ✓ Jos Louis avec fluff 143
- ✓ Ah Caramel 144

Van Houte

- ✓ Muffin cappuccino 144

V-H

- ✓ Sauce à eggs roll 145
- ✓ Sauce aux cerises 145
- ✓ Sauce à spareribs 146
- ✓ Sauce à l'ananas 146
- ✓ Sauce aigre-douce 146
- ✓ Sauce miel et ail 146

V-8

- ✓ Jus de légumes 147
- ✓ V-8 épicé 147
- ✓ V-8 à l'extracteur 147
- ✓ V-8 frais fait 148

Wendy's

- ✓ Chili 148

Yoplait

- ✓ Yogourt mousse 149
- ✓ Yogourt 149
- ✓ Yop 149

A 1 sauce à steak



A1 sauce à steak

- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de raisins
- 1/4 tasse de sauce soya
- ¼ tasse de vinaigre blanc
- 2 c à table de moutarde de Dijon
- 1 c à table de zeste d'orange
- 2 c à table de ketchup Heinz
- 2 c à table de sauce chili Heinz

Cuire 2 minutes et brasser constamment.

Retirer du feu et laisser tiédir.

Mettre la préparation dans un blender et réduire en purée

Mettre dans un contenant de verre, bien sceller.

Se conserve 3 mois au réfrigérateur.

ArahovA



Tzaziki

- 1 1/2 tasse de yogourt nature égoutté
- 2 concombres moyens
- 6 grosses gousses d'ail, dégermées
- 2 c table d'huile d'olive grecque
- un jet de vinaigre
- sel

Bien égoutter le yogourt dans une passoire fine. Peler et épépiner les concombres, les râper, saler et égoutter dans une passoire. Bien presser les concombres pour enlever toute l'eau.

Ajouter l'ail pressé sans les germes, un trait de vinaigre et le yogourt. Bien mélanger. Ajouter l'huile, brasser encore.

Boulangerie Arouch

Lahmadjoun pizza arménienne



Pâte:

1.25 L (5 tasses) de farine tout usage
1 paquet de levure sèche
10 ml (2 c. à thé) de sel
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau tiède

Viande:

1 kg (2 lb) de boeuf ou d'agneau haché, pas trop gras
1 bouquet de persil coupé finement
1 oignon coupé finement
1 ou 2 gousses d'ail écrasées
10 (2 c. à thé) de sel
2 ml (1/2 c. à thé) de poivre
2 ml (1/2 c. à thé) de piment de Cayenne
1 ml (1/4 c. à thé) de toute-épice
5 ml (1 c. à thé) de paprika
60 ml (1/4 tasse) de concentré de tomate (facultatif)
1 conserve (28 onces) de tomates entières ou en morceaux, avec le jus
1 ou 2 limes, jus (facultatif)

Farce de viande:

Couper tous les légumes en petits morceaux. Mélanger la viande, les légumes et les assaisonnements, en plus du concentré de tomate, des tomates complètes avec leur jus et le jus de lime. Mélanger le tout.

Pâte:

Dans un grand bol, tamiser la farine.

Dissoudre la levure tel qu'indiqué sur l'emballage; utiliser une tasse de l'eau tiède.

Combiner la levure dissoute et 125 ml (1/2 tasses) de l'eau d'eau, l'huile et le sel. Verser et mélanger à la farine. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte lisse et molle. Couvrir et attendre une à deux heures, jusqu'à ce que la taille double.

Ensuite frapper la pâte vers le bas. Diviser en 36 à 40 boules.

Rouler chaque boule sur une planche enfarinée en de très minces cercles de 16.5 cm (6.5 po).

Placer sur une tôle à biscuits, que vous aurez graissée auparavant. Étendre la préparation à la viande sur la pâte en pressant légèrement avec les doigts. Cuire à 260 °C (500 °F). Pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le dessous et le dessus de la pâte soient légèrement dorés.

Refroidir quelques minutes sur la grille. Coller deux pizzas ensemble et couvrir pour ne pas qu'elles sèchent.

Servir chaud avec une salade ou des aubergines grillées.



Auntie Anne's

Auntie Anne's - Pretzels

- 1 ½ tasse d'eau chaude
- 1 1/8 c. à thé de levure sèche active (1-1/2 sachet)
- 2 c. à table de sucre brun
- 1 1/8 c. à thé de sel
- 1 tasse de farine à pain
- 3 tasses de farine régulière
- 2 tasses d'eau tiède
- 2 c. à table bicarbonate de soude (soda)
- Gros sel au goût
- 2 à 4 c. à table de beurre (fondu)

Saupoudrer la levure sur la première quantité d'eau dans un bol à mélanger.

Brasser pour la faire dissoudre. Ajouter le sucre et le sel; brasser pour dissoudre.

Ajouter la farine et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit douce et élastique.

Laisser lever pour environ 30 minutes.

Pendant que la pâte lève, préparer un bain de soda:

Mélanger 2 tasses d'eau tiède avec 2 c. à table de soda à pâte.

Bien brasser.

Après que la pâte soit levée, donner un coup de poing dans la pâte et former des rouleaux d'environ ½ pouce d'épaisseur ou moins et former les pretzels.

Tremper les pretzels dans le bain de soda et placer sur une plaque à biscuits graissée.

Mettre les Pretzels à lever encore une fois.

Cuire au four à 450° F pour à peu près 10 minutes ou jusqu'à belle coloration dorée.

Passer un pinceau avec du beurre mou sur chaque pretzel.

Garnitures :

Après avoir mis le beurre mou, parsemer de gros sel.

Ou pour le fameux sucre à la cannelle de Auntie Anne, mélanger un bâton de beurre mou dans un bol à mélanger (assez grand pour mettre un bretzel en entier) et dans un autre bol, faire un mélange de sucre et de cannelle.

Tremper les bretzels dans le beurre pour les couvrir généreusement des 2 côtés.

Tremper ensuite dans la préparation du sucre à la cannelle.

Truc :

Pour faire lever la pâte, allumer la lumière du four 2 heures avant de faire la recette.

Mettre la pâte à lever dans le four, lumière allumée et porte fermée.



Aunt Jemima

Sirop saveur originale 1

- 3 tasses d'eau
- 3 tasses de sucre granulé
- 3 tasses de cassonade
- 1 tasse de sirop de maïs
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table d'essence de vanille
- 1 c. à table d'essence d'érable

Mélanger les 4 premiers ingrédients dans un chaudron Faire fondre le sucre la cassonade, le sirop de maïs et l'eau à la chaleur moyennement haute. Amener à l'ébullition. Retirer du feu et ajouter le jus de citron, la vanille et l'érable. Bien mélanger Mettre dans les pots stérilisés, le sirop : encore chaud à ¼ pouce et bien sceller.

Donne 4 pots de 500ml

Sirop saveur de beurre

- 1 tasse de cassonade pâle
- 1 tasse de sucre
- 1/4 tasse de sirop de maïs blanc
- 2 tasses d'eau
- 3 c table de beurre non salé

Dans un chaudron amener à ébullition, le sucre, la cassonade, le sirop de maïs et l'eau. Réduire le feu et mijoter fortement, jusqu'à sirupeux environ 10-15 minutes. Ajouter le beurre, enlever du feu. Laisser refroidir, le sirop va épaissir encore.

Se garde 1 mois au frigo, donne 2 tasses.

Sirop saveur de beurre 2

- 2 tasses de sucre
- 1 tasse d'eau
- 2 c thé d'essence d'érable
- 2 gouttes d'essence de beurre
- pincée de sel

Amener l'eau à ébullition, enlever du feu et mettre le sucre, l'essence d'érable, de beurre et le sel. Mélanger pour bien dissoudre le sucre. Ne pas rebouillir car le sirop se cristalliserait

Mélange à crêpes originales

10 tasses de farine tout usage(3 livres)
2 1/2 tasse de lait écrémé en poudre
1/2 tasse de sucre
1/4 tasse de poudre à pâte
2 c table de sel

Tout mélanger dans un grand bol. Mettre dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sec.

Bon pour 6-8 mois.

Donne 13 tasses de mélange. On peut en faire des crêpes ou des gaufres.

Voici comment:

2 tasses de mélange
1 tasse d'eau
1 oeuf
2 c table d'huile pour les crêpes 3 pour les gaufres

Battre pour rendre lisse au fouet. Donne 8 crêpes de 4 pouces ou 4 grosses gaufres.

Mélange à crêpes au babeurre

2 tasses de babeurre en poudre
8 tasses de farine tout usage
1/2 tasse de sucre
8 c thé de poudre à pâte
4 c thé de soda à pâte
2 c thé de sel

Dans un grand bol tout mélanger au fouet. Mettre dans un contenant de 12 tasses hermétique, garder dans un endroit frais et sec.

Bon pour 6 mois, donne 10 1/2 tasses de mélange.

Gaufres:

2 1/2 tasses de mélange
2 tasses d'eau
3 oeufs séparés
4 c table d'huile végétale

Chauffer le four à gaufres.

Dans un grand bol mettre le mélange, l'eau, les jaunes d'oeufs et l'huile. Fouetter juste pour mélanger. Dans un autre bol monter les blancs en pics durs. Plier dans le mélange précédent.

Cuire selon les instructions du four.

Donne 3-4 grosses gaufres.

Crêpes:

1 1/2 tasse de mélange
1 oeuf battu
2 c table d'huile
1 tasse d'eau

Dans un bol moyen, mélanger l'oeuf, l'huile et l'eau, fouettez-y le mélange. Attendre 5 minutes. Si la pâte est trop épaisse remettre un peu d'eau. Mettre environ 1/3 tasses de mélange sur la plaque à crêpes. Cuire jusqu'à ce que se forme des bulles et le contour sèche. Tourner à la spatule et cuire 35-45 secondes.

Donne 10 crêpes de 4 pouces.

Mélange à crêpes au sarrasin

4 tasses de farine de blé entier
4 tasses de farine non blanchie
2 tasses de farine de sarrasin
1 tasse de farine de maïs
1 tasse de farine d'avoine
3/4 tasse de farine d'amaranthe
3 tasses de poudre de babeurre
6 c table de poudre à pâte
4 c thé de soda à pâte
3 c table de sucre (aide au brunissement)

*on peut omettre la poudre de babeurre et le soda à pâte si non disponible.

Tout bien mélanger, garder dans un grand contenant hermétique au sec et au frais.

Pour des crêpes:

On compte 3/4 tasses de mélange sec par personne.

Voici une recette de base:

2 tasses de mélange sec
1 oeuf
1 1/2 tasses de lait
1-2 c table d'huile

Mettre le mélange dans un grand bol, ajouter le lait, l'huile et l'oeuf. Juste humidifier ne pas tenir compte des grumeaux. Si le mélange est trop sec ajouter un peu de lait. La consistance doit être celle de la crème 35%. Faire des crêpes de 4 pouces.

*On peut mettre le mélange sec en sacs ziploc et congeler, ça ne gèle pas.



Chez Ashton

Pain à la viande

1 livre de boeuf haché mi-maigre
1 livre de porc haché maigre
3/4 c thé de cannelle
1 c thé de cassonade (il faudrait essayer avec de la mélasse même quantité)
2 c table de Worcestershire
2 oignons moyens en dés (pas trop petit les dés)
1/2 c thé d'épices à volailles sans clou de girofle si possible ou très peu (sentez le sac)

1 1/2 c thé de bouillon de boeuf préparé (en boîte ou bovril ou cubes j'ai pris Lowney's sans gras)

1/4 tasse de chapelure (italienne moi)

3/4 c thé d'anis en grains (je ne sais pas en poudre l'équivalent je dirai 1/4 à 1/2 c thé)

1/4 c thé de sel

poivre

Pour le service: oignon en tranches très fines trempées dans l'eau froide et du ketchup

Passer la viande au robot pour avoir une mouture plus fine.

Mélanger la viande avec la cannelle, la cassonade, la worcestershire.

Dans un chaudron moyen faire ramollir les oignons en dés dans de d'huile d'olive.

Ajouter la viande et cuire à feu moyen en séparant bien les grains de viande à la fourchette.

Bien égoutter (important) et remettre dans le chaudron.

Ajouter les épices à volaille et le bouillon de boeuf.

Faire mijoter à feu doux environ 45 minutes. Jusqu'à ce que le bouillon soit presque tout absorbé. (En voir à peine)

Ajouter la chapelure et l'anis. Saler et poivrer au goût. Faire réchauffer à feu doux 6-7 minutes en brassant.

Pour le service mettre au fond du pain hot dog du ketchup et quelques cheveux d'oignon (obligatoire pour faire comme eux). Mettre environ 1/4 de tasse de viande pas plus.

Auberge de santé Claire Lamarche



Gâteau Reine-Élisabeth

1 1/4 tasse de dattes et raisins

1 3/4 tasse d'eau chaude

1/4 tasse de beurre ou graisse

1 tasse de sucre

1 oeuf

1 1/2 tasse de farine

1 c thé de poudre à pâte

1 c thé de soda à pâte

1 c thé de vanille

1/2 tasse de noix

(les morceaux de noix étaient gros et savoureux, alors je ne recommande pas un restant de vieux sac de noix de Grenoble défraîchies)

Bouillir les dattes et raisins dans l'eau chaude. Battre le gras et ajouter graduellement le sucre, l'oeuf. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le mélange de dattes/raisins. Ajouter la vanille et les noix. Cuire à 350 F environ 35 à 45 minutes.

Glace:

1/2 tasse de cassonade
2 c. à table de crème 15%
5 c. à table de beurre
3/4 tasse de noix de coco

Mettre dans un petit chaudron et cuire 3 minutes. Étaler sur le gâteau et remettre au four à 350 F de 5 à 10 minutes.



Au vieux Duluth

Crevettes papillons

20 grosses crevettes décortiquées avec queues
2 oeufs
2 c. à thé de sauce Worcestershire
3 c. à thé de sauce Chili
sel et poivre
¾ de tasse de parmesan râpé
1 ½ tasse de chapelure

Couper les crevettes en papillon en incisant légèrement le dos sur la longueur et aplatir un peu.

Fouetter les oeufs, ajouter la sauce Chili, Worcestershire, sel et poivre.

Bien mélanger.

Tremper les crevettes dans la préparation et les enrober dans le mélange de parmesan et de chapelure en pressant légèrement.

Déposer les crevettes sur une plaque vaporisée d`huile en aérosol.

Cuire au four 10 minutes.

Servir les crevettes chaudes avec de la sauce soya ou de la sauce aigre-douce.

Marinade pour brochettes de poulet 1

Compter de 4 à 5 cubes par brochettes
et Légumes pour la brochette:

Piment vert
oignons
champignons

1/2 tasse d'huile
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
1 1/2 c. à thé de poudre de Cari
1 c. à thé de moutarde en poudre

2 c. à table de persil frais haché ou 1 c. à thé de persil séché
2 gousses d'ail haché, au goût

Incorporer tous les ingrédients dans un plat et mélanger.

Monter les brochettes avec les légumes.

Déposer les brochettes dans le plat, ou dans un grand Ziploc.
Couvrir et mariner les brochettes de 12 heures à 24 heures.
Cuire 30 minutes à 350 F. et dorer 5 minutes à Broil.
On peut le cuire dans une vertisserie.

Marinade pour brochettes de poulet 2

1/4 de tasse de base de poulet (Berthelet)
1/16 c. à thé de sel d'oignon
1/16 c. à thé de sel d'ail
1/4 de tasse de jus de citron
1 tasse d'huile
4 demi poitrines de poulet coupées en cubes

Mélanger tout les ingrédients et faire mariner le poulet au frigo pendant au moins 48 heures.

Pommes de terre grecques

Patates me skortho

6 à 8 portions

2 livres de grosses pommes de terre lavées et épluchées
3 c. à table d'huile d'olive
1/3 tasse de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à thé d'origan séché
3 gousses d'ail hachées très finement (ou 1 c. à table d'ail haché dans l'huile)
Sel et poivre noir frais moulu au goût
1/3 tasse d'eau

Mettre la grille dans la partie supérieure du four.

Préchauffer le four à 450°F.

Couper les pommes de terre en 4 ou en 8 sur la longueur et les mettre dans un bol.

Mélanger le reste des ingrédients, verser sur les pommes de terre et bien mélanger.

Verser le tout sur une plaque à biscuits et cuire environ 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Rajouter de l'eau pendant la cuisson si nécessaire (pour empêcher que ça ne "crame").

Riz à la grecque

2 tasses de riz à long grain
1 à 2 poivrons verts en petits cubes
2 gros oignons émincés
Huile d'olive
2 c à table de base de poulet en poudre
Poivre

Laver le riz, l'égoutter.

Cuire le riz et réserver.

Mettre un peu d'huile d'olive dans un wok ou une grande poêle antiadhésive et chauffer à feu moyen.

Faire suer les piments et les oignons.

Ajouter le riz cuit, la base de poulet en poudre.
Poivrer, lorsque le riz est chaud, avant de servir.

Salade César

1/4 oz. De moutarde de Dijon
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé d'accent (msg)
2 c. à table de pâte d'anchois (prendre des anchois et les passer au robot pour faire une pâte)
1/2 c. à thé d'ail
1/2 c. à thé de câpres
1/2 cornichon à l'aneth haché finement
2 échalotes
3 jaunes d'œufs (à la température de la pièce.)
19 oz. D'huile
1 1/4 oz. de jus de citron
3/4 oz. de vinaigre

Pour monter la mayonnaise battre les jaunes d'œufs à la mixette environ 2 minutes. Ajouter l'huile continuellement et très lentement (en filet)

Si vous allez trop vite votre mayonnaise ne montera pas, elle va devenir liquide.

Quand la mayonnaise est montée le jus de citron et le vinaigre en brassant continuellement à la mixette, très lentement pour la blanchir.

Ajouter les ingrédients secs que vous aurez préparés avant
Se garde au frigo environ 2 semaines.

Vinaigrette à salade

Mélanger:

1 c. à table comble de sel
1 c. à table comble de poivre
1 c. à table comble d'origano
1 c. à table comble de sucre
1 c. à thé de base de poulet
1 gousse d'ail ou selon le goût
160 ml de vinaigre
1 c. à table comble de jus de citron
500 ml d'huile (j'ai mis canola)
À tout ceci ajouter: carottes râpées, concombre râpé et oignon râpé au goût.

A&W

Sauce Coney Island

1 livre de bœuf haché
1 boîte de 6 onces de pâte de tomates Hunt's
1 tasse d'eau
1 c. à table de sucre
1 c. à table de moutarde préparée
1 c. à table d'oignons déshydratés en flocons



2 c. à thé de poudre de chili
1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 c. à thé de sel
1½ c. à thé de graines de céleri
½ c. à thé de cumin moulu
¼ c. à thé de poivre moulu

Dans une poêle de 2 litres, faire brunir le bœuf haché.

Bien brasser pour qu'il soit en très fin.

Saler et poivrer légèrement durant la cuisson.

Ne pas égoutter le gras.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Faire mijoter à feu doux à découvert 30 à 45 minutes, ou jusqu'à un bon épaissement.

Brasser à l'occasion.

Mettre au réfrigérateur et couvrir le plat jusqu'à temps de la préparation du Chili Dog.

Réchauffer au micro-onde avant de dresser dans le hot dog.

Chili dog

1 saucisse de bœuf de 2 onces et 7 pouces ½ de long
1 pain à hot dog régulier
3 c. à table de sauce Coney Island de A&W (voir la recette ci-haut)
1 c. à table d'oignon haché
½ c. à table de cheddar doux râpé



Bailey's

Recette maison de Bailey's

2 1/2 tasses de Rhum brun
500 ml de crème 15 %
2 oeufs
1 boîte de lait Eagle (condensé)
2 cuillères à table de café instantané (ou de sirop de chocolat)
2 cuillère à thé d'essence de vanille

Bien mixer le tout dans un mélangeur et laisser macérer au réfrigérateur pendant au moins 3 semaines.

D'ailleurs, il est important que ce produit reste au frigo tout le temps de sa conservation.

Bailey's 1

300 ml Eagle Brand
1 tasse crème 15%
3 oeufs
1 1/2 tasse Whisky Canadien ou Irlandais

1/2 c. thé essence de coco

1 c. table sirop de maïs

Mélanger dans un mélangeur.

Se conserve au réfrigérateur 1 mois.

La quantité d'alcool peut être diminuée de moitié.

Peut être servi sur glace ou avec du lait.

Bailey's au blender

3 oeufs ou de la poudre d'oeuf (équivalente)

1 tasse de poudre de café expresso instantané (en boîte de métal)

2 c thé de sirop de chocolat (style quick)

2 c thé de vanille

1 1/2 tasse de whisky

1/2 tasse d'eau

1 tasse de crème 35%

2 can de 14 oz de Eagle brand

Blender, réfrigérer.

Bailey's 2

1 can de eagle brand

16 onces de crème 35%

3 oeufs

3 tasse de sirop de chocolat

1/2 c thé d'extrait de noix de coco

1/2 c thé de vanille

10 oz de whisky ou de la vodka

Blender et frigo, brasser avant de servir.

Bailey's 3

1 tasse de whisky

1 tasse de crème 15 %

1 can Eagle Brand 300 ml

2 oeufs

1 c thé de sirop de chocolat

Passer au blender. Passer au tamis. Mettre dans une bouteille (environ 750 ml) et conserver au frigo.

Barb-B Barn

Riz à l'espagnole

Donne 6 portions

1 tasse de riz non cuit

1 oignon haché finement

1 petit poivron vert haché finement

2 c. À table d'huile

1 gousse d'ail hachée finement



1 boîte de 28 onces de tomates égouttés, hachées
1 ½ tasse de bouillon de poulet
2 c. À table de persil séché
1 c. À thé de basilic
1 c. À thé de sel
¼ c. À thé de poivre
3 gouttes de sauce Tabasco ou au goût (ou poudre de chili au goût)
½ c. À thé de tout épice

Faire brunir le riz, l'oignon et le poivron dans l'huile sur feu moyen vif. C'est le secret d'un bon riz à l'espagnole, le riz doit dorer.

Ajouter tous les autres ingrédients et amener à ébullition.

Au Four:

Faire cuire au four à 350°F pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à tendreté du riz.

Sur la Cuisinière:

Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes environ ou jusqu'à tendreté du riz.

Note: Pour un assaisonnement rapide, utilisez un mélange en sachet pour tacos au goût en remplacement de tous les assaisonnements (incluant le sel).

Côtes levées

1 tasse de purée de pomme non sucrée
1/2 tasse de Ketchup Heinz
1-1/2 tasse de cassonade
2 c à thé de jus de citron
1 c à thé de sel
1 c à thé de poivre
1 c à thé de paprika
1 c à thé de poudre d'ail
1 c à thé de cannelle

Faire bouillir les côtes 1/2 heure.

Mélanger les ingrédients ci- haut et amener à ébullition.

Recouvrir les côtes de la sauce. Mettre au four à 300°F, 45 minutes de chaque côté.

Badigeonnez à quelques reprises.

Barbie's

Pommes de terre Monte-Carlo

Portions: 4

Environ 6 pommes de terre moyennes

1 tranche de céleri

1 oignon

Lait

1 oeuf

Margarine



1 tranche de jambon cuit, coupé en dés
Sel, poivre au goût
Sel d'ail au goût [environ 1 c. à thé]
Fromage brick, râpé
ramequins

Faire bouillir les pommes de terre Couper oignon et céleri en très petits morceaux [de préférence au robot]. Faire revenir oignon et céleri dans du beurre jusqu'à ce que très légèrement brunis; réserver.

Ecraser les pommes de terre en y ajoutant le lait, l'oeuf et la margarine; ne pas réduire en purée. Saler et poivrer au goût. Incorporer l'oignon, le céleri et les petits cubes de jambon.

Ajouter le sel d'ail [ingrédient primordial, on doit le goûter]. Rectifier l'assaisonnement. Mettre dans les ramequins Saupoudrer de fromage râpé.

Gratiner au four jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Bâton rouge

Ailes de poulet



MARINADE:

24 ailerons de poulet
1 tasse de bière
1 tasse de bouillon de poulet
1 c. à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail blanchies, épluchées et en purée
2 c. à thé de sauce anglaise
1 c. à thé de sauce aux piments

ASSAISONNEMENT:

1/4 tasse de beurre
1 c. à thé de piment de Cayenne
1 c. à thé de poivre noir
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de basilic
1 c. à thé de thym
1 c. à thé de romarin
sel et poivre

PRÉPARATION:

Enlever la pointe des ailerons. Placer les ailerons dans un bol et ajouter tous les autres ingrédients de la marinade. Mélanger et réfrigérer 2 h.

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Retirer les ailerons de la marinade. Chauffer le beurre dans une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter épices, aromates et ailerons de poulet. Saler et bien mélanger.

Cuire 7 minutes à feu moyen en mélangeant fréquemment. Mettre au four et prolonger la cuisson 10 minutes. Servir.

Temps de préparation total : 30 minutes. Donne 4 à 6 portions

Vinaigrette pour salade César

INGRÉDIENTS:

3 jaunes d'oeuf
1 c. à table de moutarde de Dijon
1 1/2 once d'huile
1 c à thé de poivre noir
1/2 c à thé de poudre d'ail
1 tasse de mayonnaise (Kraft) ou maison

PRÉPARATION:

Bien mélanger les 5 premiers ingrédients ensemble avec un fouet. Incorporer le mélange à la mayonnaise. Réfrigérer 12 heures pour un maximum de goût.

Garniture:

Servir sur laitue Boston avec parmesan râpé frais, croûtons et vrai bacon cuit et émietté et rondelles d'oignon rouge tranchées minces.



Le Baron Rouge

Fondue chinoise

2 boîtes 10 onces chacune de consommé de boeuf
1/2 sachet de préparation pour soupe à l'oignon
2 boîtes 10 onces chacune d'eau
1/2 bouteille = 1 1/2 tasse de vin rouge
2 c. à table de concentré pour bouillon de boeuf
4 feuilles de laurier
4 pointes d'ail
2 c. à table de sauce chili
Sel et poivre, au goût

Faire chauffer tous les ingrédients pendant une demi-heure.
Verser dans un plat à fondue et servir



Beaver Club

Beaver Club Banana Bread 1

- 3 bananes
- 2 tasses de sucre
- 7 c thé de soda a pâte
- 1/2 c thé de sel
- 4 oeufs
- 1/2 tasse d'huile
- 1/2 tasse de yogourt
- 1/2 tasse de lait
- 3 tasses de farine

Mélanger les bananes, le sucre, le soda et le sel dans un blender. Mélanger a HIGH 1 minute. Mettre dans un bol et ajouter les oeufs un à la fois. Puis ajouter l'huile, le yogourt et le lait. Ajouter la farine en dernier.

Mettre dans un moule à pains doublé d'un papier parchemin. Mettre sur la grille centrale du four a 275°F pendant 2 1/2 heures, ne pas déplacer avant ce temps.

Beaver Club Banana Bread 2

- 1 livre de bananes mûres bien noires (3 moyennes ou 2 grosses)
- 2 tasses de sucre
- 4 1/2 c thé de soda a pâte
- 1/2 c thé de sel
- 3 1/2 tasses de farine tamisée
- 4 oeufs légèrement battus
- 2/3 tasse de babeurre
- 1/2 tasse d'huile

Peler les bananes noires et piller bien. Ajouter le sucre combiner avec le soda et le sel. Ajouter la farine et les oeufs en alternance et en brassant bien après chaque addition. Ajouter le babeurre et l'huile. Mettre dans 2 moules a pains de 8X4 bien graissés. Attendre 25 minutes. Cuire a 250°F pendant 2 heures environ. Refroidir avant de démouler.



Bennigan's

Salade de poulet

- 1 livre de poitrine de poulet cuite en dés
- 1/2 tasse de céleri en dés
- 1 tasse de mayonnaise
- 1/4 c thé de sel

1/4 c thé de poivre
1/2 c thé de sucre
1/2 c thé de poudre d'oignon
1/4 tasse d'amandes rôties (garder 1 c table de côté)
1 c table de jus de citron
1 tasse d'ananas broyés, bien égouttés

Germe d'alfafa, luzerne etc. pour le service
1/2 coquille d'ananas pour le service

Mettre le poulet dans un grand bol, ajouter le céleri et mélanger. Ajouter les ingrédients et bien mêler avec une spatule de caoutchouc.

Servir la salade sur un nid de graines germées dans le demi ananas. Garnir de 1 c table d'amandes grillées. Servir froid.

Vinaigrette chaude au bacon

1/4 de tasse de graisse de bacon
2/3 tasse d'oignon rouge en fins dés (la partie centrale seulement)
2 tasses d'eau
1/2 tasse de miel
1/2 tasse de vinaigre de vin rouge
2 c table de moutarde de Dijon
1/2 c table de fécule de maïs
1 c table de Tabasco

Dans un chaudron mettre la graisse de bacon sur feu moyen. Ajouter les oignons et sauter jusqu'à fondus.

Dans un autre bol, mettre l'eau, le miel et le vinaigre de vin rouge, bien fouetter. Ajouter la fécule et fouetter encore.

Ajouter aux oignons la moutarde de Dijon et brasser. Ajouter le liquide ci haut et le Tabasco et mélanger. Amener à ébullition pour épaissir.

Enlever du feu, laisser tiédir et garnir la salade. Garder les restes au frigo.

Benny BBQ (Ti-Coq)

Sauce à spaghetti

1 tasse d'huile
2 gros oignons
2 gros pieds de céleri
4 carottes
2 piments verts
2 tasses de pâte de tomate
4 boîtes de crème de tomate
4 boîtes de tomates en dés •
2 boîtes de sauce aux tomates

3 livres de porc haché
5 livres de boeuf haché
2 boîtes de champignons
6 feuilles de laurier
3 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de Cayenne
1/2 c. à thé de clou de girofle
1/2 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de sel d'ail
1/2 c. à thé d'épices italiennes
1 c. à thé de piments broyés

Chauffer l'huile dans un gros chaudron. Ajouter les légumes coupés en morceaux et les cuire. Ajouter la viande et la laisser cuire. Ajouter tous les autres ingrédients et laisser mijoter à feu doux durant 4 à 5 heures.



Boubou (Pizza Davis)

Sauce a pizza

20 oz tomate en conserve
26 oz pâte de tomate
12 oz de ketchup
1 c. a thé de sel
1 c. a table de basilic
2 c. a table origan
1 c. a thé sel d'ail
1 c. a table piment broyé
1 c. a table d accent

Mélanger le tout au robot et utiliser. Se congèle très bien.

Sauce a pizza (variante)

1 boîte de tomates de 19 oz
1 boîte de pâte de tomate de 13 oz
1/2 tasse de ketchup
1 c. à thé d'origan
1/2 c. à thé de basilic
1/2 c. à thé d'ail haché
1/4 c. à thé de piments broyés
1 c. à thé de sel
1 c. à thé d'accent

Faire mijoter à feu très doux pendant 1/2 heure, passer au robot.

Sauce BBQ

1 boîte de soupe crème tomate condensé
6 c. à table de cassonade
1 c. à thé moutarde
sel et poivre
1 c. à table de sauce HP
1 c. à thé jus de citron
1 c. à thé sel d ail
1/4 tasse vinaigre
1 c. à soupe de miel
1/2 tasse d huile

Mélanger tout les ingrédients et laisser bouillir 5 minutes. Ajouter 1 boîte de sauce hot chicken Esta ou autre marque. Réchauffer à nouveau 2 minutes.

Se conserve très bien au frigo 1 semaine ou congelée.



La Bougresse

Spaghetti Tunisien

1/2 paquet spaghettini
1/4 tasse (environ) huile d'olive
2 grosses gousses ail écrasées
1/2 boîte (petite) pâte de tomates
3 c. à soupe (au goût) Sauce Harrissa
1-2 pincées de sel

Accompagnements

Champignons coupés en dés
Échalotes coupés en rondelles
Tomates coupées en dés
Fromage Jarlsberg râpé
Saucisses Merguez cuites et coupés en rondelles

Cuire les pâtes, égoutter et réserver un peu de l'eau de cuisson. Dans un wok ou un grand poêlon, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux.

Ajouter l'ail, la pâte de tomates et la sauce harissa en remuant à l'aide d'une cuiller en bois pour obtenir un mélange homogène. Ajouter les pâtes cuites et mélanger de façon à « colorer » uniformément celles-ci avec la sauce.

Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes pour humidifier le mélange selon votre goût.

Chacun y ajoute les accompagnements qu'il préfère et déguste.



Burger King

Big King

Tartinade

- 1/4 tasse de mayonnaise
- 2 c à thé de vinaigrette française
- 2 c à thé de relish sucré
- 1 c à thé de vinaigre blanc
- 1/2 c à thé de sucre
- 1/4 c à thé de jus de citron
- 1/8 c à thé de paprika
- 4 pains hamburger avec graines de sésame
- 1 1/2 lb de boeuf haché
- une pincée de sel
- une pincée de poivre
- 8 tranches de fromage américain (singles)
- 1 1/3 tasse de laitue tranché
- 1-2 tranches d'oignon tranché, séparés
- 8 tranches de dill pickle
- 4 tranches de tomates

Mélanger toutes les ingrédients de la tartinade dans un petit bol et réserver. Pré chauffer le BBQ à la chaleur maximum. Diviser la viande en 8 portions de 3 onces chacun. Griller la viande de 2 à 3 minutes de chaque coté. Saler et poivrer légèrement de chaque coté. Quand la viande est cuite, faire griller le pain, ouvert face sur le grill et l'autre coté. Mettre 1 c à table de tartinade sur le pain de chaque coté. Y déposer la viande cuite.

Mettre 1/3 tasse de laitue sur la tartinade.

Ajouter 1 tranche de fromage.

Ajouter 2 à 3 rondelles d'oignons.

Finir avec 2 tranches de dill pickles et tomates.

Donne 4 portions.

Sandwich de poulet grillé

Marinade

- 3/4 tasse d'eau
- 2 c à thé de ketchup
- 1 c à thé de sel
- 1/4 c à thé de liquide fumée
- 1/8 c à thé de poivre 1/8 c à thé d'origan
- une pincée de poudre d'oignon
- une pincée de persil

2 poitrines de poulet désossées
4 pains hamburger avec graines de sésames
1 1/3 tasse de laitue tranchée
1/4 tasse de mayonnaise
8 tranches de tomates

Mettre dans un bol moyen, tous les ingrédients de la marinade, mélanger. Couper chaque poitrine de poulet en deux, ça donne (4 mcx).

Envelopper chaque pièce de poulet dans un plastique et attendrir avec un marteau de cuisine pour en faire une épaisseur de 1/4 de pouce. Mettre les morceaux de poulet dans la marinade, couvrir et réfrigérer, quelques heures ou Toute la nuit encore mieux. Chauffer le BBQ à chaleur maximum, et griller le poulet de 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce soit ça soit doré, ou sur la cuisinière.

Cuire les pains hamburger, direct sur le grill ou une tôle à biscuits, l'intérieur en premier et le dessus pour la fin. Préparer chaque hamburger avec de la mayonnaise sur chaque côté.

Mettre 1/3 tasse de laitue.

Ajouter 2 tranches de tomates sur la laitue.

Ajouter le poulet grillé.

Donne 4 Portions.

Whopper

Tartinade

1/4 tasse de mayonnaise
2 c. à thé de vinaigrette française
2 c. à thé de relish sucrée
1 c. à thé de vinaigre blanc
1/2 c. à thé de sucre granulé
1/4 c. à thé de jus de citron
1/8 c. à thé de paprika

Hamburger:

1 gros pain à hamburger avec graines de sésame
1 galette de boeuf haché préparée, congeler
4 tranches de cornichons à l'aneth
ketchup rouge en bouteille
3 rondelles d'oignons
2 tranches de tomates rouge
1 1/3 tasse de laitue Iceberg, tranché
Sel & poivre

Mélanger les ingrédients de la tartinade dans un petit bol. Réserver.

Préchauffer le barbecue à la chaleur maximal (ou sur la cuisinière). Griller l'intérieur du pain à hamburger jusqu'à ce que la texture devient dorée.

Faites cuire la galette des deux côtés jusqu'à ce qu'elle devient griller. Saler & poivrer légèrement de chaque côté.

