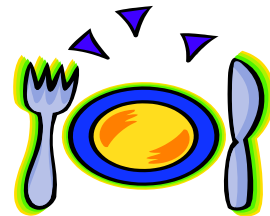


Mon livre de recettes préférées



Michaël Poulin

2006-2007

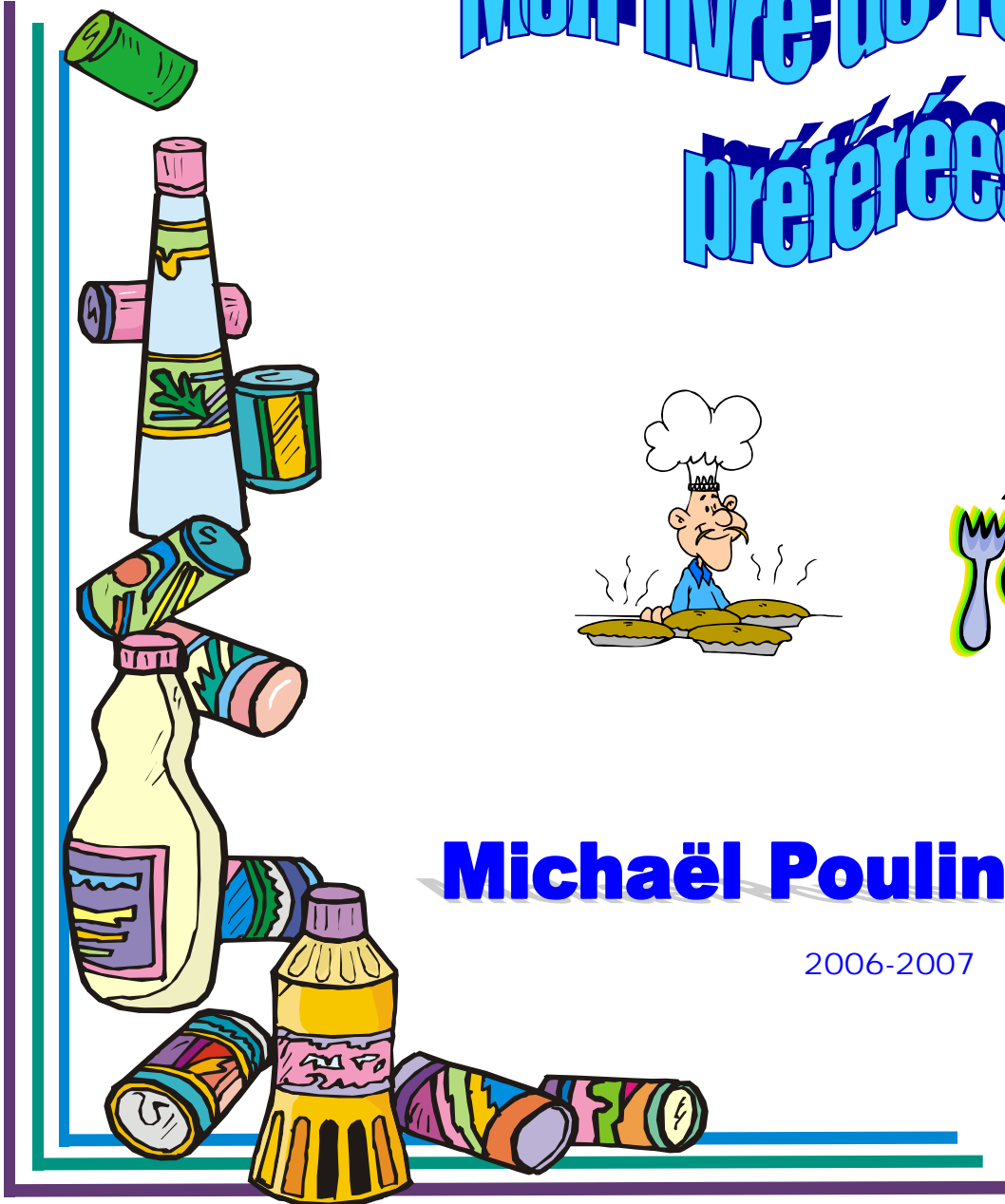


TABLE DES MATIÈRES

Les Déjeuners.....	3
Biscuits au gruau santé	4
Crêpes aux pommes	5
Muffins aux bananes	6
Muffins aux carottes	7
Pain aux dattes	8
Pain doré	9
Pancakes du dimanche.....	10
Les dîners	11
Fricot éclair	12
Macaroni aux saucisses.....	13
Omelette au four	14
Omelette aux patates.....	15
Salade de riz.....	16
Soupe au bacon et aux pommes de terre.....	17
Soupe aux légumes rapide	18
Soupe aux pois	19
Les soupers	20
Boulettes	21
Brochettes de boeuf	22
Épis de maïs sur B.B.Q.....	23
Fèves au lard	24
Pâté chinois.....	25
Pâté aux patates	26
Pâté au poulet	27
Sauce à spaghetti au veau	28

