

Recettes de Cuisine

Dauphiné et Languedoc

Jeanne Gentil

Mathilde Cabrol-Gentil



Recettes salées:

03-Agnelots
 04-Artichauts farcis
 04-Aspic de foie gras
 05-Bécasses et bécassines rôties
 06-Beignets de pomme de terre
 05-Biftecks de veau
 06-Blettes sautées
 07-Bœuf à la gelée
 07-Bœuf à la mode
 08-Bœuf à la mode
 08-Bouchées à la Reine
 09-Bouillabaisse
 10-Bouillon de légumes
 11-Boulettes de viande
 10-Canard en salmis
 11-Carottes aux oignons
 11-Cassoulet
 12-Cassoulet de ménage
 12-Céleris
 13-Céleri gratiné
 13-Cèpes à la bordelaise
 14-Cervelas
 14-Champignons
 15-Champignons
 14-Champignons crème
 15-Choix des morceaux de viande
 16-Chou farci
 17-Chou haché à la crème
 17-Côtelettes de veau et de porc
 17-Côtelettes de veau
 18-Côtelettes de mouton
 18-Court-Bouillon
 19-Croquets
 19-Croquettes de pommes de terre
 20-Croûtons aux champignons
 20-Croûtons moscovites
 23-Damiers de foie de veau maltais
 62-Daube
 21-Dorades
 21-Endives
 22-Épinards
 22-Épaule de mouton étuvée aux pommes de terre
 23-Escalope de veau à la Duchamp
 24-Foie de veau
 24-Foie de veau sauce Robert
 25-Fonds d'artichauts
 25-Fricandeaux
 26-Fricassée de poulet à la Montgolfier
 24-Fricassée de volaille
 26-Gâteau de foie volaille
 27-Gâteau de foie de porc
 27-Gâteau de pommes de terre
 28-Gâteau au fromage
 28-Gigot à la cloche
 29-Gigot mariné en Chevreuil
 29-Gras-double tonkinoise
 29-Gras-double toulousaine
 30-Gratin de cardons
 30-Gratin de courge
 31-Gratin avec un reste d'épinards
 31-Gratin de macaronis
 31-Gratin de pommes de terre pilées
 32-Gratin permettant l'emploi de pommes de terre déjà cuites
 32-Gratin de vermicelles
 32-Gratin de viande
 33-Homard à l'américaine
 33-Haricots à la saucisse
 34-Langue de bœuf en brézolles
 35-Lapin
 35-Lapin en daube
 35-Lapin campagne
 36-Maquereaux
 37-Noix de veau à l'allemande
 37-Œufs farcis
 38-Œufs à la gelée

38-Œufs pochés
 38-Œufs au jambon
 38-Œufs à la coque
 39-Œufs au lapin
 39-Oiseaux rôtis à la casserole
 40-Pâté de lapin
 40-Pâté de foie de porc
 41-Pâté froid
 42-Pâté de pommes de terre
 42-Pain aux œufs (entrée)
 43-Pâté en terrine
 44-Pogne de courges
 45-Pois gourmands
 45-Pommes de terre en sauce blanche
 46-Pommes de terre soufflées
 46-Pommes duchesse
 47-Potage de blé
 47-Potage de lentilles
 47-Potage au pois cassés
 48-Potage velouté
 48-Poulet sauce Marengo
 49-Poulet normande
 49-Poulet au blanc
 49-Poulet sauté
 50-Quiche lorraine
 50-Quenelles
 96-Pizza (tarte italienne)
 51-Râgout de pommes de terre
 51-Ramequin
 52-Rissoles au saumon, à la viande
 52-Riz au gratin
 53-Rognons au vin blanc
 53-Salade russe
 54-Sauces
 54-Sauce mayonnaise
 55-Sole au gratin
 56-Sole normande
 57-Soufflé au fromage
 57-Soufflé de Saumon
 58-Soupe à la courge
 58-Soupe veloutée aux épinards
 58-Soupe au fromage
 59-Tarte au fromage
 61-Terrine de foie gras
 61-Tête de veau sauce Tortue
 59-Timbale de macaronis
 60-Tomates et pommes de terre farcies
 60-Tripes
 62-Veau Marengo

Recettes sucrées:

63-Baba
 64-Baba au rhum
 64-Beignets aux pommes
 65-Beignets soupis
 66-Biscuits (délicieux)
 65-Bréaux ou galettes de maïs
 66-Brioche
 67-Bugnes
 67-Caramels
 68-Charlotte de pommes
 69-Chausson aux fruits
 69-Chocolats à la crème
 70-Clafoutis
 70-Croissants
 71-Crêpes
 71-Croissants
 72-Confiture de marrons
 72-Confiture d'oranges
 73-Confiture d'oranges
 73-Confiture d'oranges
 74-Confiture d'oranges
 77-Confiture de fraises
 76-Confiture de groseille
 77-Confiture de griottes
 77-Confiture d'abricots
 77-Confiture de cerises