Monter le whopper de la méthode suivante:

Le dessous du pain à hamburger
la galette de boeuf haché
les cornichons
Verser le ketchup en spirale
les rondelles d'oignons
les tranches de tomates
la laitue
la tartinaade (environ 1 c.à table)
le dessus du pain à hamburger
Servir chaud.
Donne 1 hamburger.



Cadbury

Barres Wunderbar

1 tasse de cassonade
1 tasse de sirop de maïs
1 tasse de beurre d'arachides
1 tasse d'arachides écrasées
2 tasses de Rice Krispies
2 tasses de Corn Flakes
1 tasse de pépites de chocolat
1/2 barre (ou moins) de paraffine

Mélanger la cassonade, le sirop et le beurre d'arachides. Laisser fondre au complet dans un bain-marie et retirer du feu. Ajouter les autres ingrédients sauf le chocolat, ni la paraffine. Former en boules ou en barres. Laisser refroidir. Dans un bain-marie, fondre la paraffine et le chocolat. Tremper les boules et laisser refroidir.

Moi ça m'a donné 24 petites bouchées

Oeufs à la crème

1/2 tasse de sirop de maïs
1/4 tasse de beurre ramolli
1 c. à thé de vanille
1/4 c. à thé de sel
3 tasses de sucre en poudre
4 gouttes de colorant alimentaire jaune
2 gouttes de colorant alimentaire rouge
1 sac de 12 onces de pépites de chocolat au lait
2 c. à table de graisse végétale

Combiner le sirop de maïs, le beurre, la vanille et le sel dans un grand bol. Bien mélanger au batteur électrique jusqu'à crémeux.

Ajouter le sucre en poudre, une tasse à la fois, en mélangeant bien à la main après chaque addition. Brasser jusqu'à crémeux

Prélever 1/3 de tasse de ce mélange et le mettre dans un petit bol. Ajouter les colorants jaune et rouge et bien mélanger.

Couvrir les 2 bols et les réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'à fermes.

5. Quand les 2 mélanges sont fermes, faire une petite boule de la grosseur d'une bille avec le mélange orange et l'enrober avec une partie du mélange blanc qui deviendra approximativement du double de grosseur. Lui donner une forme d'oeuf et le placer sur une tôle à biscuits recouverte d'une fine couche de graisse végétale. Répéter cette opération pour le reste des mélanges et réfrigérer pendant 3-4 heures ou jusqu'à fermes.

Dans un bol en verre, combiner les pépites de chocolat et la graisse végétale. Mettre au micro-onde pendant 1 minute à la puissance maximale, brasser. Remettre au micro-ondes une autre minutes et brasser.

Utiliser une fourchette pour tremper les centres dans le chocolat. Frapper la fourchette sur le côté du bol et les placer sur une tôle recouverte de papier ciré. Réfrigérer.

Après 1-2 heures de refroidissement, tremper chaque oeuf une seconde fois dans le chocolat et réfrigérer pendant quelques heures ou jusqu'à complètement fermes.

Snack Bar

1/2 tasse de sucre

1/2 tasse de sirop de maïs

3/4 tasse de beurre d'arachides

1 cuil à thé de vanille

3 tasse de céréales spécial K

1 sac de 6 oz chocolat chip

1 sac de 6 oz chipit au caramel

Amener à ébullition le sucre et le sirop de maïs. Retirer du feu. Ajouter la vanille, le beurre d'arachides et les céréales. Verser dans un plat graisser. Mettre au frigo 15 min. Faire fondre dans un bain-marie le chocolat et le caramel. Etendre sur le premier mélange refroidi et coupé en carré

Cage aux sports

Pain d'oignons

Pour 4 personnes

2 tasses de mélange à crêpes (style aunt jemina)

4 à 6 oignons blancs (espagnols sont bons)

huile

1 tasse de lait

persil

3 oeufs battus

sel



Trancher les oignons en rondelles. Mélanger le lait, les oeufs et le sel dans un bol. Tremper les oignons dans ce mélange 30 minutes.

Mettre le mélange à crêpe sec dans un bol large, peu profond.

Chauffer l'huile à 375F. Enlever les oignons du lait, saucer dans le mélange à crêpes et mettre dans l'huile chaude.

Frir jusqu'à dorés (on en fait quelques uns à la fois) Egoutter sur du papier absorbant.

Tasser les oignons mais sans fermeté et sans presser dans un moule à pain de 8X4. Cuire au four à 400F pendant 10-15 minutes. Retourner le plat sur une assiette de service. Garnir de persil.

* Ne pas mettre les oignons trop serrés dans le moule à pain sinon ils deviennent humides et mous.

Sauce-trempe

1 tasse de mayonnaise

1 thé de flocons de piments

1/2 c thé de paprika

1/2 c thé de poudre d'ail

1/2 c thé de poudre de chili

1/2 c thé de poudre d'oignon

1/4 c thé de poivre noir

1/4 c thé de muscade

Mélanger couvrir et réfrigérer.

Donne 1 tasse

Salade Orientale

Un pot de sauce VH teriyaki (pour cote levé car elle est sucrée)

Une poitrine de poulet

Sauce à salade ranch régulière (et non avec du bacon)

Huile Canola

Laitue romaine

Oignon rouge

Tomates

Concombre

Nouilles frites orientales (avec les sauces VH) c'est dans un sac et c'est jaune

Faire mariner 24 heures votre poitrine de poulet en la badigeonnant généreusement de sauce teriyaki.

Le lendemain vous faites cuire votre poitrine au four jusqu'à bien cuit.

Pendant ce temps faire la sauce à salade :

Mélanger ensemble :

4 c. à soupe de sauce teriyaki

4 c. à soupe de sauce ranch

4 c. à soupe d'huile canola

(C'est une proportion de 1/3 pour chaque ingrédient donc ça peut-être 1 tasse de chaque selon votre besoin)

Préparer votre salade en mettant la laitue dans votre assiette garnir à votre goût d'oignon rouge, tomates, concombre. Déposer votre poulet cuit au centre et ajouter les nouilles frites par-dessus. Arrosez de la sauce à salade.

Ailes de poulets Buffalo

16 mcx d'ailes de poulet (couper l'extrémité)

½ c à thé beurre ou margarine

1/8 c à thé graines de céleri

¼ c à thé poivre de Cayenne

1/8 c à thé sel d'ail

6 c à table sauce aux piments (Red Hot)

1 c à thé vinaigre blanc

½ c à thé cassonade

1 à 2 c à thé Tabasco

Chauffer l'huile et cuire les ailes par petites quantités.

Placer les ailes de poulet sur du papier absorbant lorsqu'elles sont cuites.

Dans une petite casserole, mettre tous les ingrédients de la sauce et chauffer doucement: Bien mélanger.

Lorsque toutes les ailes sont cuites, les placer dans un grand bol et arroser de sauce.

Bien enrober les ailes de sauce en brassant.

Mettre sur une grille sur une tôle à biscuits et y déposer les ailes.

Cuire au four à 325F pendant 15 minutes environ.

Accompagner les de bâtonnets de carotte et de la fameuse trempette au fromage bleu.
(Recette plus bas)

Ailes de poulets 911

1 kg d'ailes de poulet

Huile pour friture

1/2 tasse de sauce au piment rouge fort

1 c. à table d'huile d'olive

2 c. à thé de poudre d'ail

Frir les ailes de poulet, quelques-unes à la fois, dans l'huile bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Mettre de côté jusqu'à ce que toutes les ailes soient cuites. Dans un bol, mélanger la sauce au piment rouge fort, l'huile d'olive et la poudre d'ail. Chauffer le mélange dans un wok ou un grand chaudron à surface antiadhésive. Ajouter les ailes de poulet et les retourner jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées de la sauce.

Côtes levées

3 à 4 lbs de côtes de porc, ne pas couper
4 gousses d'ail écrasées
1/2 tasse de vinaigre de riz
1/3 de tasse de sauce Hoisin
1/3 de tasse de ketchup
1/4 tasse de sauce aux prunes VH
1/4 de tasse de sirop d'érable
1/2 tasse de sauce soya

Déposer les côtes dans une grande casserole remplie d'eau bouillante, couvrir et cuire 45 minutes. Égoutter.

Déposer les cotes dans une rôtissoire. Badigeonner avec la sauce (au pinceau) et placer sur une plaque à biscuits avec du papier d'aluminium Dans le bas du four à 375 degrés F environ 30 minutes.

Badigeonner de temps en temps.

Salade de poulet à l'orientale

1/3 d'huile canolla de préférence car elle goûte presque rien)
1/3 sauce à salade ranch (pas celle avec du bacon)
1/3 sauce Teriyaki sucré style VH pour marinade

Mélanger sauce salade Ranch, sauce teriyaki ensemble.

Ajouter doucement l'huile en fouettant énergiquement.

On la sert avec les ingrédients suivants:

Salade mélangée (style mesclun des supermarchés), tomate, oignon rouge, nouille frite style chinois (on les trouve au supermarché dans le coin orientale avec le riz et autres) et blanc de poulet.

Trempette au fromage bleu

1 tasse de mayonnaise
2 c à table d'oignon haché finement
1 c à table d'ail haché finement
1/4 tasse de persil frais, haché finement
1/2 tasse de crème sure
1 c à table de jus de citron
1 c à table de vinaigre blanc
1/4 tasse de fromage bleu émietté
une pincée de sel
une pincée de poivre
une pincée de Cayenne

Mélange ensemble et refroidir quelques heures avant de servir. Y tremper les ailes de poulet et crudités.

Nachos en piles

Dans un premier bol:

1 paquet de fromage à la crème ramolli
un petit contenant de crème sure 250ml

Mélanger ça avec les épices suivantes:

1/4 c thé de Cumin
1/4 c thé de Chili en poudre piment fort broyés au goût
1/2 tasse de salsa forte

Dans un deuxième bol:

Tomates italiennes en dés
olives noires et vertes
poivrons rouge, vert ou jaunes

Dans un troisième bol:

1/2 tasse de fromage monterey jack et cheddar râpé ensemble

On met directement sur les nachos en faisant des piles, sauce, légumes, fromage et nachos, etc...

On sert avec un bol de salsa et un bol de crème sure épicée contenu dans une mini tortilla passée au four dans un moule à muffins pour faire la forme d'un bol.

Bâtonnets de cheddar

1 tasse de farine
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/8 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
1 pincée de poivre blanc
1 tasse de bière
4 tasses d'huile de tournesol
1 blanc d'oeuf
1 livre de fromage cheddar coupé en bâtonnets (petit Québec) grosseur frites

Dans un bol mélanger les ingrédients secs. Ajouter lentement la bière.

Mélanger vigoureusement et laisser reposer pendant 1 1/2 heure. Faire chauffer l'huile à 375F. Battre le blanc d'oeuf dans la pâte.

Tremper les bâtonnets de fromage dans la pâte et laisser s'écouler l'excès. En utilisant une louche perforée, déposer les bâtonnets dans l'huile chaude. Frire pendant 2 1/2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servir immédiatement.

Brie fondant au basilic et brushetta

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1/3 tasse de basilic sec
1 brie entier de 1/2 livre (250 g)
Pain baguette en fines tranches grillées et frottées d'une 1/2 gousse d'ail
Préchauffer le four à 350°F (180°C)

Mélanger l'huile et le basilic. Enrober brie de cette préparation. Placer dans un plat allant au four. Mettre au four 15 minutes À l'aide d'une spatule, déposer délicatement le fromage dans une assiette de présentation.

Brushetta:

2 grosses tomates, en dés (2 tasses)

1/4 de tasse de basilic fraîchement haché

1 c. à thé de basilic séché

1 gousse d'ail émincée

Sel et poivre, au goût

Réfrigérer et mettre dans un petit plat à sauce que l'on inversera sur l'assiette de présentation.

Servir et accompagner de pain grillé frotté d'une 1/2 gousse d'ail.

Pelures de pommes de terre gratinées

Laver 4 pommes de terres, les piquer au couteau et faire cuire les 4 pommes de terres au micro-onde, pendant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soit cuites. Ensuite les couper en deux dans le sens de la longueur et évider la chair avec une cuillère attention c'est très chaud; laisser une mince couche de chair a l'intérieur.

Ensuite huiler l'EXTÉRIEUR de la pomme de terre et le rebord de l'intérieur avec un pinceau tremper dans de l'huile végétale. Déposer sur une plaque allant au four.

Garnir chaque pomme de terre de :

Fromage râpée mozzarella

d'échalotes hachées finement

de bacon bits (ou de vrai bacon que vous aurez fait cuire et émietter par la suite, c'est encore meilleur!)

Remplissez bien les coquilles à votre goût

Ensuite mettre au four préchauffer à 450°F, et laisser fondre et dorer le fromage.

Retirer du four et déposer sur une belle assiette de service avec de la crème sûre en accompagnement pour tremper chaque pelure de pommes de terres farcis.

Croustille à l'ancienne

4 pommes de terre Russet ou Kennebec avec la pelure coupée à la mandoline et garder en eau froide

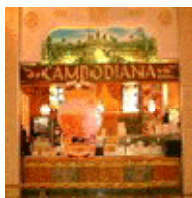
huile végétale

sel au goût

Chauffer au moins 3 pouces d'huile dans un chaudron profond (plus que 6 pouces) à 350°F (thermomètre oblige ou friteuse en ordre). Bien essuyer les pommes de terre (important).

Frire 2 minutes de chaque cotés en mettant peu de pommes de terre à la fois. Enlever avec une cuillère perforée et mettre sur du papier absorbant.

Cambodiana



Soupe Bangkok

1 c. à table huile végétale
1 gousse d'ail finement hachée
1 c. thé de pâte de cari
1/2 c. à thé de curcuma moulu
1/4 c. thé de poivre de Cayenne
3 onces de crème de coco
3 3/4 tasses de bouillon de poulet
2 c. table de jus de citron
2 c. table de beurre d'arachide
1 c. table oignon émincé
1 c. table de coriandre moulu
vermicelle de riz (au goût)
sel et poivre
1/2 piment rouge émincé

Dans une casserole faire doré l'ail avec l'huile. Ajouter la pâte de cari, curcuma et piment fort, remuer 3 ou 4 minutes (faire un genre de pâte) Dans une autre casserole réchauffer le bouillon de poulet et y ajouter la crème de coco.

Une fois que la crème de coco est mélangée ajouter le mélange précédent. Ajouter le jus de citron, beurre d'arachide et faire mijoter 15 minutes et couvrir. Cuire les vermicelles 3 minutes, réserver. Ajouter l'oignon, le piment, la coriandre, le sel et le poivre.

Mettre le vermicelle déjà cuit dans le bol avec de la laitue croquante, des arachides hachées et une tranche de citron. Ensuite, couler le bouillon très chaud par dessus ce qui réchauffe le tout.

*Pour la soupe Phnompen, mettre du riz et du poulet cuit dans le bol et ajouter le bouillon de poulet et de la citronnelle.

*Pour la soupe Hanoi, mettre du vermicelle cuit et des fines tranches de boeuf cru. Ajouter le bouillon brûlant dessus.

Campbell

Soupe aux Boeuf et légumes

2 à 3 lbs de boeuf à ragoût, coupés en petits cubes
1/4 tasse de beurre
12 tasses d'eau
1 c à thé de poivre
1 c à table de sel
1 1/2 tasse de carottes coupées en dés
3 pommes de terre moyenne pelées et coupées en cubes



1 tasse de céleri coupé en dés
1/4 tasse d'oignons séchés
1/2 tasse d'orge
6 cubes de bouillon de boeuf

Faire revenir la viande dans le beurre. Ajouter les autres ingrédients. Cuire dans un presto 20 minutes ou dans une mijoteuse lentement quelques heures ou encore cuire sur la cuisinière 2 heures.

On peut le canner dans des pots Masson chauds et stérilisés. Mettre au four: à 300F et vous commencer à compter le 45 minutes quand ça commence à bouillir dans les pots.

Soupe aux pois et bacon

2 tasses de pois
6 tranches de bacon, cuit et haché
3 carottes, émincées
3 branches de céleri, émincé
1 oignon émincé
½ c. à thé de thym
2 à 4 gousses d'ail émincé
1 petite boîte de pâte de tomate
une pincée de flocons de piment
6 à 8 tasses d'eau (remplacer 1 ou 2 tasses d'eau par du bouillon de jambon ajoutera de la saveur à la soupe)
1 c. à table de vinaigre de vin
quelques gouttes de fumée liquide
sel et poivre au goût

Faire tremper les pois toute une nuit et jeter l'eau. Placer tous les ingrédients, sauf le vinaigre de vin, la fumée liquide, et le sel et poivre dans un grand chaudron. Mijoter doucement, jusqu'à ce que les pois soient tendres, environ 3 heures. Réduire en purée 1 ou 2 tasses de soupe et la remettre dans le chaudron. Ajouter le vinaigre de vin, la fumée liquide et assaisonner de sel et poivre, au goût.

Casa grecque



Vinaigrette

2-1/2 c. à table de moutarde de Dijon
1 jaune d'oeuf
1 c. à table de persil frais
1 gousse d'ail écrasée
1 c. à table de jus de citron frais
5 c. à table d'huile d'olive
1/2 tasse de mayonnaise
1 à 2 gouttes de Tabasco
Sel et poivre

Mélanger ensemble la moutarde de Dijon, l'oeuf, le persil et la mayonnaise. Ajouter l'ail et le jus de citron. Bien mélanger. Ajouter l'huile d'olive en filet en brassant constamment. Ajouter le tabasco. Saler et poivrer
Réfrigérer au moins 1 heure.

Beurre à l'ail

1 Bâtonnet de beurre
6 gousses d'ail
1/2 c à thé de persil frais haché

Mettre le beurre à la température de la pièce quelques heures avant la préparation. Peler les 6 gousses d'ail et hacher finement. Mélanger l'ail et le persil ensemble. Ajouter au beurre.

Vous pouvez mettre cette préparation dans un petit contenant, le rouler dans un papier d'aluminium pour le découper pour le service.

Se garde au réfrigérateur 1 mois.

Marinade pour brochettes de boeuf

1/2 tasse d'huile végétale
1/2 oignon finement haché
1/4 c à thé d'épices à steak
1 c à table de Bovril au poulet
1 c à table de sauce soya
1/4 c à thé de sauge
1 1/2 c à table de jus de citron
1 c à thé de moutarde préparée
2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail écrasées
1 c à table de vinaigre de vin rouge

Bien mélanger et laisser mariner des cubes de boeufs toute une journée (24 heures).

Marinade pour brochettes et poitrine de poulet

3 c. à table de mayonnaise comble (Hellmann's)
2 c. à table d'origan (en feuilles)
1/4 tasse d'huile légère
3 c. à table de jus de citron
1 c. à thé poudre d'oignon
1 c. à thé d'ail haché
1 c. à thé de moutarde de Dijon
1 c. à thé de base de bouillon de poulet
Sel et poivre

Mélanger le tout, et mariner des cubes de poulet ou encore des poitrines entières quelques heures au réfrigérateur.

Riz à la grecque

3 tomates moyennes
2 c. À table d'eau
1 c. À table d'huile d'olive
2 c. À table d'oignon haché
1 tasse de riz étuvé (type Uncle Ben's)
1 ½ tasse de bouillon de poulet
Sel et poivre au goût
2 c. À table de poivron rouge en dés (si vous n'en avez pas, omettez ou utilisez du poivron vert)

Ébouillanter les tomates 30 secondes afin d'enlever la peau. Retirer le coeur et hacher très finement ou passer au robot. Mettre dans une casserole sur feu moyen avec les 2 c. À table d'eau, amener à ébullition et laisser mijoter 3 minutes. Cela devrait donner ½ tasse.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole sur feu moyen doux. Ajouter l'oignon et le faire tomber jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter le riz et brasser jusqu'à ce que ce dernier devienne aussi translucide. Ajouter les tomates broyées, le bouillon de poulet, du sel et du poivre au goût. Amener à ébullition, réduire le feu (3) et laisser mijoter 15 minutes sans toucher. Retirer le couvercle, ajouter les poivrons. Retirer du feu et laisser reposer au moins 5 minutes avant de déguster.

Utiliser une grosse cuillère à crème glacée pour servir le riz et saupoudrer de persil frais haché si désiré.

Méthode au four. Une fois les oignons et le riz translucides et les autres ingrédients ajoutés mettre au four à 325°F pour 40 minutes. Lorsque sorti du four, ajouter les poivrons, recouvrir et laisser reposer au moins 5 minute avant de déguster.



Chalet suisse

Sauce BBQ

3 tasses d'eau
1/4 tasse jus de tomates
1 cube bouillon de poulet
1 1/2 c à thé paprika
1 c à thé sucre
1/4 c à thé basilic séché
1/4 c à table persil
1/4 c à thé de base de poulet en poudre
1/4 c à thé thym
1/4 c à thé gingembre
1/4 c à thé moutarde séché
1/4 c à thé poudre d'oignons
1 feuille de laurier

3/4 c à thé sauce Worcestershire
6 Gouttes de sauce Tabasco
1 c à thé jus de citron
1 c à table féculé de maïs
1 c à table d'eau
1 c à table d'huile végétale

Dans une casserole verser l'eau et le jus de tomates. Ajouter le cube de bouillon et le sucre: bien mélanger. Mettre à la température moyenne pour bien dissoudre Ajouter toutes les autres ingrédients, sauf l'eau et la féculé de maïs Cuire 5 minutes Mélanger la féculé et l'eau. Épaissir la sauce, ôter la feuille de laurier

Donne 3 tasses



Château Frontenac

Tarte au sucre

1 Abaisse
1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre
1 tasse de crème 35%
1 tasse de sirop de maïs
5 onces de lait concentré sucré
1 abaisse de pâte à tarte

Faire bouillir la cassonade, le sucre et la crème 10 minutes. Ajouter le lait concentré sucré et le sirop de maïs. Lorsque vous ajoutez le sirop de maïs et le lait eagle, vous le battez pendant 10 minutes au malaxeur, ce qui fait que ça épaissit. Verser dans l'abaisse non cuite. Cuire au four à 350°F, jusqu'à ce que la croûte soit dorée, environ 30 minutes.

Gâteau aux bananes

1 3/4 tasse de bananes mûres pelées
1 3/4 tasse de sucre
1 3/4 de farine
4 oeufs
1/2 tasse d`huile d`olive extra vierge
1 tasse de lait de beurre
7 c. à thé de soda à pâte
1/4 c. à thé de sel

Placer la grill au centre. Préchauffer le four à 275°F. Chemiser les moules de parchemin beurré. Mélanger les bananes le sucre le soda à pâte le sel à grande vitesse dans un mélangeur électrique. Verser le mélange dans un bol en ajoutant les oeufs et la farine tour à tour. Incorporer le lait de beurre, battre le mélange pendant 2 minutes ou jusqu`à lisse et homogène. Verser la pâte dans les moules. Cuire au four préchauffer à 275°F, 2 1/2 heures.

Donne ... 2 pains

Gâteau Reine Élisabeth

Lors d'une visite de la Reine Élisabeth au Québec en 1965, le chef du Château Frontenac lui prépara ce gâteau. Il le nomma, en l'honneur de son illustre invitée, Gâteau Reine Élisabeth. La recette fut publiée dans le journal de Québec.

Gâteau:

250 ml eau (1 tasse)
250 ml dattes coupées en morceaux (1 tasse)
60 ml beurre (¼ tasse)
250 ml sucre (1 tasse)
1 oeuf(s)
375 ml farine (1 ½ tasse)
5 ml poudre à pâte (levure chimique) (1 c. à thé)
5 ml bicarbonate de soude (1 c. à thé)
5 ml vanille (1 c. à thé)
125 ml noix hachées (½ tasse)

Glace:

125 ml cassonade (½ tasse)
30 ml crème 35 % (crème fraîche) (2 c. à soupe)
75 ml beurre (1/3 tasse)
200 ml noix de coco râpée (¾ tasse + 4 c. à thé)

Gâteau:

Amener les dattes et l'eau à ébullition. Laisser bouillir 1 minutes puis réserver. Préchauffer le four à 350 °F. Battre le beurre, le sucre et l'oeuf. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Alternier l'ajout des ingrédients secs et la préparation aux dattes au beurre. Ajouter les noix hachées et la vanille. Bien mélanger. Mettre au four dans un moule de 9' X 9' beurré pendant 45 minutes.

GLACE:

Cuire tous les ingrédients à feu moyen pendant environ 3 minutes. Étendre sur le gâteau et remettre au four 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré.



Cherry Blossom

Cherry blossom 1

1/2 tasse de sucre à glacer
1/4 tasse de paraffine râpée
1/4 tasse de noix de coco râpée
1/4 tasse de beurre d'arachide
2 tasses de brisures de chocolat (chipits)
1 boîte d'œuf en styromousse

Huilée légèrement les coquilles de la boîte d'œufs ou utiliser du Pam Mélanger tous les ingrédients dans un plat de 3 litres. Cuire au micro-onde 3 minutes Power 5.

Brasser et cuire de nouveau 2 minutes encore à Power 5

Mettre du chocolat à la demi de la coquille en moulant les côtés à l'aide d'une cuillère, laisser un peu + de chocolat au fond. Mettre en attente et préparer la crème de cerises. Travailler rapidement pendant que le chocolat est chaud et fondu

Crème de cerises

1/4 tasse de sucre à glacer

3 c. à thé de jus de cerises (pris dans le pot de cerises)

Mêler les ingrédients et mettre 1 minute au micro-onde à High

Ajouter 1 c. à thé de sirop dans les coquilles de chocolat et y enfoncer une cerise.

Couvrir de chocolat.

Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit bien pris. Démouler et envelopper chacun de papier aluminium.

Se congèle très bien.

Cherry blossom 2

1 tasse Sucre en poudre

1/4 tasse Noix de coco râpée

1/4 tasse Paraffine râpée très finement

1/4 tasse Arachides non- salées broyées

1/2 tasse Beurre d'arachides crémeux

1 tasse Chipits au chocolat sucrés

Sirop :

12 Cerises au marasquin

1/2 tasse Sucre en poudre

1/8 tasse Sirop de cerises au marasquin

Mélanger tous les ingrédients ensemble et faire fondre 2 minutes au micro-onde. Mouler dans des coquilles de styrofoam huilées (boîtes d'oeufs) en laissant une cavité au centre.



Hamburger nacho

Pico de Gallo:

2 tomates moyennes en dés

1/2 tasse d'oignon espagnol en dés

2 c thé de piment jalapeno haché,épépinés et déveinés

2 c thé de persil italien cilantro émincé

pincée de sel Guacamole:

2 petits ou 1 gros avocat
2 c table de crème sure
1/4 tasse de tomate en dés
1/2 c thé de piment jalapeno haché
1/4 c thé de persil cilantro haché
1/4 c thé de jus de citron
1/8 c thé sel

Chili Queso:

3 onces de boeuf haché
1 c thé de farine
pincée de sel
pincée de poivre noir
16 onces de cheese whiz
2 c table de lait
1/2 c thé de poudre de chili
1/2 c thé de cumin
1/2 c thé de paprika

2 livres de boeuf haché
4 gros pains hamburger avec sésame
2 tasses de laitue iceberg hachée
2 c table de mayonnaise
1 échalotes hachée
16-20 chips tortillas
2-3 piments jalapenos en tranches fines

Faire le pico de gallo en mélangeant tout les ingrédients. Couvrir et réfrigérer. Faire la guacamole. Dans un petit bol écrasé l'avocat en laissant quelques morceaux. Ajouter les autres ingrédients et bien mêler. Couvrir et réfrigérer.

Faire le chili queso. Dans un bol mettre le 3 onces de boeuf haché, farine, une pincée de sel, une pincée de poivre, une pincée de poudre de chili. Avec vos mains bien mélanger. Frire le boeuf environ 5 minutes dans une poêle. Bien séparer les grains de boeuf avec une spatule. Réserver.

Fondre le cheese whiz avec 2 c table de lait sur un feu doux. Ajouter ensuite ce qui vous reste d'ingrédients du queso (sel, poivre, cumin, paprika, chili) chauffer en brassant jusqu'à lisse et crémeux. Couvrir le chaudron et enlever du feu.

Griller a la poêle le dedans des pains hamburger beurrés. Faire 4 boulettes de 1/2 livres de viande hachée et griller 5-10 minutes par cotés. saler et poivrer.

Montage:

Sur le pain du bas:

1/2 tasse de laitue
la viande cuite
2 c table de chili queso
4-5 tortillas écrasées
2 c thé d'échalotes

Sur le pain du haut:

1/2 c table de mayonnaise
2 c table de pico de gallo
2 c table de guacamole
4 tranches de jalapeno

On peut servir des frites que l'on trempe dans le chili queso ou la guacamole.

Ailes de poulet Buffalo "sans os"

1 livre de poitrine de poulet sans peau coupé en morceau de 1 1/4 pouce carré
3 tasse de farine
1 1/2 tasses de babeurre
1 1/2 c thé sel
3/4 c thé de poivre noir
huile a friture

Sauce:

3/4 tasse sauce Louisiane forte
1/4 tasse d'eau
1 c table de beurre
1/4 c thé comble de Cayenne

Pour la sauce:

Mélanger tout les ingrédients et mijoter 4-5 minutes. Enlever du feu et laisser refroidir.

Pour le poulet:

Mélanger la farine, le sel et le poivre dans un bol. Mettre le babeurre dans un autre bol. Chauffer la friteuse a 360°f. Passer les morceaux dans la farine puis dans le babeurre puis encore dans la farine en secouant l'excédent. Placer dans la friteuse et rendre doré. Bien égoutter.

Couvrir avec la sauce et bien agiter pour enrober. Mettre sur une plaque non adhésive et cuire au four 350°F pendant 20 minutes.

Chocolate Chip Paradise Pie

Pâte

1 tasse de farine tout-usage
1/2 c thé de poudre à pâte
1/4 c thé de soda à pâte
1/2 tasse de beurre ramolli
1/3 tasse de sucre
1 oeuf
1 c table de lait
1/2 c thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de coconut

Croûte

6 c table de beurre
1/4 tasse de sucre
1 1/2 de biscuits graham

1 1/4 tasse de chipits mi-sucré au chocolat

1/2 tasse de noix de Grenoble hachées

Beurre à la cannelle

1/2 tasse de beurre ramolli

3 c table de sucre

1 1/2 c thé de cannelle

9 boules de glace vanille

sirop de chocolat

sirop de caramel

6 c table de noix de grenobles hachées

Préchauffer le four à 325°F.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le soda dans un bol moyen. Dans un autre bol, battre le beurre et le sucre à la mixette. Battre pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle. Ajouter les oeufs, le lait, la vanille et battre jusqu'à lisse. Incorporer peu à peu les ingrédients secs au mélange liquide. Battre jusqu'à homogène et ajouter alors le coconut. Réserver. Fondre 6 c table de beurre dans un bol moyen au micro-ondes a HIGH pour 30 secondes. Ajouter le sucre et bien brasser pendant 30 secondes. Ajouter les biscuits graham et brasser. presser ce mélange dans un moule de 9X9. Saupoudrer 1 tasse de pépites sur la croûte de graham. Mettre la pâte no4 dans la croûte aussi et recouvrir avec le 1/4 restant de pépites de chocolat. Fariner vos doigts pour manipuler la pâte. Saupoudrer les noix hachées sur la pâte, peser avec vos doigts pour les enfoncer dedans. Cuire pendant 40-45 minutes ou jusqu'à ce que les bords de la tarte deviennent dorés. Préparer le beurre à la cannelle en crémant le beurre , le sucre et la cannelle dans un petit bol à la mixette sur HIGH.

Pour servir, chauffer un grand ramequin, mettre dedans 1 c table de beurre de cannelle qui va aussitôt fondre. Couper la tarte en 9 et mettre un morceau dans le ramequin, la tarte doit être chaude, sinon réchauffer au micro-inde 30-40 secondes.

Mettre une boule de glace vanille sur la tarte, mettre du sirop de chocolat et de caramel et saupoudrer de 2 c thé de noix hachées.



Le Claire Fontaine

Sauce à spaghetti

5 livres de boeuf haché (mi maigre)

2 1/2 livres d'oignons

5 branches de céleri

2 carottes de grosseur moyenne

2-3 poivron vert (selon la grosseur)

4 gousses d'ail

1 poireaux (facultatif)

Mêler :

1/3 tasse d'épice italienne
1 ½ c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de sel d'ail
1 c. à soupe d'origan
½ c. à thé de piment fort broyé
1 c. à soupe de sel
1 c. à soupe de poivre
¼ tasse de fromage parmesan
1 1/2 c. à soupe de sauce anglaise (Worcestershire)
quelques gouttes de Tabasco

Pour finir:

1 boîte de 28 onces V8
1 grosses boîtes de tomate ronde écrasés 28 on
1 boîte de pâte de tomate moyenne 13 on
2 boîtes de sauce hot chicken 14 on
2 boîtes de crème de tomate 10 on
1 boîte de jus de tomate grosse 14 on

Haché les oignons les faire suer dans 3/4 de tasse huile à salade ajouter les autres légumes haché et carotte râpée quand les oignons sont transparent ajouter la viande (très important faire brunir la viande avant d'ajouter le reste des ingrédients) puis ajouter tout le reste les assaisonnement en dernier, laisser cuire au moins 4 heures. Enlever le surplus de gras pendant la cuisson brasser souvent pour ne pas qu'elle colle.

Truc: si sauce trop claire, ajouter 1 poignée de gruau

Avant de servir faire revenir les pâte par portion dans un poêlon et un peu d'huile et beurre à l'ail, et napper de sauce.



Clark

Fèves au lard à la sauce tomate

2 lbs de fèves blanches
1 ou 2 boîte de jus de tomate Heinz
2 tasses de cassonade
4 oignons moyens en tranches
1 c. à thé de moutarde sèche
3 c. à soupe de Ketchup Heinz
1 morceau de lard salé maigre coupé en petits morceaux

Rincer et faire tremper les fèves une nuit dans l'eau froide. Jeter cette eau.

J'utilise une cocotte en fonte émaillée (Le Creuset)

Étendre une rangée de fèves
1 rangée de tranches d'oignons
1 tasse de cassonade

la moutarde sèche
le ketchup

Recommencer avec le reste des ingrédients. Finir avec les morceaux de lard salé Couvrir et mettre au four à 250 F. pour 6 à 7 heures.

Vérifier sans brasser s'il y a assez de liquide. Sinon ajouter un peu d'eau ou de jus de tomates.

Fèves au lard au sirop d'érable

1 lb d'haricots blancs
2/3 tasse de sirop d'érable
1 c. à thé moutarde sèche
1 c. à thé de sel
poivre
1/2 lb de lard salé, en petits morceaux ou de bacon
1 oignon haché finement

Déposer les haricots dans un bol et les couvrir d'eau froide. Laisser tremper au moins 8 heures
Préchauffer le four à 200°F Rincer et égoutter les haricots, puis les déposer dans un pot de grès. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable et la moutarde. Saler et poivrer

Verser sur les haricots, ajouter les morceaux de lard et l'oignon haché. Bien mélanger et couvrir d'eau froide à hauteur. Couvrir et cuire de 7 à 8 heures, jusqu'à tendreté, en ayant soin de découvrir pendant la dernière heure de cuisson et de compenser, au besoin, l'évaporation de liquide.

Fèves au lard à l'ancienne

3 tasses de fèves blanches sèches
360 g de lard salé
1 gros oignon, tranché
2 c. à thé de sel
1/4 de tasse de cassonade bien tassée
2 c. à thé de moutarde sèche
1 tasse de mélasse

Faire tremper les fèves dans 9 tasses d'eau froide pendant toute la nuit. Le lendemain, les égoutter puis les transférer dans une grosse marmite.

Verser 9 tasses d'eau froide sur les fèves. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à couvert, pendant 30 minutes.

Égoutter les fèves réservant aussi le liquide de cuisson. Préchauffer le four à 300°F.

Couper le lard salé en cubes de 1/2 pouce chacun. Placer l'oignon au fond d'une casserole ou rôtissoire de 18 tasses. Ajouter les fèves égouttées et camoufler le lard salé au centre des fèves. Porter le liquide de cuisson des fèves réservées à ébullition.

Mélanger ensemble le sel, la cassonade, la moutarde sèche, la mélasse et 1 tasse du liquide de cuisson des fèves bouillant. Verser ce mélange sur les fèves.