Tourtière.....	29
Les desserts.....	30
Banana Split	31
Beignes.....	32
Carrés aux dattes	33
Cornets sucrés.....	34
Crème chocolat.....	35
Croustade aux pommes.....	36
Gâteau aux bananes.....	37
Gâteau au beurre ou blanc.....	38
Gâteau chocolat-café	39
Œufs de Pâques.....	40
Pain aux dattes et noix	41
Pâte à tarte.....	42
Pouding au pain	43
Sucettes glacées au chocolat	44
Tarte à la rhubarbe et aux fraises	45
Tarte aux pommes.....	46
Tarte au sucre vite faite	47

Les Déjeuners

Biscuits au gruau santé



Ingrédients :

- 4 c. à table de margarine
- 2 c. à table de Splenda
- 2 blancs d'œufs (légèrement battus)
- $\frac{3}{4}$ de tasse de compote de pommes non sucrée
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de farine de blé entier
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de flocons d'avoine (Quaker)
- $\frac{1}{3}$ tasse de brisures de chocolat mi-sucrées ou raisins

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F.**
- Dans un grand bol, battre la margarine et le Splenda pour donner une texture crémeuse. Ajouter ensuite les blancs d'œufs légèrement battus et bien brasser.
- Ajouter la compote de pommes et la vanille, bien mélanger. Incorporer ensuite la farine, le bicarbonate de soude et la cannelle.
- Ajouter les flocons d'avoine et les brisures de chocolat ou raisins. Déposer par cuillerée sur une plaque à biscuits.
- Cuire pour 15 minutes environ ou jusqu'à l'apparition de la couleur dorée sur la surface des biscuits.

Crêpes aux pommes



Ingrédients :

4 oeufs
1 tasse de farine
2 pommes tranchées minces
1 tasse de lait
½ c. à thé de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à **400 ° F.**
- Graisser un plat de 12" x 9" allant au four.
- Dans un grand bol, battre les œufs en mousse.
- Ajouter la farine, le lait et le sel.
- Fouetter.
- Verser dans le plat délicatement.
- Cuire pour 45 minutes.
- Sortir du four et servir avec un sirop à la cannelle ou de maïs.

Muffins aux bananes



Ingrédients :

- 1 ½ tasse de farine
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- 1 œuf
- 1 ½ tasse de bananes écrasées (environ 3 bananes)
- ½ tasse de margarine fondue
- ½ tasse de noix de Grenoble hachées

Préparation :

- Préchauffer le four à **375 ° F**.
- Graisser des moules à muffins.
- Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel ensemble dans un bol.
- Dans un autre bol, mélanger l'œuf, les bananes écrasées, la margarine et les noix.
- Mettre le mélange de farine dans le mélange de bananes et battre.
- Déposer la pâte dans les moules à muffins.
- Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Muffins aux carottes



Ingrédients :

1 2/3 tasse de farine
¼ tasse de germe de blé
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
2/3 tasse de sucre
1/3 tasse d'huile
2 œufs
3 tasses de carottes râpées
1 tasse de pommes en dés
2 c. à thé de jus de citron

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Graisser des moules à muffins.
- Mélanger la farine, le germe de blé, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre dans un bol.
- Dans un autre bol, mélanger l'huile et les œufs.
- Ajouter le citron, les carottes et les pommes.
- Mélanger le tout.
- Remplir les moules et cuire de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Pain aux dattes



Ingrédients :

- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ tasse d'eau bouillante
- 1 tasse de dattes dénoyautées
- 1 ½ tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- ½ tasse de sucre
- ¼ tasse de beurre (ou margarine) fondu
- 1 c. à thé de vanille
- ½ tasse de noix

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Graisser un moule à pain.
- Mettre le bicarbonate dans l'eau bouillante et ajouter les dattes.
- Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Battre l'œuf, ajouter le sucre et le beurre (ou margarine).
- Ajouter les dattes et la vanille. Bien mélanger et ajouter le mélange de farine et les noix.
- Verser dans la pâte dans le moule et cuire 50 à 60 minutes.
- Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.