74-Copeaux
 75-Crème au chocolat
 75-Crème aux œufs
 76-Crème pâtissière
 78-Dattes/noix/oranges fourrées
 78-Écorces d'orange au sucre
 79-Flan
 79-Fondu au chocolat
 80-Friands aux amandes
 80-Gâteau brun
 80-Gâteau de châtaignes
 81-Gâteau de châtaignes
 81-Gâteau au chocolat
 82-Gâteau à la confiture
 82-Gâteau aux pommes
 83-Gâteau lorrain
 83-Gâteau 4/4
 83-Gâteau moka
 84-Gâteau mousseline
 84-Gâteau mousseline
 84-Génoise
 85-Gâteau sans nom
 86-Gâteau S' Honoré
 86-Gâteau «pommes de terre au chocolat»
 87-Gâteau de Savoie
 87-Gâteau au tapioca
 88-Gâteau de semoule
 88-Gelée de coings
 89-Gelée de coings
 88-Gelée de pommes
 34-Ile flottante
 68-Liqueur de Chartreuse
 36-Liqueur de prunelles
 89-Mayonnaise au chocolat
 89-Marquise au chocolat
 90-Marmelade d'oranges (Recette anglaise)
 90-Meringues
 90-Millassine
 91-Misturet
 91-Mousse au chocolat
 91-Navette d'Albi
 92-Omelette mexicaine
 92-Omelette Lina
 92-Oranges glacées
 93-Pain d'épices
 93-Pain d'Irlande
 94-Palmiers
 94-Pâte feuilletée
 40-Pâte légère et tendre pour rissoles et pâtisserie quelconque
 94-Paris-Brest
 95-Pithiviers
 95-Petits pains
 95-Petits pains (autre recette)
 44-Plum Cake
 85-Plum Cake
 45-Pogne de Romans
 96-Pudding (30 personnes)
 97-Rissoles
 97-Riz sucré
 98-Sablés
 98-Sabayon
 55-Savarin
 99-Sèches
 99-Sirop d'écorces d'oranges
 100-Sirop d'oranges (3 litres)
 100-Sirop de groseilles
 56-Soufflé
 101-Tarte crème frangipane
 003-Tartelettes amandines
 101-Tôt-fait
 101-Tôt-fait
 102-Tôt-fait
 102-Truffettes au chocolat
 103-Tuiles lyonnaises
 103-Tuiles parisiennes
 103-Tarte à la confiture
 103-Tarte aux fruits
 102-Visitandines

PRÉFACE

Les Tartelettes amandines.

Battez pour qu'ils soient mousseux	Mettez de la pâte à flan	Votre mousse en ces points pris
Quelques œufs	Dans le flanc	Que ces puits
Incorporez à leur mousse	De moules à tartelette	Passent au four blondines
Un jus de cédrat choisi ;	D'un doigt presté, abricotez	Sortent en gais troupelets
Versez-y	Les côtés ;	Ce sont les
Un bon lait d'amande douce	Versez goutte à gouttelette	Tartelettes amandines

Cyrano de Bergerac
E. Rostand

Agnelots.

La pâte se fait avec de la farine, un gros morceau de beurre, $\frac{1}{2}$ verre d'eau tiède et salée, un œuf, une cuillerée d'eau de vie. Bien mélanger le tout et pétrir longtemps. L'intérieur des agnelots se fait avec un reste de mouton ou de veau, ou de volaille. Hacher fin la viande avec une queue de poireau la faire passer au beurre à peine tiède, y ajouter un jaune d'œuf et un peu de jus ou de bouillon pour que ce soit moins sec. mettre la viande en petits tas pour faire les rissoles. Faire blanchir ces rissoles dans de l'eau salée bouillante. Les placer ensuite dans un plat à gratin : une couche de rissoles, une couche de fromage râpé. Verser dessus une longue sauce tomate. Faire cuire au four environ 1 heure.

NB: C'est un extrait de *Cyrano de Bergerac*, Acte II scène 4 d'Edmond Rostand où le personnage de Ragueneau dit : « Comment on fait les tartelettes amandines. Battez, pour qu'ils soient mousseux, quelques œufs ; incorporez à leur mousse un jus de cédrat choisi ; versez-y un bon lait d'amande douce ; mettez de la pâte à flan dans le flanc de moules à tartelette ; d'un doigt presté, abricotez les côtés ; versez goutte à gouttelette votre mousse en ces puits, puis que ces puits passent au four, et, blondines, sortant en gais troupelets, ce sont les tartelettes amandines ! »

- Artichauts farcis -

Faire cuire les artichauts à l'eau salée bouillante jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Enlever l'intérieur et garnir l'artichaut avec une farce ainsi composée: 1 œuf dur par artichaut, tracher fin l'œuf jaune et blanc avec des fines herbes et jeter dans une sauce blanche épaisse.