Verser 1 1/2 tasse du liquide de cuisson des fèves bouillant sur le tout, juste pour couvrir les fèves.

Couvrir et cuire au four préchauffé, pendant 6 heures, remuant à toutes les heures pour que les fèves cuisent également.

Si les fèves semblent sèches après avoir été brassées, ajouter un peu d'eau bouillante. Pour dorer les fèves, retirer le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Fèves au lard à la mélasse (mijoteuse)

6-8 portions

1 lb (450 g) de petites fèves blanches

6 tasses d'eau

1 c. à thé de sel

1/2 tasse de mélasse

2 c. à thé de moutarde sèche

1/4 tasse de sucre brun

1 oignon moyen haché

1/4 lb (155 g) de lard salé

Verser les fèves dans la mijoteuse. Ajouter l'eau. Laisser tremper pendant toute la nuit ou au moins 6 heures. Couvrir et cuire à HIGH pendant 2-3 heures ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres. Égoutter et conserver le liquide. Mélanger 1 tasse du liquide avec le sel, la mélasse, la moutarde, le sucre brun et l'oignon. Couper le lard salé en 2-3 morceaux. Combiner les fèves égouttées avec le mélange de mélasse et le lard dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à LOW pendant 10-12 heures.



Le Cochon Dingue

Tarte au sucre

Il ne faut pas couper la recette en deux, ça ne donne pas le même résultat

3 3/4 tasses de cassonade non tapée

5 tasses de crème 35% (oui, oui 5 tasses)

5 onces de fécule de maïs

7 1/2 onces d'eau froide

Faire bouillir la crème et la cassonade 4 min. Mélanger la fécule et l'eau ensemble. Ensuite ajouter les deux mélanges ensemble. Cuire 2 min. Etendre dans une abaisse non cuite.

Cuire à 400°F. environ 20 à 25 min.

Pâtés à la viande

1,6 kg (3,5 lb) de porc haché maigre

675 gr (1 lb et 3/4) de veau haché maigre

315 gr (1 t 1/4) de pommes de terre râpées

250 gr (1 t) d'oignons émincés

8 gr (1 1/2 c à t) d'épices mélangées à tourtière

8 gr (1 1/2 c à t) de poivre noir

8 gr (1 1/2 c à t) de sel

Cuire la viande, les oignons et les épices pendant 1 heure à feu moyen. Ajouter les pommes de terre râpées et laisser mijoter 30 minutes.

Dans un fond de pâte à tarte, mettre la moitié de la préparation et recouvrir d'une abaisse. Cuire dans un four préchauffé à 350°F pendant 1 heure.

Servir avec du ketchup aux fruits.

Beignes façon de Grand-Mère

1/2 lb de beurre 2 t de sucre blanc

6 oeufs

10 t de farine

8 c à thé de poudre à pâte

1 c à thé de sel

1/2 c à thé de muscade

1 1/4 t de lait

1 t de crème à 15 % de m.g.

2 onces des Brandy

Faire la pâte 1 journée d'avance et réfrigérer jusqu'au lendemain.

Dans un bol : Bien mélanger le beurre avec le sucre pour faire un mélange homogène. Ajouter les oeufs en évitant de trop brasser.

Dans un autre bol : tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade.

Ajouter les ingrédients secs au premier mélange en alternant avec le lait et la crème. Finir avec le Brandy.

Rouler en boule sur une table enfarinée et réfrigérer.

Le lendemain :

Rouler la pâte à l'épaisseur désirée (1/2 pouce) et couper à l'emporte-pièce.

Truc du chef :

Pour un meilleur résultat, congeler 1 heure les beignes portionnés avant de les faire cuire dans une huile de bonne qualité à 350°F. Tourner les beignes lorsqu'ils sont bien dorés.

Au coq rôti

Pouding chômeur



Pour la sauce

4 tasses de cassonade

3 tasses d'eau

4 c. à thé de beurre

2 c. à thé de vanille ou d'essence d'érable ou les deux en demi

Mélanger les ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition, 4 minutes, retirer du feu et mettre de côté

Gâteau

2 c. à soupe de beurre
2 oeufs
1 tasse de sucre
2 tasses de farine
2 c. à soupe de poudre à pâte
1 tasse de lait

Battre le beurre, les oeufs, le sucre et ajouter en alternant les ingrédients secs avec le lait, finissez par le lait. Mettre la pâte à gâteau dans un moule rectangulaire 9X13 assez haut, et verser le sirop doucement dessus, ça rempli jusqu'au bord, attention!

Cuire à 350 degrés de 30 à 40 minutes, le gâteau devient doré et lorsqu'on pique avec un cure-dent au centre et il en ressort propre. Laisser reposer 15 minutes avant de couper.

Tarte au sucre

1/4 tasse beurre
1 1/2 tasse lait
6 c. à table farine COMBLE
2 tasses cassonade bien tassée

Dans un bol mélanger: cassonade et farine Fondre le beurre et ajouter tous les ingrédients, brasser a feu bas jusqu'a épaississement. Refroidir et verser dans une croûte a tarte cuite.

Nappage pour gâteau blanc

1/2 tasse sucre blanc
1/2 tasse sucre brun
1/2 tasse crème 35%
1/2 tasse beurre ou margarine

Faire fondre dans une casserole à feu doux, "Mélange lisse" ATTENTION ne pas trop bouillir pour ne pas qu'elle tourne en sucre.

Chaussons aux pommes

2 tasses de farine tout usage
2 c à thé de poudre à pâte
2/3 de tasse de graisse
1/4 A 1/3 tasse d'eau
Cassonade et cannelle au goût (environ 1/2 tasse avec 2 c à thé de cannelle)
4 à 6 pommes pelées et cœur enlevées.

Préparer la pâte comme une pâte à tarte. Mélanger la cannelle et la cassonade ensemble: réserver Remplir la cavité de la pomme avec cette préparation fermement et déposer un morceau de beurre sur le dessus.

Truc: On place un saran wrap assez grand dans un bol à soupe (rond) et on dépose un morceau de pâte dans le bol, on travaille avec nos doigts pour former une pâte lisse pour habiller la pomme. Déposer la pomme sur la pâte et retirer le saran wrap avec la pomme du

bol. Finir de travailler dans la main, la pâte en contournant la pomme et fermer le dessus. Déposer les chaussons aux pommes dans une lèchefrite de 9x13x2 pouces.

Sauce au caramel:

3 c à table de fécule de maïs
1 tasse de cassonade tassée
1 pincée de sel
1 tasse d'eau froide
1 tasse d'eau bouillante
¼ tasse de beurre
2 c à thé de vanille

Dans un chaudron moyen: mettre la fécule de maïs, la cassonade et le sel. Ajouter l'eau froide et brasser. Ajouter maintenant l'eau bouillante. Chauffer jusqu'à l'ébullition et laisser bouillir 2 minutes en brassant. Retirer du feu et ajouter le beurre et la vanille. Verser la sauce dans le fond de la lèchefrite en faisant attention pour ne pas arroser les chaussons.

Badigeonner les chaussons avec un pinceau: crème ou un blanc d'œuf battu, pour faire doré la croûte. Cuire au four à 400F 40 minutes, environ toujours sur la tablette inférieure du four.

Fondants aux dattes

2 tasses de chapelure graham (Petite Abeille)
½ tasse de gruau
1 tasse de beurre fondu

Mélangez ensemble la chapelure, le gruau et le beurre jusqu'à homogénéité. Pressez la moitié du mélange dans le fond d'un moule de 9x9 Réserver l'autre moitié.

Garniture:

2 tasses de dattes séchées, coupées en mcx (500 g) (1 lb)
1/2 tasse de cassonade légèrement tassée (225 g)
1 c table de farine
1 tasse d'eau bouillante
2 c thé de jus de citron
1 c thé de vanille

Mélanger tous ces ingrédients. Cuire à feu moyen jusqu'à épaisseur et onctuosité, en remuant constamment. Verser sur la préparation Saupoudrer du reste de chapelure; presser légèrement. Cuire au four à 350 F pour 25 à 30 minutes. Laisser tiédir dans le moule avant de tailler.

Servir avec une sauce caramel :

1 tasse de cassonade
1 tasse de crème 15%

Préparation de la sauce au caramel

Dans un chaudron, ajouter 1 tasse de crème 15% et 1 tasse de cassonade Faire fondre la cassonade Lorsque le tout a la consistance d'une sauce, vous verser sur vos morceaux de fondant aux dattes

Poitrines de poulet

- 1 sachet de 46 g de mélange pour sauce brune
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 échalote verte, haché
- 1/4 c. à thé de poivre de Cayenne
- 2 c. à table de sauce chili
- 3 c. à table de moutarde forte
- 2 c. à table de sauce brune préparée
- 1/4 c. à thé de sauce Worcestershire
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 4 demi poitrines de poulet de 115 g (4 oz) chacune
- 6 oignons moyens, coupés en deux

Préparer la sauce brune St-Hubert selon le mode d'emploi et y ajouter l'ail, l'échalote et le poivre de Cayenne. Garder au chaud. Préchauffer le gril du barbecue. Dans un bol, mélanger la sauce chili, la moutarde, la sauce brune préparée et la sauce Worcestershire, puis réserver.

Badigeonner d'huile les poitrines de poulet et les oignons. Faire griller les poitrines durant 4 minutes, les retourner puis les badigeonner avec la moitié du mélange de sauce chili.

Poursuivre la cuisson durant 8 minutes, retourner de nouveau. Badigeonner du reste de sauce et poursuivre la cuisson. Faire griller les oignons 8 minutes sur la partie la moins chaude du gril du barbecue.

Commentaire Servir les poitrines et les oignons nappés de sauce brune, accompagnés d'une salade verte.

Enrobage pour le poulet

Lorsque que les ingrédients sont utilisés comme enrobage sur le poulet, ils donnent une saveur très intense et une croûte brillante et colorée.

- 1 c. à table de paprika
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de origan séché
- 1 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de sel
- 3 c. à table d'huile d'olive
- 3 c. à thé de vinaigre de vinaigre blanc ordinaire
- 1.3 à 1.8 kg de poulet

Mélanger les ingrédients ensemble dans un sac de plastic. Enrober le poulet et couvrir ou fermer hermétiquement. Mariner au réfrigérateur au moins 6 heures ou toute la nuit avant de rôtir. Cuire à point.

Poulet entier

Vertisserie : 375 F 1.45 hres. à 2 hres si le poulet est plus gros. Température interne 175 à 180 F On peut le cuire au four pas d'importance.

Cuisses de poulet, poitrines, laisser mariner, le temps mentionné. Pour le poulet entier on peut le préparer à la dernière minute sans être mariné.

Côtes levées

Bouillir les côtes levées 20 minutes dans l'eau

Marinade

1 tasse de ketchup
2 tasse de cassonade
2 tasse de compote de pommes
3 gousses d'ail
3 c à tab de jus de citron
une pincée de sel
1/2 c à thé cannelle

Mariner les côtes pendant 12 heures au réfrigérateur Cuisson: au four à 350F 45 minutes à 1 hre, à découvert

Salade de chou crémeuse

½ tasse de mayonnaise
¼ tasse d'huile d'olive
2 c. à table de sucre
½ c. à thé de sauce Worcestershire
1 c. à thé de sel
½ c. thé de poivre

Mélanger le tout avec un fouet et verser sur la salade de chou avant de servir. Réfrigérer, meilleur après 4 heures.

Salade de chou régulière

1/3 tasse d huile végétale
1/3 tasse de vinaigre
1/3 tasse d eau
2 c. à table de sucre blanc
Sel et poivre au goût
Chou râpé (environ 5 à 6 T)
Un peu d oignon haché (1/2 moyen)
Carotte râpée (1 petite)
1/4 c. à thé graines de céleri et une pincée de moutarde sèche

Dans un chaudron, mélangez le vinaigre, l eau, le sucre, le sel et le poivre. Faire chauffer, et lorsque le sucre est bien dissous, retirer du feu et ajouter l huile. Verser la vinaigrette chaude sur la salade et bien mélanger, Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir

Bonne de 2 à 3 jours.

Corneau-Cantin



Papillotes de légumes caramélisés au barbecue

Pour 4 personnes

12 pommes de terre grelots
2 poivrons (rouge et jaune)
4 carottes en morceaux
16 haricots verts ou jaunes
1 oignon en rondelles
4 gousses d'ail
4 c à soupe d'huile d'olive
4 c à soupe de moût de raisins
Sel et poivre du moulin
8 feuilles de papier aluminium

Disposer 4 doubles feuilles de papier aluminium; Répartir les légumes en 4 portions; Arroser chaque portion de 1 c à soupe d'huile d'olive et de moût de raisin; Saler et poivrer; Refermer les papillotes en relevant les côtés vers le haut pour éviter l'écoulement du liquide; Cuire au barbecue à feu moyen environ 1 heure; Au four à 325° pendant 1 heure.

Sauce à la viande à la Gigi

4 1/2lb de boeuf haché (ou d'agneau)
3 oignons émincés
1 bulbe d'ail émincé
1 pied de céleri émincé
2 poivrons en dés(1 rouge,1 vert)
3 carottes râpées
2 paquets de champignons frais émincés
1 bocal d'olives à salade en morceaux(noires ou vertes ou les deux)
1 aubergine pelée coupée en dés de 28 oz
1 bte,de 48 oz de jus de légumes V8
1 bte,de 48 oz de jus de tomates
2 boites de tomates en dés de 28 oz
5 boites de pâtes de tomates(5oz)
1 tasse de vin rouge
2 c à soupe de cassonade
1/2 petit tube de sauce harissa(pâte de piment forts)
8 feuilles de lauriers
1 c. à thé chacun de :origan,basilic,thym
sel et poivre au goût
huile d'olive pour cuisson

Faire revenir l'oignon, l'ail et la viande hachée dans l'huile ajouter les tomates en dés, la pâte de tomate et bien mélanger. Incorporer le reste des ingrédients ainsi que les herbes, le sel et le poivre.

Laisser mijoter pendant 3 heures à 3 heures30 en brassant régulièrement Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Vous pouvez mettre une étoile en fer sur le feu sous la marmite, ce qui empêche la sauce d`adhérer au fond du plat.

Servir pour accompagner les pâtes ou pour faire une lasagne.

On peut cuire au four à 225°F 3 heures.

Sauce orientale pour grillade

250 ml (1 tasse) d'huile d'olive

100 ml de vinaigre de riz

Le jus de 1 citron

125 ml (1/2 tasse) de sauce soya

125 ml d'eau

3 gousses d'ail

2 oignons verts

60 ml (4 c à soupe) d'huile de sésame

2 c à soupe de miel

Passer tous les ingrédients au robot-coupe jusqu'à consistance lisse;

Utiliser comme marinade, pour badigeonner les viandes au barbecue ou comme sauce d'accompagnement.

Tarte légère aux petits fruits

1 croûte de tarte cuite ou 6 petites tartelettes

300 g (1 ¼ tasse) de petits fruits surgelés

1 paquet de poudre pour gelée « Jello » de votre choix

1 tasse d'eau bouillante

¾ de tasse de yogourt aux fruits de votre choix

½ tasse de jus de fruits

Mélanger la poudre Jello à l'eau bouillante, ajouter le yogourt, le jus et bien mélanger

Verser dans la croûte de tarte et laisser prendre au réfrigérateur.

Exemple : Jello au citron, yogourt aux fraises et jus d'orange. Pour 1 grande tarte, 2 petites ou 6 à 8 tartelettes.

Cracker Jack

Cracker Jack



1 tasse de sucre

1/4 de tasse de sirop de maïs

1/2 tasse d'eau chaude

2 c. à soupe de beurre

3/4 de c. à thé de sel

2 1/2 c. à soupe de mélasse

3/4 de tasse d'arachides blanches ou brunes

6 à 7 tasses de maïs éclaté

Mettre dans une grande casserole le sucre, le sirop de maïs, et l'eau chaude. Cuire jusqu'à 260°F. au thermomètre à bonbon. Diminuer la chaleur.

Ajouter les arachides, verser sur le maïs éclaté dans un très grand bol. Brasser à l'aide de deux fourchettes. Étendre sur une tôle huilée.



Da Giovanni

Sauce authentique

1 lb 1/4 boeuf haché
3 oignons haché fin
3 tasses de céleri haché
1 tasse de vin rouge sec
1 boîte de tomate 28 oz.
1 boîte de jus de tomate 28 oz.
1 boîte de pâte de tomate 14 oz
3 c. à. soupe d'huile mazola
2 c. à. soupe de sauce Worcestershire
3 c. à. soupe de beurre
8 gouttes de Tabasco
3 piments rouge secs
4 feuilles de laurier
3 c à thé sel
3 c à thé sucre blanc
1/2 c. à. thé de all spice
1/8 c. à. thé de cannelle
1/4 de paprika
1/4 de sel d'ail
1/4 de sauge
1/4 de macis
1/4 de romarin
1/4 de menthe
1/4 de piment broyé
1/4 de fines herbes
1/4 de thym
1/4 de persil
1/4 de marjolaine
1/4 de basilic
1/4 d'origan
1/4 d'estragon
1/4 de sarriette
1/4 de sel assaisonné

Mélanger tout les ingrédients et cuire à feu doux 3 heures

Boulettes extra

2 gousses d'ail
3/4 c. à thé de thym
1 c. à thé d'origan
3/4 c. à thé de poudre d'oignon

3/4 c. à thé de poudre de chili
3/4 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/4 c. à thé de graines de fenouil moulues
2 oeufs
1/2 tasse chapelure italienne
1/4 tasse parmesan
1/4 tasse jus de tomate
2 lbs boeuf haché

Bien mélanger le tout. Avec une cuillère à crème glacée, faire 30 boulettes de 1 3/4 pouces, bien tassées. Placer sur une tôle recouverte de papier parchemin et cuire au four à 350° pendant 30 minutes. Retourner après 15 minutes. Mettre de côté et faire réchauffer dans la sauce à spaghetti au moment de servir.

Danny's BBQ



Marinade tout usage pour BBQ

3/4 tasse de paprika
1/4 de tasse poivre noir
1/4 tasse de sel
1/4 tasse de sucre
2 c. à table de poudre de Chili
2 c. à table de poudre d'ail
2 c. à table de poudre d'oignon
1 c. à table poivre de Cayenne

Combiner tous les ingrédients et mélanger complètement. Enduire la viande à cuire sur BBQ de cette marinade sèche et laissez mariner dans le réfrigérateur durant toute la nuit.

Vinaigrette pour salade de chou crémeuse

4 tasses de mayonnaise
1 1/4 tasse de sucre
1/4 tasse de moutarde préparée
2/3 tasse de vinaigre de cidre
2 1/4 c à thé de sel
1/2 c à thé de poivre blanc
1/2 c à thé de poivre noir
3 gousses d'ail moyenne
1 jus de citron frais pressé
2 petits chou vert
3 grosses carottes
1 petit chou rouge
1 paquet d'échalotes

Râper le chou vert et mettre dans un bol (Réserver). Dans un grand bol : Râpé les carottes, le 1/3 du chou rouge et couper les échalotes très fines. Ajouter maintenant : le chou vert délicatement à cette préparation, jusqu'à ce que vous aimez la couleur. Ajouter la vinaigrette lentement et bien mélanger.

Couvrir et laisser reposer minimum 1 heure au réfrigérateur.

L'ail demandé dans cette recette devient une saveur personnelle, mettez la quantité que vous désirez.

Vinaigrette pour salade de chou huileuse

- 2 c à table d'huile
- 3 c à table de vinaigre de cidre
- 3 c à table de sucre
- 1 c à thé de sel
- 1/2 c à thé de poivre noir
- 1/4 c à thé d'ail râpé

Bien mélanger pour couvrir la salade chou. Hacher le chou nécessaire pour 2 personnes.

Donne 2 Portions.



Délices Paysans

Brownies d'antan

- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'huile
- 2 oeufs
- 1 c thé vanille
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de cacao
- 1/2c thé poudre à pâte
- 1/2c thé sel
- 2 c table de sirop de maïs
- 1/4 tasse de chocolat chipits en pépites
- 2 c table de lait

Mélanger le tout sauf les pépites et le lait. Mettre dans des moules à muffins avec des papiers grandeur "moyens" Cuire à 350 F pendant 25-30 minutes. Mettre les pépites et le lait dans un bol et fondre au miro-onde 30 secondes. Étendre sur les brownies chauds. Faire refroidir. Couper en carrés.

Marinade D.G

Marinade pour poulet

- 1 1/2 tasse d'huile
- 1/2 tasse de vinaigre
- 1/3 tasse de sucre
- 1 boîte de crème de tomates de 10oz (284ml)
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à table de sel
- 1 c. à thé de moutarde sèche



1 c. à table de persil
1/2 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de thym
1/2 c. à thé d'origan
1 gros oignon en quartiers

Faire la marinade de 2 a 3 jours d'avance pour que toutes les épices infusent. Faire mariner le poulet 24h. Le bouillon se conserve 1 mois 1/2



Dic Ann's

Sauce

Il s'agit d'une sauce servie sur des "hamburgers" de type mince

1 lb de boeuf haché maigre
4 oz d'eau
2 gros oignons hachés finement
1 c. à soupe de bovril au boeuf
1 bte de consommé de boeuf
1 bte de soupe aux tomates
1 bte (19 oz) de jus de tomate
5 oz de vinaigre de cidre de pomme
5 oz de moutarde préparée
6 oz de ketchup
1/2 c. à thé sauce anglaise
1/2 c. à thé de paprika
1/2 c. à thé de poivre
1/4 c. à thé de Cayenne
1/4 c. à thé de poudre de chili
1 c. à soupe de sel
Quelques gouttes de Tabasco

Mélanger tous les ingrédients ensemble et laisser mijoter environ 2 heures.

Tu prépares tes galettes assez minces et les mets dans ton pain puis tu verses la sauce sur la viande et là tu mets une tranche de fromage blanc. On met généralement moutarde ketchup mais là c'est au goût. Il me semble pourtant que je n'ai jamais vu de relish dans ces hamburgers. J'ai fait cuire mes pains à la grillette pour les avoir assez minces sans toutefois les écraser complètement.

Sauce 2

1 lb boeuf haché
2 oignons finement hachés
1 bte (10oz) consommé de boeuf
1 bte (10oz) soupe aux tomates
1 bte (19oz) jus de tomate
5 oz moutarde préparée
3 oz sauce chili

3 oz ketchup
2 c à table vinaigre de cidre
1 c à table bovril au boeuf
1/2 c à thé sauce anglaise
1/2 c à thé paprika
1/2 c à thé Cayenne
1/4 c à thé poudre de chili
1 c à thé sel
1 c à thé poivre
Quelques gouttes de Tabasco
1 pincée de sucre
Laisser mijoter environ 4h.

Dixie Lee

Enrobage pour poulet



2 tasses de farine
1/2 c. à thé d'origan
2 c. à table de sel
2 c. à table de poivre
2 c. à table de sel de céleri
2 c. à table de moutarde sèche
3 c. à table de paprika
2 c. à table de sel d'ail
3 c. à table d'accent
1 c. à table de gingembre
1 c. à table de basilic

Mélanger les ingrédients. Tremper le poulet dans du lait et rouler dans la panure. Cuire 5 à 10 minutes dans l'huile.

Finir la cuisson au four environ 20 minutes à 350 F.

Salade de chou 1

6 tasses de chou
1/2 tasse de carottes râpées
1/4 tasse de piments verts
1/4 tasse d'oignons

Vinaigrette :

1/3 tasse de mayonnaise
1/4 tasse de vinaigre
1 c. à thé de sel
1/3 tasse de sucre blanc

Bien mélanger le tout. Réfrigérer quelques heures avant de servir.

Salade de chou 2

1 chou moyen haché fin
1 gros oignon coupé fin
4-6 branches de céleri coupé fin
1 piment coupé fin
1 carotte hachée fin

Sauce :

1/4 tasse de lait
1/4 tasse de vinaigre
1/2 tasse de sucre
1 tasse de mayonnaise
sel et poivre

Mettre la sauce seulement lorsqu'on sert la salade.

Vinaigrette pour salade de chou

2 c. à table comble de mayonnaise
2 c. à table de vinaigre
2 c. à table de sucre
1/2 c. à thé de moutarde sèche

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Verser sur une salade de chou.



Dunkin Donut

Beignet pâte aux fraises

3 1/4 de tasses de farine tout usage tamisée
2 cuillère à thé de poudre à pâte
1/4 cuillère à thé de cannelle
une pincée de sel
2 oeufs
2/3 de tasse de sucre
1 cuillère à thé de vanille
1/3 de tasse de crème 15%
1/3 tasse de fraises congelés pulvérisées au robot
1/4 de tasse de beurre ou margarine fondu

Tamiser la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Battre les oeufs avec 2/3 de tasse de sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune citron. Mélanger la crème, les fraises et le beurre et ajouter au mélange précédent en alternant avec le mélange de farine. Bien battre après chaque addition.

Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 2 heures. Rouler à 7/8 de pouce d'épaisseur sur une planche farinée, couper avec le coupe beigne fariné. Frire dans l'huile ou la graisse chaude à 375°F jusqu'à coloration dorée en tournant 1 fois (1 minute par côté), égoutter sur du papier absorbant.

Beignes

1 enveloppe de levure sèche
1/2 tasse d'eau tiède
3/4 tasse de sucre
1 oeuf battu
1 c à thé de sel
2 c à table d'huile végétale
1 boîte de lait évaporé carnation 385 ml
3 3/4 tasses de farine

Dissoudre la levure dans l'eau chaude. Ajouter l'œuf battu, le sucre, le sel, l'huile et le lait évaporé. Verser toute le liquide dans la farine, et bien mélanger. Faire lever toute la nuit.

Le jour suivant, mettre de la farine sur une planche à découper. Rouler la pâte à 1/2 de pouce d'épaisseur. Couper à l'emporte-pièce.

Frيره dans l'huile, minimum 2 pouces d'huile. Saupoudrer du sucre à glacer les beignes refroidies. Ou glacer avec les recettes suivantes de glaçages ou de remplissages.

Beigne fourré à la vanille

Beignes: 1 enveloppe de levure sèche active régulière ou rapide
1/8 tasse d'eau tiède (105-115°F)
3/4 tasse de lait tiédi (chauffé puis refroidi)
1/4 tasse de sucre
1/2 c. à thé de sel
1 oeuf
1/6 tasse de shortening
2 1/2 tasses de farine tout-usage

Remplissage à la vanille:

1/4 tasse de shortening végétal
1/4 tasse de beurre ou de margarine
1/2 c. à thé d'extrait de vanille blanc
2 tasses de sucre en poudre
1 tasse de lait

Beignes:

Dissoudre la levure dans l'eau tiède dans un bol à mélanger. Ajouter le lait, le sucre, le sel, l'oeuf, le shortening et une tasse de farine. Battre à la vitesse minimale en grattant le bol constamment pendant 30 secondes. Battre à la vitesse médium, en grattant le bol occasionnellement, pendant 2 minutes. Mélanger la farine restante jusque ce le mélange soit lisse. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il aie doublé de volume, environ 50-60 minutes.

Mettre la pâte sur une surface enfarinée. Rouler la pâte pour qu'elle aie 1/2 pouces d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce rond pour biscuits. Couvrir et laisser doubler de volume sur du papier parchemin enfariné, environ 30-40 minutes. Faire chauffer de l'huile végétale dans une friteuse ou un chaudron profond.

Glisser les beignes dans l'huile chaude. Tourner les beignes lorsqu'ils deviennent bruns dorés, environ 1 minutes de chaque côté. Enlever soigneusement de l'huile (ne piquez pas la surface) et égoutter. Quand ils sont refroidis, faire un trou pour insérer la remplissage à la vanille (la recette suit). Prendre un couteau étroit et pointu et faire soigneusement une grande cavité à l'intérieur du beigne pour retenir le remplissage. Remplir les beignes généreusement et saupoudrer de sucre en poudre.

Portions : 12 Remplissage à la vanille:

Rendre en crème le beurre et le shortening. Ajouter graduellement ½ tasse de sucre. Ajouter le lait et la vanille, battre jusqu'à ce que ce soit léger et mousseux. Se garde 2 semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Remplis 12 beignes.

Glaçage à l'érable

3 tasses de sucre à glacé
1/4 tasse de sirop d'érable
1 c à thé de miel
1 tasse d'eau

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Attendre que les beignes soient refroidies avant de les glacer. Tremper 1 coté de beigne dans le glaçage. Donne le glaçage pour 2-1/2 douzaines.

Glaçage au chocolat

3 oz de chocolat mi-sucré haché finement (1 carré=1on)
2 c à table de café ou de l'eau
1 1/2 c à table de sirop de maïs
1/3 tasse de sucre granulé
1 c à table de beurre ramolli, non salé

Fondre le chocolat au bain-marie, réserver. Mélanger ensemble l'eau, le sirop de maïs et le sucre, dans un chaudron à feu lent et en brassant constamment jusqu'à le sucre soit dissout. Mettre le feu moyen, ajouter le chocolat fondu, cuire 2 minutes et terminer avec le beurre jusqu'à ce soit lisse.

Remplissage à la vanille

1 tasse de lait + 2 c à table
1/4 tasse de sucre
3 c à table de farine
3 jaunes d'oeufs
1/2 c à thé de vanille
3 c à thé de beurre non salé

Dans un bol moyen, fouetter ensemble le sucre, la farine et les jaunes d'œufs (Réserver). Dans une petite casserole, chauffer le lait et ajouter à la préparation qui est déjà réservé. Chauffer à nouveau le remplissage délicatement pour que le sucre soit bien dissout et aussitôt que c'est chaud avant de bouillir, Retirer du feu.

Ajouter le beurre et la vanille. Mettre le remplissage dans une douille. Pour remplir les beignes on fait un trou sur le coté des beignes et remplir avec la douille: la valeur d'une c à thé.

Brioche à la cannelle

Pâte:

- 2 enveloppes de levure active
- 1 tasse d'eau tiède à (105-115 degré)
- 2/3 tasse de sucre, plus 1 c à table de sucre. (Séparé)
- 1 tasse de lait tiède
- 2/3 tasse de beurre
- 2 c à thé de sel
- 2 oeufs légèrement battus
- 7-8 tasses de farine ou plus au besoin

Pour la pâte: Dans une tasse mettre la levure, l'eau tiède et 1 c thé de sucre, brasser et réserver.

Dans un grand bol, mélanger le lait, le 2/3 tasse de sucre, le beurre fondu, le sel et les oeufs, bien mêler et ajouter la levure. Ajouter la 1/2 de la farine et battre jusqu'à lisse. Ajouter assez de farine pour avoir une pâte assez ferme (la pâte sera collante)

Mettre sur une planche farinée, pétrir 5-10 minutes. Mettre dans un bol bien graissé, couvrir et laisser doubler dans un endroit tiède, sans courant d'air, environ 1 à 1 1/2 heures. Rouler sur une surface farinée en un rectangle de 15X20 po.

Pour la garniture:

- 1 tasse de beurre fondu séparé
- 1 3/4 tasse de sucre divisé
- 3 c table de cannelle moulue
- 1 1/2 tasse de noix de Grenoble hachées (facultatif)
- 1 1/2 tasse de raisins secs (facultatif)

Badigeonner la pâte avec la 1/2 tasse de beurre fondue. Mélanger ensemble 1 1/2 tasse de sucre et la cannelle, saupoudrer sur le beurre. Saupoudrer de noix et de raisins si désiré.

Rouler comme une bûche et pincer les bouts pour bien sceller. Couper en 12 tranches. Couvrir le fond d'un moule 13X9 po et celui d'un moule de 8 pouces avec le reste du beurre (1/2 tasse) et saupoudrer avec le 1/4 tasse de sucre restant.

Mettre les tranches bien collées ensemble dans les moules. Laisser doubler dans un endroit tiède environ 45 minutes.

Préchauffer le four à 350F. Cuire 25-30 minutes ou jusqu'à doré. Laisser refroidir un peu.

Pour le glaçage:

- 2/3 tasse de beurre fondu
- 4 tasses de sucre en poudre
- 2 c thé de vanille
- 4 à 8c table d'eau chaude

Dans un bol moyen, mettre le beurre fondu, le sucre en poudre, la vanille, ajouter l'eau chaude 1 c table à la fois, jusqu'à la texture désirée. Glacer les brioches tiédies.



Eagle Brand

Caramel au four

Verser la boîte dans un moule à tarte de 9 pouces. Couvrir de papier aluminium et mettre l'assiette à tarte dans un plat avec rebord avec de l'eau chaude au fond. Cuire à 425°F pendant 1 1/2 heure vérifier au bout d'une heure.

Caramel sur le poêle

Verser la boîte dans un bain-marie sur de l'eau bouillante. A feu doux, mijoter 1 1/2 à 2 heures jusqu'à épaississement. Battre au fouet pour lisser.

Caramel au micro-onde

Verser la boîte dans une grosse tasse à mesurer de 2 litres. Cuire à 50% pendant 4 minutes, brasser au 2 minutes. Cuire ensuite à 30% pendant 20-26 minutes en brassant au 4 minutes brièvement durant les 16 premières minutes puis au 2 minutes pour les 4-10 minutes de la fin.

East Side Mario's



Vinaigrette

1/4 de tasse de vinaigre de vin blanc ou rouge ou de framboises ou ordinaire
1 c thé de jus de citron
1/3 tasse d'eau
1/3 tasse d'huile végétale
1/4 tasse de sirop de maïs
2 c table de parmesan râpé
2 c table de romano râpé
1 1/4 c thé de sel
1/2 c thé d'ail émincée ou 1/4 c thé de poudre d'ail
1/4 c thé de persil en flocons
1 pincée d'origan
1 pincée de flocons de piments secs

Au mélangeur (blender) 30 secondes à basse vitesse. Réfrigérer au moins 1 heure.

Légumes grillés

1/4 livre de poivron vert en moitié
1/4 livre de poivron rouge en moitié
1/2 d'oignon rouge coupé en 2 (après grillage en rondelles de 1/4 pouce d'épaisseur)
1/4 livre de zucchini en morceaux
1/4 livre de courge jaune (courge musquée)
3 c. à table d'huile d'olive extra vierge

1 c. à table d'ail haché
2 c. à table de basilic frais en julienne
Pincée de sel et de poivre

Couper les poivrons et les oignons en deux et placer sur le grill. Griller jusqu'à ce que les oignons et les poivrons soient noircis mais non brûlés. Retirer du grill et couper dans les tailles spécifiées. Couper les zucchini et la courge et placer également sur le grill. Tourner les légumes au ¼ aux 30 secondes pour en faire des marques de grill bien définies. Lorsque cuits, enlever les légumes du grill et placer dans un bol à mélanger avec les poivrons et les oignons.

Tous les légumes doivent être coupés en julienne de ¼ pouce d'épaisseur. Faire chauffer une poêle à sauté et à feu moyen. Ajouter l'huile d'olive et l'ail. Retirer du feu et verser la julienne de légumes.

Assaisonner avec le basilic, le sel et le poivre.

Soupe Noces à l'italienne

Boulettes:

1/2 livre de boeuf haché extra-maigre
1 oeuf légèrement battu
2 c. à thé de chapelure de pain
1 c. à thé de fromage parmesan ou au goût
1/2 c. à thé de basilic
1/2 c. à thé de poudre d'oignon

Soupe:

5 3/4 tasses de bouillon de poulet
1/2 tasse d'orzo (pâtes) (non-cuite)
Épinard finement hachée au goût

Combiner les six premiers ingrédients et faire des petites boulettes. Combiner les ingrédients du bouillon et amener à ébullition. Puis ajouter les petites boulettes et cuire 10 à 15 min. de plus ou jusqu'à ce que l'orzo soit bien cuit.

Servir avec du parmesan et un bon pain croûté.



El-Ma-Mia

Mélanges d'épices pour sauce a spaghetti à la viande H-16 Québécoise (mode italienne)

4 c. à thé de persil séché
4 c. à thé de basilic séché
4 c. à thé d'origan séché
4 c. à thé de romarin séché
4 c. à thé de thym séché
4 c. à thé de sauge séchée
1 c. à thé de flocons de piment (ou plus, au goût)

½ c. à thé de paprika

4 c. à table de sucre

1 c. à table de sel

1 c. à table d'oignons déshydratés

1 c. à table d'ail déshydraté

Mélanger le tout et conserver dans un contenant Hermétique.