Pain doré



Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 tasse de lait
- Vanille ou cannelle au goût
- 4 tranches de pain légèrement séché

Préparation :

- Fouetter les œufs avec le lait et la vanille ou cannelle.
- Tremper les tranches de pain dans le mélange.
- Faire rôtir dans une poêle.

Pancakes du dimanche



Ingrédients :

- 1 tasse de farine
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'huile végétale

Préparation :

- Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
- Battre le lait, l'œuf et l'huile.
- Ajouter le mélange liquide au mélange sec. Bien mélanger.
- Ajouter les garnitures de son choix : Vanille, brisures de chocolat, bleuets, pommes, etc. Si on ajoute des petits fruits comme des bleuets, on doit les enrober de farine pour que la préparation ne devienne pas toute bleue.
- Cuire dans un poêlon chaud dans lequel on aura fait fondre un peu de beurre ou margarine. Pour une crêpe, il faut calculer $\frac{1}{4}$ tasse de préparation. Retourner lorsque la crêpe est dorée et se tient bien.
- Servir avec du sirop d'érable ou autre.

Les dîners

Fricot éclair

Ingrédients :

1 ½ livre de steak haché
1 c. à soupe de beurre ou margarine
1 c. à soupe d'huile
1 boîte de soupe aux légumes
Pâte à tarte

Préparation :

- Préchauffer le four à **400 ° F**.
- Faire revenir le steak haché dans l'huile et le beurre ou la margarine.
- Ajouter la boîte de soupe aux légumes (non diluée).
- Laisser mijoter environ 5 minutes.
- Verser dans un plat allant au four.
- Couvrir d'une abaisse de pâte à tarte.
- Cuire pendant 8 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Macaroni aux saucisses



Ingrédients :

2 c. à soupe d'huile végétale
½ tasse d'oignon émincé
½ tasse de poivron vert coupé en fines lamelles
½ tasse de céleri haché
Sel, poivre et basilic au goût
2 tasses de tomates en boîte
1/3 tasse de pâte de tomate
2 gousses d'ail hachées
1 tasse de macaroni
6 saucisses cuites coupées en morceaux
½ c. à thé de sucre

Préparation :

- Faire chauffer l'huile et cuire ensemble tous les ingrédients, sauf le macaroni et les saucisses.
- Laisser mijoter 20 à 25 minutes à découvert.
- Couper les tomates.
- Entre-temps, cuire le macaroni. Bien l'égoutter et réserver.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson des légumes, ajouter le macaroni et les morceaux de saucisses.

Omelette au four



Ingrédients :

8 jaunes d'œufs
8 blancs d'œufs
1 tasse de lait
4 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de poudre à pâte
Beurre, huile
Sel et poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, lait, farine, poudre à pâte, sel et poivre.
- Dans un autre bol, battre les blancs en neige.
- Mélanger un peu de blanc au jaune et répéter cette opération 3 fois.
- Mettre un peu de beurre et d'huile dans une poêle allant au four. Graisser les bords et verser la préparation.
- Cuire de 20 à 25 minutes.

Omelette aux patates



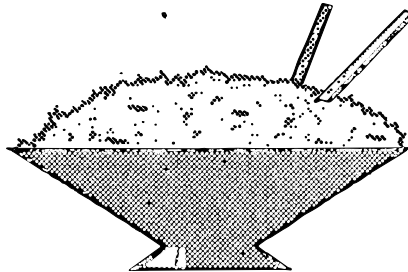
Ingrédients :

7 œufs
4 patates de bonne grosseur
Persil au goût
Sel et poivre au goût
¼ de tasse de lait
2 gros oignons hachés
huile végétale

Préparation :

- Prévoir un poêlon anti-adhésif avec rebords élevés.
- À feu moyen, faire dorer les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- Lorsque les oignons sont prêts, ajouter-y les pommes de terre coupées. Remuez fréquemment.
- Dans un grand bol, battre les œufs et le lait jusqu'à l'obtention de bulles à la surface, ce qui assurera une omelette onctueuse.
- Ajouter le persil, sel et poivre.
- Lorsque les pommes de terre ont atteint le niveau de cuisson désiré, réduire le feu et ajouter le mélange d'œufs.
- Couvrir à feu doux environ 45 minutes. Lorsque le milieu de l'omelette est suffisamment cuit, retourner l'omelette en déposant une assiette de grande taille sur le poêlon pour effectuer l'opération.
- Laisser reposer 2 minutes et server.