Mettre ces artichauts dans un plat allant au four en garnissant le plat de cette même sauce béchamelle avec œuf dur - ajouter un petit morceau de beurre frais sur chaque artichaut. Faire cuire au four 1/2 heure environ.

- Aspic de foie gras -

Faire de la gelée (voir œufs à la gelée) Faire cuire un poulet rôti Foie gras. Jambon glacé. Langue fourrée - Saucisson etc.

Couper tout ceci en tranches minces. Garnir le moule de gelée - 1 couche de chaque viande - terminer avec une couche de gelée - Mettre un poids dessus et tenir dans un endroit frais.

• Bécasses et Bécassines rôties. (Pierre Cabrol)

On ne plume l'oiseau que le jour même où on veut le faire rôtir. ne pas le vider. Couvrir l'estomac d'une bande de lard - Ficeler. Préparer la rôtie : couper une grande tranche de pain de 1^{cm} d'épaisseur, la faire griller - la bannir - poser la bécasse dessus et enfourner jusqu'à cuisson.

• Manière de la manger.

Découper la bécasse tel un poulet. Faire tomber l'intérieur de la bécasse : estomac, entrailles, etc sur la rôtie bannée - étaler le tout dessus, saler, poivrer. Prendre une cuillère à soupe, la remplir de rhum et arroser la rôtie déjà préparée ; la rôtie est au point à ce moment. La partager en autant de morceaux qu'il y a de convives. Demande à être mangée très chaud.

On fait manger aussi la bécasse en salmis, mais c'est dommage d'aimer ainsi un si beau gibier.

• Biftecks de veau.

Mettre dans une casserole du beurre ou de la végétaline. Lorsque il est chaud mettre les biftecks et couvrir ($3/4$ d'heure de cuisson). Lorsque le jus s'attache ajouter pour 6 biftecks $1/2$ verre d'eau tiède. et bien remuer. Retourner souvent les morceaux pendant la cuisson.

Beignets de Pomme de terre.

Fait cuire à la vapeur de bonnes pommes de terre - Passez-les à la moulinette après les avoir pelées - salez - pétrissez avec de la farine pour avoir une pâte bien liée et cependant assez ferme - faite en une boule que vous aplatissez au rouleau et réduisez à l'épaisseur de 2^{cm.} environ - Découpez au moyen d'un verre (ou autre chose) et jetez dans une grande friture.

N. B. si vous voulez en faire un entremets, saupoudrez de sucre dans le plat en les sortant de la friture.

Je rajoute quelquefois, en faisant la pâte, un ou 2 œufs d'après la quantité de pâte, ou un peu de beurre.

Blettes sautées.

Les faire blanchir après les avoir coupées en morceaux -
Les faire sauter à la poêle dans du beurre, les retirer.
y verser dessus un jaune d'œuf délayé avec un peu de lait
et de vinaigre.

N. B. Pour que ce soit meilleur à la place du lait, je délaye le vinaigre dans une cuillerée de crème.

Boeuf à la gelée. (Fistelle)

Prendre 3 livres de boeuf, 2 pieds de veau, 2 pieds de porc, 1 litre de vin blanc, 3 litres d'eau, un bon bouquet garni composé de carottes, oignons, poireaux, thym, laurier, clous de girofle.

Faire cuire pendant 7 heures - retirer le morceau de boeuf après 3 heures de cuisson. Le morceau de boeuf doit être de la veine ou du crotton de veine, car c'est moins sec.

Boeuf à la mode (Adèle Perrin)

Morceau de veine. Le faire mariner avec vin blanc, sel, poivre, carottes, oignons - Piquer la viande avec du lard - pied de veau
Le lendemain, faire roussir dans de la graisse bien chaude et le pied de veau - le retourner quand il est roussi, ajouter la marinade, couvrir hermétiquement. Petit feu.
Quand tout cela s'est réduit, glacer - Puis on ajoute l'eau peu à peu jusqu'à ce que cela baigne à moitié.

. Bœuf à la mode - (Firtelle - Noémi)

Mettre dans la cloche le morceau de bœuf avec carottes, oignons, marinade et de l'eau ou du bouillon à la moitié de la hauteur du morceau de viande (mettre aussi un pied de porc si l'on veut) Couvrir le bœuf dès le commencement et ne pas le découvrir du tout. Retourner de temps en temps le morceau de viande. Au moment de servir mettre dans le plat le bœuf, les oignons etc. Faire le jus.

. Bouchées à la Reine - (Suscoue)

Abaisser la pâte feuilletée (voir pâte feuilletée) sur $\frac{1}{2}$ cm. d'épaisseur. Pour 6 bouchées tailler 12 galettes. Couper une galette et la retourner sur une plaque à pâtisserie, passer de la dernière - Couper une autre galette pareille dans laquelle on découpe le couvercle. Retourner cette autre galette sur la 1^{re}, elle se colle dessus. Redorer par-dessus. Faire la même chose pour les autres, enfourner les bouchées à four moyen pour qu'elles puissent lentement. Ramasser les rognerons de la pâte et lui donner un tour supplémentaire. Cuit avec ces déchets qu'on fait les petites pâtisseries.