Étiqueter et entreposer à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.

Donne l'équivalent de 1 contenant d'épices El-Ma-Mia.

Note : Vous pouvez remplacer l'ail et l'oignon déshydraté par 2 c. à table de mélange ail et poivrons Club House. Réduisez dans ce cas la quantité de paprika à ¼ c. à thé.

Il est aussi possible de remplacer l'ail et l'oignon déshydraté par 1 c. à thé de poudre d'ail et 1 c. à thé de poudre d'oignon.

Sauce Italienne Québécoise

Temps de cuisson 2 : 30 heures

Vous pouvez employer cette sauce pour tous vos plats préférés : Spaghetti, Macaroni, Pizza, Ravioli, Lasagne, Rigatoni, servir aussi avec, Piments Farcis, Aubergines, Hamburgers, Michigans, etc...

Suivre les directives telles qu'indiquées.

Attention : Préparez et hachez à l'avance les légumes suivants – oignons, céleri, piment vert (doux). Donne environ 28 portions de 110g (4oz) par recette après cuisson.

45ml (3 c. à table) de beurre

907g (2 livres) ou plus de boeuf haché mi-maigre (ou maigre au goût)

300g (2 tasses de 8oz) d'oignons hachés

1,36L (1 boîte de 48oz) de jus de tomate

1 boîte de 796ml (28oz) de tomates en dés

1 sachet de 110g (4oz) de mélange El-Ma-Mia - voir recette ci-haut (Verser tout le contenu en mélangeant bien)

2 boîtes de 156ml (5 ½oz) de pâte de tomates

300g (2 tasses) de céleri haché

1 piment vert (doux) haché

118ml (4oz) d'huile d'olive ou d'huile végétale

Facultatif:

1 boîte 284ml de champignons (10oz)

si vous employez des champignons frais, ajoutez-les 45 minutes avant la fin de la cuisson.

P.S. Plus vos légumes seront hachés fins, plus la sauce sera épaisse. Si vous trouvez la sauce trop forte ou trop épaisse, ajoutez plus de tomates.

Note: Sel, poivre, piment broyés (chillies) peuvent être ajoutés en fin de cuisson au goût.

Méthode:

Faire fondre 3 cuillères à table de beurre (45ml) dans une marmite assez grande 6 pintes (6,82L) ou plus. Ajoutez les oignons les brunir légèrement. Ajoutez le bœuf haché et cuire en brassant sans arrêt environ 8 à 10 minutes. Bien défaire la viande. Incorporez le reste des ingrédients excepté l'huile végétale 10 minutes après le début de la cuisson. Cuire à feux

doux, laissez mijoter à découvert pendant 2 : 30 heures ou plus (à votre discrétion). Brassez fréquemment pendant la cuisson.

Important:

Ne pas utiliser de couvercle pendant ni après la cuisson.

Réfrigération :

Avant de réfrigérer ou de congeler, laissez refroidir la sauce en recouvrant la marmite d'un linge.



Entrecôte St-Jean

Les Profiteroles au Chocolat

125 ml d'eau
125 ml de lait
110 g de beurre doux
140 g de farine tout usage
15 g de sucre
1 pincée de sel
4 ou 5 oeufs moyens 250 g de sucre
9 jaunes d'oeuf
4 gouttes de vanille
900 ml de lait
200 ml de crème 500 ml de lait
50 g de beurre doux
350 g de chocolat noir (90%)
100 ml de crème (35%)
amandes grillées pour décorer

Pâte à choux:

Dans une casserole, faire fumer le lait, l'eau et le beurre, ainsi que le sucre et le sel. Sécher la pâte avec la farine, hors du feu. Remettre sur feu doux pendant environ cinq minutes. En remuant, incorporer les oeufs un à un. Pocher à la douille numéro 6, et cuire au four chauffé à 400 degrés (400°F / 200°C) pendant 15 minutes. Fermer le four pendant cinq à dix minutes. Les choux vont alors sécher. Sauce au chocolat:

Prendre le lait et le beurre doux, faire fumer. Ajouter le chocolat et laisser cuire cinq minutes. Ajouter la crème une fois que le chocolat est fondu. Crème glacée:

Faire une crème anglaise avec le lait en mélangeant avec les jaunes d'oeufs et le sucre. Laissez cuire sans bouillir pendant cinq minutes. Ajouter la crème 35%, faire tourner dans une sorbetière pendant 20 à 25 minutes. Ouvrir ensuite les choux et y incorporer la crème glacée. Napper avec la sauce et décorer avec les amandes.

Félix & Norton



Biscuits aux noix de macadam

- 1 1/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de noix de macadam hachées
- 3 barres de 1.5 onces de chocolat blanc haché
- 2 tasses de farine
- 1/2 c thé de poudre à pâte
- 1/2 c thé de soda à pâte
- 1/2 tasse de beurre ou margarine
- 2 oeuf
- 1 c thé vanille

Mélanger la farine, le soda et la poudre à pâte. Réserver. Ajouter le chocolat et le sucre. Ajouter 1/2 tasse de beurre ou margarine ramolli. Ajouter les oeufs battus légèrement et 1 c thé de vanille. Bien mélanger. A la main faire une pâte lisse, faire des boulettes de la grosseur d'une balle de ping pong et mettre sur une plaque graissée à 2 pouces d'intervalle. Cuire a 375°F pendant 10-12 minutes, le dessus doit être doré. Refroidir 5 minutes et finir de refroidir sur une grille.

Donne 2 1/2 douzaines.

Biscuits triple chocolat et noix de macadam

- 1 tasse de farine
- 1/2 c thé de poudre à pâte
- 1/2 c thé sel
- 10 onces de chocolat semi sucré
- 1/2 tasse de beurre non salé couper en cubes
- 1 c table de vanille
- 2 c thé de café instantané
- 3 gros oeufs
- 1/3 tasse de cassonade
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de chocolat au lait couper en grosses pépites
- 1/2 tasse de chocolat non sucré couper en grosses pépites
- 1/2 tasse de noix de macadam hachées

Préchauffer le four a 350°F. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Fondre le 10 onces de chocolat avec le beurre au bain-marie. Enlever du feu et garder mou en posant sur un bol d'eau tiède. Mélanger la vanille et le café dans une tasse, ajouter au chocolat fondu, réserver.

Dans un autre bol avec la mixette, battre les oeufs, la cassonade et le sucre, placer ce bol sur un plat d'eau chaude non bouillante et battre pour réchauffer la préparation. Enlever et battre encore 5 minutes jusqu'à jaune très pale et épais.

Incorporer le chocolat fondu a la spatule en pliant. Incorporer le mélange de farine. Ajouter les noix et le chocolat et brasser.

Mettre a la cuillère a table sur une plaque a biscuit recouverte d'un papier parchemin, espacer de 1 1/2 pouce. Aplatir un peu avec une fourchette. Cuire sur la 2ieme tablette du haut du four pendant 12-14 minutes. Reposer 3 minutes et mettre sur une grille pour refroidir.

Biscuits au chocolat 1

1 tasse de beurre
3/4 de tasse de cassonade tassée
3/4 tasse de sucre
2 œufs grosseur moyennes
1 c. à thé de vanille
2 tasses de farine
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 tasses de chocolat français
1/4 tasse de sucre

Défaire en crème le beurre, la cassonade Incorporer les oeufs un à la fois, puis la vanille. Tamiser ensemble la farine, le chocolat français et le bicarbonate de soude; incorporer au mélange. Bien mélanger à basse vitesse. Tapisser une tôle à biscuit de beurre et fariner.

Cuire à 350 F environ 12 minutes. Faire refroidir sur une grille de métal.

Donne 36 biscuits.

Biscuits au chocolat 2

1 tasse de beurre
3/4 de tasse de cassonade tassée
3/4 tasse de sucre
2 oeufs
1 c. à thé de vanille
2 1/4 tasse de farine
1/3 tasse de cacao
1 c. à thé de bicarbonate de soude
3 barres mars coupées en cubes
1/4 tasse de sucre

Défaire en crème le beurre, la cassonade et 3/4 tasse de sucre. Incorporer les oeufs un à la fois, puis la vanille. Tamiser ensemble la farine, le cacao et le bicarbonate de soude; incorporer au mélange. Raffermissiez la pâte au réfrigérateur.

Prendre 1 c. à table de pâte dans le creux de la main et creuser le centre pour mettre un morceau de chocolat. Refermer la pâte et rouler dans le sucre. Tapisser une tôle à biscuit de beurre et fariner. Cuire à 350 F environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement aplatit. Faire refroidir sur une grille en métal. Donne 36 Biscuits

Biscuits aux morceaux de chocolat au lait et au Cointreau

1/2 tasse de beurre non salé
1/2 tasse de sucre blanc
1/4 de tasse de cassonade légère, tassé
1 c. à table de zeste d'orange
1 c. à thé de vanille
1/2 c. à thé de poudre à pâte

1/4 de c. à thé de sel
1 oeuf
1 c. à thé de liqueur de Cointreau
1 1/4 tasse de farine
12 oz de chocolat au lait en morceaux
Noix de pecans

Mélanger le beurre, le sucre blanc, et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter le zeste d'orange, la vanille, la poudre à pâte, le sel, l'oeuf et la liqueur de Cointreau; bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter la farine; mélanger doucement. Ajouter le chocolat et les noix de pécan; mélanger avec une cuillère. Sur une plaque à biscuit non graissée, placer une cuillerée de pâte en laissant 15 cm entre chaque cuillerée.

Cuire à 350 F environ 8 à 10 minutes.

Laisser reposer 15 minutes avant de servir

Biscuits Félix et Norton (la vraie recette)

1 t de beurre ramolli
3/4 c. à thé de sel
1/2 t de sucre
1 c. à thé de poudre de pâte
1 1/2 t. de cassonade tassée
1 c. à thé de soda à pâte (petite vache)
2 oeufs
450 g de « Chocolat chips Hershey » au lait
2 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
2 1/2 t. de farine tout usage

Préchauffer le four à 350° C. Dans un grand bol, crémer le beurre, le sucre, la cassonade, les oeufs et la vanille. Tamiser ensemble la farine, le sel et la levure chimique. Combiner les ingrédients humides et secs. Ajouter le chocolat râpé grossièrement. Avec les doigts, faire des boules de la grosseur d'une balle de golf. Les placer sur une plaque à biscuits à quelques centimètres de distance. Cuire pendant 9 minutes. Tapez votre question ici, puis cliquez sur Rechercher.

Remarque :

Il est très important de ne pas dépasser le temps de cuisson recommandé, même si les biscuits n'ont pas l'air cuits. Lorsque les biscuits sortent du four, le sucre continue à cuire. Voilà le secret pour obtenir des biscuits croustillants à l'extérieur et mous à l'intérieur.

Un petit truc :

Faites congeler les biscuits sur la plaque, avant la cuisson. Mettez-les ensuite dans un sac en plastique et ne faites cuire que la quantité dont vous avez besoin. Ils seront alors toujours tièdes et frais quand vous les dégusterez. La cuisson doit être ajusté à environ 11 minutes.

Biscuits au chocolat Mars ou Caramilk

1 tasse de beurre
3/4 de tasse de cassonade tassée
3/4 tasse de sucre
2 oeufs

1 c. à thé de vanille
2 1/4 tasse de farine
1/3 tasse de cacao
1 c. à thé de bicarbonate de soude
3 barres mars coupées en cubes (ou des caramilks)
1/4 tasse de sucre

Défaire en crème le beurre, la cassonade et 3/4 tasse de sucre. Incorporer les oeufs un à la fois, puis la vanille. Tamiser ensemble la farine, le cacao et le bicarbonate de soude; incorporer au mélange. Raffermissiez la pâte au réfrigérateur.

Prendre 1 c. à soupe de pâte dans le creux de la main et creuser le centre pour mettre un morceau de chocolat. Refermer la pâte et rouler dans le sucre. Tapisser une tôle à biscuit de beurre et fariner. Faites cuire à 350F environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement aplatis. Faire refroidir sur une grille en métal.

Ils sont meilleur au sortir du four. Préparer la pâte et faire seulement la quantité désiré' pour un repas .Garder au frigo la pâte qui reste pour 5 jours maximum ou congeler les biscuits préparer mais non cuit au congélateur. Laisser dégeler avant de cuire.

36 biscuits.

Biscuits M. Félix et M. Norton

3/4 de tasse de Crisco doré
1 1/4 tasse de cassonade
1 oeuf
2 c. à table de lait
2 c. à table de vanille
2 c. à table de farine
1 c. à thé de sel
3/4 c. à thé de petite vache
1 tasse de pépites de chocolat (moitié blanche et moitié brune)

Mettre la grille du four en haut et préchauffer le four à 375 F Mettre dans un bol le Crisco doré et la cassonade, mélanger jusqu'à ce que ça devienne en crème. Ajouter le lait, l'oeuf, la vanille et mélanger. Ajouter la farine, le sel, la petite vache et mélanger. Ajouter les pépites au mélange. Mettre sur une tôle non graissée avec une cuillère à thé, ne pas trop aplatis.

Cuire environ 9 à 10 min et surveiller entre temps pour ne pas que ça brûle.



Brasserie Fleurimont

Oignon fleuri

Pâte:

1/3 tasse de fécule de maïs (Cornstarch)
1 1/2 tasse de farine
2 c à thé d'ail émincé
2 c à thé de paprika
1 c à thé de sel
1/2 c à thé de poivre

24 oz de bière
4 Vidalia oignon

Farine assaisonnée:

2 tasses de farine
4 c à thé de paprika
2 c à thé de poudre d'ail
1/2 c à thé de poivre
1/2 c à thé de poivre de Cayenne

Sauce crémeuse au chili:

2 tasses de mayonnaise
2 tasses de crème sûre
1/2 tasse sauce chili
1/2 c à thé de poivre de Cayenne

Pâte:

Bien mélanger ensemble : la féculé de maïs, la farine et les assaisonnements Vous commencez avec 1 tasse de bière et vous ajouter la bière que vous avez de besoin, pour obtenir la consistance désirée et brasser.(Mettre de coté) Couper le dessus de l'oignon 1/2 pouce et peler.

Couper de 12 à 16 pétales, dépendamment de la grosseur de l'oignon en laissant 1 pouce pour tenir l'oignon ensemble Mettre de l'eau froide et de la glace dans un grand bol, pour faire ouvrir l'oignon: comme pour un radis.

Une fois que l'oignon est ouvert déposer l'oignon sur un essuie-tout, à l'envers pour laisser sortir excès d'eau. Déposer l'oignon dans la farine assaisonnée, secouer Passer l'oignon dans la pâte. Remettre l'oignon dans la farine assaisonnée. Cuire dans l'huile à 375 ou 400F 1-1/2 minute. Tourner l'oignon et cuire encore 1-1/2 minute.

Déposer sur un essuie-tout. Se servir d'un plat la grandeur de l'oignon pour finir le travail. Placer l'oignon la pétale vers le haut, pour ôter le centre: ex: couteau rond pour les pommes Y déposer un petit plat pour la trempette au centre.



Fontaine Santé

Tartinade au tofu

225g de tofu ou 8 onces
1/4 tasse oignon haché fin
1 branche céleri coupé fin
1/2 carotte râpée
2 c. table moutarde préparée
3 c. table de mayonnaise
1 pincée de thym, basilic et cerfeuil
sel

1 c. thé poudre d'oignon

1 c. thé poudre d'ail

Mélanger le tout a la fourchette ou encore mieux au robot culinaire. Peut se servir en sandwich, sur laitue ou sur biscuit. Pour cette recette j'ai pris le tofu aux fines herbes. Cette recette ressemble beaucoup a celle de Fontaine Santé.

Georges Steak House

Sauce à spaghetti



Donne 10 à 12 bocaux de 1 litre

Ingrédients

A

½ tasse huile

6 c table de beurre

3 livres de porc haché

3 livres de boeuf haché

2 livres d'oignons

2 poireaux

2 piments verts

B

2 livres de carottes râpées

1 pied de céleri

1 gros bulbe d'ail

6c table de sauce HP bleu

4c table de sauce Heinz 57

4c table de sauce Worcestershire

4c table de sel

2c table de poivre

C

½ c thé de Cayenne

3c thé de sucre

8 feuilles de laurier

2 ½ c thé de thym

1 ¼ c thé de marjolaine

1c thé d'épices italiennes

4c table de persil haché

Épices libanaise Sumac (facultatif)

D

1c thé de piment broyé

1/8 c thé de sauce Tabasco

2 bouteilles de sauce chili 10oz

3 btes de crème tomates 10oz

2 btes de tomates 28oz

4 btes de jus de tomates 19oz

E

3 btes de pâte de tomates 13oz

Chauffer l'huile et le beurre. Cuire la viande Ajouter les ingrédients A et B Cuire 1 heure
Ajouter C et D. Cuire 3 heures. Ajouter E et cuire une autre heure. *ou cuire au four à 300°F
pendant 5 heures

Huile à salade

1/2 tasse de jus de citron fraîchement pressé

3/4 tasse d'huile végétale (je prend la becel)

1 c. à thé de chacun des ingrédients suivant : sel, sucre, poivre, épices à salade et ail pressé

Mélanger tous les ingrédients et mettre dans un bocal au frigo



Giorgio

Sauce rosée

1 c. soupe beurre

1 oignon haché très fin

1 gousse d'ail hachée très fin

1 bte 14 oz sauce tomate

1 bte 10 oz soupe crème de tomate basilic et origan

1/2 bte d'eau

1/2 c. thé sucre

1/4 t fromage parmesan

1/2 t crème au goût

sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans le beurre pendant quelques minutes. Ajouter l'ail, remuer.
Incorporer la sauce, la soupe et l'eau. Laisser mijoter quelques minutes. Ajouter le fromage.
Ajouter la crème en filet (ne plus laisser bouillir).

Note: pour une sauce plus rosée, ajouter plus de crème.

Sauce à la crème

60 g de beurre

1 cuillère à soupe de farine

200 ml de crème

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 pincée de persil italien

Faites fondre à feu doux le beurre, ajoutez la farine. Une fois ces 2 éléments bien mélangés à l'aide d'une cuillère, ajoutez la crème, et le persil. Salez et poivrez.

Remuez jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Gratin jardinière

Gratin:

Champignon (1 casseau)
oignon (1 ou plus)
brocoli (plusieurs fleurons)
sauce rosée
pâtes (quantité suffisante pour le nombre de portions voulues)
fromage pour gratiner (au choix)

Sauce:

1 c. à soupe de beurre
1 oignon haché très fin
1 gousse d'ail hachée très fin
1 bte 14 oz de sauce tomate
1 bte 10 oz de soupe crème de tomate basilic et origan
1/2 bte d'eau
1/2 c. à thé sucre
1/4 tasse de fromage parmesan
1/2 tasse de crème au goût
sel et poivre

Gratin:

Préparer les pâtes al dente. Faire revenir l'oignon dans du beurre ou de l'huile. Faire sauter les champignons. Faire cuire à la vapeur le brocoli.

Sauce:

Faire revenir l'oignon dans le beurre pendant quelques minutes. Ajouter l'ail, remuer.
Incorporer la sauce, la soupe et l'eau. Laisser mijoter quelques minutes. Ajouter le fromage.
Ajouter la crème en filet (ne plus laisser bouillir).

Note: pour une sauce plus rosée, ajouter plus de crème.

Monter le tout en y mettant pâte et légumes ainsi que la sauce dans des petits plats allant au four pour faire gratiner le tout.

Calzone à la saucisse et fromage

1 Recette de pâte à pizza*voir la recette
30 ml semoule de maïs
15 ml huile d'olive
500 g saucisse italienne (douce ou forte)
250 ml sauce tomate
2 ml flocons de piment du Chili
180 g mozzarella râpé
60 g parmesan râpé

Chauffer le four à 425° F.

Débarrasser les saucisses de leur enveloppe. Dans une casserole, chauffer l'huile et y faire cuire la chair de saucisse sur un feu moyen pendant 10 minutes.

Une fois la viande cuite, y ajouter 250 ml de sauce tomate et les flocons de piment du Chili puis cuire 5 minutes. Réserver pour laisser refroidir.

Saupoudrer une tôle à biscuits de semoule de maïs. Diviser la pâte en deux boules et abaisser en deux rondelles de 8 po.

Couvrir la moitié des rondelles de mozzarella en laissant une bordure de 1/2 po. sans ingrédients. Ajouter le mélange de saucisses et saupoudrer de parmesan.

Replier la pâte et sceller les bords à l'aide des dents d'une fourchette. Répéter l'opération avec la seconde rondelle.

Cuire au four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les calzones soient bien dorés. Servir avec de la sauce tomate, au goût.

Pâte à pizza:

250 ml eau chaude

8 g levure sèche

35 ml huile d'olive extra vierge

450 g farine tout usage

7 ml sel

semoule de maïs

Mélanger l'eau, la levure et 30 ml d'huile d'olive extra vierge, jusqu' à ce que le tout se soit dissout.

Ajouter la farine et le sel. Pétrir la pâte 8 à 10 minutes, en ajoutant graduellement un peu de farine si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Badigeonner l'intérieur d'un bol avec 5 ml d'huile d'olive extra vierge, y déposer la pâte et la couvrir avec une pellicule transparente. Déposer le bol dans un endroit à température ambiante, protégé des courants d'air. Laisser la pâte monter jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 3 heures).

Si vous avez une pierre à cuisson, vous obtiendrez de meilleurs résultats. La pierre a besoin d'être préalablement chauffée environ 30 minutes à 450 °F. Saupoudrer la spatule à pizza de semoule de maïs. Prendre la pâte dans son bol et la séparer en deux. À moins que votre pierre de cuisson ou votre spatule à pizza ne puisse prendre les deux moitiés de pâte, laisser une moitié dans le bol et recouvrir celui-ci. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte sur votre spatule à pizza, mais terminer le travail avec vos doigts afin de laisser la bordure de la pâte un peu plus élevée que le reste de la pâte.

Note : si vous êtes capable d'aplatir votre pâte à la main au lieu d'utiliser votre rouleau à pâtisserie, vous obtiendrez de meilleurs résultats.

Pour environ 2 pizzas rondes. D'une grandeur de 12 pouces, selon la façon que vous la préparez

Lasagna alla rustica

(Pour 4 à 6 personnes)

454 g de lasagne (sèche ou fraîche)

1000 ml de sauce bolognese (sauce viande)

500 ml de sauce crème (sauce crème)

454 g de fromage mozzarella râpé

100 g de fromage parmesan râpé

350 g d'épinards frais (lavés et cuit à la vapeur)

454 g de champignons
60 ml d'huile d'olive
Sel et poivre au goût

Cuire les lasagnes dans une large casserole d'eau salée bouillante et les remuer souvent afin d'éviter qu'elles deviennent collantes. Le temps de cuisson est évalué à environ 12-15 minutes. À la fin de cette cuisson, égoutter et refroidir les pâtes dans un bain d'eau froide, les égoutter encore une fois, puis les laisser de côté.

Dans une casserole en acier inoxydable, cuire les épinards à la vapeur pendant 2 à 3 minutes. Faire chauffer une large poêle à frire avec de l'huile d'olive et cuire les champignons jusqu'à qu'ils soient dorés. Laisser ensuite de côté. Rassembler les ingrédients qui restent et préparer l'assemblage de la " lasagna alla rustica ". Préchauffer le four à 190 °C (375 °F) et prendre un plat à rôtir de 23 x 33 cm (13 x 9 pouces) pour les lasagnes.

Mettre de l'huile au fond du plat à rôtir en ajoutant 50 ml de la sauce crème ainsi que 50 ml de la sauce viande. Commencer par ajouter les pâtes à lasagnes, saupoudrer 20 g de parmesan, ajouter la moitié des épinards, 150 ml de sauce crème et étaler 100 g de mozzarella. Répéter avec une autre couche de pâte, 20 g de parmesan, la moitié des champignons sautés, 150 ml de sauce viande et 100 g de mozzarella.

Alterner avec une autre couche de pâte, l'autre moitié des épinards, 20 g de parmesan, 150 ml de sauce crème et 100 g de mozzarella. Ensuite, une autre couche de pâte, l'autre moitié des champignons, 20 g de parmesan, 150 ml de sauce viande et 100 g de mozzarella.

Enfin, terminer en haut avec une couche de pâte, 20 g parmesan, 150 ml de sauce crème et 150 ml de sauce viande.

Déposer dans le four préchauffé et cuire pendant approximativement 45 minutes. Dans les dernières 5 minutes, ajouter le reste du fromage mozzarella et continuer à cuire jusqu'à que ça soit fondu et doré.

En servant chaque portion, ajouter environ 90 ml de sauce viande chaude.

Spaghettoni alla calabrese

(Pour 4 personnes)

60 ml d'huile d'olive
10 ml d'ail haché
4 pincées de Chili broyé
30 g de câpres
120 ml de vin blanc
120 ml de fond de volaille
1 litre de sauce tomate
500 g de pâtes spaghettoni Barilla
240 g de mini-épinards rincés
240 g de fromage mozzarella en dés
6 feuilles de basilic frais haché

Mettre l'huile d'olive dans un poêlon, puis chauffer. Ajouter l'ail, le Chili broyé et les câpres, puis cuire pendant 15 – 30 secondes. Déglacer au vin blanc et réduire de moitié. Ajouter le fond de volaille et la sauce tomate Porter à ébullition. Laisser la sauce de côté.

Dans un grand chaudron, faire bouillir 5 litres d'eau. Ajouter 50 g de sel, mettre ensuite les pâtes, puis remuer.

Lorsque les pâtes seront presque prêtes, faire chauffer la sauce à feu moyen. Cuire les pâtes « al dente », les égoutter et les ajouter à la sauce avec les épinards. Déposer les pâtes dans les bols à pâtes et parsemer de fromage mozzarella et de basilic frais, puis servir immédiatement.

Soupe minestrone

3.75L bouillon de poulet
700g tomates italiennes broyées
450g oignons rouges en dés
250g céleri haché
250g carottes hachées
225g chou
200g pâtes (petits coquillages)
150g haricots à oil noir
140g parmesan râpé
100g pois chiches cuits
3 gousses d'ail hachées
60ml huile d'olive
Sel et poivre

Sur un feu moyen, chauffer l'huile d'olive dans un gros chaudron. Ajouter les oignons, le céleri, les carottes, le chou, l'ail et faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient transparents.

Ajouter les tomates et le bouillon de poulet et faire mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les pois chiches, les haricots à œil noir et les coquilles. Continuer à mijoter jusqu'à ce que tous les ingrédients soient chauds. Saler et poivrer au goût.

Parsemer de fromage parmesan et servir.

Spaghettini carbonara

(Pour 4 personnes)

60 ml d'huile d'olive
240 g de pancetta en dés
1 litre de sauce crème
240 ml de fond de volaille
120 g de fromage parmesan râpé
2,5 ml de poivre noir concassé
5 ml de persil haché
500 g de spaghettini Barilla

Dans un poêlon, chauffer l'huile. Ajouter la pancetta, puis cuire pendant 2-3 minutes à feu moyen. Ajouter la sauce crème, le fond de volaille et le fromage parmesan. Lorsque la sauce commencera à bouillir, diminuer le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes. Laisser la sauce de côté. Dans un grand chaudron, faire bouillir 5 litres d'eau. Ajouter 50 g de sel, mettre ensuite les pâtes puis remuer.

Lorsque les pâtes seront presque prêtes, faire chauffer la sauce à feu moyen. Cuire les pâtes « al dente », les égoutter et les ajouter à la sauce. Déposer les pâtes dans les bols à spaghettini. Parsemer de persil haché et de poivre noir concassé. Servir immédiatement.



Gourmet Baker

Fureur au caramel

Pour la base:

- 1 1/2 tasse de beurre très froid non salé
- 2 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade pâle
- 1/2 c thé de sel

Couper le beurre en morceaux de 1/2 po puis mettre au robot avec la farine, la cassonade et le sel. Pulser pour faire des petits grumeaux. Saupoudrer la base dans le fond d'un moule 9X13 et presser bien avec vos mains. Cuire dans le centre du four environ 20 minutes (doré), en attendant faire la garniture.

Garniture à la noix de coco

- 2 gros oeufs
- 2 c table de farine
- 1/2 c thé de poudre à pâte
- 1/2 c thé de vanille
- 1 tasse de cassonade
- 1 1/2 tasse de noix de coco

Dans un bol moyen, battre les oeufs, ajouter la farine, la poudre à pâte et la vanille. Ajouter la cassonade et la noix de coco. Etendre la garniture sur la base chaude et cuire sur la grille du haut à 325F environ 30 minutes en pressant avec une spatule sur la garniture au bout de 15 minutes.

Laisser refroidir 20 minutes avant de glacer de ah caramel à l'aide d'une poche à douille ou d'un sac ziploc coupé au coin, puis de lignes de chocolat noir fondu dans l'autre sens. Mettre et garder au frigo.

*note pour éviter que le caramel ne s'étende, tracer de fines lignes de crème blanc et mettre le caramel à l'intérieur de ces lignes.

Bombe à l'érable

Génoises à l'érable

- 1 1/4 tasse de farine tamisée
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1/2 c thé de poudre à pâte
- 1/2 c thé sel
- 6 oeufs séparés
- 1 c table de crème de tartre
- 1 c thé de vanille

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Battre les blancs d'oeufs en mousse dans un grand bol. Ajouter la crème de tartre et 1/4 tasse de sirop d'érable. Battre jusqu'à la formation de pics durs.

Mélanger les jaunes d'oeufs, 3/4 tasse de sirop d'érable, la vanille, et les ingrédients secs dans un autre bol, battre à vitesse moyenne 4 minutes. Incorporer en pliant dans la mousse de blancs d'oeufs. Verser dans deux moules graissés de 8 pouces et cuire à 350°F pendant 35-45 minutes. Surveiller et faites le test du cure-dent au centre, pour voir s'il ressort propre. Refroidir sur une grille 10 minutes. Démouler et refroidir complètement.

Mousse à l'érable pour l'intérieur

4 jaunes d'oeufs moyens
1/2 tasse sirop d'érable
1 tasse lait chaud
1 c. à thé essence de vanille
1 c. à thé fécule de maïs délayée dans un peu de lait ou d'eau
1 sachet de gélatine neutre
2 c. à table eau froide
1/4 tasse eau bouillante
1/2 tasse de crème déjà fouettée

Dans un bain-marie ou une casserole à feu très doux, mélanger les jaunes d'oeufs et le sirop d'érable. Ajouter le lait chaud, l'essence de vanille et la fécule de maïs. Chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la crème nappe une cuillère en bois ; laisser refroidir.

Dans un petit bol, faire gonfler la gélatine dans l'eau froide puis mélanger avec l'eau bouillante. Incorporer à la crème anglaise précédente, déposer au réfrigérateur 10 minutes. Ajouter la crème fouettée et incorporer à la spatule.

Crème fouettée à l'érable pour le glaçage

3/4 tasse de crème à fouetter 35%
1/4 tasse de sirop d'érable

Verser la crème dans un bol et laisser refroidir. Refroidir le sirop d'érable. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter le sirop d'érable graduellement en continuant de battre. Continuer de battre jusqu'à ce que la crème garde sa forme.

Caramel fondant pour la décoration

1/2 tasse de beurre
2 tasses de cassonade dorée ou brune bien tassée
1 tasse de crème à fouetter
1/4 tasse de sirop de maïs

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole de taille moyenne. En brassant, ajouter la cassonade, la crème à fouetter et le sirop de maïs. Amener à ébullition, en brassant à feu moyen. Laisser refroidir, en brassant occasionnellement (la sauce épaissira en refroidissant).

Autre décoration nécessaire:

1 brique de sucre d'érable mou en gros copeaux ou pièces

Montage: Couper une génoise en deux avec un fil dentaire neutre ou un couteau long bien aiguisé. Garnir l'intérieur avec la mousseline à l'érable. Réfrigérer à nouveau 1 à 2 heures. Couper la deuxième génoise en deux comme la précédente. Couper ensuite en 4 chaque demi. Découper ensuite dans chaque 4 parties des triangles de 2 pouces environ. Vous aurez ainsi une multitude de triangles miniatures. Réservez.

Sortez la première génoise et couvrez-la de la crème fouetté à l'érable, bien égaliser. Accoler des copeaux de sucre d'érable au côté du gâteau. Déposer sur le gâteau (le plus petit bout du triangle en l'air)le plus de petits triangles que vous pouvez. Entre chaque pic des triangles placez des gros copeaux de sucre d'érable mou.

Garder au frais.

Avant de servir, faites couler sur le gâteau et les côtés des filets de caramel fondant.



Vinaigrette

1/2 t. oignon haché fin
3 c a tab. Fromage mozzarella râpé
3 c a tab base de poulet
4 c thé bacon émietté
3 c tab de relish
2 c thé de moutarde
4 c thé de poudre d'ail
4 c thé de persil séché
4 c thé origan
4 c thé câpres
3 c tab parmesan
1 oeuf
4 c thé d'accent (msg)
1 t. sucre
2 litres d'huile

Ajouter lentement avec un fouet

1/3 t. jus de citron
1 1/3 t. vinaigre

On met l'huile en dernier.

Patates grecques

1/2 tasse de base pour poulet en poudre
1/2 c. à table de poivre
1/2c. à table de poudre ail
1 c. à table d'origan

Mélanger tous les ingrédients

Faire cuire les patates avec la pelure dans la friteuse. Dans un plat en inox vider quelques bouchons de realemon ou jus de citron et saupoudrer la préparation d'épices sur les patates. Bien mélanger pour bien adhérer aux patates.

Servir.



Hard Rock Café

Fèves au lard barbecue

2 boîtes de 15 onces chacune de fèves 'pinto', avec le liquide
2 c. à table d'eau
2 c. à thé de féculé de maïs
1/2 tasse de ketchup
1/3 de tasse de vinaigre
1/4 de tasse de cassonade tassée
2 c. à table de dés d'oignon
1 c. à thé de moutarde préparée
1/2 c. à thé de poudre de chili
1/4 de c. à thé de sel
1/4 de c. à thé de poivre noir grossièrement moulu
1/2 tasse de porc effiloché* de la recette de sandwich

Préchauffer le four à 350°F. Verser les fèves 'pinto' et leur liquide dans une casserole avec couvercle allant au four. Verser l'eau dans un petit bol et y diluer la féculé de maïs; l'incorporer aux fèves et remuer. Incorporer ensuite le ketchup, le vinaigre, la cassonade, les dés d'oignon, la moutarde, la poudre de chili, le sel, le poivre noir et le porc effiloché.

Bien mélanger, puis couvrir la casserole. Cuire au four préchauffé pendant 90 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaissie, remuant à toutes les 30 minutes.

Retirer la casserole du four et les laisser les fèves refroidir pendant 5 à 10 minutes, avant de les servir.

Gâteau au fromage maison

Gâteau au fromage à la mode de New York cuit au four, dans une croûte aux biscuits Graham et noix, nappé de crème sure au miel.

* Avec sauce aux fraises

16 portions

Croûte:

1 1/2 tasse de chapelure Graham
1/2 tasse de noix de Grenoble moulues
3 c table de sucre
6 c table de beurre ou margarine fondu

Garniture:

4 paquet de 8 onces de fromage à la crème, température de la pièce
4 gros oeufs température de la pièce
2/3 tasse de sucre
1/4 tasse de miel pur
2 c table de vanille
1 c table de féculé
1/2 c thé de sel

1 1/2 tasse de crème sûre
2 c table de miel pur

Croûte:

Tout mélanger et presser dans le fond et les cotés d'un moule à charnière de 9 1/2 ou 10 pouces. Réfrigérer 10 minutes.

Garniture:

Dans un grand bol, battre le fromage à la crème jusqu'à mousseux. Ajouter les oeufs, le sucre, 1/4 tasse de miel, la vanille, la fécule et le sel; battre jusqu'à lisse.