Salade de riz



Ingrédients :

3 tasses de riz cuit encore croquant
1 branche de céleri finement hachée
¼ poivron rouge haché
¼ poivron vert haché
1 petit oignon vert haché
Quelques champignons en tranches
Vinaigrette à l'ail et aux herbes

Préparation :

- Mêler tous les ingrédients et réfrigérer quelques heures avant de servir.

Note : On peut ajouter des restes de viande. Cette salade de riz se conserve quelques jours au réfrigérateur et elle est un bon ajout dans le sac à lunch. On peut utiliser le riz brun qui est plus nutritif.

Soupe au bacon et aux pommes de terre



Ingrédients :

6 tranches de bacon
1 oignon
2 pommes de terre
1 ½ tasse de bouillon de poulet
1 ½ tasse de lait
Sel et poivre au goût

Préparation :

- Trancher le bacon en morceaux de ½ pouce et cuire dans une casserole à feu moyen en remuant à l'occasion.
- Trancher l'oignon en petits dés. Ajouter au bacon et cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent.
- Éplucher et couper les pommes de terre en petits dés. Ajouter à la casserole. Cuire en remuant durant 2 à 3 minutes.
- Ajouter le bouillon de poulet et le lait en brassant jusqu'à ébullition.
- Baisser la chaleur, couvrir et cuire 5 à 10 minutes.
- Saler et poivrer.

Soupe aux légumes rapide



Ingrédients :

- 1 oignon émincé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de céleri émincé
- 4 carottes coupées en dés
- 2 pommes de terre coupées en dés
- 6 tasses d'eau
- 3 c. à thé de bouillon de bœuf en poudre
- ½ tasse de macaroni
- ½ tasse de jus de tomates

Préparation :

- Faire bouillir l'eau.
- Chauffer l'huile dans un grand chaudron et faire revenir les oignons et le céleri.
- Ajouter les carottes, les pommes de terre.
- Verser l'eau sur les légumes et ajouter le bouillon.
- Laisser mijoter 15 minutes et ajouter les pâtes
- Continuer la cuisson 12 minutes.
- Verser du jus de tomates et laisser chauffer quelques minutes avant de servir.

Soupe aux pois



Ingrédients :

1 os de jambon ou quelques tranches de bacon coupées en dés
12 tasses de bouillon de poulet
2 ½ tasse de pois jaunes à soupe
1 petit oignon haché
1 carotte coupée en dés
Pincée de sarriette
1 poireau émincé
Feuilles de céleri hachées
Pincée de bicarbonate de soude (Soda)
Sel et poivre au goût

Préparation :

- Rincer les pois.
- Faire tremper les pois toute une nuit à la température de la pièce et égoutter.
- Déposer les pois dans une marmite.
- Ajouter le bouillon et les autres ingrédients.
- Laisser mijoter environ 3 heures, jusqu'à ce que les pois soient tendres.
- S'il y a lieu, enlever l'os avant de servir.

Les soupers

Boulettes



Ingrédients :

2 lbs de porc haché
1 lb de veau haché
3 oignons émincés
2 c. à soupe de persil
1 c. à thé de sarriette
½ c. à thé de clou de girofle
½ c. à thé de cannelle moulue
Sel et poivre au goût
Farine grillée
Huile et margarine
¼ de tasse de farine grillée
2 tasses de bouillon de boeuf

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients sauf les 3 derniers et façonner en petites boulettes.
- Faire revenir dans l'huile et la margarine et laisser en attente.
- Dans un bol, mélanger ¼ tasse de farine grillée dans le bouillon en fouettant. Amener à ébullition.
- Déposer les boulettes dans le liquide et laisser mijoter 45 minutes.
- Servir avec des pommes de terre bouillies.

Brochettes de boeuf



Ingrédients :

- 1 ½ lb de filet de bœuf en cubes de ¾ de pouce.
- 8 feuilles de laurier
- 8 tranches de bacon légèrement cuites, coupées en deux
- 1 poivron jaune en grosses lamelles
- 1 oignon rouge coupé en six morceaux
- 30 champignons
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de sauce Teriyaki
- Sel et poivre au goût
- Jus de 1 citron

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Sur des brochettes de bois, enfiler les cubes de bœuf, le laurier, le bacon et les légumes en alternant.
- Mélanger tous les autres ingrédients et en badigeonner les brochettes.
- Placer dans le four à 5 pouces de l'élément supérieur.
- Griller au four pendant 15 minutes en les retournant une fois pendant la cuisson. Badigeonner régulièrement pendant la cuisson.