Garniture de bouchées - Ris de veau - champignons - œufs - truffes.
Faire un roux avec l'eau des champignons, y jeter le tout coupé en morceaux.

Bouillabaisse. (M^{me} Garé)

Pour 10 personnes: 3^{kg} de poissons dans les qualités suivantes: nascau - grondin - reine St Pierre - conge - baudroie - merlan - en plus: langoustines moules et crabes.

Nettoyer les poissons, enlever les têtes qu'on réservera pour faire le fumet qui servira à cuire la bouillabaisse.

Laver le poisson, le faire égoutter, le couper en tronçons et le mettre dans une sauteuse puis le couvrir avec la préparation suivante et laisser macérer au moins 2 heures avant la cuisson.

Hâcher très fins: 2 gros oignons, toute une tête d'ail, poirel. Mettre dans un saladier, ajouter poivre, sel, safran, poivre de Cayenne, de la purée de tomate et 2 grands volumes d'huile; bien battre le tout et le verser sur le poisson.

Nettoyer les langoustines, les crabes et les moules, et avec les têtes du poisson

faire un fumet avec poirel, thym, laurier, oignons, carottes, poivre et sel.

Quand c'est bien cuit, passer au chinois et verser ce bouillon bouillant sur le poisson qu'on met en même temps à grand feu.

Il faut ajouter langoustines, crabes et moules.

A l'aide d'une fourchette faire frire des tranches de pain, 2 ou 3 par personne. La cuisson de la bouillabaisse doit être faite en 20 minutes.

On verse le bouillon sur les tranches de pain et on sert le poisson à part.

Bouillon de légumes.

Pour 2 litres de bouillon :

- 250 gr de carottes.
- 250 gr de pommes de terre.
- 100 gr de navets.
- 25 gr de blancs de poireaux
- 20 gr de haricots secs.
- 20 gr de pois cassés.
- 20 gr de lentilles
- 20 gr de sel gris.
- 4 litres d'eau.

Faire cuire le bouillon afin de faire réduire le bouillon de moitié

Canard en salmis (à l'ancienne)

Faire revenir à moitié un canard - coupé. Le en morceaux que vous ferez au chaud. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive 2 ou 3 carottes coupées en dés, avec thym, laurier, sel et poivre. Au bout de quelques instants ajoutez un peu de farine, remuez et mouillez avec un peu de vin rouge, de bouillon et de jus. Hâchez très fin le foie du canard, mettez-le dans votre sauce, laissez réduire, tamisez, salez, ajoutez un peu de muscade. Mettez sur le feu et placez vos morceaux de canard sur un plat après l'avoir fait cuire environ 20 minutes à petit feu baignés dans la sauce. mettez des croûtons frits autour avec des tranches de citron. On peut ajouter truffes et champignons.

Boulettes de viande.

(Bœuf ou mouton) hacher la viande après avoir enlevé le gras et la graisse. Faire une sauce blanche épaisse, y mettre un œuf et y jeter la viande. Former les boulettes et les rouler dans la farine et de la panure mélangées. Faire frire.

Carottes aux oignons. (Élisabeth)

100 gr. d'oignons

350 gr. carottes

40 gr. beurre

1 cuillère à bouche de farine

1 verre de bouillon environ

1 jaune d'œuf

1 cuillère à bouche de vinaigre sel - poivre - persil haché.

Couper carottes en rondelles, éplucher oignons, les couper en rondelles. Faire revenir le tout dans le beurre bien chaud, sans laisser blondir. Saupoudrer de farine, remuer quelques minutes, puis mouiller avec bouillon chaud. Saler, poivrer. Laisser cuire doucement, casserole couverte, 1/2 h. environ. (carottes bien cuites) ajouter un peu de bouillon pendant la cuisson. Dans un bol diluer le jaune d'œuf avec persil et vinaigre. Retirer la casserole et verser en tournant quelques minutes.

Cassoulet (Mathilde)

1 livre de haricots. les mettre cuire à l'eau froide jusqu'à ce que la 1^{ère} peau creève (1 h. 1/2 environ) ne pas oublier de remettre de l'eau froide à mesure qu'elle s'évapore pendant cette première cuisson. Puis, jeter la 1^{ère} eau - remettre de nouveau de l'eau froide, une cuillère de graisse une gousses d'ail coupées en morceaux, sel, poivre, charcuterie comme: saucisse, andouille, petit salé. Laisser cuire environ 1 heure sur le feu, puis mettre la casserole au four en ayant soin d'ajouter de l'eau chaude à mesure qu'elle s'évapore. (environ 3/4 d'h. ou 1 heure)

. Cassoulet de ménage - (Hicoin des Modes 1917)

Prendre 500 gr de mouton dans le milieu de l'épaule ou de la poitrine, 250 gr de saucisson à l'ail, 250 gr de haricots blancs, 125 gr de couenne fraîche, bouquet de persil.