Verser dans la croûte froide. Cuire a 350F pendant 30 minutes. Pour empêcher de fendiller mettre un plat d'eau dans le four sous le gâteau et recouvrir le gâteau très légèrement(ne pas appuyer) de papier aluminium. Réduire le four à 300F et cuire 1 1/2 heure à 2 heures de plus (le milieu doit être presque pris). Mélanger ensemble la crème sûre et 2 c table de miel et mettre à la cuillère sur le gâteau, étendre doucement sur toute la surface. Cuire encore 15 minutes de plus.

Fermer le four et laisser le gâteau DANS le four fermé pendant 1 heure.

Enlever du four et laisser à la température de la pièce une autre heure.

Sauce aux fraises:

2 tasses de fraises équeutées ou 1 pqt (300g) de fraises congelées entières non sucrées
1 a 4 c table de sucre
1/2 c thé de vanille
une pincée de cardamome

Mettre dans un plat pour micro-ondes couvert de papier ciré. Cuire a HIGH 4-6 minutes en brassant au 2 minutes, le mélange doit bouillir et les fruits commencer à se défaire.

Mettre dans le blender ou le robot, puis passer à la passoire fine pour avoir une purée. Réfrigérer.

Salade de chou

1 1/3 tasse de mayonnaise
3 c. à table de vinaigre blanc
3 c. à table de sucre granulé
2 c. à table de lait
Une pincée de sel
1 chou vert moyen
3 carotte moyenne râpée

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un bol. Passer les légumes au robot culinaire.

Mélanger les légumes avec la sauce.

Mettre au réfrigérateur.

La salade aura meilleur goût si vous la laissez refroidir de 24 à 48 heures.

Heinz



Ketchup

1 ère préparation:

- 1 boîte (6 oz) de pâte de tomate
- 1/2 tasse de sirop de maïs léger
- 1/2 tasse de vinaigre blanc
- 1/4 tasse d'eau
- 1 c. à table de sucre granulé
- 1 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/8 c. à thé de poudre d'ail

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole moyenne à feu moyen. Remuer jusqu'à consistance lisse. Bien mélanger jusqu'à ébullition, réduire le feu et cuire pendant 20 minutes, remuer dix fois. Retirer la casserole du feu et couvrir jusqu'à ce qu'il refroidisse.

2e préparation:

- 2 livres de tomates rouge bien mûres
- 1/2 lb. D'oignons hachés
- 2 c. a thé vinaigre de vin
- 2 c. a thé sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 c. a table de moutarde sèche
- 1 pincée de Cayenne
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de gingembre (légèrement)
- 1 pincée de muscade (légèrement)
- Quelques gouttes de colorant rouge

Pelez et émincez finement les oignons. Epluchez, épépinez les tomates, coupez-les en morceaux. Mélangez les tomates et les oignons dans un fait-tout.

Faites cuire 30 minutes sur un feu doux. Passez au mixer et remettez dans une casserole avec le vinaigre et le sucre et mettre sur le feu.

Laissez bouillir très doucement jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Assaisonner de sel, de moutarde et des épices en poudre. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge pour la couleur souhaitée. Laisser refroidir.

Mélanger les deux préparations

Mettre en bouteille et fermer hermétiquement.

*Le gingembre frais râpé donnera meilleur goût à votre ketchup.

Ketchup 2

4 lb. de tomates mûres
1 lb. d'oignons hachés
2 tasses de vinaigre de cidre
1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge
1/2 tasse de pâte de tomate
1 tasse de sucre
1 c thé de sel
1/2 c thé de moutarde en poudre
1/2 c thé de paprika
1/2 c thé de tout épices moulu
1/2 c thé de clou moulu
1/2 c thé de cannelle moulue
1/2 c thé de gingembre frais râpé
2 feuilles de laurier

Dans un mélangeur faire une purée avec les tomates, les oignons, le vinaigre et l'huile. (S'il le faut, faire en plusieurs fois). verser cette purée dans un grand chaudron.

Ajouter les autres ingrédients et amener à ébullition. Réduire le feu et mijoter pour réduire. Vous devez réduire jusqu'au 3/4 en brassant souvent pour éviter que cela colle au fond. Cela peut prendre 1 heure ou même plus.

Enlever les feuilles de laurier et passer encore au mélangeur jusqu'à très lisse. Mettre en bouteille ou en pot. Se garde plusieurs semaines au frigo.

Ketchup 3

1 boîte (6 oz) de pâte de tomate
1/2 tasse de sirop de maïs léger
1/2 tasse de vinaigre blanc
1/4 tasse d'eau
1 c. à table de sucre granulé
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poudre d'oignon
1/8 c. à thé de poudre d'ail

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole moyenne à feu moyen.

Remuer jusqu'à consistance lisse. Bien mélanger jusqu'à ébullition, réduire le feu et cuire pendant 20 minutes, remuer dix fois.

Retirer la casserole du feu et couvrir jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Une fois refroidie transférer dans une bouteille munie d'un bouchon.

Donne 1 1/2 tasse

Sauce à steak 57

1/2 tasse de raisins secs
1/2 tasse d'eau
1 1/3 tasse de vinaigre blanc
1 tasse de pâte de tomates
2/3 tasse de vinaigre malt

2/3 tasse de sucre
1/2 tasse d'eau
1 c à table de moutarde préparée
2 c à thé de jus de pommes concentré
1 1/2 c à thé de sel
1 c à thé d huile végétale
1 c à thé de jus de citron
1/2 c à thé de poudre d'oignons
1/4 c à thé de poudre d'ail
1/8 c à thé de tuméric

Faire une purée de raisins en combinant le raisin avec l'eau dans le blender.

Brasser 1 minute jusqu'à la purée soit crémeuse, Donne environ 1/4 tasse. (Réserver)

Prendre cette préparation et mettre dans un chaudron.

Ajouter les autres ingrédients et brasser jusqu'à ce soit onctueux.

Mijoter doucement en baissant la chaleur à feu moyen découvert : 30 minutes, jusqu'à épaississement.

Tiédir et mettre dans un contenant fermer au réfrigérateur, au moins 24 heures avant d'utiliser.

Donne 3 tasses

Hershey's

Chocolat Skor



1 cello de biscuits soda non-salé ou vice-versa 1/2 livre de beurre salé ou vice-versa
1 tasse de cassonade bien tassée
1 sac de pépites de chocolat

* si on prend des biscuits salé on prend le beurre non salé et vice-versa

Préchauffer le four a 325F

Graisser le fond et les cotés d'une plaque à biscuits à rebord. Couvrir le fond de biscuits soda.

Bouillir ensemble le beurre et la cassonade dans un chaudron sur feu moyen fort. On doit obtenir un sirop épais doré brun. Verser sur les biscuits, étendre avec un couteau uniformément et cuire au four 12 minutes.

Enlever du four et saupoudrer de pépites, dès que le chocolat fond l'étendre en zigzagant pour couvrir toute la plaque. Réfrigérer 2 heures, puis briser en morceaux. Garder dans l'armoire dans un contenant hermétique.

Chocolat Reese

3/4 tasse de beurre ou margarine
3/4 tasse de beurre d'arachide
1 1/2 tasse de chapelure de biscuits Graham
1 1/2tasse de sucre à glacer
1 1/2 tasse de pastille de chocolat (chipits)
3 c. à soupe de graisse végétale

24 moules de papier de 1 3/4 pouce de diamètre et de 1 pouce de hauteur
une casserole de 8 tasses pour micro-ondes
une casserole de 4 tasses pour micro-ondes
un plat carré de 8 pouces de côté
un plat rectangulaire de 12 pouces x 7 pouces x 2 pouces tapissé de papier ciré

Dans la casserole de 8 tasses, mélanger le beurre (ou la margarine) et le beurre d'arachide et cuire à puissance moyenne 2-4 minute ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Remuer une ou deux fois. Ajouter la chapelure et le sucre à glacer.

Dans la casserole de 4 tasses mélanger le chocolat et la graisse végétale et cuire à puissance moyenne 1 1/2-3 minute ou jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Remuer une ou deux fois. Verser de l'eau chaude dans le plat carré et y placer la casserole pour éviter que le chocolat ne durcisse durant la prochaine étape.

Déposer 1 1/2 c. à thé de chocolat fondu par moules. Incliner chaque moule en tout sens afin que le chocolat s'y répartisse de façon uniforme, puis réfrigérer 30 minutes. Dès le remplissage des moules terminé, couper le mélange de beurre d'arachide en petits carrés de 1 pouce de côté que l'on moule, dans les mains, en forme de pastille.

Sortir les moules de chocolat du réfrigérateur. Recouvrir chaque moules d'une pastille de beurre d'arachide, puis napper chacune d'elles de chocolat fondu restant. (Si le chocolat a durci le chauffer à puissance moyenne 30-90 secondes)

Remettre les moule au réfrigérateur environ 30 minutes. Démouler délicatement en tirant sur le moule de papier pour le décoller. Garder au froid jusqu'au moment de servir. Donne 2 douzaines Temps de cuisson selon l'intensité du four micro-onde 650-700 watts 4 à 8 1/2 minutes, puissance de cuisson: moyenne (50%) et moyenne basse (30%). Temps de réfrigération: environ 1 heure

Reese's

Mélange 1.

1 tasse (250 ml) Brisures de chocolat mi-sucré
1/2 tasse (125 ml) Brisures de chocolat au lait
4 cuillère à soupe (60 ml) Paraffine, râpée, légèrement tassée

P.s.: vous trouverez la paraffine dans les rayons des gâteaux, poudings, et ingrédients à recettes à l'épicerie!

Mélange 2.

1 tasse (250 ml) Beurre d'arachides crémeux
1 1/2 tasse (350ml) Sucre à glacer (sucre en poudre)
4 cuillère à soupe (60 ml) Chapelure de biscuits Graham (ou écraser quelques biscuits Graham)

Pour le mélange # 1 :

Combiner les 2 types de chocolat et la paraffine dans un bain-marie. Chauffer à feu doux. Remuer jusqu'à ce qu'ils aient fondu. Poser le bain-marie sur un sous-plat. Séparer la préparation en 2 parties égales (1 pour faire le fond, une pour faire le couvert du Reese's) et en laisser une partie dans le bain-marie. Prendre une petite cuillère (de bébé) et déposer dans un des moules de papier. Avec le dos de la petite cuillère ou un pinceau, repousser le chocolat contre les parois du moule jusqu'à environ 0,5 cm (1/4 pouce) pour former les bords du

Reese's. Répéter cette opération avec tous les moules de papier jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien de la première moitié du mélange de chocolat (environ une trentaine de petits moules) au besoin réchauffer si le mélange de chocolat durcit et devient trop difficile à appliquer. Réfrigérer les moules jusqu'à ce que le fond du reese durcisse (quelques minutes seulement pourront être suffisantes).

Pour le mélange # 2 :

Combiner les 3 derniers ingrédients dans un bol. Faire des petites boules et les aplatir de façon à obtenir de petites rondelles. Il faut en faire autant qu'on a de moules de papier garnis de chocolat. Enfoncer une rondelle du mélange sur le fond de chocolat dans chaque moule. Réfrigérer environ 10 minutes. Réchauffer le mélange de chocolat en laissant couler sur chaque rondelle de façon à ce qu'on ne la voit plus. Réfrigérer. Servir à la température de la pièce ou directement du frigo mais ils seront un peu plus durs. Donne environ une trentaine de bouchées selon la grosseur de vos moules de papiers!

Oh Henry

1 tasse de beurre d'arachide
1 tasse de cassonade
1 tasse de sirop de maïs
4 tasses de rices krispies
½ tasse de peanut
¾ sacs de chipits au chocolat au lait
¼ de barre de paraffine comestible

Fondre le beurre d'arachide, la cassonade et le sirop de maïs sur un feu doux. Sans bouillir, en brassant continuellement. Retirer du feu et ajouter les rices krispies et les peanut. Étendre dans un moule beurré ou façonner en boule. Laisser refroidir ½ hr. Au frigo. Couper en barre. Fondre le chocolat et la paraffine dans un bain-marie et tremper les barres ou les boules dans le chocolat. Remettre au frigo.

Sirop qui durci pour crème glacée

½ tasse de sucre à glacer
6 c. à thé de cacao
4 onces (125 grammes) de shortening
1 c. à thé d'essence de vanille OU 5-6 gouttes d'essence de menthe

Tamiser le sucre à glacer dans un bain marie. Y ajouter la shortening et le faire fondre.

Brasser jusqu'à obtenir une belle texture et jusqu'à ce que le sucre à glacer soit dissout. Ajouter la vanille ou l'essence de menthe

Tremper la crème glacée pendant que le mélange est chaud. Lorsque refroidi, on peut mettre le pot dans l'eau chaude pour l'amener à une belle consistance liquide pour y tremper la crème glacée.

L'enrobage se conserve dans l'armoire, nul besoin de réfrigérer.

Sirop de chocolat

1/2 tasse de Cacao (Hershey's si possible)
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau
1 c à thé de vanille
une pincée de sel

Mélanger le cacao, le sucre, et le sel dans un petit chaudron. Ajouter l'eau, et brasser jusqu'à ce soit lisse. Cuire 1 minute seulement et ajouter la vanille. Refroidir. Mettre dans un contenant de verre.



Hoisin

Sauce hoisin maison

Pour 2 bouteilles

1 tasse de vermouth ou de saké
1 tasse de soya
3/4 tasse de vinaigre blanc
1 1/4 tasse de sucre
1 c table comble d'ail émincé
1 c table de gingembre râpé
1 c thé d'huile de sésame
1 tasse de prunes dénoyautées
2 c thé de farine de blé entier
1/4 c thé de chacun: anis, clou et tout épices
sel

Cuire pour 10 minutes les prunes dans le vermouth. Mélanger la farine avec le vinaigre et faire une purée lisse. Mettre tout les ingrédients dans un chaudron de stainless et amener à ébullition, brasser jusqu'à épaissement. Le mélange ne doit pas être trop épais. Avec la mixette, faire une sauce bien crémeuse. Transférer dans des bouteilles (ou des pots) chaudes. Fermer hermétiquement et garder au frigo.

Sauce hoisin vite faite

3/4 tasse de fèves rouges en boîte (garder 1/4 tasse de liquide)
2/3 gousses d'ail émincé ou pour conserver plus longtemps 1 c table de poudre d'ail
3 c table de mélasse
3 c table de sauce teriyaki
2 c table de vinaigre de vin rouge
2 c thé de 5 épices*
2 c thé d'extrait de levure

Tout mettre dans le mélangeur et faire une purée, mettre dans un chinois et passer au dessus d'un bol. On presse la purée avec le dos d'une cuillère. On jette les peaux de fèves restantes. Garder au frigo dans un pot hermétique, 3 jours pour l'ail frais et 1 mois avec l'ail en poudre.

HP



Sauce HP

- 2 750 ml (11 tasses) de canneberges, env. 1,4 kg (3 lb)
- 500 ml (2 tasses) d'oignons hachés finement
- 3 gousses d'ail émincées
- 375 ml (1 ½ tasse) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc
- 750 ml (3 tasses) de cassonade légèrement tassée
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde sèche
- 1 c. à thé (5 ml) de chaque : clou de girofle moulu, sel et poivre
- 2 ml (1/2 c. à thé) de chaque : piment de la Jamaïque moulu et Cayenne

Laver et équeuter les canneberges. Les combiner avec l'oignon, l'ail et l'eau dans une grande casserole en acier inoxydable. Faire cuire à feu moyen pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges aient ramolli. Passer le mélange dans un tamis recouvert d'un linge humide ou dans un sac à gelée. Utiliser le dos d'une cuiller pour presser sur le linge afin d'extraire le plus de purée possible.

Mettre la purée dans la casserole; incorporer la cassonade, la moutarde, le clou de girofle, le sel, le poivre, le piment de la Jamaïque et la cayenne. Porter à ébullition; réduire le feu et laisser bouillir à feu doux pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Placer 4 bocaux Masson propres de 236 ou 250 ml dans une marmite à l'eau bouillante, la remplir d'eau et l'amener à forte ébullition. Mettre les bagues de côté ; chauffer les couvercles SNAP dans de l'eau chaude NON bouillante (82o C/180o F). Garder les bocaux et les couvercles SNAP chaud jusqu'à leur utilisation.

Verser la préparation dans un bocal chaud jusqu'à 1 cm (1/2 po) du bord (espace de tête). Retirer les bulles d'air à l'aide d'un ustensile non métallique. Essuyer le bord du bocal pour enlever tout résidu collant. Centrer les couvercles SNAP sur les bocaux; visser les bagues du bout des doigts d'une façon ferme mais sans forcer, jusqu'au point de résistance. Ne pas trop serrer. Déposer le bocal dans la marmite et répéter avec le reste du mélange.

Couvrir la marmite et porter de nouveau à ébullition. À une altitude de 305 m (1 000 pi) ou moins, traiter à la chaleur – faire bouillir les bocaux remplis - pendant 10 minutes*. Retirer les bocaux en les tenant bien droit. Laisser refroidir debout sans les bouger pendant 24 heures; NE PAS RESSERRER les bagues.

Lorsque les bocaux auront refroidi, vérifier s'ils sont bien scellés. Les couvercles scellés sont courbés vers le bas. Retirer les bagues, essuyer et sécher les bagues et les bocaux. Ranger les bagues séparément ou les replacer sur les couvercles sans serrer. Mettre les étiquettes sur les bocaux et les entreposer dans un endroit sombre et frais. Donne environ 4 bocaux de 236 ou 250 ml.

Boulettes suédoises ou Sma Kottbullar

Pour 6 à 8 personnes

- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 4 cuillerées à soupe d'oignons finement hachés
- 1 grosse pomme de terre bouillie écrasée en purée
- 3 cuillerées à soupe de fine chapelure
- 500 grammes de boeuf haché
- 1 cuillerée de crème fraîche
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 oeuf
- 1 cuillerée à soupe de persil frais finement ciselé
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d huile
- 1 cuillerée à soupe de farine

A feu modéré, faites fondre dans une petite poêle les 2 cuillerées de beurre. Une fois la mousse résorbée, faites cuire vos oignons pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents, mais sans qu'ils soient brunis.

Dans un grand récipient, disposez les oignons, la pomme de terre écrasée, la chapelure, la viande, la crème, le sel, l'oeuf et le persil. A deux mains ou avec une cuiller en bois, mélangez énergiquement tous ces ingrédients jusqu'à l'obtention d'une mixture homogène et mousseuse. Formez des petites boulettes de 2 à 3 centimètres de diamètre. Disposez ces boulettes en une rangée sur une plaque à four ou un plateau, recouvrez-les d'un plastique et placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure au moins avant de les faire cuire.

A feu vif, liez les 2 cuillerées à soupe de beurre et les 2 cuillerées à soupe d huile dans un grand poêlon. Une fois la mousse résorbée, placez les boulettes, 8 ou 10 à la fois dans le poêlon. Réduisez à feu moyen et faites frire vos boulettes, tout en secouant l'ustensile, d'une façon presque continue pour que les boulettes roulent dans le gras et conservent leur forme. Au bout de 8 à 10 minutes, les boulettes doivent être entièrement et ne présenter aucune partie rosée, si on en coupe une ou 2. Ajoutez de l'huile et du beurre si nécessaire, et disposez chaque nouvelle série de boulettes dans un plat que vous maintiendrez au four à 100 degrés.

Vous pourrez servir ces boulettes comme plat principal en les accompagnant de pâtes ou de pomme de terre, vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour confectionner une sauce. Retirez du feu, ne laissez au fond du poêlon qu'une mince pellicule de graisse et délayez une cuillerée à soupe de farine ; ajoutez 2 dl de crème fraîche et, en continuant à tourner, entraînez tout ce qui pourrait adhérer et brunir sur les parois de la casserole. Faites bouillir cette sauce à feu modéré pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle soit bien liée. Versez sur les boulettes de viande et servez.

En Suède ils servent avec une sauce aux lingonberries c'est un parent des canneberges. Pas difficile à faire:

Tu déglaces ton fond avec un peu de vin blanc ou du jus de pommes, tu met 1 boîte de canneberges entières ou en sauce et tu ajoutes 1/3 tasse de sirop d'érable, laisses mijoter et met tes boulettes dedans!

Tarte Ikéa

Biscuits gaufrettes au chocolat pour faire 1 1/2 tasse de chapelure

1/2 tasse de beurre

2 c table de sucre

Garniture:

1 paquet de fromage à la crème (8onces)

1 boîte de lait condensé sucré

6 caramels de qualité

4 c table de lait

1/3 tasse de chocolat râpé ou des pépites

1/2 tasse de pacanes hachées

Mélanger les biscuits en chapelure avec le beurre et le sucre. Façonner dans un moule a tarte de 9 pouces.

Battre à la mixette, à haute vitesse, le fromage à la crème et le lait condensé jusqu'à avoir une crème épaisse (environ 7-10 minutes).

Mettre dans la croûte de tarte. Fondre les caramels avec les 2 c table de lait et arroser en diagonale sur la tarte. Faire la même chose avec le chocolat et le lait restant. Saupoudrer des pacanes dessus.

Refroidir 3-4 heures avant de servir.

Brioches

150gr beurre ou margarine 500 ml de lait 50 gr levure fraîche 100 ml sucre 1/2 c. a thé sel 2 c. a thé cardamome 850 gr (6 tasses environ) farine Farce: 50 gr beurre 100 ml sucre et beaucoup, mais beaucoup de cannelle

Fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le lait et chauffer un peu (37 degr.)

Emietter la levure dans un bol et verser le liquide chaud. Brasser pour bien défaire la levure. Ajouter le sucre et cardamome.

Mesurer la farine et mettre dans un très grand bol.. Ajouter un peu du liquide chaud au début et brasser un peu. Ajouter le reste du liquide et brasser a la cuillère de bois pour mélanger.

Ajouter un peu plus de farine et pétrir sur une surface enfarinée jusqu'a ce que la pâte ne colle plus. Il faut ajouter assez de farine, mais en petite quantité.

Mettre la pâte dans un bol recouvert d'un linge propre et laisser lever 30 minutes.

Donner un coup de poing dans la pâte et l'étendre sur une surface farinée. Diviser la pâte en 4 portions et rouler chaque portion en un rectangle.

Saupoudrer la cannelle et le sucre. Mettre le beurre en petits morceaux partout sur le rectangle. Rouler et couper en tranches de 2 pouces. Mettre chaque tranche dans un moule a muffin en papier. Recouvrir d'un linge et laisser lever encore 40 minutes.

Badigeonner d'oeuf battu et cuire a 475 (250C) de 5 a 8 minutes au centre du four. Se congèle très bien.



Jack Daniels

Trempeur à la moutarde HOT

- 1 tasse de moutarde a gros grains (ancienne)
- 1 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de whisky Jack Daniel's
- 1/4 tasse de miel
- 1 c table de Tabasco

Bien mélanger les ingrédients. Réfrigérer et servir avec des frites chaudes. Donne 2 1/2 tasses

Jack Daniel's Marinade

- 1/4 tasse de whisky Jack Daniel's
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1/4 tasse de Dijon
- 1/4 tasse d'échalotes entières émincées
- 1/4 tasse de cassonade claire tassée
- 1 c thé de sel
- peu de sauce Worcestershire
- poivre au goût

Mélanger tout les ingrédients, bien brasser. Utiliser pour mariner les crevettes ou les pétoncles pendant 1 heure. Pour le boeuf, le poulet ou le porc au frigo toute la nuit. Utiliser pour badigeonner les moules ou la viande grillée. Donne 1 1/4 tasse.

Jack Daniel's le glacis BBQ

Cette sauce ravive le goût des viandes grillées, du poulet ou du poisson. Simplement broser quelques minutes avant de mettre la viande sur le grill.

- 1/2 tasse de whisky Jack Daniel's
- 1/2 tasse de soya
- 1/2 tasse de ketchup
- 1 tasse de cassonade foncée
- 1 c thé de poudre d'ail

Chauffer dans un chaudron. Mijoter pour épaissir pendant 5 minutes.

Donne 1 1/2 tasse.

Ailes de poulet en feu

- 3/4 tasse de farine
- 1 1/2 c thé de sel
- 1/4 c thé de poivre noir
- 2 livres de pilons de poulet
- huile

Sauce:

1/2 tasse de beurre

1/2 tasse de whisky Jack Daniel's

1/4 tasse de ketchup

1/3 tasse de Tabasco + ou - au goût

Mélanger la farine, le sel et le poivre dans un bol. Saucer les pilons dans la farine. Chauffer la friteuse à 375°F et frire les pilons quelques minutes, et quelques uns à la fois. (10-15 minutes) Egoutter sur du papier absorbant. Mélanger les ingrédients de la sauce dans un petit chaudron. Amener à ébullition, saucer les pilons dans la sauce pour manger.



Pâtisserie Kerhulu

Gâteau Kerhulu

1 œuf

2 jaunes d'œufs

1 tasse de sucre

½ tasse de lait

½ tasse de beurre ou de margarine

1 c. à thé d'essence de vanille

1 1/2 c. à thé de poudre à pâte

1 1/2 tasse de farine tout usage

Une pincée de sel

2 blancs d'œufs

2 tasses de cassonade

Mélanger dans un bol, la farine, le sel et la poudre à pâte. Réserver

Dans un autre bol, mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs et l'œuf entier ainsi que le beurre, mixer jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Pour terminer, ajouter l'essence de vanille. Combiner ces deux mélanges en alternance avec le lait.

Dans un autre bol faire mousser les blancs d'œufs et une fois montés en neige, incorporer délicatement la cassonade.

Graisser un moule et y déposer le mélange à gâteau. Par-dessus le mélange déposer la préparation de cassonade.

Cuire au four à 325 degrés environ 35 minutes (surveiller pour que la meringue ne brûle pas avant que le centre du gâteau soit cuit) jusqu'à ce que le dessus soit d'un beau brun doré et que le tout « craque ». Servir chaud ou tiède avec une boule de crème glacée. Très beau et très bon.

Ajout: *Dans la cuisine raisonnée, on dit un moule de 8 po. pour la cuisson. Cuire au four 275°F afin que la meringue ne brûle pas, environ 45 mi.

Merci à Odette15 pour la recette

Crème au beurre

3/4 tasse de sucre

1/2 tasse eau

Faire bouillir jusqu'à 105 c au thermomètre

3 jaunes d'oeufs

3/4 tasse de beurre non salé

essence de vanille

Verser le sirop (fait avec le sucre et l'eau) en filet sur les jaunes d'oeufs en fouettant avec la mixette. Ajouter le beurre en morceau en fouettant bien et ajouter la vanille.

Elle est vraiment excellente, elle est semblable à celle de l'ancien pâtissier de Québec, Kerhulu.

Très facile à réussir.



Kraft

Bull's-eye sauce BBQ original

1 tasse (250 mL) d'eau

3/4 tasse (180 mL) de sirop de maïs léger

1/2 tasse (125 mL) de pâte de tomate

2/3 tasse (160 mL) de vinaigre

1/3 tasse (80 mL) de cassonade foncé

3 c. à table (45 mL) de mélasse

1 1/4 c. à thé (6 mL) de liquide fumée (voir Détails)

1 c. à thé (5 mL) de sel

1/4 c. à thé (1 mL) de poudre d'oignon

1/4 c. à thé (1 mL) de poivre noir moulu

1/4 c. à thé (1 mL) de poudre de moutarde

1/8 c. à thé (0,5 mL) de paprika

1/8 c. à thé (0,5 mL) de poudre d'ail

Une pincée de poivre de Cayenne

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole moyenne à feu haut et fouetter jusqu'à ce que ce soit lisse.

Amener le mélange à ébullition ensuite réduire le feu et frémir à découvert pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit épais. Refroidir ensuite conserver dans un contenant hermétique dans le réfrigérateur toute la nuit. Donne 1 1/2 tasse

Détails:

Le liquide fumé est un composant qui s'approche de la sauce barbecue et des marinades. Utiliser le liquide fumé pour rehausser la saveur si vous le voulez.

Cheese Whiz

1 livre de fromage en tranches kraft
1 boîte de 13 onces de lait carnation
4 c table de margarine
1 c thé de sel
1 jet de Tabasco
1 c thé de moutarde sèche

Fondre au bain-marie. Mettre en pot, laisser refroidir.

Guimauve (Marshmallow)

2 1/2 tasses de sucre granulé
1 1/2 tasse de sirop de maïs blanc
1 1/2 tasse d'eau
5 c. à thé de gélatine granulée gonflée dans 1 tasse d'eau froide
2 blancs d'œufs montés en neige
1 c. à thé d'essence de vanille

Déposer le sucre, le sirop de maïs et l'eau dans une casserole. Faire bouillir jusqu'à ce que le thermomètre marque 245o F. Mettre ce sirop dans un bol. Laisser tiédir. Battre quelques minutes. Ajouter la gélatine gonflée dans l'eau froide. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Joindre les blancs d'œufs montés en neige et la vanille en continuant à battre vigoureusement (de préférence au batteur électrique). Verser la pâte de guimauve sur un marbre huilé, saupoudré de fécule de maïs (cornstarch) et entouré de barre de fer. Laisser prendre. Couper en carrés avec des ciseaux. Rouler dans la fécule de maïs.

Barres de guimauves:

Exactement la même formule et le même mode de préparation que pour la guimauve (marshmallow). Couper en forme de barres. Saucer dans le chocolat.

Vinaigrette Catalina

¼ c thé de poivre
¼ tasse de vinaigre
½ tasse de ketchup
½ c thé de sel
1 ognons râpé
½ tasse de sucre
1 tasse d'huile

Battre les 6 premiers ingrédients ensemble, ajouter graduellement l'huile en fouettant. Réfrigérer

Vinaigrette Catalina 2

1/2 tasse de sucre
2 c à thé de sel
une pincée de paprika
1/2 c à thé de chili en poudre
1/2 c à thé de graines de céleri
1/2 c à thé de moutarde sèche
une pincée de poudre d'oignon

1/2 tasse de vinaigre
2/3 tasse de ketchup
1 tasse d'huile végétale

Mettre tous les ingrédients et bien mélanger au fouet ou au Blender. Verser dans un récipient de verre et réfrigérer.

Vinaigrette Française

1 tasse d'huile
1 tasse de sucre
1/2 tasse de ketchup
1/2 tasse de vinaigre
2 c thé de poudre d'oignon
1 c thé de poudre d'ail
1 c thé de paprika
3/4 c thé de graines de céleri

Mélanger ensemble et reposer 15 minutes.

Bien brasser avant de servir.

Vinaigrette Française 2

1 boîte de soupe crème de tomates
1/4 tasse de sucre
1/4 tasse de vinaigre
1 c à thé de paprika
1 c à thé d'oignon râpé
1/2 tasse d'huile d'olive
1 c à thé de sel
1 c à thé de moutarde sèche

Dans un bol, mettre tous les ingrédients, sauf l'ail. Bien mélanger au fouet et mettre dans un bocal de verre.

Mettre au réfrigérateur

Vinaigrette Française crémeuse

1 tasse de mayonnaise
2 c table de sucre
2 c table de vinaigre
1/4 c thé de sel
1 c table de lait
1 c thé de paprika
1/2 c thé de moutarde en poudre

Mélanger ensemble. Réfrigérer Donne 1 1/4 tasse.

Vinaigrette Mille-Iles

2 tasses de mayonnaise
1/3 tasse de ketchup
1 c thé de vinaigre
3 gouttes de Tabasco

1 c thé de Worcestershire
1 c thé de jus d'oignon
2 oeufs a la coque hachés
3 tranches de bacon cuit et en miettes
3 c table de poivrons verts finement haché
3 c table de piment fort haché

Tout mélanger, laisser reposer 6 heures avant de servir. Fait 3 tasses.

Vinaigrette Mille-Iles 2

1/2 tasse de mayonnaise
2 c à table de ketchup
1 c à table de vinaigre
2 c à thé de sucre
2 c à thé de relish sucré
1 c à thé d'oignon haché très fin
1/8 c à thé de sel
une pincée de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Mettre dans un récipient de verre. Réfrigérer plusieurs heures.

Bien brasser pour dissoudre le sucre et marier les saveurs.

Donne $\frac{3}{4}$ tasse

Vinaigrette russe

1/4 tasse de sucre
1/4 tasse d'eau
1 1/2 c thé de graines de céleri
1/2 c thé de sel
1/4 c thé de poivre
1/2 c thé de paprika
2 1/2 c thé de jus de citron
1 c table de Worcestershire
1 c table de vinaigre
1 tasse d'huile
1/2 tasse de ketchup
1/4 tasse d'oignon râpé

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils forment un sirop. Laisser refroidir. Mélanger les autres ingrédients, ajouter le sirop. Réfrigérer. Donne 2 tasses.

Vinaigrette Catalina Kraft sans gras

1 tasse d'eau
1/3 tasse de sucre
1/3 tasse de vinaigre
3 c table de pâte de tomate
1 c thé de fécule
1/2 c thé de gélatine sans saveur

3/4 c thé de sel
pincée de poudre d'ail

Tout mélanger dans un chaudron et brasser pour dissoudre la gélatine. Amener à ébullition, bouillir 1 minute, enlever du feu, couvrir et laisser refroidir. Mettre dans un contenant hermétique et réfrigérer toute la nuit.

Donne 1 tasse.

Vinaigrette Ranch au babeurre

1 tasse de mayonnaise réduite en gras
3 tasses de babeurre
1/2 c thé de poudre d'ail
2 c thé d'oignons en flocons
2 c table de persil en flocons
1 c thé de sel ou substitut de sel
1 1/2 c thé de poudre d'oignon

Pour une vinaigrette piquante ajouter 3 c table de sauce Louisiane
Passer au blender dans l'ordre donné pour bien mélanger.

Vinaigrette Ranch 2

1/2 tasse de mayonnaise
1/4 tasse de crème sure
2 c à table de lait
1/2 c à table de persil séché
1/2 c à thé de poudre d'ail
1/2 c à thé de poudre d'oignons

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Mettre dans un pot de verre et réfrigérer.
Servir au besoin

Vinaigrette Italienne crémeuse

1 tasse de mayonnaise
1/2 petit oignon haché
2 c table de vinaigre de vin rouge
3/4 c thé d'assaisonnement à l'italienne
1/4 c thé de sel
1/4 c thé de poudre d'ail

Mélanger ensemble au blender. Réfrigérer.

Vinaigrette ciboulette ranch

2 tasses de crème sure
1 tasse de mayonnaise
1/2 tasse de babeurre
2 c thé de sel
2 c table de poivre noir
2 c table de cidre de pommes
1 1/3 c table de jus de citron
1 c thé de poudre d'oignon

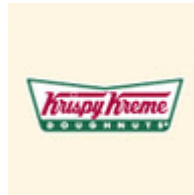
1 c thé de poudre d'ail
1 c table de sucre
3/4 tasse de ciboulette haché
pincée de Cayenne

Mélanger les 10 premiers ingrédients, bien mêler. Ajouter la ciboulette et la cayenne.
Réfrigérer

Shake 'n' Bake original

1/2 tasse+1 c à table de corn flake émietté finement
2 c à thé de farine
1 c à thé de sel
1/4 c à thé de paprika
1/4 c à thé de sucre
1/4 c à thé de poudre d'ail (pas plus)
1/4 c à thé de poudre d'oignon

Mélanger tous les ingrédients ensemble Mettre dans un Baggie ou un contenant hermétique
Pour enrober les morceaux de poulet, côtelettes de porc, etc. Cuire au four à 400 F. 45 minutes, environ. Ou sur le BBQ 20 minutes



krispy Kreme

Beigne

2 sachets de levure
1/4 tasse d'eau tiède (105-115°F)
1 1/2 tasse lait tiède
1/2 tasse de sucre
1 c. à thé de sel
2 oeufs
1/3 tasse shortening
5 tasses farine tout usage tamisée
huile végétale (pour la cuisson)

Faire gonfler la levure dans l'eau tiède dans un bol d'une grande capacité (4-5 litres). Ajouter le lait, le sel, les oeufs, le sucre, le shortening et 2 tasses de farine. Battre à basse vitesse constamment durant 30 secondes. Battre à vitesse moyenne en raclant le bol occasionnellement, 2 minutes.