Épis de maïs sur B.B.Q.



Ingrédients :

8 épis de maïs
Beurre
Sel et poivre au goût

Préparation :

- Placer chaque épis sur un rectangle d'aluminium et tartiner de beurre, sel et poivre.
- Fermer le rectangle d'aluminium et cuire sur B.B.Q. de 25 à 35 minutes en retourner régulièrement.

Fèves au lard



Ingrédients :

- ½ lb de bacon
- 1 oignon haché
- ½ lb de bœuf haché
- 1/3 de tasse de cassonade
- 1/3 de tasse de sucre
- 1 ½ tasse de ketchup
- 1/3 tasse de sauce barbecue
- 2 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de mélasse
- 1 grosse boîte de fèves avec du lard
- 1 boîte de haricots rouge
- 1 boîte de fèves

Préparation :

- Faire mijoter 3 à 4 heures.

Pâté chinois



Ingrédients :

3 pommes de terre
2 c. à soupe de lait
1 c. à thé d'huile
½ oignon haché
½ lb de bœuf haché maigre
Sel et poivre au goût
1 boîte de 9 oz. de maïs en crème
Paprika

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F.**
- Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée et piler.
- Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à tendreté.
- Ajouter la viande et faire revenir.
- Saler et poivrer.
- Dans un plat carré de 8 pouces, déposer, le mélange de viande.
- Ajouter le maïs en crème.
- Déposer la purée de pommes de terre sur le dessus avec une cuillère.
- Saupoudrer de paprika.
- Cuire pendant 30 minutes au four.

Pâté aux patates



Ingrédients :

Pâte à tarte du commerce
6 pommes de terre pelées et coupées en tranches minces
2 oignons en tranches
Sel et poivre au goût

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Placer une abaisse de pâte dans un plat à tarte allant au four.
- Étendre une rangée de pommes de terre.
- Par-dessus, étendre une rangée d'oignons.
- Répéter ces 2 opérations.
- Couvrir d'une abaisse de pâte
- Cuire au four pendant 35 minutes.

Pâté au poulet



Ingrédients :

2 tasses de poulet cru coupé en cubes de ½ pouce
2 tasses de patates en cubes de ½ pouce
2 tasses de céleri en cubes de ½ pouce
2 tasses de carottes en cubes de ½ pouce
1 tasse de piments coupés en cubes
1 gros oignon haché
1 c. à soupe de bouillon de poulet en poudre
1 c. à soupe de sauce Hot Chicken en poudre
2 c. à soupe d'huile d'olive
eau
2 abaisses de pâte à tarte

Préparation :

- Préchauffer le four à **200 ° F.**
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, sauf l'eau et les abaisses.
Couvrir et laisser mariner pendant 24 heures.
- Tapisser une cocotte d'une abaisse de pâte.
- Déposer le mélange.
- Ajouter l'eau au ¾ du plat.
- Couvrir avec l'autre abaisse. Et couvrir le plat.
- Cuire pendant 3 heures.

Sauce à spaghetti au veau

Ingrédients :

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 ½ lb de veau haché
Sel et poivre au goût
2 c. à soupe de persil séché
¼ c. à thé de thym
¼ c. à thé de basilic
¼ c. à thé d'origan
2 boîtes de 28 oz. de tomates en dés
1 boîte de 9 oz. de soupe aux tomates
2 tasses d'eau

Préparation :

- Dans un poêlon, faire rissoler le veau dans l'huile.
- À l'aide d'un pilon, piler les tomates dans leur jus.
- Dans un grand chaudron, déposer le veau et tous les autres ingrédients.
Bien mélanger.
- Cuire à feu moyen pendant 2h30 en brassant de temps en temps.
- La sauce est prête quand l'huile remonte à la surface.

Tourtière

Ingrédients :

Pour 3 à 4 tourtières :

2 lbs de porc haché

1 lb de veau haché

2 oignons émincés

1 gousse d'ail hachée

Sel et poivre au goût

1 c. à thé de sarriette

½ c. à thé de clou de girofle moulu

½ c. à thé de cannelle moulue

1 tasse d'eau

Abaisse de pâte à tarte pour 3 à 4 tourtières

Préparation :

- Préchauffer le four à **400 ° F**.
- Mettre tous les ingrédients dans une marmite épaisse.
- Ajouter l'eau.
- Faire mijoter 30 minutes à feu doux.
- Vérifier l'assaisonnement et corriger.
- Tapisser les assiettes à tarte d'une abaisse.
- Verser la viande.
- Recouvrir d'une autre abaisse
- Cuire pendant 30 minutes.