Faire chauffer la graisse, jeter-y le mouton que vous avez coupé en carrés; laissez bien roussir. Jetez la couenne et mouillez d'eau chaude mettez un peu de sautis de tomate et faites cuire tout doucement pendant 2 heures. Faites cuire vos haricots blancs pendant 1/2 h. jetez cette eau, égouttez-les et mettez-les cuire avec la viande.

Servez dans une timbale; coupez la saucisson en tranches que vous mettez par-dessus.

. Céleris - (Recette de Hagamet)

Les faire blanchir à l'eau salée après avoir enlevé les feuilles mauvaises. Faire roussir dans de la graisse bien fraîche du jambon gras et maigre coupé en petits morceaux, le retirer. Faire roussir dans la même graisse les céleris. Remettre le jambon. Saupoudrer d'un peu de farine et mouiller avec un peu d'eau ou mieux du bouillon. Faire cuire doucement 1/2 heure.

On peut remplacer le jambon par du veau ou du porc frais.

Céleri gratiné.

Pour 4 personnes prenez un pied de céleri de 7 à 8 branches, 1 œuf, $\frac{1}{2}$ litre de lait, 125 gr de fromage râpé, 60 gr de beurre, 10 gr de sel, 4 gr de poivre, 1 litre $\frac{1}{2}$ d'eau.

Retirez les feuilles vertes. Coupez les côtes en morceaux de 5 cm de long - divisez les plus larges en 2. Faites chauffer 1 l. $\frac{1}{2}$ d'eau, salez à l'ébullition et ajoutez le légume qui doit cuire $\frac{1}{2}$ heure. Faites bouillir un bol de lait. Dans un plat allant au four, un peu profond, coulez un œuf, battez-le avec 2 cuillères de fromage de gruyère râpé; ajoutez le céleri bien égoutté, remuez plusieurs fois, versez le lait, salez, poivrez. Remuez en parsemant de petits morceaux de beurre - Couvrez d'une couche de mie de pain émiettée, du fromage restant et d'un peu de beurre.

Mettez 2 heures au feu doux.

Cèpes à la Bordelaise.

Prenez de beaux cèpes, détachez les queues - ce sont les queues qui feront le hâchis. Essuyez soigneusement les têtes avec un torchon propre - Faites chauffer de l'huile dans une poêle (il en faut encore assez, mais cependant pas une grande quantité) et quand elle est très chaude, mettez les cèpes en commençant par le dessous des têtes. Retournez-les ensuite et quand elles sont bien cuites, les arranger dans un plat allant au four. Puis vous préparez le hâchis avec les queues, de l'ail et du persil, que vous hâchez avec soin. Faites frire ce hâchis dans l'huile des cèpes et répartissez-le avec une écumoire sur les têtes déjà placées dans le plat. Au four $\frac{1}{2}$ d'heure et servez.

- Cervelas.

Piquer le cervelas avec une épingle ; le mettre dans l'eau froide et le faire bouillir. La durée de la cuisson est de 1 heure pour un cervelas de 500 gr. et de 1^h 1/2 pour un cervelas d'1 kg. ou d'un poids supérieur.

On laisse refroidir dans le bouillon.

Quelques personnes servent chaud.

- Champignons (Grimaud)

Pour 5 personnes une livre de champignons de couche - les peler, les jeter dans l'eau vinaigrée ou citronnée (pour les empêcher de noircir) les mettre sur le feu avec un bon morceau de beurre frais - les laisser cuire 3/4 d'h. en les couvrant - On fait un roux ordinaire avec l'eau dans laquelle les champignons ont cuit, du jus ou du bouillon - ajouter un peu de crème au moment de servir, puis quelques gouttes de citron - Mettre des croûtons au fond du plat.

- Champignons crème - (Trigue patriotique)

Mettre un oignon avec du beurre dans une casserole ; quand il commence à roussir, ajoutez les champignons épluchés, lavés et coupés en morceaux - Laissez-les bien rendre leur eau, puis ajoutez un peu de farine, de la crème et relevez de sel et de vin blanc - Laissez mijoter et servez très chaud.

Champignons . (Trigue patristique)

Mettez dans une casserole $\frac{1}{2}$ verre d'eau, beurre, sel, poivre et jus de citron. Lorsque l'eau bout, versez-y les champignons bien lavés, et laissez-les 5 minutes. Creusez l'intérieur des têtes, puis remettez-les au four et à cuire dans l'eau de cuisson. Épongez dans un linge la partie retirée et les queues et hachez-les finement ainsi qu'au citron, échalotes préalablement cuites dans du beurre pendant $\frac{1}{4}$ d'h. et un peu de persil; ajoutez le hachis de champignons et de la mie de pain, trempée dans du bouillon. Fautez le tout au beurre, emplissez les têtes de champignons avec cette farce et rangez-les dans un plat beurré; saupoudrez de chapelure; posez sur chaque tête un de' de beurre; faites gratiner au four quelques minutes et servez chaud.