Ajouter le reste de la farine et bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrir et Placer dans un endroit chaud et laisser lever la pâte le double, 50 to 60 minutes. (La pâte est prête lorsque l'empreinte du doigt reste quand on y touche)

Mettre la pâte sur une surface enfarinée et Rouler la pâte à 1/2 pouces d'épaisseur. Découper Avec un emporte-pièce les beignes en s'assurant qu'ils soient bien enfariner. Déposer sur une plaque, couvrir et laisser lever le double dans un endroit chaud 30 to 40 minutes.

Chauffer l'huile à 350°F dans un chaudron assez profond. Déposer les beignes doucement dans l'huile avec une spatule trouée.

Tourner les beignes lorsqu'ils remontent à la surface. Frire jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun doré (1 minutes). Retirer et égoutter avec précautions les beignes (ne pas presser) Ôter l'excédent d'huile et tremper les beignes dans le glaçage et laisser égoutter sur une grille.

On peut aussi les glacer au chocolat lorsqu'ils sont légèrement refroidis. Ils peuvent être aussi décorer de « sprinkles » copeaux de chocolat, bonbon, (les espèces de petites pépites au chocolat ou multi-color) si désiré.

Glace

1/3 tasse de beurre

2 Tasse. Sucre glace

1 1/2 c. à thé de Vanille

4 to 6 c. à table d'eau chaude

Fondre le beurre, retirer du feu et ajouter le sucre glace et la vanille. Bien battre jusqu'à lisse. Ajouter une cuillère d'eau à la fois jusqu'à consistance désirée.

Glace au Chocolat

1/3 tasse beurre

2 tasse de sucre glace

1 1/2 c. à thé de vanille

4 to 6 c. à table d'eau chaude

4 oz. Chocolat au lait ou semi sucré

Fondre le beurre et le chocolat à feu doux, retirer du feu et ajouter le sucre glace et la vanille. Bien battre jusqu'à lisse. Ajouter une cuillère d'eau à la fois jusqu'à consistance désirée.



Laura Secord

Sucre à la crème

4 tasses de sucre blanc

1 boîte de lait concentré sucré (EAGLE BRAND)

¼ de tasse de beurre

1 tasse de sirop de maïs

1 tasse de lait

1 c. à thé de vanille

Mélanger tous les ingrédients et amener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Retirer du feu et ajouter la vanille.

Brasser jusqu'à épaissement et étendre dans un plat beurré. Laisser prendre et tailler en carrés.

Si vous voulez ajouter des noix, ajouter en même temps que la vanille.

Caramel

1/2 lb de beurre
2 tasses de sirop de maïs
4 tasses de cassonade

Faire bouillir 5 minutes. Retirer du feu, ajouter:

1 tasse d'eau froide en trois étapes
1 boîte de lait Eagle Brand

Laisser refroidir et mettre dans des plats hermétiques. Se conserve au réfrigérateur.

Fudge aux arachides

Partie 1

2 1/2 tasses de cassonade
1 tasse de beurre
2 tasses de lait

Partie 2

2 tasses de sucre à glacer
1/2 tasse d'arachides en morceaux
1 c. à thé de vanille

Mettre la Partie 1 dans une casserole. Commencer à brasser à partir du moment où l'on met la casserole sur le feu. Au moment où le fudge commence à bouillir sur feu moyen, compter 35 minutes et ne jamais cesser de brasser pendant tout ce temps.

Le fudge est cuit lorsqu'il fait comme du caramel dans l'eau froide. Lorsqu'il est cuit, ajouter la Partie 2.

Bien mélanger le tout avec un malaxeur électrique et ensuite étendre dans un plat bien beurré (9" carré). Mettre le plat de côté pour faire refroidir. Couper en morceaux de la grosseur de votre choix.

Il est préférable laisser le fudge à la température de la pièce dans un contenant fermé hermétique.

Fudge

2 oeufs bien battus
2 2/3 tasse de sucre en poudre tamisé
4 carrés de chocolat non sucré fondue
2 c. à soupe de beurre
1/2 c. à thé d'essence de vanille
1 tasse de noix hachées

Battre les oeufs avec le sucre en poudre tamisé. Ajouter le chocolat fondu avec le beurre. Ajouter la vanille et les noix, bien mélanger.

Verser dans un moule beurré et laisser prendre.

Chocolats

Essences diverses

1 livre de sucre en poudre

1 1/2 à table de beurre

1 c à table de lait

1 c à table de sirop de maïs

1 c à thé d'essence d'érable

Paraffine et chocolat baker

Mélanger le tout pour en faire une pâte ni trop ferme ni trop molle et étendre avec rouleau à pâte, 3/4 de pouce d'épaisseur, couper et donner la forme désirée.

Placer les bouchées sur plaque à biscuit et placer au réfrigérateur 1 heure pour durcir. Ensuite, tremper chaque bouchée dans la préparation suivante.

Faire fondre un carré de paraffine avec 3 carrés de chocolat Baker sucré ou semi sucré (au goût), vous trempez chaque bouchée dans ce chocolat et vous placez vos morceaux sur un papier ciré, ensuite placer dans un plat et placer au frigidaire (peut se conserver 1 an au congélateur).

Aussi pendant votre préparation, vous pouvez changer l'essence d'érable et ajouter du coconut pour avoir du chocolat au coconut ou autre essence selon le goût. Cela donne une variété de chocolat.

Gâteau Laura Secord

Commentaires: Le gâteau doit être bien refroidi avant d'être glacé.

Portions: 10

115 g - 125 mL [1/2 tasse] de beurre mou

200 g - 250 mL [1 tasse] de sucre

5 mL [1 cuil. à thé] de vanille

210 g - 375 mL [1 1/2 tasse] de farine

10 mL [2 cuil. à thé] de poudre à pâte

5 mL [1 cuil. à thé] de sel

250 mL [1 tasse] de lait

2 carrés de chocolat mi-sucré

4 blancs d'oeufs

60 g [1/4 de tasse] de sucre

Glaçage

115 g - 125 mL [1/2 tasse] de beurre

4 jaunes d'oeufs

2,5 mL [1/2 c. à thé] de vanille

500 mL [2 tasses] de sucre à glacer

Garniture

6 [28 g - 1 once chacun] carrés de chocolat mi-sucré

60 mL [4 c. à table] de beurre

Battre le beurre en crème, ajouter les 200 g - 250 mL [1 tasse] de sucre et la vanille.

Incorporer graduellement la farine, la poudre à pâte et le sel, en alternant avec le lait. Râper

le chocolat; l'ajouter au mélange. Battre les blancs d'oeufs en neige et incorporer le reste 60 g [1/4 de tasse] du sucre. Incorporer délicatement au premier, en pliant. Verser dans un moule de 30 x 23 cm [12 x 9 pouces]. Cuire au four, préchauffé à 180°C [350°F], pendant 35 minutes.

Refroidir sur des grilles. Pendant ce temps, préparer le glaçage. L'étendre sur le gâteau refroidi. Faire fondre le chocolat et le beurre de la garniture au micro-onde. Verser sur le glaçage.

Glaçage

Ramollir le beurre. Incorporer les jaunes d'oeufs, la vanille et le sucre à glacer.

Tarte au citron

Chauffer le four à 425° F.

Préparer suffisamment de pâte pour, couvrir une assiette à tarte de 9 pouces. Abaisser la pâte, en tapisser une assiette à tarte. Égaliser et festonner les bords, piquer toute la surface avec une fourchette. Cuire à 425°F, de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Refroidir. Réduire la chaleur du four à 400° F.

Dans une casserole, combiner:

1/2 tasse de fécule de maïs
1 tasse de sucre
1/4 c. à thé de sel

Ajouter graduellement

3 tasses d'eau bouillante

Cuire sur feu moyen en remuant continuellement jusqu'à consistance épaisse. Couvrir et continuer la cuisson 2 minutes, brasser occasionnellement. Réchauffer avec quelques cuillerées de ce mélange chaud les, 3 jaunes d'oeufs légèrement battus

Ajouter le tout au reste du mélange chaud. Cuire 1 minute de plus en remuant continuellement. Retirer du feu et incorporer:

1 c. à table de beurre
1/4 c. à thé de vanille
1 c. à table de zeste de citron râpé
1/2 tasse de jus de citron

Tiédir et verser dans la croûte de tarte cuite. Le remplissage donne 2 tartes. Si désiré, garnir de:

Meringue :

3 blancs d'oeufs
1/4 c. à thé de crème de tartre
1/3 tasse de sucre

1 c. à table de zeste de citron râpé en montant la meringue.

Remettre dans le four à 400°F, environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Refroidir à a température de la pièce.

Fait une grande tarte épaisse ou 2 de 9 pouces.

Gâteau de Noël

Chauffer le four à 275° F.

Graisser un moule à gâteau de 8 x 8 x 3 pouces. Tapisser complètement de papier brun et le graisser à nouveau.

Combiner et laisser reposer 2 heures ou jusqu'au lendemain:

2 paquets (2 onces chacun) d'amandes blanchies juliennes
1 paquets (8 onces chacun) de cerises confites, rouges, vertes
1 paquet (8 onces) de mélange de pelures confites hachées
2 tasses de raisins secs
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de dattes hachées
1/2 tasse de brandy

Enduire les fruits de:

1/2 tasse de farine tout usage

Tamiser ou mélanger ensemble

2 tasses de farine tout usage
1/2 c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de clou de girofle
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de quatre-épices
1/2 c. à thé de sel

Crémer:

1 tasse de beurre

Incorporer graduellement:

2 tasses de cassonade légèrement pressée
6 oeufs

Battre jusqu'à consistance légère et duveteuse.

Mélanger ensemble:

3/4 tasse de mélasse
3/4 tasse de jus de pomme

Ajouter les ingrédients secs au mélange crémer alternativement avec le liquide. Faire 4 additions sèches et 3 liquides, mélanger légèrement après chaque addition. Plier le mélange de fruits.

Verser dans le moule préparé. Cuire à 275°, de 3 à 3 1/2 heures ou jusqu'à ce que rien n'adhère à un cure-dents inséré au centre.

Laisser refroidir 10 minutes sur une grillé, démouler, enlever le papier brun et laisser refroidir complètement. Puis envelopper le gâteau de papier ciré, sans serrer, et le placer dans une boîte métallique hermétiquement fermée. Il faut préparer ce riche gâteau aux fruits en octobre ou novembre pour qu'il ait développé sa pleine saveur à Noël.

De la pâte d'amandes lui donnera un véritable air de fête.



Lawry's

Assaisonnement pour taco

- 1 c. à table de farine
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1 c. à thé de paprika
- 3/4 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé d'oignon émincée
- 1/2 c. à thé de cumin
- 1/4 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- 1/4 c. à thé de sucre
- 1/8 c. à thé d'origan moulu

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. Dans un grand poêle à frire, brunir 1 lb de bœuf haché jusqu'à ce que ce soit friable; égoutter le gras. Ajouter les épices d'assaisonnement et 2/3 tasse d'eau; mélanger ensemble.

Amener à ébullition; réduire le feu et cuire à découvert, 7 à 10 minutes, remuer occasionnellement. Mettre un peu de la garniture à la viande dans les coquilles de taco chaude ou tortillas. Garnir avec de la laitue râpée, du fromage cheddar râpé et des tomates hachées. Utiliser de la salsa fraîche et du guacamole si désiré.

Donne de la garniture à la viande pour 12 tacos (environ 3 c. à table chacun).

Sel assaisonné

- 2 c à table de sel
- 2 c à thé de sucre
- 1/2 c à thé de paprika
- 1/4 c à thé de tuméric
- 1/4 c à thé de poudre d'oignons
- 1/4 c à thé de fécule de maïs

Mélanger tous les ingrédients ensemble. On peut se servir d'un contenant d'épices disponible.

Mettre sur la viande : volaille, les oeufs, légumes, salade, ou, Pour cuire les aliments ou mettre sur la table.

Lotus

Egg rolls au porc



1 boîte de pâtes à egg rolls du commerce de 908g (2 livres)

Mélange de chou:

- 5 c. À table d'huile
- 2 oignons moyens coupés en 2 et tranchés finement

1 branche de céleri tendre (ou fils enlevés), hachée finement
1 ½ livre de chou en fines lanières, côtes enlevées (équivalent à 1 petit chou ou ¾ d'un chou moyen ou ½ gros chou)
Sel et poivre au goût
Si votre chou est peu sucré, vous pouvez ajouter ¼ c. À thé de sucre
¼ à ½ tasse d'eau

Sauce:

8 c. À table d'eau
2 c. À table de féculé de maïs
1 c. À thé de sauce soya
4 c. À thé de sauce aux huîtres

Viande:

2 livres de porc haché mi-maigre
Sel et poivre au goût
½ c. À thé de 5 épices chinoises en poudre

Mettre l'huile à chauffer dans une très grande poêle munie d'un couvercle ou dans un wok sur feu moyen (4). Ajouter les oignons, le céleri et le chou. Faire sauter 5 minutes. Ajouter la plus petite quantité d'eau et couvrir. Brasser de temps à autre et ajouter plus d'eau si nécessaire (le chou ne doit pas coller). Faire cuire le chou environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Saler et poivrer au goût et sucrer si nécessaire.

Mélanger les ingrédients de la sauce et mettre de côté.

Pendant que le chou cuit, faire cuire la viande sur feu moyen vif (6) dans une grande poêle jusqu'à ce qu'elle perde sa coloration rosée. Bien égoutter pour enlever tout le surplus de gras. Saler, poivrer au goût et ajouter le mélange de 5 épices chinoises en poudre. Faire un puits au centre de la viande et y verser la sauce. La laisser épaissir environ 30 secondes et bien mêler à la viande.

Une fois la viande cuite, mélanger avec le chou cuit et laisser refroidir. Farcir chaque pâte à egg rolls de 2 c. À table de farce et sceller les bords à l'aide d'un oeuf battu.

Faire frire 3 minutes à 350°F en tournant à mi-cuisson. Donne environ 50 egg rolls.

Il ne reste ni pâtes ni farce après la confection.

Sauce pour rouleaux de printemps

¾ tasse sucre blanc
½ tasse de fumet de poisson (nam pla)
¼ tasse de vinaigre
2 tasses d'eau
Ail haché au goût

Porter à ébullition et arrêter la cuisson. Avant de servir ajouter des carottes finement râpées et des arachides hachées. La sauce sans les arachides et carottes se conserve 1 mois environ au frigo.

Note:

Elle est délicieuse quand on veut faire revenir dans un peu d'huile des légumes, ensuite on ajoute un peu de cette sauce et quelques gouttes d'huile de sésame.

Báhn Xèo ou Banh Xeo (crêpes)

Des crêpes qui "chantent" quand on les met sur la plaque

2/3 de tasse farine de riz

1/3 tasse de féculé

1/2 c thé sucre

1/2 c thé curcuma

2 échalotes émincées

2 oeufs

1 tasse de lait coco

1 c table nioc nam

4 onces de porc en tranches fines ou le poids en crevettes

8 crevettes moyennes, pas d'écaillés et couper en 2 sur longueur

1 c thé ail émincé

poivre noir

2 c table huile arachide

1/2 tasse de champignons en tranches

1/2 tasse de pousse de fève mung ou soya (germés)

1 petite carotte râpé

Service: Légumes et herbes et sauce Nioc Cham

Mélanger farine de riz, féculé, sucre, curcuma et échalotes dans bol. Dans un autre bol, battre oeufs, ajouter lait de coco et 1 1/2 c thé de nioc nam (sauce poisson). Ajouter un peu à la fois à la farine et faire lisse. Reposer.

Mélanger le porc et les crevettes et l'ail, reste de la nioc nam et poivre au goût. Chauffer la 1/2 de l'huile dans une poêle sur feu vif. Ajouter le porc/crevettes et frire jusqu'à viande opaque. Refroidir un peu dans un bol, ajouter champignons fins, g ermes de mung ou soya et carotte râpé.

Badigeonner une poêle de 8 pouces avec l'huile restante, verser 1/3 de tasse de la pâte à crêpe et tourner pour enduire la poêle et faire crêpe mince mettre 1/8 de la viande et légumes. Couvrir la poêle et sur feu très doux 3 minutes. Le fond de la crêpe sera doré et croustillant. Plier la crêpe en deux et glisser en dehors de la poêle. Garder au chaud. Faire les autres crêpes. (donne 8)

Servir sur laitue avec légumes qui suivent et sauce Nioc Cham

Plat de légumes:

8 feuilles de laitue Boston

1/2 tasse de germes de fèves Mung ou soya

1 concombre japonais ou ordinaire tranché très mince

4 échalotes en bouts 2 pouces

feuilles seulement de persil italien (pas tiges)

feuilles de basilic ordinaire ou Thaïe (pas tiges)

feuilles menthe ordinaire ou vietnamienne (pas tiges)

Sauce Nioc Cham

On peut mariner avec ou servir comme sauce d'accompagnement

2 c table d'huile d'arachide
1 c thé de gingembre frais râpé
1 c thé d'ail émincé
3 c thé de sherry sec
1 c thé de sucre
2 c thé de sauce soya
1 tasse de bouillon de poulet *froid*
le jus de 1/2 lime
Tabasco au goût ...moi je met 4-5 gouttes
sel au goût

3 c table de fécule si on sert comme accompagnement
2 c table de crème 15% si on sert comme accompagnement

Chauffer huile, ajouter gingembre et ail sauté 1 minute. Ajouter sherry, sucre, soya. Bouillon de poulet (si sauce mettre fécule avec), lime, tabasco. Fouetter, ne pas bouillir. Crème 15% si en sauce.

Sauce Nuoc Nam

1 petite carotte râpé fin (robot)
1 petit radis daikon (cu cai trang) râpé fin (robot)
1 c table+1 c thé de sucre
2 gousses d'ail écrasées
1 petit piment rouge chili,sans grains et émincé (hot)
1/4 tasse de jus citron ou lime frais (chanh)
1/4 tasse de noic nam (sauce poisson)

Dans un petit bol mélanger la carotte et le daikon (cu cai trang) râpé avec 1 c thé sucre, laisser reposer 15 minutes. Ecraser l'ail et le reste du sucre dans un mini-robot ou un mortier,ajouter le jus citron ou lime (chanh) et la sauce nioc nam pour dissoudre le sucre (30 secondes robot).

Ajouter carotte et daikon et mêler.

Yet Ca Mein au poulet

4 poitrines de poulet
10 échalotes coupées en morceaux
3 piments verts coupés en cubes moyenne grosseur
4 branches de céleri coupées en cubes moyenne grosseur
1 paquet de champignons frais tranchés très minces
1 boîte de pousses de bambou
1 boîte de châtaignes d'eau tranchées
1 sachet de soupe lipton nouilles poulet (juste le sachet)
6 tasses d'eau bouillante environ

1 petite bouteille de sauce soya
1 gousse d'ail émincée

Désosser le poulet, enlever la peau et couper en gros cubes. Dans un poêlon ou un wok ajouter environ 6 c à soupe d'huile. Chauffer a feu bas, mettre les cubes de poulet et remuer souvent car le poulet doit cuire mais non rôtir, environ 15 minutes.

Lorsque cuit, réserver le poulet dans un gros chaudron. Dans le même poêlon remettre de l'huile à feu vif saisir les légumes et l'ail mais laisser croustillants.

Mettre ces légumes avec le poulet et y ajouter tous les autres ingrédients. Faire chauffer a feu doux mais ne pas bouillir pour garder les légumes croustillants.

Faire cuire les pâtes yet-ca-mein telles qu'indiquées sur la boîte. Servir la préparation sur les pâtes.



Manoir du spaghetti

Sauce à spaghetti

2 c. à table de beurre
1 c. à table d'huile
1/2 lb de boeuf haché
1/2 lb de porc haché
1/2 lb de veau haché
1 boîte de crème tomates (20 onces)
1 boîte de tomates (20 onces)
1 boîte de pâte de tomates (14 onces)
1 petite bouteille de sauce Chili
2 à 4 c. à table sauce H.P.
2 c. à table de sauce Heinz 57
2 c. à table sauce Worcestershire
Quelques gouttes de Tabasco
1 tasse oignons hachés
1 tasse poireau coupé
1 tasse céleri coupé
1 tasse carottes râpées
1 tasse piment coupé
4 à 5 gousses d'ail
Sel, poivre, sucre
2 à 4 feuilles de laurier
1 c. à thé de sauge
1 c. à thé de thym
1/2 c. à thé de marjolaine
1/4 c. à thé allspice

Chauffer l'huile et saisir la viande. Ajouter les légumes, et le reste des ingrédients.

Cuire au four à 300F 3 heures.

Pennes sauce arabiata épicée

Pour 2 personnes

Huile d olive extra vierge

1 oignon émincé

2 gousses d ail

1 c à thé de pâte de tomate

2 grosses tomates fraîches débarrassées de la peau et coupées en morceaux

1 c a thé de piment rouge en poudre (Cayenne)

Un peu d'eau

Sel au goût

Penne

Cuire les pennes et garder en attente Dans un chaudron faire revenir l ail et l oignon 2 min. Ajouter les tomates, le piment et le sel et cuire lentement quelques minutes Ajouter la pâte de tomate. Bien mélanger et cuire quelques secondes.

Mettre un peu d eau pour que la sauce ne colle pas, si nécessaire Rajouter vos pâtes dans cette sauce et bien mélanger le tout Garnir de basilic frais ciselé et de bacon croustillant en dés.



Mikes

Pizza soleil au poulet bbq

Une pâte a pizza (voir en bas)

Sauce barbecue sucrée (au miel, a la cassonade, ou a l'érable)

une poitrine de poulet cuite tranchée en filets

mélange 3 fromages

4 tranches de bacon cuit coupé en quatre

champignons en tranches minces

Mettre beaucoup de sauce, le poulet et le fromage. Sur le fromage; mettre les autres ingrédients. Cuire 20 minutes à 425 degrés.

Hamburger Texas

Sauce barbecue du Texas:

1 tasse de beurre, ramolli

1 c. à table de moutarde sèche

3 1/2 onces de sauce Worcestershire

1/8 de tasse de vinaigre de vin

1 1/2 c. à table de jus de citron

1 c. à thé de sauce forte

Sel, au goût

Poivre rouge, au goût

Dans un bol, bien mélanger ensemble le beurre mou et la moutarde sèche.

Ajouter la sauce Worcestershire, le vinaigre de vin, le jus de citron et la sauce forte, et mélanger. Couvrir et réfrigérer pendant 24 heures.

Tu badigeonnes pendant la cuisson sur le barbecue.

Tu garni de tranches de bacon rôties, de champignons et oignons revenus à la poêle, et de fromage suisse.

Pâte à pizza

6 tasses de farine
1/2 tasse de 7-up
1/4 tasse d'huile
1 1/2 tasse d'eau tiède
1 c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
2 sachets de levure
1 tasse d'eau tiède

Mesurer la farine et mettre dans un premier bol (réserver). Mélanger ensemble le 7-up, l'huile, la 1 1/2 tasse d'eau tiède, le sel et le sucre dans un 2e bol et bien mélanger. Dans un 3e bol, mettre la tasse d'eau et la levure, laisser lever 5 minutes, pas plus. Faire un puit dans la farine et y vider les 2 autres préparations, Mélanger avec les mains. Couper en 3 parties égales et congeler.

Donne 3 pâtes de 16 po.



Neiman Marcus

Biscuits aux pépites de chocolat 1

1/2 tasse de beurre non salée, ramolli
1 tasse de sucre brun
3 c. à table de sucre granulé
1 oeuf
2 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (soda)
1/2 c. à thé de sel
1 3/4 tasse de farine tout usage
1 1/2 c. à thé de café instantanée, légèrement broyé
8 oz. de pépites de chocolat mi-sucrée

Crémer le beurre et les sucres jusqu'à constance crémeuse. Battre l'oeuf et la vanille. Mélanger les ingrédients secs et battre dans le mélange de beurre. Ajouter les pépites de chocolat. Verser avec une grande cuillère sur une tôle à biscuit graissé. Faites cuire au four à 375°F pendant 8-10 minutes, ou 10-12 minutes pour des biscuits croustillants.

Donne 15 gros biscuits.

Biscuits aux pépites de chocolat 2

2 tasses de beurre
4 tasses de farine
2 c à thé soda
2 tasses de sucre
5 tasses gruau
24 oz. Pépites de chocolat
2 tasses de cassonade
1 c à thé de sel
1 tablette de 8 oz. de barre chocolat Hershey râpée
4 oeufs
2 c à thé de poudre à pâte
3 tasses noix haché au choix
2 c à thé vanille

Mettre le gruau au Blender pour le moudre assez fin. Mettre en crème le beurre et ajouter le sucre. Ajouter les oeufs et la vanille. Mélanger avec la farine, le gruau, le sel, la poudre à pâte et le soda Ajouter le chocolat et les noix. Mettre en rouleau et couper. Placer sur une plaque à biscuits à 2 pouces d'intervalles. Cuire au four 10 minutes à 375 F.

Nutella

Tartinade



1 tasse(250ml)sucre
3/4tasse(180ml)cacao non sucrée
1/2tasse(125ml)eau chaude
1/2cuil a thé(2ml)vanille
1/2cuil a thé(2ml)essence d'amande
3/4tasse(180ml)beurre ramolli
1tasse (250ml)noisettes grillées grossièrement

Dans une petite casserole a fond épais, a l'aide d'un fouet, mélanger le sucre, cacao et l'eau. Cuire a feu moyen doux, en brassant a l'aide d'une cuiller de bois, jusqu'a ce que le sucre soit dissous. Porter a ébullition. Laisser bouillir en fouettant pendant une minute. Retirer la casserole du feu .Incorporer la vanille et essence d'amande, si désiré. Laisser refroidir a la température ambiante.

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre jusqu'a ce qu'il soit léger. Verser petit a petit la préparation au chocolat refroidie, en battant jusqu'a ce que le mélange soit gonflé et pâle. A l'aide d'une spatule, incorporer les noisettes en soulevant délicatement la masse.

Mettre la tartinade de noisettes dans un pot de verre et fermer hermétiquement. Réfrigérer jusqu'à ce que la tartinade soit bien froide. Vous pouvez préparer la tartinade à l'avance .elle se conserve jusqu'a 2 semaines au réfrigérateur. Donne 2 1/2 tasses (625ml) Pour une texture parfaite, laisser reposer à la température ambiante une 1/2 heure avant de servir. Source Coupe de Pouce 1998



Old El Paso

Mélanges d'assaisonnements pour tacos

- 2 c. à table de farine
- 2 c. à thé de poudre de chili
- 1½ c. à thé d'oignon émincer, séché
- 1¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de paprika
- ¾ c. à thé de bouillon de boeuf en cube
- ¼ c. à thé de sucre granulé
- ¼ c. à thé de poivre de Cayenne
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- Une pincée de poudre d'oignon

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. Préparer la viande pour taco en utilisant 1 lb de boeuf haché et suivre les mêmes démarches selon les directives de l'emballage original.

Brunir le boeuf haché; égoutter. Ajouter le mélange d'assaisonnement et ¾ tasse d'eau. Amener à ébullition; réduire la chaleur du feu. Cuire à feu doux a découvert, 10 minutes, remuer occasionnellement.

Chauffer les coquilles des tacos selon les directives de l'emballage. Servir avec l' assaisonnement de boeuf haché, la laitue, des tomates, et du fromage.

Donne 12 tacos



Le Petit Extra

Bavettes de bœuf marinées et grillées en sandwich

Portions : 4 personnes

- 3 branches de thym frais
- 1 dizaine de feuilles d'estragon
- 3 à 4 feuilles de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 1/4 de tasse de vin blanc
- 3/4 de tasse d'huile d'olive
- 1/4 de tasse de vinaigre de vin
- 1 1/2 livre de bavette
- 1 pain baguette
- Beurre
- Moutarde de Dijon au goût

6 à 7 feuilles de laitue Boston
2 à 3 tomates tranchées
Une douzaine de cornichons aigres

Mélanger ensemble les 7 premiers ingrédients pour en faire une marinade et y mettre la bavette à mariner de 2 à 3 heures.

Égoutter la bavette et cuire sur le gril de 4 à 5 minutes de chaque côté en badigeonnant fréquemment avec la marinade.

Au terme de la cuisson, émincer en prenant soin de couper dans le sens contraire des fibres et réserver.

Couper la baguette dans le sens de la longueur, beurrer et étendre une couche raisonnable de moutarde de Dijon, garnir de feuilles de laitue Boston, de tomates, de cornichons puis enfin répartir la bavette tranchée.

Reconstituer la baguette et servir.

Poulet frit Kentucky

Les épices secrètes



1 c table de romarin
1 c table d'oregan
1 c table de sauge en poudre
1 c thé de gingembre en poudre
1 c thé de marjolaine
1 1/2 c thé de thym
3 c table de cassonade tassée
3 c table de persil sec
1 c thé de poivre
1 c table de paprika
2 c table de poudre d'ail
2 c table de sel d'oignon
2 c table de bouillon de poulet ou 4 cubes écrasés
1 enveloppe de cup-a-soup de lipton au tomate

Mettre tout les ingrédients ensemble dans un blender et pulser 3-4 minutes...ou encore passer le tout au tamis fin.

Mettre dans un contenant hermétique. Donne 3/4 tasse. Pour faire l'enrobage du poulet mettre 1 once d'épice par tasse de farine.

Sauce PFK

1 c table d'huile végétale
5 c table de farine
1 bte de bouillon de poulet (canne) +1 bte d'eau
1/4 c thé de sel
1/8 c thé d'accent (msg)
1/4 c thé de poivre frais moulu

Premièrement faire un roux en combinant l'huile avec 1 1/2 c table de farine dans une poele. Sur feu doux, brasser souvent, chauffer 20-30 minutes pour que le mélange devienne brun chocolat. Enlever du feu et ajouter les ingrédients restants et brasser. Retourner sur feu moyen et amener à ébullition. Réduire le feu et mijoter 15 minutes jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Donne 3 tasses.

Le conseil du chef Coté...met les épices PFK dans une bouteille et tu en mets un peu dans ta sauce...comme 1/4 c thé. La recette d'épices ne donne que 3/4 tasse ça rentre bien dans une bouteille ou un pot. On peut très bien se servir des épices pour cuire un poulet ordinaire au four!

Panure PFK

2 1/2 tasses de farine
1 c. à table de sel
1 c. à table de poivre
1 c. à table de graine de céleri
1 c. à thé de gingembre
1/2 c. à thé de thym
1/2 c. à thé de basilic
2 c. à table de moutarde sèche
4c. à table de paprika
2 c. à table de poudre d`ail
3 c. à table d`accent

Couper 2 poulets en morceaux en laissant la peau dessus. Mettre les morceaux de poulet dans l`eau bouillante, laisser cuire 1 heure a feu moyen. Retirer de l`eau et laisser refroidir les morceaux de poulets. Garder l`eau de cuisson du poulet pour la sauce.

Battre 2 œufs et 1 tasse de lait ensemble, tremper les morceaux de poulets dans le mélange (œufs et lait), et enrober les morceaux dans la panure. Frire les morceaux de poulet à grande friture dans l`huile, jusqu`a doré.

Sauce :

Faire griller le reste de la panure jusqu`a ce quelle soit brune. Laisser refroidir. Délayé la panure griller avec de l`eau froide et verser en mélangeant dans le bouillon de poulet bouillant. Laisser cuire quelque minute et épaissir au goût.

Salade de chou

1/2 tasse de relish sucrée
1 petit chou râpé
1 oignon râpé
2 branches de céleri râpé
2 c. à table de lait
2 c. à table de miel
2 c. à table de vinaigre
3/4 de tasse de mayonnaise miracle whip

Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer au moins 1heure.

Sauce Brune

1 tasse d'eau
1/4 tasse de fécule de maïs
1 boîte de 10oz de bouillon de poulet ou bouillon de poulet maison – 284ml
2 cubes de bouillon de poulet (ou 2 c. à thé de bouillon de poulet déshydraté) – 20ml
20oz (2 1/4 tasses) de sauce au bœuf en boîte (ou mélange de sachet reconstitué) –568ml
Une pincée de sauge

Mélanger l'eau et la fécule jusqu'à consistance lisse dans un « blender ».

Dans une casserole sur feu moyen, combiner le mélange d'eau et de fécule au bouillon de poulet en boîte, aux cubes de bouillon de poulet et à la sauce au bœuf. Mélanger jusqu'à consistance épaisse et claire. Ajouter une pincée de sauge, cela rehausse admirablement la saveur.

Donne 6 généreuses portions.

Poulet popcorn 1

2 oeufs légèrement battus
1/2 tasse de farine
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de fécule de maïs
1/2 c. à thé de sucre
4 c. à table d'eau froide

Bien mélanger les ingrédients avec un fouet et laisser reposer la panure une dizaine de minutes. Entre-temps, couper des cubes de dinde ou de poulet que vous mélangez dans la panure pour bien les enrober. Ensuite, faire frire la viande dans de l'huile (je mets environ 1/4 pouce d'huile dans une poêle en fonte. Délicieux avec de la sauce aux cerises où sauce BBQ.

Poulet popcorn 2

2 livres de poulet désossé (escalopes)
sel au goût
poivre au goût
ail au goût
lait

Couper le poulet en cubes et mariner dans le sel, l'ail, le poivre et le lait pendant 3 heures au frigo. Le lait doit bien couvrir les morceaux sans les noyer. Après le marinage, rouler dans de la farine sans oeufs! Frire jusqu'à doré dans l'huile!

Salade de macaroni

1 tasse de macaroni coupé= 2 tasses cuits
2 branches de céleri coupées finement
1/2 poivron rouge coupé en dés fin
1 c. à table d'oignons déshydratés
1/3 tasse de cornichons sucrés en cubes très fins
1/2 tasse de mayonnaise
1 c à table de lait
1/4 c. à thé de poivre noir
1/4 c. à thé de moutarde en poudre

1 c. à thé de sucre
sel au goût (3/4 c à thé)

Cuire le macaroni al dente. Combiner tous les ingrédients de la liste, au macaroni cuit.
Réfrigérer la salade couverte hermétiquement pendant plusieurs heures avant de servir.

Panure au four

2 tasses farine
2 c. table sel
1 c. table poivre
1 c. table sel de céleri
1 c. table moutarde sèche
4 c. table paprika
2 c. table sel d'ail
3 c. table d'accent
1 c. thé gingembre
½ c. thé thym
½ c. thé basilic
½ c. thé d'origan

Mélanger ensemble les ingrédients Découper le poulet en morceaux tremper dans le lait et enrober le dans la panure à kentucky. Cuire au four à 200° pour 2 ½ à 3 heures

Panure croustillante

2 enveloppes de vinaigrette italienne sèche
3 c table de farine
2 c thé de sel
1 pincée de poivre noir
1/4 tasse de jus de citron
2 c table d'huile végétale
2 1/2 à 3 livres de poulet en morceaux
2 tasses de soda water (rayon de la boisson gazeuse, cela n'a pas de saveur)
2 tasses de mélange à crêpes sec (style aunt jemmima)
huile pour frire

Dans un petit bol mélanger les 6 premiers ingrédients et mêler pour rendre en pâte lisse et épaisse. Enrober les morceaux de poulet Mettre le poulet enrobé dans un grand bol, bien couvrir et réfrigérer au moins 2 heures.

Verser de l'huile dans la friteuse (ou le chaudron au moins 3 pouces d'épais) et chauffer l'huile a 425°F. Pendant ce temps mettre le soda water dans un bol et le mélange à crêpes dans un autre.

Tremper le poulet dans le soda puis dans le mélange à crêpes. Mettre à "sécher" quelques minutes.

Frire quelques morceaux à la fois jusqu'à bruni (environ 5 minutes) et mettre sur une grande plaque à biscuit.

Cuire ensuite au four, sans couvrir pendant 30 minutes a 350°F.

Ailes de poulet miel et BBQ

Sauce:

1 1/4 tasse de Ketchup
1/3 tasse de vinaigre blanc
1/4 tasse de mélasse
1/4 tasse de miel
1 c à thé de liquide fumée
1/2 c à thé de sel
1/4 c à thé de poudre d'oignons
1/4 c à thé de poudre chili
6-à 8 tasses d'huile végétale
20 ailes de poulet
1 oeuf battu dans 1 tasse de lait
2 tasses de farine tout usage
2 1/2 c à thé de sel
3/4 c à thé de poivre
3/4 c à thé de MSG (accent)

Mettre tous les ingrédients de la sauce dans un petit chaudron sur le feu moyen. Bien mélanger les ingrédients et cuire doucement de 15 à 20 minutes. Dans une friteuse, chauffer l'huile à 350 F Dans un petit bol, mélanger l'œuf et le lait.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le poivre et le MSG Enfariner les ailes de poulet, ensuite les passer dans le mélange d'œuf et de lait et encore dans la farine. Frire les ailes de poulet de 9 à 12 minutes : mettre 10 à la fois, jusqu'à ce soit bien doré.