Les desserts

Banana Split



Ingrédients :

Pour 4 portions

1 tasse de yogourt

½ tasse d'ananas écrasés et égouttés

1 c. à soupe de miel

4 bananes pelées

¼ tasse de noix hachées

½ tasse de confitures de fraises ou de gelée de fraises

Préparation :

- Mélanger le yogourt, l'ananas et le miel.
- Couper les bananes en deux sur la longueur.
- Pour chaque portion, utiliser 2 moitiés de bananes déposées sur un plat individuel.
- Mettre ¼ tasse du mélange de yogourt sur chaque portion.
- Saupoudrer de noix hachées.
- Ajouter les confitures ou gelée.
- Les framboises peuvent remplacer les fraises.

Beignes



Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 tasse de sucre
- 4 c. à soupe de beurre (ou margarine) fondu
- 4 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 1 contenant de graisse pour friture

Préparation :

- Battre les œufs avec le sucre.
- Ajouter le beurre fondu.
- Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait auquel on a ajouté la vanille.
- Former une boule avec cette pâte.
- Abaisser, à une épaisseur de ½ pouce, sur une planche enfarinée.
- Découper à l'emporte-pièce et faire un trou avec un dé à coudre au centre.
- Faire frire dans la graisse jusqu'à gonflement.
- Retourner et frire jusqu'à doré.
- Déposer sur un papier essuie-tout pour absorber le surplus de gras.

Carrés aux dattes

Ingrédients :

Garniture aux dattes :

¼ tasse de cassonade

¾ tasse d'eau chaude

1 c. à soupe de fécule de maïs

1 lb de dattes dénoyautées et hachées

1 c. à thé de jus de citron

1 ½ tasse de farine

1 ½ tasse de flocons d'avoine (gruau rapide)

1 tasse de cassonade

1 tasse de beurre ou de margarine

1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à **375 ° F**.
- Pour faire la garniture aux dattes, faire bouillir l'eau et la cassonade.
- Ajouter la fécule de maïs (délayée dans un peu d'eau froide) et les dattes.
- Cuire à feu modéré jusqu'à ce que les dattes soient bien ramollies.
- Ajouter le jus de citron et laisser refroidir.

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol et y ajouter le beurre ou la margarine jusqu'à ce que le mélange soit en miette.
- Étendre la moitié de ce mélange dans un moule carré et graissé de 8 pouces.
- Étaler la garniture aux dattes.
- Recouvrir du reste du mélange de gruau.
- Cuire environ 30 minutes.
- Couper en carrés et laisser refroidir dans le moule.

Cornets sucrés



Ingrédients :

¼ tasse de beurre ou de margarine
2 tasses de sucre brun
1 boîte de lait Eagle Brand
2 tasse de guimauves miniatures
12 mini-cornets

Préparation :

- Faire bouillir tous les ingrédients ensemble sauf les guimauves.
- Brasser régulièrement.
- Remplir les mini-cornets du mélange.
- Garnir de guimauves.
- Laisser refroidir en réfrigérant debout.

Crème chocolat

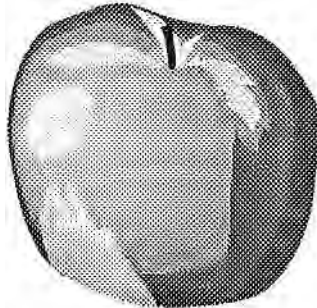
Ingrédients :

6 c. à soupe de fécule de maïs
8 c. à soupe de cacao en poudre
1 tasse de sucre
4 tasses de lait
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
1 noix de beurre ou margarine

Préparation :

- Mêler tous les ingrédients secs.
- Délayer avec un peu de lait froid, puis ajouter le reste du lait.
- Cuire jusqu'à épaississement en fouettant sans arrêt.
- Enlever du feu et ajouter la vanille et le beurre.
- Servir chaud.