Choix des morceaux de viande

Daube - prendre un morceau de viande, de culotte, pendant de filet, morceau de la pâtissière, côte d'aloiau - prendre la viande la veille et la faire mariner.

Bouilli - croton de tèche, veine, pendant de filet avec os. Le meilleur morceau est celui de la culotte - moi j'ai pris le haut du jarret.

Rôti de veau - morceau de la longe ou de l'entrelonge - morceau du rognon.

Rouelle - prendre dans la cuisse.

Filet de mouton - le faire dégraisser.

- Chou farci -

Wâcher la viande, la faire chauffer dans du beurre, de la graisse ou de la végétaline - y ajouter un œuf et un peu de jus ou de bouillon.

Après avoir fait cuire les choux dans l'eau salée, mettre dans un plat à gratin : couches de choux et couches de viande - Par dessus le tout une bande de lard - Faire cuire au four 2 heures.

N.B. Je procède autrement.

Je fais cuire le chou entier après avoir enlevé les 1^{ères} feuilles du tour et bien lavé l'intérieur du chou en écartant les feuilles sous le robinet.

Je dispose la farce entre chaque feuille en partant de l'extérieur pour finir au centre. Je recouvre le chou après l'avoir ficelé et fait roussir dans la poêle avec de la graisse, des carottes et des oignons - d'une roux

fait dans la même poêle, avec un peu de farine, de l'eau et un maggi - Je tout mis dans un plat allant au four - Cuison 2 heures
Un peu de l'extrait de tomate fait très bien dans la sauce.

- Choux hâchés à la crème - (Elisabeth)

1 chou moyen,
 40 gr de beurre -
 1/2 cuillerée à bouche de farine -
 1 bol de crème - sel - poivre -

Faire cuire le chou à l'eau bouillante salée - Retirer les grosses côtes, hâcher les feuilles un peu gross et mettre dans une casserole sur le feu avec le beurre, sel, poivre, mijoter pendant quelques minutes, saupoudrer de farine en remuant bien - Laisser un peu cuire,, puis mouiller petit à petit avec la crème -

Remuer sur feu vif et servir.

, Côtelettes de veau et de porc - (Estelle)

Les passer à la farine - les mettre cuire à l'étouffée avec un peu de beurre sans les faire roussir auparavant, elles se doront seules.
 1 h. 1/2 de cuisson.

Côtelettes de Veau (Noëmi)

Passer les côtelettes dans la farine et les traiter comme les biftecks de veau - (voir biftecks de veau dans ce recueil)

Côtelettes de mouton.

Battez les côtelettes avec le plat du couperet pour les attendrir.
Frottez de beurre le fond d'une casserole, jetez-y les côtelettes à feu vif. Retournez-les une fois seulement afin qu'elles ne se dessèchent pas. faites-les cuire 20 minutes avec sel et poivre - mettez un filet de vinaigre et servez.

On panne, si l'on veut, les côtelettes et l'on ajoute du persil et une gousse d'ail pilée.

(Fenacl domestique)

Court-Bouillon.

On fait bouillir de l'eau dans une poissonnière en quantité suffisante pour couvrir le poisson. on y ajoute 3 verres de vinaigre, une grosse pincée de sel, une pincée de poivre, 2 carottes, un oignon piqué de 3 clous de girofle, une branche de thym.

Envelopper le poisson dans une mousseline et le faire cuire dans le court-bouillon jusqu'à ce qu'il soit tendre.

- Croquets -

Couper de la viande de veau (déjà cuite) en petits dés après avoir enlevé les nerfs et la peau - faire une sauce béchamelle très épaisse - la retirer du feu et y ajouter un jaune d'œuf, puis, la viande. laisser refroidir -

Quelques minutes avant dîner, former les croquets, les rouler dans la farine puis dans la panure et enfin dans un blanc d'œuf battu.

Les faire frire dans de l'huile bien chaude.

- Croquettes de pommes de terre -

Pour 5 personnes : Fou 8 pommes de terre. bien les piler quand elles sont chaudes. ajouter un œuf, un morceau de beurre et saler.

Rouler cette purée en forme de croquettes et faire frire.

Né pas oublier de les passer à la farine avant de les faire frire à grande friture.

Croûton aux Champignons.

Épluchez les champignons - passez-les au beurre - les laisser cuire $\frac{1}{4}$ d'h.
 S'ils rendent trop d'eau, enlevez-en et n'en laissez qu'un peu au fond
 de la casserole - ajoutez une bonne cuillerée de farine, éclaircissez avec
 du lait et de la crème - laissez cuire $\frac{1}{4}$ d'h. et au moment de servir,
 pressez le jus d'un citron. Faites griller des tranches de mie -
 étendez du beurre frais de chaque côté - versez les champignons dessus.