Déposer les ailes de poulet sur un papier absorbant. Quand la sauce est prête, prendre un pinceau et badigeonner les ailes légèrement sur toute la surface.

Servir immédiatement

TRUC: mettre au fourneau 20 minutes pour laisser entrer la sauce dans les ailes de poulet, et que ça soit moins collant.

Salade de pommes de terre

2 lbs pommes de terre Russet
1 tasse mayonnaise
4 c à thé relish sucré
4 c à thé sucre
2 c à thé d'oignon émincé
2 c à thé moutarde préparé
1 c à thé vinaigre
1 c à thé céleri haché
1 c à thé piment haché
1/2 c à thé carotte râpé
1/4 c à thé persil séché
1/4 c à thé poivre
sel au goût

Peler les pommes de terre et les couper en dés. Mettre dans un chaudron avec de l'eau et du sel et cuire 7 minutes. Égoutter et rincer les pommes de terre à l'eau froide. Mettre les pommes de terre dans un bol et réserver.

Dans un bol moyen, mélanger tout les ingrédients sauf les pommes de terre. Verser ce mélange sur les pommes de terre, bien mélanger.

Couvrir et refroidir 4 heures, encore mieux toute la nuit.

Sauce BBQ

2 tasses d'eau
3/4 tasse sirop de maïs
1/2 tasse purée de tomates
1/2 tasse vinaigre
3 c à table mélasse
3 c à table cassonade
1 c à thé liquide fumée
1/2 c à thé sel
1/4 c à thé poudre d'oignons
1/4 c à thé poivre
1/8 c à thé paprika
1/8 c à thé poudre d'ail

Dans un chaudron moyen, mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition. Réduire le feu et continuer la cuisson de 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épaissi. Laisser tiédir et refroidir couvert, au réfrigérateur pour que les saveurs se mélangent bien.

Donne 1-1/2 tasse.

Sauce brune 2

2 c à table d'huile végétale
5 c à table de farine
1 bte de bouillon de poulet + 1 bte d'eau de 10 oz
1/4 c à thé de sel
1/8 c à thé MSG ou Accent
1/8 c à thé de poivre

Faire un roux: Dans un chaudron, mélanger l'huile avec la farine à basse température. Cuire environ 10 à 20 minutes ou jusqu'à ce que ça soit brun moyennement. Retirer le roux de la chaleur et ajouter les autres ingrédients, brasser avec un fouet. Remettre sur la chaleur, cuire à feu moyen environ 15 minutes, jusqu'à épaississement.

Donne 3 tasses

Pizza Hut

Torsades au parmesan



Pâte à pizza
Beurre fondu
1 tasse de parmesan
1 c. à thé de basilic
1 c. à thé d'origan
1/2 c. à thé de poudre d'ail
une pincée de thym

Préchauffer le four à 400 Dans un bol assez grand, bien mélanger le parmesan et les épices. Avec la pâte, faire des languettes d'environ 2 pouces par 6 pouces. (Moi je les ais torsadés) Tremper les bâtonnets dans le beurre fondu pour ensuite les enduire généreusement dans le mélange de parmesan. Disposer les bâtonnets sur une lèchefrite graissée et cuire environ 12 minutes. Servir tel quel ou accompagné de votre sauce tomate préférée.

Pan Pizza

1 1/3 tasse eau tiède
1/4 tasse lait en poudre
1/2 c. thé de sel
4 tasses farine
1 c. table de sucre
1 enveloppe levure sèche
2 c. thé huile olive
9 onces huile végétale (3 onces par pan pizza)
Pam à saveur de beurre

Mettre levure, sucre, sel et lait en poudre dans un grand bol. Ajouter l'eau, bien mêler. Faire lever 2 minutes. Ajouter huile et mélanger. Ajouter farine. Mélanger. Mettre sur surface enfarinée et pétrir 10 minutes.

Diviser en 3 boules, Dans 3 moules à gâteaux de 9 pouces verser 3 onces d'huile d'olive dans chaque moule. Rouler la pâte en un cercle de 9 pouces. Mettre dans moule. Asperger avec Pam. Couvrir avec une assiette. Placer dans un endroit chaud, lever 1 heure à 1 1/2 heure. Préchauffer le four à 450 F Pour chaque pizza: Mettre le 1/3 de la sauce mozzarella légumes saucisse mozzarella.

Cuire jusqu'à ce soit doré.

Pâte à Pizza

1 1/3 tasse d'eau tiède
1/2 c à thé de sel
4 tasses de farine
1/3 c à thé d'origan
1 c à table de sucre
1 enveloppe de levure sèche
1/3 c à thé d'ail en poudre
2 c à table d'huile

Mettre 1 c à table de farine et le reste des ingrédients au robot culinaire, battre 1 minute. Ajouter la farine graduellement jusqu'à ce que la pâte se décolle de sur les cotés du robot. Mettre dans un bol graissé, tourner la pâte pour la graisser et couvrir avec une pellicule de plastique. Laisser lever au réfrigérateur toute la nuit.

Diviser la pâte en 3. Presser avec le dos de la main sur une plaque à pizza graissée, jusqu'à ce que la croûte remplisse la grandeur de la plaque. Cuire au four à 350F pour 5 minutes et congeler.

Au besoin: Sortie la pâte du congélateur, couvrir de sauce à pizza, légumes, fromage au goût.

Pâte à Pizza 2

4 tasses de farine tout usage (+ ou -)
2 tasse d'eau
1 oz de levure (compressée)
1 c. à thé de sucre granulé
2 c. à table d'huile d'olive
1½ c. à thé de sel

Mélanger la levure et l'eau, ajouter 1/3 tasse de farine, ajouter le sucre et mélanger ensemble. Laisser reposer jusqu'à ce que des bulles forment. Ajouter l'huile et le sel et ajouter graduellement la farine et travailler la pâte comme une pâte à pain. Pétrir pendant 10 minutes et tourner dans un bol graissé.

Laisser se lever jusqu'à ce que le volume double. Étendre et rouler dans une tôle à pizza de 12 po.

Faites cuire au four à 450°F pendant 30 minutes. 12 pouces :

Pâte à pizza: 12 oz
Sauce tomate: 3 oz
Mozzarella: 4 oz

16 pouces :

Pâte à pizza: 18 oz
Sauce tomate: 5 oz
Mozzarella: 8 oz

Pizza Cavanati

½ lb de pepperoni, en tranches mince
¼ lb de pâte en forme spirales
1 poivron vert, en tranche mince
¼ lb de pâte en forme de coquille
1 oignon, en tranche mince
¼ lb pâte en forme de roue
Champignon (facultatif)
8 oz de fromage mozzarella, râpé
½ lb de bœuf haché, cuit
8 oz de fromage parmesan, râpé
½ lb de saucisse Italienne, cuite
2 bocaux de (32 oz) de sauce à spaghetti celle de votre choix.

Faites cuire les nouilles selon les directives de la boîte. Chauffer la sauce et y ajouter la viande hachée et saucisses italiennes. Dans un plat de 11 po X 13 po, enduit de PAM. Déposer les nouilles et la sauce et garnir avec pepperoni, oignons, poivrons verts, champignons et fromage. Répéter pour 3 rangs et terminer avec le fromage.

Cuire a 350F pour environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pizza croûte au fromage

Pâte à pizza de base (une des deux recettes plus haute)
Fromage Mozzarella coupé en bâtonnets
Garniture a pizza au goût

On met tout autour du rebord de la pâte à pizza des Bâtonnets de fromage mozzarella. Replier la pâte par dessus les fromages.

Garnir la pizza et cuire.

Salade César

2 têtes de Romaine, lavées, essorées

3 c. à thé d'huile d'olive

1 c. à thé de poudre d'ail

1/3 tasse de fromage romano ou 1/3 tasse de fromage parmesan, râpé

3 oeufs

3 c. à thé de jus de citron

2 c. à thé de moutarde de Dijon

5 anchois (facultatif)

Coûtons pour salade

Séparer les feuilles Romaine dans un grand bol et arroser de l'huile d'olive au-dessus et mélanger. Ajouter la poudre d'ail et mélanger toujours. Battre les oeufs et le jus de citron dans deux bols séparés. Mélanger tous les ingrédients avec la laitue Romaine et ajouter le fromage.

Ajouter les anchois, si désiré.

Sauce à pizza

1 boîte de 15 oz de sauce au tomate

1/4 c à thé origan sec

1/4 c à thé basilic sec

1/4 c à thé thym sec

1/4 c à thé poudre d'ail

1/4 c à thé sel

1/8 c à thé poivre

1 feuille de laurier

1/2 c a thé jus de citron

une pincée de poudre d'oignon

1/2 c à table sucre

Mettre tous les ingrédients dans un chaudron, chauffer jusqu'à ça commence à bouillir, baisser le feu, couvrir et laisser cuire lentement de 30 A 60 minutes. Jusqu'a épaississement désiré. Refroidir et mettre dans un contenant avec couvert fermé hermétiquement, au réfrigérateur.

Vinaigrette italienne crémeuse

2 c à thé d'origan séché

2 c à thé de basilic séché

1/2 c à thé de thym séché

1/2 c à thé de romarin séché

1 c à thé de sel

1/2 c à thé de poivre noir du moulin

1/4 tasse de vinaigre de vin rouge

1 c à table de jus de citron fraîchement pressé

1/4 tasse de mayonnaise

3/4 tasse d'huile d'olive extra vierge

1/3 tasse de parmesan frais râpé

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Parsemer de fromage. Transférer dans un récipient hermétique. Mettre au réfrigérateur. Bien brasser avant usage.

Pizza Time

Donair



2 lbs de boeuf haché mi-maigre

1 tasse de chapelure

2 c. à thé poivre

1 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne

2 c. à thé d'origan

2 c. à thé poudre d'oignon

1 c. à thé poudre d'ail

1/2 c. à thé de sel

1/4 à 1/3 de tasse de lait

Passer le boeuf haché au robot électrique pour que la viande soit hachée bien finement, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.

Former 1 pains de viande, l'envelopper au complet de papier d'aluminium et le déposer dans un moule à pain, faire cuire à 325°f jusqu'à ce que la viande soit assez cuite.

Refroidir le pains viande, lorsqu'il est assez refroidi, le trancher en tranches minces le plus possible, tu peux aussi le tranché lorsqu'il est encore chauds mais c'est plus dur mais pas impossible.

Important: après la cuisson de la viande, garder le gras du pain viande.

Sauce:

1 grosse canne de lait carnation tablette

3/4 tasse de sucre blanc

1/4 c. à thé poudre d'ail

1/4 de tasse de vinaigre

Mélanger les 3 premiers ingrédients ensemble avec une mixette et ajouter petit à petit le vinaigre. Mixer jusqu'à la texture désirée. Mettre au frigidaire au moins une demie heure avant de servir.

Montage:

Faire chauffer la viande, dans un poêlon antiadhésif, avec le gras que tu as garder ou avec un peu d'huile, mouiller de chaque côté, un pain pita avec un peu d'eau et le faire chauffer dans un poêlon antiadhésif jusqu'à ce que le pain devienne bien chaud et moue. (À feu doux) mettre la viande dans le pain pita, ajouter la sauce, des oignons, des tomates et si tu aimes cela, ajouter du fromage râpé. Bon appétit

Planet Hollywood

Bouchées délicieuses



¼ livre de dinde hachée
½ c. à thé de gingembre frais râpé (ou 1/4 c. à thé en poudre)
1 c. à thé d'oignon vert émincé
1 c. à thé de châtaignes d'eau émincées
½ c. à thé de sauce soya
½ c. à thé de poivre noir moulu
¼ c. à thé de piments rouges en flocons
¼ c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poudre d'ail 1 oeuf battu
huile végétale pour la cuisson
12 pâtes à wong tong
À part, sauce hoisin

Dans un petit bol, combiner tous les ingrédients ensemble sauf l'oeuf, les pâtes wontons et l'huile. Ajouter 1 c. à table de l'oeuf battu au mélange. Conserver le reste de l'oeuf pour plus tard. Préchauffer l'huile dans une poêle profonde ou un poêlon électrique à 375°F. 1 à 2 pouces d'huile devrait être suffisant pour couvrir les bouchées. Renverser un bol sur les pâtes wontons et couper tout autour avec un couteau pour en faire des ronds de 3 pouces de diamètre. Répéter pour toutes les pâtes.

Mettre ½ c. à table de farce au centre de chaque pâte. Tremper un pinceau dans l'oeuf restant et badigeonner autour de la moitié de la pâte et plier la pâte tout autour de la farce. Rassembler la pochette scellée et enlever tout ce qui peut ressembler à un zigzag (poches d'air) Répéter toutes ces opérations pour les autres pâtes. Faites frire les bouchées 6 à la fois dans l'huile chaude 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égouttez sur une grille couverte de papier essuie-tout. Servir avec la sauce hoisin comme trempette. Si vous aimez un goût plus piquant, vous pouvez ajouter des flocons de piment ou du poivre de Cayenne dans la sauce hoisin.

Poulet croustillant

1 tasse de céréale Cap'n Crunch
1 tasse de Corn flakes
1 tasse de farine
1 c à table de flocons d'oignons
1 c à table d'ail séché
2 c à thé de poivre noir frais moulu
1 tasse de lait
2 oeufs
1 lb. De poitrines de poulet, coupé en morceaux au choix

Écraser les céréales grossièrement, mettre dans un bol. Dans un autre bol, mélanger : la farine, l'oignon, l'ail et le poivre. Battre les œufs et ajouter le lait dans le troisième bol. Tremper les poitrines ou les morceaux de poulet dans la préparation liquide (œufs et lait) ensuite dans la farine. Tremper à nouveau (œufs et lait) ensuite dans les céréales écrasées. Faire chauffer dans l'huile à 375 F. de 4 à 5 minutes.

Servir avec de la moutarde créole.

Moutarde créole

1 tasse de vin blanc
1 gousse d'ail pelée et émincée
1 c thé de graines de céleri
1 c thé de all spice
1/2 c thé sel
1/4 c thé de clou moulu
pincée de muscade ou de macis
1 tasse de graines de moutarde, grillées et moulu*
2 c table de vinaigre d'estragon
2 c table de vinaigre de malt

Stériliser 3 pots de 1 tasse et leurs couvercles et les laissés dans l'eau chaude. Mélanger le vin, l'ail, les graines de céleri, le allspice, le sel, le clou moulu et la muscade dans un petit chaudron. Amener à frémissement. Retirer du feu et laisser reposer sans couvrir 2 heures.

Pour les graines de moutarde: Chauffer une poêle sur feu moyen et ajouter 1 tasse de graines de moutarde. Cuire sans couvrir jusqu'à ce que les graines commencent à POPPER!!! Environ 1 minute .Enlever du feu et couvrir avec un linge vaisselle pour arrêter les "pop", laisser refroidir 5 minutes. Placer les graines de moutarde dans un mortier ou dans un moulin à café pour moudre. Une autre méthode est de mettre les graines entre 2 couches de papier ciré et de moudre au rouleau à pâte sur une surface plane.

Dans un grand bol mettre les graines de moutarde et les 2 vinaigres et faire une pâte lisse. Faire bouillir rapidement le chaudron avec le vin. Enlever du feu et passe au tamis fin sur le bol de pâte de moutarde. Bien brasser sans arrêter.

Verser la moutarde dans les pots stériles en laissant 1/8 pouce en haut. Garder dans un endroit frais et sec pour 3 semaines avant d'ouvrir. Réfrigérer tout pot ouvert.

Donne 2 1/2 tasses.



Pogo

Pâte

2 tasses de farine
3/4 tasse de farine de maïs
1/2 tasse de sucre
1 c à thé de soda à pâte
1 3/4 c à thé de sel
1 3/4 tasse de lait
2 jaunes d'œuf, légèrement battus
10 saucisses à hot dogs
huile pour friture
10 bâtonnets

Chauffer l'huile à 375 F. Mélanger la farine, farine de maïs, sucre, le sel et le soda dans un grand bol. Dans un autre bol, mélanger le lait, les jaunes d' oeufs. Ajouter ce mélange aux

ingrédients secs, et mélanger au malaxeur électrique et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer de 5 à 10 minutes, pour épaissir. Tremper les saucisses dans la pâte pour les couvrir légèrement de toutes parts.

Frire les saucisses, quelques-unes à la fois, de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et d'un brun doré. Retirer à l'aide d'une écumoire; bien égoutter sur du papier essuie-tout. Insérer le bâtonnet de bois à un bout de chaque saucisse.

Donne 10 pogos PS: On peut préparer à l'avance cette préparation d'ingrédients secs et le conserver dans un bocal hermétique. Au moment de l'utilisation, ajouter les œufs et le lait. Cette pâte est excellente pour les pogos, le poulet, les oignons frits.

Pâte 2

½ tasse farine de maïs
½ tasse farine
1 c. à thé moutarde en poudre
½ c. à thé sel
1 oeuf légèrement battu
1 c. à table sucre
1 c. à thé poudre à pâte
½ tasse lait
1 c. à table beurre fondu

Mélanger farine de maïs, farine, sucre, moutarde, poudre à pâte et sel mélangez bien. Ajouter le lait, oeuf, beurre fondu et mélangez jusqu'à crémeux. Mettre le mélange dans un grand verre. Mettre les saucisses sur des bâtonnets. Trempez les dans la pâte pour les envelopper également. Déposez délicatement dans la friteuse à 375°F degrés jusqu'à doré environ 2 minutes. Egouttez sur papier essuie-tout.

Ponderosa



Marinade pour steak

½ tasse de ketchup
1 tasse d'huile de maïs
2 tasses d'eau
3 c. à table de sauce soya
¼ tasse de jus de citron
2 c. à table de moutarde préparée
¼ tasse de vinaigre de cidre de pomme HEINZ
1 c. à thé de poivre
½ c. à thé de sel
1 oignon large, coupés en morceaux

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Verser dans un moule en Pyrex. Submerger les morceaux de steak et mariner pendant 24 heures, réfrigérer et couvrir. Faites cuire au barbecue afin de les griller, ou dans le fourneau.

Pommes de terre doublement cuites

6 c. à table de crème sûre
3 c. à table de fromage cheddar
3 c. à table de morceaux de bacon

2 c. à thé de poudre d'ail
2 c. à thé de poivre noir
3 c. à table d'oignon haché fin
2 c. à table de persil
3/4 de tasse de purée de pommes de terre instantanées
3 c. à table de beurre

Préparer la purée de pommes de terre telle qu'indiquée par le fabricant. Ajouter le beurre et faire fondre doucement. Mélanger tous les ingrédients ensemble et placer sur une plaque à biscuits graissés.

Cuire 20 à 30 minutes à 350°F.

Salade de chou

1 tasse de miel doux
1/2 tasse d'oignon, haché
1 c. à thé de graines de céleri
1 tasse de poivron vert, couper en dés
1 tasse de céleri, couper en dés
1 tasse de vinaigre de vin
1 c. à thé de sel
1 chou vert moyen, haché fin

Mélanger le miel, le vinaigre, l'oignon, le sel et les graines de céleri dans une petite casserole. Amener à ébullition, réduire le feu, agiter 5 minutes; refroidir. Verser l'assaisonnement refroidi sur la préparation Couvrir, réfrigérer plusieurs heures, avant de servir. Brasser pour que le chou puisse absorber le liquide.

Donne une dizaine de portions.

Sauce à steak

1/3 tasse de sauce 57 HEINZ
1/3 tasse de sauce Worcestershire
1/3 tasse de sauce à steak A-1
2 c. à table de sirop de maïs léger

Mélanger tous les ingrédients dans un bol et embouteiller. Garder au réfrigérateur. Se conserve 1 mois.

Brasser avant de servir.

Steak Ager

1/2 tasse de ketchup
2 tasses d'eau
1/4 tasse de jus de citron
1/4 tasse de vinaigre foncé
1/2 c. à thé de sel fumée
1 gros oignon coupé grossièrement (en 4 ou 6 pièces)
1 tasse d'huile de maïs
3 c. à table de sauce soya
2 c. à table de moutarde préparée

1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de poivre noir moulu gros

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Mariner les steaks au réfrigérateur 24 heures. Bien goûter et cuire comme d'habitude.

Pour 3 personnes.



Poulet Chester

Poulet frit

Pour 3 livres de poulet en morceaux

2 oeufs battus
12 onces de carnation ordinaire
2 c thé de sel
2 c thé de poivre noir
2 c thé de poudre d'ail
2 c thé de poudre d'oignons
2 1/2 tasses de farine
huile à friture

Dans un bol moyen mélanger les oeufs, le lait carnation et les épices en ne gardant juste assez d'épices (3 pincées) pour saupoudrer un peu les morceaux de poulet.

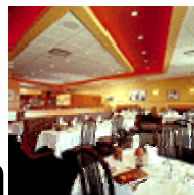
Chauffer l'huile.

Mettre la farine dans un sac de plastique, tremper les morceaux dans l'oeufs/lait et jeter dans le sac de farine (1 morceau à la fois) Bien enrober et réserver.

Pour vérifier si l'huile est assez chaude, jetez y une pincée de farine si elle frit l'huile est prête!

Frir 1-2 morceaux à la fois pour les plus gros.

Frir 5 minutes on tourne, 15 minutes de plus.



Le Preben

Délice au caramel

Croûte de tarte aux biscuits Graham:

Mélanger bien 1 tasse de biscuits Graham émiettés et 3 c. a table de cassonade. Ajouter 3 c. a table de beurre fondu et 1 c. a table de miel.

Graisser et fariner une assiette a tarte puis la tapisser avec le mélange en pressant bien avec les doigts.

Réfrigérer au moins 1 heure avant de mettre la garniture

Le caramel:

- 1 boîte de lait Eagle Brand
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de cassonade
- 1 pincée de sel

Dans une casserole à fond épais ou au bain mair, mélanger le lait Eagle Brand, le beurre et la cassonade, amener à ébullition à feu moyen. Diminuer la température et faire bouillir légèrement 5 minutes en brassant constamment. Retirer du feu et verser sur le fond. Réfrigérer quelques heures.

Garnir de crème fouettée au service.



Produits Maison Saguenay

Tête fromagée

(Crepatte)

- 2 morceaux de pattes de porc, partie du bas
- 1 gros oignon entier, piqué de 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à table ou 2 de fines herbes mélangées ou de bouquet garni (au goût)
- Sel et poivre au goût (je l'aime bien bien poivrée)

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et mettre de l'eau à égalité. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à couvert environ 2 heures, ou jusqu'à ce que la viande se détache des os.

Retirer la viande de la casserole et mettre à refroidir.

Passer le bouillon au tamis et mettre à figer au réfrigérateur. Dégraisser.

Quand la viande est assez refroidie, la dégraisser. J'aime bien des morceaux qui font "boing boing" dans mon crepatte, alors je mets aussi la couenne des pattes de porc (si vous n'en mettez pas, il sera plus crémeux).

Passer la viande au robot pour bien la défaire.

Faire chauffer le bouillon dégraissé et y ajouter la viande, brasser pour bien mélanger. Il devrait y avoir 1 ½ tasse de bouillon pour 1 tasse de viande hachée.

Mettre dans des petits contenant de plastique hermétiques et réfrigérer.

Servir sur des tranches de baguette avec de la vraie mayonnaise (ohhhh que c'est cochon!).

Donne 2 petits plats, comme la tête fromagée produits Maison Saguenay.

Queues de Castor

Queues

- 1 c. à table de sucre
- 1/2 tasse d'eau tiède
- 1 c. à table de levure sèche, active (1 sachet)
- 1/4 de tasse d'huile végétale



2 1/3 tasses d'eau tiède
1 c. à thé de sel
4 c. à table de sucre
4 tasses de farine tout usage
4 tasses de farine de blé entier

Pour la garniture:

1 c. à table de jus de citron
3 c. à table de sucre blanc
1 c. à thé de cannelle

Dissoudre 1 c. à table de sucre et la levure dans 1/2 tasse d'eau tiède. Laisser de côté jusqu'à ce que la levure mousse. Dans un grand bol, mélanger l'huile, 2 1/3 tasses d'eau tiède, le sel et le reste du sucre.

Ajouter la levure et y rajouter graduellement la farine, jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique. Déposer dans un bol graissé et laisser lever recouvert d'un linge propre dans un endroit chaud pour environ 90 minutes.

Façonner la pâte en boules de la grosseur d'un oeuf et aplatir jusqu'à environ 1/4 de pouce. Frire dans l'huile chauffée à 350F (175C) jusqu'à doré de chaque côté.

Saupoudrer du mélange de sucre et cannelle et arroser de jus de citron.

Red Lobster

Gâteau au fromage



Pour la croûte :

10oz de biscuit écrasés (sablés)
1/2 livre de beurre ramollie
1/4 tasse de sucre
1 enveloppe de gélatine sans saveur knoxx

Pour le gâteau :

16oz de fromage à la crème à température de la pièce de crème sure
2 oeufs
2 c. à table de beurre
2 c. à table de fécule de maïs
1 tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
chapelure de biscuit

Pour faire la croûte mélanger tous les ingrédients. Mettre dans un moule à charnière de 9". Cuire à 350° pendant 8 minutes.

Pour le remplissage, battre le fromage à la crème, la crème sure, les oeufs, le beurre, la fécule de maïs, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le tout soit moelleux.

Verser sur la croûte et pour un autre 30 à 35 minutes. Refroidir pendant 20 minutes avant d'enlever le contour du moule et un autre 20 minutes avant de le couper.

Saupoudrer le dessus de chapelure de biscuits et servir.

Petits pains au fromage

2 tasses Bisquick Baking Mix de Betty Crocker
2/3 tasse lait
1/2 tasse cheddar medium ou fort jaune râpé
1/4 tasse beurre ou margarine à l'ail
Sel

Mélanger le Bisquick, le lait et le cheddar râpé pour former une pâte. Battre 30 secondes. Mettre en boules sur une tôle non graissée 8 à 10 minutes à 350 degrés. Ne pas les placer rapprochés car la pâte doublera de volume. Les surveiller. Fondre le beurre ou margarine à l'ail et le sel au micro-onde. Étendre sur les pains cuits et remettre au four 2 minutes.

Donne 12 pains.

Pains au fromage 2

2 tasses de bisquick
1/2 tasse d'eau froide
3/4 tasse de fromage râpé cheddar
1/4 tasse de beurre
1 c à thé de persil
1/2 c à thé de poudre d'ail
1/2 c à thé épices italienne

Chauffer le four à 450 F. Mélanger le bisquick, le lait et le fromage jusqu'à ce la pâte soit tendre. Laisser tomber par cuillerées sur une tôle à biscuits non beurrée. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que soit brun doré. Mélanger le beurre la poudre d'ail et les épices italienne, en le faisant fondre au micro-onde 10 secondes. Sortir les pains du fourneau et laisser refroidir sur un grill. Mettre un essuie-tout en dessous du grill pour laisser. Égoutter le beurre d'ail. Brosser avec un pinceau en appliquant le beurre fondu. PS : Cuire dans le fourneau la première rangée du haut (important)

12 portions

Resto Québec

Sauce à spaghetti



1/2 tasse d'huile
2 tasses de céleri
2 tasses de carotte
2 tasses d'oignons
1 piment vert
1 piment rouge
6 gousses d'ail
2 livres de boeuf haché
1 livre de porc haché
1 livre de veau haché
5 boîtes de 6 onces chacune de pâte de tomate
2 boîtes de 19 onces chacune de jus de tomate
4 boîtes de soupe aux tomates
2 boîtes de 28 onces chacune de tomate

1 tasse de sauce chili
1/4 de tasse de sauce HP
1/4 de tasse de sauce soya
1/4 de tasse de sauce Worcestershire
1/2 tasse de sucre
1 1/2 c. à table de sel
3 c. à table de persil
2 c. à table de paprika
1 c. à thé d'épices italiennes
1 c. à thé de poivre rouge ou de Cayenne
2 c. à thé de thym
1 c. à thé de sauge
1 c. à thé de marjolaine
1/2 c. à thé d'épices mélangées
1 c. à thé de poivre noir
5 feuilles de laurier

On peut réduire de moitié la quantité de sucre. Faire revenir les oignons comme il faut.

Ajouter la viande et la faire brunir. Couper les légumes en dés et les mettre dans un gros chaudron allant au four.

Ajouter tous les ingrédients et cuire à 325°F. à couvert 4 heures et à découvert durant 1 heure.

Renée's vinaigrette

Sauce César



4 tasses de mayonnaise Hellmans
6 gousses d'ail émincées
3/4 tasses de parmesan frais râpé
3/4 tasse de lait
4 c. à table de jus de citron frais
poivre concassé

Mélanger le tout et mettre au frigo 1 heure avant de servir. Se garde 2 jours à cause de l'ail frais.

Biscuits Rondeau

Galettes de la polyvalente



1 tasse de margarine
1 tasse de cassonade
2 oeufs
1 c. thé essence vanille
1 1/2 tasse de farine (ensemble) 1/2 c. thé Soda à pâte + 1/2 c. thé Poudre à pâte
3 tasses de gruau

Préchauffer le four à 350°F. Mélanger tous les ingrédients. Façonner de petites boules que vous déposerez sur une tôle à biscuits. Cuire 10 minutes. Retirer du four et déposer immédiatement sur une autre plaque à température de la pièce. Les biscuits ne semblent pas

cuits mais,,, Attention,,, Ils continuent de cuire sur la 2ème plaque et ils doublent de grosseur et se figent sur cette 2ème plaque.

Des galettes comme à l'école.

Scores

Filets de poulet frits



6 demi poitrines de poulet sans peaux sans os

Couper chaque demi poitrine en 3 sur la longueur, si les poitrines sont minces en 2.

Pâte à frire:

2 œufs battus

1/2 tasse d'eau froide

1/2 c. à thé de sel

1 tasse de farine

3/4 c. à thé de poudre à pâte

Sauce:

1 tasse de mayonnaise

2 c table de miel

Mélanger les œufs, l'eau, le sel, la farine et la poudre à pâte.

Tremper le poulet dans cette pâte, plonger ensuite dans l'huile chauffée à 375F et frire jusqu'à beau doré.

Servir avec sauce, salade et crudités.

Poulet Santa Fe

2 grosses poitrines de poulet ou 3 petites, sans os, sans peau

Faire mariner le poulet 1 heure dans un plat non réactif, couvert de saran et au frigo dans:

Le jus de 3 limes

1 1/2 c thé d'huile d'olive

1 1/2 c thé de poudre de chili

1 c thé de cumin

1 c thé de coriandre moulue

3 gousses d'ail émincées

1 1/2 c thé de miel

Au bout de ce temps ajouter:

1/4 tasse de vin blanc sec

Cuire au four préchauffé à 400°F dans un plat à four avec la marinade, de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit (piquer pour voir). Badigeonner de temps à autre avec la sauce du fond en cours de cuisson.

Pendant ce temps:

1 gros poivron en lanières

1 oignon moyen en dés

1 casseau de petits champignons, brossés, entiers

Huile d'olive

3 c table de vin blanc sec

Dans une poêle faire sauter à feu vif les lanières de poivrons, les oignons et les champignons, déglacer avec le vin blanc et placer dans l'assiette avec les poitrines de poulet.

Servir avec du riz pilaf et de la coriandre fraîche hachée.

* on pourrait cuire le poulet au barbecue et même au grill de table.

Sésame snack

Barres de sésame au miel



40 portions

600 g de graines de sésame moulues (4 T)

225 mL de miel (1 T)

1 c. à s. pincée de sel marin

1 c. à s. de zeste de citron finement râpé

1 c. à t. pincée de sel marin

Graines de sésame entières ou amandes concassées (facultatif)

Moudre les graines de sésame par petite quantité dans un malaxeur, un robot culinaire ou un moulin à café électrique. Réserver.

Faire bouillir doucement le miel, jusqu'à ce qu'une goutte jetée dans un verre d'eau froide forme une boule mi-dure mi-tendre.

Retirer du feu et ajouter le zeste et le sel. Mélanger.

Incorporer les graines de sésame.

Étendre sur une plaque à biscuits huilée bien presser la pâte.

Laisser refroidir, puis découper en rectangles d'environ 2 cm sur 10cm. On peut aussi former en cigares ou en petites boules.

Si désiré, couvrir de graines de sésame entières ou d'amandes concassées.

Envelopper individuellement ou dans un plat hermétique et réfrigérer.

Smart Pizza

Pâte à pizza au miel



1 c table de miel

1 paquet de levure sèche

1 tasse d'eau tiède 105°F à 115°F

2 tasses de farine de blé (divisée)

1 tasse de farine blanche

1/4 c thé de sel

1 c thé d'huile d'olive

pam

1 c table de farine de maïs

Dissoudre le miel et la levure dans 1 tasse d'eau tiède dans un grand bol, reposer 5 minutes. Ajouter 1 3/4 de farine de blé et les 3 ingrédients suivants pour former une belle pâte molle. Mettre sur une surface enfarinée légèrement.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique et lisse (environ 5 minutes), ajouter de la farine de blé afin d'obtenir ce résultat, 1 c table à la fois.

Mettre la pâte dans un bol vaporisé au PAM, et glisser la de tout bord dans ce bol. Couvrir et laisser monter dans un endroit chaud (85°F) loin des courants d'air pendant 1 heure ou au double de la grosseur. Frapper du poing et diviser en 2. Rouler chaque moitié en un cercle de 12 pouces sur une surface farinée.

Placer chaque pizza sur une plaque à pizza vaporisé au PAM et couverte d'un peu de farine de maïs. Faire un rebord avec les doigts. Couvrir et laisser gonfler 30 minutes dans un endroit chaud.

On peut congeler dans un ziploc.

Stove top

Stove Top maison



6 tasses de cubes de pain

3 c thé de bouillon de poulet en poudre ou 3 cubes écrasés

1/4 tasse d'oignon en flocons

1/2 tasse de céleri émincé (si on a séché encore mieux car on peut alors conserver le stove top en armoire)

1 c thé de thym

1 c thé de poivre

1/2 c thé de sauge

1/2 c thé de sel

Chauffer le four à 350F et brunir les cubes de pain 8-10 minutes. Mélanger ensuite avec les autres ingrédients. Pour en faire une farce mettre 2 tasses avec 1/2 tasse d'eau et 2 c table de beurre fondu.

Donne 7 tasses. Se congèle.

Taco Bell

Pizza Mexicaine



1/2 lb de boeuf haché

2 c. à table (30 mL) de farine tout usage

1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre de chili

3/4 c. à thé (4 mL) de sel

1/4 c. à thé (1 mL) d'oignon émincer, séché

1/4 c. à thé (1 mL) de paprika

Une pincée de poudre d'ail

Une pincée de poudre d'oignon

2 c. à table (30 mL) d'eau

8 petits (6 portions) de tortillas à la farine

1 tasse (250 mL) de graisse végétale Crisco ou huile à cuisson

1 boîte (16 oz) de fève sauté
2/3 tasse (160 mL) de salsa piquante moyen
½ tasse (125 mL) de fromage cheddar, râpé
½ tasse (125 mL) de fromage Monterey Jack, râpé
1/3 tasse (160 mL) de tomate coupé en dés
¼ tasse (60 mL) d'oignon vert, haché

Dans un bol moyen, mélanger le boeuf haché, la farine, la poudre de chili, le sel, l'oignon émincée, le paprika, la poudre d'ail et la poudre d'oignon. Employez vos mains pour que le boeuf soit bien mélangé.

Préchauffer un poêle à frire sur un feu moyen et ajouter le mélange de boeuf et cuire tout au long avec l'eau. Brunir le mélange de boeuf pendant 5-6 minutes, utiliser une cuillère de bois pour défaire en morceaux la viande.