Croustade aux pommes



Ingrédients :

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de flocons d'avoine (grau rapide)
- 1 ½ tasse de cassonade
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ tasse de beurre ou margarine
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 5 ou 6 pommes pelées, évidées et tranchées

Préparation :

- Préchauffer le four à **375 ° F**.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cassonade et la cannelle.
- Ajouter le beurre ou la margarine et bien mélanger.
- Déposer les pommes dans un plat allant au four.
- Étendre la préparation sur les pommes.
- Cuire 30 minutes au four.
- Servir chaud ou froid et garnir de crème à fouetter si désiré.

Gâteau aux bananes

Ingrédients :

¼ tasse de margarine

¾ tasse de cassonade

Tranches de bananes et cerises au goût

1/3 tasse de margarine

1 tasse de sucre

1 tasse de bananes mûres en purée

1 ½ tasse de farine

¾ c. à thé de bicarbonate de soude (soda)

1 c. à thé de poudre à pâte

½ tasse de lait plus 1 c. à soupe de vinaigre

1 c. à thé de vanille

1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à **375 ° F**.
- Mélanger la cassonade et la margarine et étendre dans un grand moule allant au four.
- Recouvrir de tranches de bananes et décorer de cerises.
- Dans un bol, défaire la margarine en crème.
- Incorporer le sucre, les œufs et les bananes en purée.
- Mélanger les ingrédients secs et ajouter au mélange précédent en alternant avec le lait.
- Verser cette pâte dans le moule.
- Cuire 50 minutes.
- Renverser sur une assiette et servir.

Gâteau au beurre ou blanc

Ingrédients :

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ tasse de beurre ou margarine
 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
2 œufs
1 c. à thé de vanille
 $\frac{3}{4}$ tasse de lait

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Mélanger les ingrédients secs ensemble.
- Dans un grand bol, défaire le beurre ou la margarine en crème.
- Ajouter le sucre et les œufs un à la fois.
- Ajouter la vanille et battre jusqu'à ce que le mélange soit très léger.
- Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait (commencer et finir avec les ingrédients secs).
- Verser la pâte dans 2 moules ronds.
- Cuire pendant 30 minutes.
- Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.
- Laisse refroidir complètement avant de garnir avec des fruits ou de glacer.

Variantes : Petits gâteaux glacés à l'abricot. Préparer la recette du gâteau au beurre, verser dans des moules à muffins et cuire au four environ 25 minutes.

Gâteau chocolat-café

Ingrédients :

1 ½ tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1/3 tasse de cacao en poudre
½ c. à thé de sel
1 c. à soupe de café instantané
2/3 tasse d'huile de maïs
1 tasse de lait
1 c. à thé de vanille
2 œufs
1 ½ tasse de sucre

Glace :

¼ tasse d'eau froide
1 tasse de cassonade
½ c. à soupe de café instantané
½ c. à thé de vanille

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Tamiser ensemble la farine, poudre à pâte, cacao, sel et café dans un bol.
- Faire une fontaine au milieu des ingrédients secs et ajouter l'huile, le lait et la vanille. Bien mélanger.
- Dans un bol, battre les œufs avec le sucre et incorporer au mélange.
- Verser dans 2 moules ronds tapissés de papier ciré.
- Cuire au four environ 40 minutes. Ce gâteau ne lève pas beaucoup.
- Mélanger tous les ingrédients pour la glace et garnir le gâteau lorsqu'il est complètement refroidi.

Œufs de Pâques



Ingrédients :

2/3 tasse de lait concentré sucré Eagle Brand
1/2 tasse de beurre
1 3/4 lb de sucre à glacer
1 c. à thé de vanille
1 c. à thé de sel
2 gouttes de colorant alimentaire jaune
2 tasses de chocolat mi-sucré, râpé
1/2 tasse de paraffine hachée

Préparation :

- Défaire le beurre en crème.
- Ajouter le sel, la vanille et le lait Eagle Brand.
- Mélanger jusqu'à consistance lisse.
- Ajouter le sucre à glacer et pétrir.
- Prendre 1/3 de la pâte et y incorporer le colorant jaune en pétrissant.
- Façonner les œufs en commençant par une petite boule jaune que l'on recouvre ensuite de pâte blanche. La grosseur des œufs n'a pas d'importance.
- Faire fondre le chocolat au dessus de l'eau chaude avec la paraffine.
- Badigeonner les œufs de chocolat fondu à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
- Déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier ciré.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à fermeté et conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

Pain aux dattes et noix

Ingrédients :

2 tasses de farine à pâtisserie
4 c. à thé de poudre à pâte
1 œuf
½ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
¾ tasse de noix hachées
1 tasse de dattes hachées
1 c. à table de zeste d'orange
1 tasse de lait
2 c. à table de graisse fondue

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Dans un robot, mettre la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Ajouter le sucre, les noix, les dattes et le zeste d'orange. Bien mélanger.
- Ajouter l'œuf, le lait et la graisse fondue. Bien mélanger.
- Verser dans un moule graissé.
- Faire cuire 60 minutes.