Croûtons moscovites. (Mathilde)

Pour 1/2 croûtons: 250g de fromage gruyère râpé.
 2 œufs entiers
 1 cuillerée rase de farine
 3 cuillerées de lait.

Mélanger le tout ensemble dans un saladier.
 Découper des tranches de pain rondes de 1 cm d'épaisseur (pain rassis)
 Étendre la pâte avec une fourchette, une couche assez épaisse.
 Faire frire les croûtons à la poêle, le côté du fromage d'abord et
 l'autre côté ensuite.

- Dorades - (Suzanne)

Beurrer généreusement un plat allant au four. 1 branche de thym, persil, oignons en rondelles et carottes en tranche minces. Pour les dorades dessus - saler et poivrer - mettre dessus un bon morceau de beurre - au four th. 8 - arriver quand les dorades commencent à dorer. Ajouter après 20 minutes de cuisson 1 verre de vin blanc. Couper des rondelles de citron sur tout le pourtour du plat de service. Pour les dorades dans ce plat - Passer le jus de cuisson dans la casserole et ajouter à peu près 200 g de crème fraîche -

Faire chauffer - saler - poivrer - Faire réduire et lier cette sauce avec du beurre remanié (auquel on ajoute un peu de farine) Napper les dorades et servir.

- Endives -

Enlever les feuilles mauvaises ; les laver, les faire cuire à l'eau 10 minutes, mais à l'eau bouillante salée. Ranger dans le plat avec un bon morceau de beurre et du fromage de gruyère. Mettre au four.

- Épinards - (M^{me} Nequet.)

Éplucher les queues - laver. Mettre les épinards dans l'eau bouillante salée. - Ne pas les couvrir - les remuer jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; pour cela voir si la queue est tendre. - En sortir de l'eau et les faire passer à l'eau froide pour enlever l'amertume - bien les exprimer - les râcher.

Mettre dans une casserole du beurre, un peu de farine à laquelle on laisse prendre de la couleur - y jeter les épinards - les laisser cuire très longtemps 2 heures - si l'on veut ajouter de temps en temps un peu de lait pour les empêcher de sécher. Enfin au dernier moment on ajoute du jus.

Épaula de mouton étuvé aux pommes de terre (La Triberte')

Déossiez une épaule de mouton salez-la, roulez-la et placez la dans une casserole sur du lard fâché'. Faites bien revenir, ajoutez 1 oignon, 2 carottes un moment après, mouillez avec un peu de bouillon - et cuisez tout doucement au four - 1/2 heure avant de servir, entourez votre épaule de pommes de terre cuites, coupées en morceaux et laissez achever la cuisson. Servez sur un plat chaud et arrosez d'une sauce maître d'hôtel abondante.

Escalopes de veau à la Duchamp.

Bien taper les biftecks dessus et dessous - les couper en carrés moyens
Ils feront cuire 6 ou 7 minutes à la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile
blanche par bifteck.

Avant de les mettre dans la poêle, les tremper dessus et dessous
dans un œuf remué blanc et jaune. Après les avoir trempés dans l'œuf,
les tremper dans la panure. Ajouter quelques fines herbes hachées et
du citron.

Damiers de Foie de Veau maltais. (Elizabeth)

4 ou 5 personnes : 250 g foie de veau - 1 échalote, 1 branche de persil hachés
finement, 40 g de beurre - 2 cuillères à soupe de farine - 2 cuillères à soupe
de Madère - 1 verre de bouillon - 2 cuillères à soupe d'extrait de tomate
1 cuillère à soupe de fromage gruyère râpé.

Couper le foie en petits dés, le faire sauter dans le beurre bien chaud
dans la poêle à feu vif - Saler, poivrer. Les retirer, les tenir au chaud.

Avec le beurre resté dans la poêle et la farine, faire un roux brun ; le mouiller
de bouillon chaud ; y ajouter le Madère, persil et échalotes hachés, sel, poivre et
tomate. Laisser mijoter pendant 5 ou 6 minutes.

Y remettre alors les carrés de foie de veau, laisser chauffer et servir dans un
plat sur de petits croustons de pain dorés au beurre.

Foie de veau.

Faire roussir dans du beurre ou lard coupé en petits dés; mettre le foie dans la casserole; au bout d'1/2 heure y ajouter un verre de vin noir que l'on a d'abord fait bouillir. Au moment de servir mettre un peu de féoule pour faire épaissir la sauce. Cuisson 2^h 1/2

Foie de veau sauce Robert.

Mettez dans une poêle: du beurre, de l'ail et des fines herbes hachées - L'ail. que le beurre est bien chaud, ajoutez les branches de foie et laissez-les revenir des 2 côtés à feu vif, saupoudrez de farine, mouillez de bouillon ou d'eau et d'autant de vin blanc et laissez cuire quelques minutes pour réduire la sauce. Sel - poivre et une petite cuillerée de moutarde.