Faites chauffer l'huile ou la graisse dans une friteuse à la chaleur moyen haut. Si l'huile dégage de la fumée, elle est trop chaude. Quand l'huile est chaude, faites frire chaque tortilla pendant environ 30-45 secondes de chaque côté et mettre sur une feuille de papier essuie-tout. Quand les tortillas auront tous frit, soyez certain que les tortillas ont une forme de bulle causé par l'huile. Assurez-vous qu'ils ont une texture dorée.

Faites cuire les fèves sautées dans un petit bol pour le four à micro-ondes. Préchauffer le four à 400°F (200°C).

Quand la viande et les tortillas sont prêt, mettez sur chaque pizza en premier environ 1/3 tasse de fève et étendre sur la face d'une tortilla. Ajouter ensuite 1/4 à 1/3 tasse de la viande, ajouter une autre tortilla. Enduire votre pizza avec 2 c. à table de salsa sur chacune, alors mélanger les fromages et répandre sur chaque pizza de manière égale, poursuivre avec l'oignon vert.

Placer les pizzas sans votre four chaud pendant 8-12 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Couper chaque pizza en 4 tranches et servir.

Donne 4 pizzas.

Fajitas

Pour 5 tortillas

Assaisonnements:

1 c table de féculé de maïs
2 c thé de poudre de chili
1 c thé de sel
1 c thé de paprika
1 c thé de sucre
3/4 c thé de bouillon de poulet en cube écrasé
1/2 c thé de poudre d'oignon
1/4 c thé de poudre d'ail
1/4 c thé de Cayenne
1/4 c thé de cumin

Tout mélanger.

4 poitrines de poulet sans os, sans peau (1- 1 1/4 livre) en languettes
2 c table d'huile

1/3 tasse d'eau
1 poivron en lanières
1 oignon moyen tranché

Cuire le poulet dans une grande poêle, 5 minutes, dans l'huile chaude et sur feu moyen. Ajouter les assaisonnements, l'eau, le poivron et les oignons, cuire en brassant 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mettre une tortillas au micro-ondes recouverte d'un saran et cuire a high 1 minute.

Mettre du mélange sur chaque tortillas. On peut garnir de salsa si désirée. Roulez et servez.

Enchirito au boeuf

10-12 portions

1 livre de boeuf haché
1/4 tasse de farine tout usage
1 c table de poudre de chili
1 c thé de sel
1/2 c thé d'oignon en flocons
1/2 c thé de paprika
1/4 c thé de poudre d'oignon
pincée de poudre d'ail
1/2 tasse d'eau
1 boîte de haricots sautés (398 ml) (refried beans; on en retrouve dans les produits mexicains)
10-12 tortillas
oignon émincé(1/2 tasse)
10 onces de sauce chili préparée* recette plus bas
2 tasses de cheddar râpé

*Sauce chili:

2 tasse de piment moyen secs
eau pour couvrir
1/2 c thé de sel
1/8 c thé d'origan sec
1 grosse gousse d'ail émincé ou 1/2 c thé d'ail en granules
1/4 tasse de sauce tomate genre Hunt's(facultatif)

Enlever les queues et les graines des piments secs. Rincer et placer dans un chaudron. Couvrir d'eau et amener à ébullition. Enlever du feu et laisser infuser 30 minutes. Egoutter et garder le jus. Mettre les piments mous dans le mélangeur ou le robot et ajouter juste assez de jus pour couvrir à peine. Mélanger en une purée fine. Mettre en passoire fine et laisser le jus excédent s'égoutter.

Retourner la pulpe dans le chaudron et ajouter le sel, l'origan et l'ail. Amener à ébullition, baisser le feu et mijoter sans couvrir 10 minutes, en brassant quelques fois. Goûter pour ajouter de l'assaisonnement, ajouter la sauce tomate si le goût est amer. Mijoter encore 5 minutes.

Dans un bol moyen, mettre le boeuf avec la farine, la poudre de chili, le sel, les flocons d'oignons, le paprika, la poudre d'oignon et la poudre d'ail. Bien mélanger avec vos mains.

Mettre le boeuf et l'eau dans un chaudron sur feu moyen, cuire en séparant bien la viande avec une spatule. Brunir environ 8-10 minutes. La viande doit être bien lisse.

Chauffer les haricots sautés dans un petit chaudron sur feu moyen.

Réchauffer les tortillas, mettre 3 c table de haricots sauté au centre de la tortilla suivi de 3 c table de viande puis un peu d'oignon émincé (1-2 c thé).

Plier les 2 côtés de la tortilla sur la viande et retourner (flip) sur une assiette.

Mettre 1-2 c table de sauce chili sur le dessus et 2 c table de cheddar râpé.

Chauffer 30 secondes au micro-onde ou jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

*note:

Autrefois Taco Bell ajoutait des olives noires en tranches sur le fromage.

Enchirito au poulet

2 portions

1 grosse poitrine style mexicain* recette plus bas

sauce pour enchilada* voir recette plus bas

1/4 tasse de fromage Asiago ou Monterey Jack râpé

eau

crème sûre si désirée

Préparer le poulet mexicain au barbecue:

Vaporiser des poitrines de poulet de Pam et saupoudrer de poudre de chili, de paprika et de cumin. Vaporiser par dessus pour tenir les épices en place. Bien huiler la grille du barbecue et chauffer au maximum. Mettre les poitrines sur un côté du barbecue épices en dessous et fermer le feu de ce côté. Baisser l'autre côté à minimum. Fermer le couvercle. Assaisonner l'autre face du poulet, vaporiser et laisser cuire 1 1/2- 2 heures sur le grill fermé et l'autre au minimum. Se congèle bien.

Sauce enchilada(2 portions):

3 c table d'eau

2 c table de pâte de tomate

1 c table d'huile

1/2 sachet de splenda

1/4 c thé de poudre de chili

1/8 c thé de poudre d'ail

1/8 c thé de cumin

1/8 c thé de poudre d'oignon

1/8 c thé de sel

pincée de Cayenne

Tout mélanger et mettre au micro-onde 20 secondes à 50%.

Il faut "filenter" le poulet avec une fourchette, on tire avec la fourchette le long du grain de viande pour avoir des "cheveux de poulet".

Mettre une tortilla sur une assiette, faire une ligne de cheveux de poulet au centre, mettre de la sauce sur le poulet. Mettre du fromage dessus et vaporiser un peu d'eau pour bien garder l'humidité. Mettre au micro-onde 20 secondes, rouler les côtés et saupoudrer le dessus de fromage. Chauffer au micro-ondes 1 1/2 minute a high. Garnir de crème sûre si désiré.

Subway



Sous-marin poulet tériyaki

(Pour 2 sous-marins)

Marinade:

6 onces de poitrines de poulet désossée, sans peau coupé
en lanières de 3/4 pouce
2 c table de sauce tériyaki
1 c table d'eau
2 gousses d'ail émincées
1/4 c thé de gingembre moulu

Dans un petit bol mettre la sauce tériyaki, l'eau, l'ail et le gingembre. Ajouter les lanières de poulet. Mariner 20 minutes en brassant quelques fois. Égoutter. Mettre sur une lèchefrite et passer à BROIL (a 4-5 pouces de l'élément) pendant 3 minutes. Tourner et remettre encore 2-3 minutes jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé.

[Micro-ondes: mettre dans un plat 8X8, couvrir de papier ciré et cuire a HIGH 100% pendant 3 1/2 a 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé.***Tourner le plat d'un demi-tour a toutes les 2 minutes.

Par portion: 160 calories

27 g de protéines
4 g de sucre
3 g de gras
72 mg de cholestérol
639 mg de sel
268 mg de potassium

Sauce aux oignons doux

1/2 tasse de sirop de maïs clair
1 c table d'oignon blanc émincé
1 c table de vinaigre de vin rouge
2 c thé de vinaigre blanc
1 c thé de vinaigre balsamique
1 c thé de cassonade
1 c thé de babeurre
1/4 c thé de jus de citron
1/8 c thé de grains de pavot
1/8 c thé de sel
1 pincée de poivre moulu
1 pincé de poudre d'ail

Tout mettre dans un bol pour micro-ondes. Chauffer sans couvrir 1 a 1 1/2 minute a HIGH jusqu'à ce que le mélange bout rapidement. Bien fouetter, couvrir et refroidir.

On garni le pain sous-marin de son choix de :

Laitue, tranches de tomates, tranches fines d'oignons, lanières de poivrons verts et olive, on place les lanières de poulet puis on arrose de la sauce aux oignons doux.

Sous-marin jambon, Dijon et miel

Sauce Dijon et miel:

1/4 tasse de moutarde de Dijon
1 c thé d'estragon sec broyé
1/4 tasse de miel
2 c table de vinaigre de vin blanc
2 c thé d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Mélanger la moutarde et l'estragon, bien mêler. Ajouter graduellement le miel, le vinaigre et l'huile bien mélanger. Saler et poivrer.

Pour le sous-marin:

6 onces de jambon à l'érable ou foret noire cuit tranché mince
laitue en lanières
6 tranches de tomates très minces
tranches d'oignons rouges très minces
6 tranches très minces de poivrons verts
1 c table de sauce moutarde et miel

Montage:

Mettre dans l'ordre: le jambon sur la moitié du haut. Sur la moitié du bas: la laitue, les oignons, les tomates, le poivron et 1 c table de sauce moutarde et miel. Fermer le sandwich.

Subway dinde et bacon southwest

Sauce:

4 tasses de mayonnaise
2 onces de moutarde de Dijon
2 onces de jus de lime frais
4 onces de piments chipotle en purée (marché latinos)
1 once d'ail émincée
sel au goût

1 pain de 6 pouces coupé en 2
1 tranche (1 once) de fromage monterey jack
4 onces de poitrine de dinde cuite tranchée mince
4 tranches de bacon bien égouttées
6 tranches de tomates très minces
1 1/2 once de sauce chipotle southwest
tranches d'oignons rouges très minces
laitue en lanières
6 tranches très minces de poivrons verts
6 olives noires en tranches

Pour la sauce:

Mélanger la mayo, la moutarde, le jus de lime, les piments en purée et l'ail. Ajouter du sel. Couvrir et refroidir. Bon pour 24 sous-marins.

Pour le sous-marin:

Mettre dans l'ordre: le fromage, la dinde, le bacon et la sauce southwest sur la moitié du haut. Sur la moitié du bas: la laitue, les oignons, les tomates, le poivron et les olives. Fermer le sandwich.

Sous-marins boulettes de viande

2 livres de boeuf haché maigre
1 oignon haché
3 gousses d'ail émincé
1 c thé de chaque: origan, thym et basilic
1/2 c thé poivre
1 c table de persil sec
1/2 tasse de gruau 1 minute
1 oeuf
huile d'olive extra vierge

Couvrir généreusement le fond d'une poêle avec l'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, mettre l'oignon haché et rendre transparent. Ajouter l'ail brasser et mettre les herbes et épices, brasser et retirer du feu.

Dans un grand bol mélanger la viande avec vos doigts pour bien séparer les grains, mettre le gruau (absolument le rapide 1 minute) et le contenu refroidi de la poêle. Bien mélanger. Ajouter l'oeuf, mélanger.

Faire des boulettes de la grosseur d'une balle de golf et mettre sur une plaque non graissée. Mettre au four 350°F pour 30 minutes.

Quand les boulettes sont cuites, les transférer à la spatule dans la sauce marinara**. Laisser mijoter 30 minutes à feu très doux.

Sauce marinara

1 boîte de tomates 28 oz italiennes absolument
1 boîte de pâte de tomate 5 onces
1/4 c thé de basilic
1/4 c thé de sirop de maïs
1/4 c thé d'oignon en flocons
1/4 c thé de persil
1/4 c thé d'origan
1/4 c thé de poudre d'oignon
sel poivre

Ecraser les tomates avec les mains et les ajouter avec leur jus dans un chaudron. Mettre le sirop de maïs. Ajouter les épices. Cuire 30-35 minutes. Ajouter la pâte de tomate et cuire jusqu'à épaississement. Si la sauce reste trop liquide (dépendamment des tomates) épaissir avec un peu de veloutine.

Accompagner de laitue, tomates, oignon rôtis, poivrons verts, olives, cornichons, fromage, vinaigre balsamique et huile, sel et poivre sur un pain italien blanc.

Club à la vinaigrette de vin rouge

Vinaigrette au vinaigre de vin rouge 1 c. à table = 23 calories.

Donne: 3/4 de tasse

2 c. à thé de fécule de maïs
1 c. à thé de paprika
1/2 c. à thé de moutarde sèche
1/4 de c. à thé de poudre d'oignon
1/8 de c. à thé de poivre blanc
1/8 de c. à thé de poudre d'ail
1/2 tasse d'eau froide
1/4 de tasse de vinaigre de vin rouge
4 paquets de succédané de sucre
2 c. à table d'huile végétale

Dans une tasse à mesurer de 2 tasses, mélanger ensemble la fécule de maïs, le paprika, la moutarde sèche, la poudre d'oignon, le poivre blanc et la poudre d'ail. Incorporer l'eau froide; remuer jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer le vinaigre de vin rouge; bien mélanger.

Cuire ce mélange au micro-ondes, à haute intensité, pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit épaissi et bouillonne, en le fouettant 2 fois pendant la cuisson. Incorporer le succédané de sucre; remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.

Verser lentement, en un mince filet, l'huile végétale dans le mélange, en fouettant sans arrêt. Couvrir la vinaigrette et la réfrigérer, pendant pas plus d'une semaine.

4 onces de poitrine de dinde
2 onces de rôti de boeuf cuit tranché mince
2 onces de jambon cuit à l'érable tranché très mince
6 tranches de tomates très minces
tranches d'oignons rouges très minces
laitue en lanières
6 tranches très minces de poivrons verts
6 olives noires en tranches
1 pain au choix
1 c table de vinaigrette de vin rouge sans gras

Pour le sous-marin:

Mettre dans l'ordre: la dinde, le rôti de boeuf, le jambon sur la moitié du haut. Sur la moitié du bas: la laitue, les oignons, les tomates, le poivron et les olives et la vinaigrette. Fermer le sandwich.

Sous-marin avec sauce Southwest

4 poitrines de poulet
4 tranches de fromage
4 pains Kaiser ou sous-marin

Marinade :

1 tasse d'huile d'olive
¼ tasse de jus lime

1 gousse d'ail émincé
¼ tasse de coriandre frais haché
1/2 c. à table cumin en poudre
1/2 c. à table poudre chili
1 c. à thé poivre de Cayenne

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un bol et faire mariner le poulet 1 heure.

Sauce Southwest:

1/2 tasse mayonnaise
1/2 tasse de crème sûre
3 c. à thé d'oignon haché
2 c. à table de tomates haché
3 c. à thé de coriandre fraîche
1 c. à thé gousse d'ail émincé
1/4 c. à thé poivre de Cayenne
1 pincé de sel assaisonné
1 pincé de cumin en poudre
2 piment Serrano, plus pour plus piquant et moins pour moins piquant

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans le robot culinaire. Faire la sauce au moins une heure avant de servir, garder au frigidaire.

Bien égoutter la viande et la faire cuire dans un poêlon antiadhésif ou sur le b.b.q.

Garnir les sous-marins avec des tomates, des oignons, des concombres, des piments forts hachés et de la laitue.

Biscuits aux noix de macadam

1 1/4 tasse de sucre
1/2 tasse de noix de macadam hachées
3 barres de 1.5 onces de chocolat blanc haché
2 tasses de farine
1/2 c thé de poudre à pâte
1/2 c thé de soda à pâte
1/2 tasse de beurre ou margarine
2 oeuf
1 c thé vanille

Mélanger la farine, le soda et la poudre à pâte. Réserver. Ajouter le chocolat et le sucre. Ajouter 1/2 tasse de beurre ou margarine ramolli. Ajouter les oeufs battus légèrement et 1 c thé de vanille. Bien mélanger. A la main faire une pâte lisse, faire des boulettes de la grosseur d'une balle de ping pong et mettre sur une plaque graissée a 2 pouces d'intervalle. Cuire a 375°F. pendant 10-12 minutes, le dessus doit être doré. Refroidir 5 minutes et finir de refroidir sur une grille.

Donne 2 1/2 douzaines.

Biscuits triple chocolat et noix de macadam

1 tasse de farine
1/2 c thé de poudre à pâte
1/2 c thé sel

10 onces de chocolat mi sucré
1/2 tasse de beurre non salé couper en cubes
1 c table de vanille
2 c thé de café instantané
3 gros oeufs
1/3 tasse de cassonade
1 tasse de sucre
1/2 tasse de chocolat au lait couper en grosses pépites
1/2 tasse de chocolat non sucré couper en grosses pépites
1/2 tasse de noix de macadam hachées

Préchauffer le four a 350°F. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Fondre le 10 onces de chocolat avec le beurre au bain-marie. Enlever du feu et garder mou en posant sur un bol d'eau tiède. Mélanger la vanille et le café dans une tasse, ajouter au chocolat fondu, réserver.

Dans un autre bol avec la mixette, battre les oeufs, la cassonade et le sucre, placer ce bol sur un plat d'eau chaude non bouillante et battre pour réchauffer la préparation. Enlever et battre encore 5 minutes jusqu'à jaune très pâle et épais.

Incorporer le chocolat fondu a la spatule en pliant. Incorporer le mélange de farine. Ajouter les noix et le chocolat et brasser.

Mettre a la cuillère a table sur une plaque a biscuit recouverte d'un papier parchemin, espacer de 1 1/2 pouce. Aplatir un peu avec une fourchette. Cuire sur la 2ieme tablette du haut du four pendant 12-14 minutes. Reposer 3 minutes et mettre sur une grille pour refroidir.

Biscuits au chocolat chips

1/2 tasse de beurre
1/2 tasse de graisse crisco doré
1 tasse cassonade
1/2 tasse de sucre
2 gros oeufs
3 c a thé essence vanille
2-3/4 tasse de farine
2 c a thé poudre a pâte
1 c a thé sel
2 tasses de chocolats chipits (paquet de 10-12 onces)
1 tasse de noix haché (facultatif)

Défaire le beurre et la graisse en crème. Ajouter la cassonade, sucre, oeufs et vanille. Ajouter la farine mélanger avec la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger. Ajouter les pépites de chocolats et les noix. Déposer sur une plaque a biscuits graissés. Cuire au four a 375 f 7 a 8 minutes.

Mini-biscuits Choc Chip

1/2 livre de beurre
1 tasse de cassonade doré pressée
1 tasse de sucre
3 oeufs
3 tasses de bisquick

1 tasse de fécule de maïs
1/2 tasse de poudre de lait écrémé
2 c table de café en poudre
1 c table de cacao
1 c table de vanille
12 onces de pépites de chocolat semi-sucré
4 onces de pacanes hachées finement

A la mixette sur haute vitesse crémier le beurre jusqu'à mousseux, ajouter le sucre et rendre très crémeux.

Ajouter les oeufs et battre. Ajouter les restes des ingrédients sauf les pépites et les noix. Quand le mélange est bien crémeux ajouter les pépites et les noix à la spatule. Faire des boulettes de la grosseur d'un raisin frais et placer à 1 pouce de distance sur une plaque non graissée.

Cuire a 350°F pendant 14 minutes ou doré.

Donne 144 biscuits.

On peut congeler la pâte non cuite, la décongeler et faire les biscuits avant 4 mois.

Tre Marie

Spaghetti huile et ail

1 1/4 à 1 1/2(300gr) tasse d'ail haché
1/2 poivron vert et 1/2 rouge en dés
5-7 tomates séchées en juliennes
3 c table de persil italien haché
3 c table de basilic hachée
2 c table de sel
1 1/2 tasse d'huile d'olive vierge

Faire sauter l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les légumes (poivrons et tomates). Ajouter les herbes juste avant le service.



Ty-Breiz

Vinaigrette

1 jaune d'oeuf
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à table de moutarde de Dijon
1/2 gousse d'ail hachée ou 1 petite
1 c. à table de vinaigre de vin rouge
3/4 tasse d'huile végétale
1 c. à table d'eau froide

Au fouet, mélanger le jaune d'oeuf, le sel, la moutarde, l'ail et le vinaigre. Ajouter l'huile en filet et monter comme une mayonnaise. Ajouter l'eau car la vinaigrette sera épaisse.

À servir sur de la laitue Boston ou en feuilles.



Tostitos



Salsa moyenne

- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 2 à 3 oignons hachés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 8 à 10 tomates fraîches pelées et coupées en morceaux ou 1 boîte de tomates en dés (28 oz / 796 ml)
- 1 petit poivron haché
- 1 piment de type jalapeno épépiné et haché finement (ou autre piment fort) Pour une salsa plus piquante, utilisez plus de piment
- ½ c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- ¼ tasse (60 ml) de coriandre fraîche légèrement tassée, hachée

Dans une grande casserole, ajouter tous les ingrédients (sauf la coriandre) et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant environ dix minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la coriandre.

Cette recette donne environ trois tasses de salsa.

Salsa piquante

- 1 1/2 c. à soupe (22,5 ml) de sauce Tabasco
- 1 conserve (796 ml) de tomates broyées
- 1 conserve (796 ml) de tomates en dés
- 2 oignons, hachés gros
- 2 piments verts, hachés gros
- 1 c. à soupe (8 g) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 g) de sel
- 2 c. à soupe (30 g) de sucre
- 1/3 tasse (85 ml) de vinaigre blanc
- 1 1/2 c. à soupe (5 g) de coriandre séchée
- 1 1/2 c. à soupe (5 g) d'épices italiennes du commerce

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Dans une casserole, porter À ébullition.

Réduire le feu puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Vachon

Gâteau aux épices



- 1 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé muscade
- 1/2 c. à thé cannelle
- 2 tasse farine
- 1 tasse de compote aux pommes non sucrée
- 1/3 tasse de mélasse
- 2 oeufs, bien battus
- 1/2 tasse margarine
- 3/4 tasse raisins secs (Facultatifs)

Placer dans un bol tous les ingrédients secs tamisés. Dans un autre bol, battre ensemble la compote aux pommes, la mélasse, les oeufs, la margarine et les raisins. Incorporer les ingrédients secs, battre 3 minutes environ. Verser dans un moule 9" et faire cuire à 350F. 25 à 35 minutes.

Glaçage à la cassonade:

- 1/3 tasse de beurre
- 2/3 tasse de cassonade bien tassée
- 3 c. à table de lait
- 1 à 1 1/2 tasse de sucre à glacer

Dans une casserole, mélanger beurre et cassonade. Amener à ébullition à feu doux pendant 2 minutes en remuant constamment. Ajouter le lait, amener à ébullition, retirer du feu et laisser tiédir.

Incorporer petit à petit le sucre à glacer. Mettre la casserole contenant le glaçage dans l'eau froide, fouetter jusqu'à consistance désirée. S'il devient trop épais, le chauffer légèrement jusqu'à ce qu'il reprenne la consistance désirée en remuant constamment.

Jos Louis

- 1 tasse de sucre
 - 1 tasse de graisse végétale
 - 2 oeufs
- Bien battre et ajouter
- 2 tasses de farine
 - 1 c. à thé de soda à pâte
 - 1 ¼ c. à thé de poudre à pâte
 - 5 c. à table de cacao
 - 1 pincée de sel
 - 1 tasse de lait avec 1 c. à thé de vinaigre

Mélanger le tout et déposer par cuillère à thé sur une plaque à biscuits légèrement beurrés. Mettre au four à 350°F de 10 à 15 minutes. (Selon votre four)

Garniture:

2 tasses de sucre en poudre
2 c. à table de vanille
2 blancs d'oeufs
un peu de sel
 $\frac{3}{4}$ tasse de graisse végétale

Mélanger le tout au malaxeur, étendre sur la moitié des biscuits bien refroidis et coller chaque biscuit avec l'autre moitié de biscuits restant.

Enrobage :

Faire fondre 12 onces de chocolats mi-sucrés avec 1 carré de paraffine. Le chocolat doit être chaud pour saucer les biscuits. Déposer sur du papier ciré.

Donne 60 minis

Jos Louis avec Fluff

2 tasses de farine
 $\frac{1}{2}$ tasse de cacao
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de soda
 $1\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ tasse de graisse
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
1 oeuf
1 c. à thé de vanille

Mélanger ensemble la farine, le cacao, le soda, le sel et la poudre à pâte. Mettre de côté. Au malaxeur mélanger la graisse, ajouter le sucre peu à peu et ajouter l'oeuf et la vanille.

Battre jusqu'à crémeux. Ajouter à la préparation le mélange de farine en alternant avec le lait. Déposer par cuillère sur une plaque à biscuit graissée. Cuire au four à 350f 10 minutes.

Enlever les gâteaux de la plaque à biscuit et laisser refroidir.

Crème

1 tasse de graisse
1 sac de 1 kilo de sucre à glacer
 $\frac{1}{2}$ Tasse de guimauves en crème en pot
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait

Bien mélanger tout les ingrédients et fouetter au malaxeur. Mettre de la crème entre 2 gâteaux et faire de même pour tous les gâteaux.

Verser un peut de chocolat fondu sur chaque gâteau.

Ah Caramel

1 mélange a gâteau blanc du commerce

Faire le mélange a gâteau selon les instructions sur la boîte.

Verser la pâte dans une grande lèchefrite recouverte d'un papier parchemin.

Faire cuire à 350 f, ne pas mettre plus que 3/4 de pouce de pâte dans la lèchefrite!

Il restera de la pâte à gâteau que vous mettrez dans un moule 8x8

Laisser refroidir le gâteaux et tailler en carrés d'environ 2 1/2 pouces.

Mettre les carrés de gâteaux au congélateur pour environ 1 heure!

Entre temps préparer la glace a la vanille

Glaçage tante marie de jojo38

1 gros sac de sucre à glacer

2 blancs d'oeufs

1/2 tasse de guimauves

1/2 tasse d'eau chaude

1 livre de graisse crisco

1/4 de c. à thé de sel

1/2 c. à thé de vanille

5 c. à table de lait

Mettre dans un bol la graisse, le sucre à glacer, vanille, sel, lait. Faire fondre les guimauves dans l'eau chaude et ajouter aux ingrédients dans le bol. Bien mélanger au malaxeur. Ajouter à la préparation les blancs d'oeuf et battre au malaxeur 8 minutes.

A l'aide d'une poche a décorer et d'une douille moyenne faire un cercle sur chaque gâteau avec le glaçage a la vanille garder assez d'espace a l'intérieur du cercle pour y mettre le Caramel:

Faire congeler les gâteaux a nouveau environ 1 heure! Sortir les gâteaux du congélateur et y déposer a l'aide d'une cuiller a thé du caramel Ha Caramel Vachon au centre du cercle de glace a la vanille. Remettre au congélateur pour au moins 2 heures ou plus!

Trempage dans le chocolat:

Fondre au bain marie 4 gros sacs de chipits avec 1 barre de paraffine! A l'aide d'une pince tremper les gâteaux congeler dans le chocolat et déposer sur un papier ciré! Lorsque le chocolat est pris retremper Les cotés du gâteau ou les pinces on empêcher le chocolat de s'y coller! Donne environ 48 gâteaux! Conserver au congélateur!

Van Houtte

Muffins cappuccino



Donne 12 gros muffins

3/4 de tasse de farine à gâteau

1 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie

1/2 tasse de poudre de cacao

1/4 tasse de sucre brun

1/4 tasse de sucre

1 c. à soupe de poudre à pâte
1 c. à soupe de café moulu (Van Houtte Espresso)
1/2 c. à thé de sel
6 c. à soupe de beurre mou
1 tasse de crème sûre
1 tasse de crème 10 %
2 oeufs
zeste de deux oranges
3/4 de tasse de chocolat mi-amer coupé finement

Préchauffer le four à 350° F.

Mélanger ensemble les ingrédients secs. Dans un bol à part, mélanger le beurre, la crème sûre, la crème 10 % et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Intégrer les ingrédients secs à cette préparation et ajouter le zeste et le chocolat en les brassant jusqu'à ce qu'ils soient bien humectés. Remplir douze moules à muffins préalablement beurrés et cuire jusqu'à ce que le dessus des muffins soit ferme, soit durant environ 15 minutes.

V-H

Sauce à eggs roll



5½ t. de citrouille en purée
4½ t. de sucre
2 t. de ketchup Heinz
1¼ t. de vinaigre
10 gousses d'ail
¼ c. à thé de Cayenne

Méthode de cuisson de la citrouille

Couper une citrouille en deux. La vider de ses graines. Placer la citrouille à l'envers sur des tôles graissées. Cuire tel quel à 325°F pendant environ 1 à 1½ heure. Enlever la pulpe cuite avec une cuillère et mettre en purée dans le mélangeur.

Mêler la purée, le sucre, le ketchup, le vinaigre l'ail et le cayenne. Cuire pendant 30 à 40 minutes;

Passer au "blender". Mettre dans des pots stérilisés, laisser un espace de tête, ne pas fermer serré, mettre dans un four froid;

Allumer le four à 300°F et laisser ainsi pendant 30 minutes. Fermer le contrôle de température et laisser les pots dans le four sans ouvrir la porte pendant au moins 4 heures. Serrer les pots et les laisser refroidir à la température de la pièce. Garder les pots sur tablettes au sous sol ou au garde-manger.

Sauce aux cerises

Le jus d'un pot de (10 oz) cerises maraschino
½ tasse de vinaigre de vin
1 tasse de cassonade
2 c. à table de fécule

2 c. à table de beurre
colorant rouge

Mesurer le jus du pot et mettre de l'eau pour faire 1 ½ tasses.

Ajouter les autres ingrédients et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement.

Sauce à spareribs

2 tasses de sucre
2 tasses de cassonade
5 c. à table de sauce soya
1 gousse d'ail
4 tasses d'eau bouillante
1 peu de sel
5 c. à table de miel
1/2 tasse de mélasse
1/4 tasse de sirop de maïs

Bouillir jusqu'à ce que l'ail soit cuit (environ 1 heure). Dissoudre 2 c. de cornstach dans un peu d'eau et épaissir.

Donne 4 1/2 tasses.

Sauce à l'ananas

19 onces ananas broyés
1 tasse ketchup
2 c thé moutarde préparée
2 c thé vinaigre
2 c thé sauce anglaise

Mijoter ensemble 15 minutes et passer si désiré au robot.

Sauce aigre-douce

1 gingembre de taille moyenne râpé (3 pouces)
1 tasse de ketchup
jus de 1 citron
jus de 1 orange
sel au goût
1 tasse de sucre
3/4 tasse vinaigre blanc
2 tasses d'eau

Mélanger, amener à ébullition, mijoter 5 minutes.

Sauce au miel et ail

1/3 tasse de ketchup
1/3 tasse de miel
2 c. table de soya
1/2 c. thé de poudre d'ail

Cuire à feu doux jusqu'à ébullition.

Donne 1 tasse de sauce.

V-8

Jus de légumes



Donne environ 6 litres

15 livres de tomates mûres hachées
2 tasses de céleri haché
3 gros oignons hachés
3 gousses d'ail émincées
1/4 tasse de sucre
2 c table de sel
3/4 c thé de poivre blanc
1 c thé de raifort
1/3 tasse de jus de citron
de la sauce Worcestershire au goût

Sur feu moyen fort amener les légumes à ébullition et mijoter ensuite 20 minutes. Dans un mélangeur (laisser le trou ouvert et mettre 2 épaisseurs de papier absorbant dessus maintenu par votre main) ou un robot, passer en portion pour en faire une purée lisse. Tamiser et jeter la pulpe. Ajouter les assaisonnements et amener jusqu'au point d'ébullition. Laisser refroidir et servir ou congeler.

V-8 épicé

8 litres d'eau
4 livres de tomates du jardin hachées
1 pied de céleri haché
8 piments jalapenos hachés
1 tasse de vinaigre
3 feuilles de laurier
2 c table d'origan
1 gros oignon haché
1 tête d'ail pressée
4 c table de sel
4 c table de sucre

Dans un grand chaudron tout combiner sauf le sucre. Amener à ébullition et cuire en bouillant doucement pendant 2 heures. Enlever du feu et tamiser dans une passoire fine, bien extraire le jus. Jeter la pulpe et retourner le liquide dans le chaudron. Bouillir doucement encore 2 heures jusqu'à ce que le liquide réduise jusqu'à environ 3 litres.

Ajouter le sucre, enlever du feu, brasser et laisser refroidir.

V-8 à l'extracteur

1 branche de céleri
2 betteraves cuites
1/2 laitue
2 carottes crues
un bouquet de persil
du cresson (un bouquet)
et quelques épinards

Passer et mélanger avec une boîte de 19 onces de jus de tomates, assaisonnez au goût, avec du poivre et quelques gouttes de worcestershire. Se garde 4 jours au frigo.

V-8 frais fait

Pour 2 portions

3 branches de céleri
3 tomates
1 gousse d'ail
quelques fleurs d'ail
1 tasse de cresson
1/2 betterave cuite
2 carottes crues
1 c thé de sel (+ou-)
1/4 c thé de poudre d'ail
1 c thé de jus de citron
2 poivrons rouges

Tout passer au robot, tamiser jusqu'à ce que toute l'écume disparaisse. Réfrigérer et consommer rapidement.

Cocktail V-8

Pour 4

6 tomates pelées et épépinées OU 2 tasses de jus de tomates
1/2 c thé de sel
1 c thé de Worcestershire
jus de 1/2 citron
3 tiges de persil
2 branches de céleri coupées en bouts de 2 pouces
1 petit oignon doux
4 cubes de glace

Tout mettre dans un mélangeur sauf la glace. Couvrir et liquéfier. Ajouter la glace un cube à la fois et mixer pour rendre lisse sans glaçons. Servir immédiatement.

Wendy's

Chili

1 1/2 livre de boeuf haché
2 c thé d'huile
1 boîte de soupe à l'oignon Campbell's
2 c thé de poudre de chili
2 c thé de cumin
1/2 c thé de poivre
2 c thé de cacao
2 boîte de fèves rouges 14 onces+jus
6 c thé de pâte de tomate
15 c thé de sauce tomate
2 c thé de cassonade



1 c thé de vinaigre
6 tasses de V8

Brunir le boeuf dans l'huile. Séparer autant que possible chaque grains de viande. Placer la 1/2 du boeuf cuit et la soupe à l'oignon dans un blender et rendre aussi épais que du mortier. Mettre dans un grand chaudron, ce mélange plus le boeuf haché restant, ajouter tout les autres ingrédients et mijoter 2 heures sans couvrir.

Yoplait

Yogourt mousse



1 paquet de jello léger (85 g)
1 contenant de yogourt sans gras(650g)
¾ tasse d'eau chaude

Mélanger le jello et l'eau bouillante. Après avoir mis l'eau bouillante, on brasse 3-4 minutes pour bien fondre la gélatine contenue dans le jell-o

On laisse refroidir à la température de la pièce, et avec la mixette on fouette jusqu'à ce qu'il monte (semblable à des blancs d'oeufs montés en neige) et on ajoute du yogourt nature sans gras, tout en continuant à brasser à la mixette.

La préparation devient toute mousseuse, vraiment identique à celle achetée. Après 2-3 heures au frigo, il est prêt.

NOTE :

La saveur de vanille du yogourt est idéale pour ce mélange Utiliser la saveur de jello ou de yogourt selon votre goût. On peut faire plusieurs différentes saveurs.

Yogourt

2 litres de lait froid 2%
2 sachets de gélatine (pour une consistance plus ferme)
1/2 tasse de lait en poudre
10 grammes (2 sachets) de culture de yogourt
Un thermomètre à bonbon

Chauffer à température moyenne tous les ingrédients sauf la culture bactérienne jusqu'à 82C (180F).

Retirer du feu, laissez refroidir jusqu'à 108-112F.

Transférer dans la yaourtière.

Ajouter la culture de yogourt.

Incuber 4 1/2 - 5 heures. Mettre au frigo. Il est prêt à consommer.

Yop

Au mélangeur, réduire en purée un ou des fruits à notre goût (avec des fraises par exemple c'est merveilleux ou un mélange de baies...). Ajouter du yogourt (la quantité c'est selon les goûts). On peut le sucrer avec du sirop d'érable c'est excellent ou du miel. Si on désire qu'il soit plus liquide, on ajoute du jus d'orange, d'ananas ou mieux encore, du nectar d'abricots.

*On peut y ajouter des graines de lins, du son d'avoine, ça devient un déjeuner ou une collation à emporter.