Pâte à tarte

Ingrédients :

4 tasses de farine
1 c. à soupe de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 ½ tasse de graisse
½ tasse de margarine
1 tasse d'eau froide
1 œuf

Préparation :

- Préchauffer le four à **425 ° F**.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Couper la graisse et la margarine grossièrement dans les ingrédients secs.
- Mélanger l'œuf dans l'eau et intégrer à la pâte. Ne pas trop mélanger.
- Truc : Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur avant d'utiliser. Elle s'étendra mieux.
- Truc : Enrouler la pâte autour du rouleau pour la transporter jusqu'à l'assiette à tarte.
- Truc : Pour savoir quand la croûte est cuite, attendre que « ça sente », et laisser encore cuire 5 minutes. Donc au moins 30 minutes.

Pouding au pain

Ingrédients :

Tranches de pain croûté rassis
1 tasse de cassonade
2 œufs
2 tasses de lait
1 c. à thé de vanille

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Beurrer le pain.
- Dans un plat graissé allant au four, déposer les tranches de pain.
- Saupoudrer de cassonade.
- Répéter ces 2 opérations.
- Battre les œufs avec le lait et la vanille et faire couler délicatement sur le pain.
- Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré.

Sucettes glacées au chocolat



Ingrédients :

1 boîte de lait évaporé Carnation
¼ à 1/3 tasse de Nestlé Quick liquide

Préparation :

- Mélanger les 2 ingrédients
- Verser dans des moules à sucettes.
- Mettre au congélateur.

Tarte à la rhubarbe et aux fraises

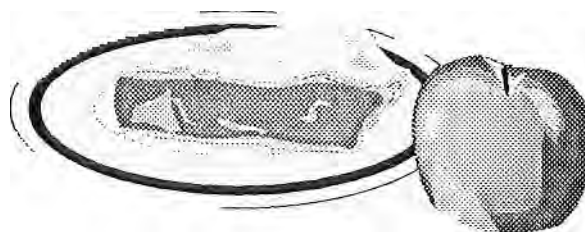
Ingrédients :

- 1 recette de pâte à tarte
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à soupe de farine
- 1 œuf
- 3 tasses de rhubarbe en morceaux
- 1 petit panier de fraises fraîches
- 1 c. à soupe de zeste d'orange ou de citron

Préparation :

- Préchauffer le four à **450 ° F**.
- Mélanger le sucre, la farine et l'œuf.
- Incorporer la rhubarbe.
- Laver les fraises et les équeuter. Les assécher et les couper en deux si elles sont grosses. Les ajouter au premier mélange.
- Mettre une abaisse de pâte à tarte dans une assiette.
- Remplir de garniture.
- Recouvrir de la seconde abaisse.
- Badigeonner la pâte avec un œuf ou du lait pour une croûte dorée.
- Cuire à **450 ° F** pendant 10 minutes, puis réduire à **350 ° F** et continuer la cuisson pendant 50 minutes.

Tarte aux pommes



Ingrédients :

- 1 recette de pâte à tarte
- 6 pommes pelées et tranchées
- 2 c. à soupe de beurre
- ½ tasse de sirop de table bouilli pendant 10 minutes (réduit et épaissi)
- ¼ tasse de cassonade
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 jaune d'œuf battu avec quelques gouttes d'eau

Préparation :

- Préchauffer le four à **375 °F**.
- Faire revenir les pommes dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'elles amollissent.
- Ajouter le sirop et bien mélanger.
- Déposer les pommes dans une abaisse.
- Saupoudrer de cassonade et de cannelle.
- Recouvrir de l'autre abaisse.
- Badigeonner le dessus de la pâte avec le jaune d'œuf.
- Cuire 20 minutes jusqu'à ce que doré.

Tarte au sucre vite faite

Ingrédients :

1 abaisse de tarte non cuite
2 tasses de cassonade
2/3 tasse de farine d'avoine
2/3 tasse de lait concentré

Préparation :

- Préchauffer le four à **350 ° F**.
- Mêler la cassonade, la farine d'avoine et le lait.
- Déposer dans l'abaisse de tarte.
- Cuire une dizaine de minutes jusqu'à bouillonnement.