Tricassée de Volaille - (Sucoue)

Couper la volaille en 4 - Saler sur la planche - Dans un faitout, mettre du beurre et y faire revenir la volaille en laissant légèrement dorer - 1 cuillerée de Kari - 1 oignon haché - laisser suer cet oignon quelques instants sans qu'il prenne couleur - puis ajouter un canon, une pomme et une tomate coupés en morceaux - une bonne cuillerée à soupe de farine - mouiller le poulet avec un peu d'eau et un peu de vin blanc - Porter à l'ébullition et laisser cuire doucement 20 minutes.

Sortir les morceaux et passer la sauce au chinois - ajouter de la crème et laisser réduire la sauce.

- Fonds d'artichauts - (Estelle)

Enlever les feuilles - faire cuire les fonds dans un peu d'eau salée, car elle servira à faire la sauce - Faire une sauce blanche épaisse avec cette eau, y ajouter un jaune d'œuf et un peu de crème fraîche avant de jeter la sauce sur les artichauts - Faire cuire des croûtons, les passer au beurre, les mettre dans la sauce et placer les fonds d'artichauts dessus

- Fricandeaux -

Prendre le morceau de la raclette - enlever les nerfs et la graisse - Couper les fricandeaux assez épais - les larder fin - les mettre roussir dans le beurre pendant près d'une heure sur feu moyen - il ne faut pas qu'ils triment trop - puis ajouter soit eau, soit bouillon - laisser cuire 3 ou 4 heures -

On les sert sur une sauce béchamelle épaisse que l'on termine en mettant le jus de fricandeaux. Cela fait une jolte sauce jaune délicieuse sur laquelle on dispose les morceaux de veau -

Fricassée de poulet à la Montgolfier (la Liberté)

Découpez vos filets et placez les morceaux dans de l'eau tiède acidulée d'un filet de vinaigre - laissez-les 20 minutes - puis rincez - séchez parfaitement dans un linge bien blanc - mettez dans une casserole de grès un bon morceau de beurre très frais - à peine est-il fondu que vous y ajoutez vos morceaux de poulet - laissez sauter quelques instants sans roussir. Dès que le poulet est bien imprégné de beurre, saupoudrez-le d'une cuillerée de farine - sautez encore quelques instants en versant de l'eau bouillante en très petites quantités, jusqu'à ce qu'il soit pour une sauce plutôt couvrante et pas trop épaisse - sautez encore - Couvrez votre casserole et laissez cuire à petit feu environ 20 minutes - dressez votre poulet sur un plat chaud - liez votre sauce avec 2 jaunes d'œuf et un filet de vinaigre - versez sur votre poulet - accompagnez de cornichons alternés de branches de citron.

Gâteau de foie de volaille

Piler fortement le foie - y ajouter 2 œufs (Blanc et jaune) - et les battre avec le foie - S'il ya 2 foies, ajouter un œuf.

Ajouter au mélange une sauce blanche épaisse - beurrer le moule - mettre dans le four pendant $\frac{1}{2}$ h. ou $\frac{3}{4}$ d'heure au bain-marie de préférence.

Gâteau de foie de porc.

Pour 400 gr de foie de porc : 250 gr de lard frais. Hâcher le tout très fin pour en faire une pâte - ajouter du sel, du poivre, de la moutarde et un peu d'ail pilé - mettre dans un moule de la coiffe et verser le tout dedans. Faire cuire au bain-marie 2 heures et mettre ensuite $\frac{1}{2}$ d'heure dans le four.

Gâteau de Pommes de Terre - (Tante Bat)

Faire cuire à l'eau 2 pommes de terre. Faire une sauce blanche très épaisse. Mélanger avec les pommes de terre qui ont été pilées toutes chaudes. Casser 2 œufs dans le mélange - battre les blancs de ces 2 œufs. Faire cuire au bain-marie dans le four $\frac{1}{2}$ heure environ.

, C'est pour 4 personnes.

Avant de mettre au four ajoutez un peu de crème fraîche.

Je sers ce gâteau de pommes de terre entouré d'une sauce tomate. C'est délicieux.

Gâteau au Fromage. (Elisabeth)

Pâte: 1 œuf, sel, beurre et saindoux gros comme une noix. $\frac{1}{2}$ verre d'eau, de la farine jusqu'à ce qu'on puisse pétrir la pâte avec des doigts. Étendre sur la planche - beurrer la tourtière. Mettre la pâte dans la tourtière et faire cuire un peu au four.

$\frac{1}{4}$ de gruyère coupé en petits carrés, 2 cuillères de crème, 2 œufs.
Mélanger et verser sur la pâte - $\frac{1}{2}$ d'heure de cuisson au four.

Gigot à la cloche. (Vialleton)

Mettre le gigot 2 heures à l'avance dans une casserole de cuivre avec assez d'eau pour que le gigot trempe du $\frac{1}{4}$ de sa hauteur et un peu de beurre. Saler de chaque côté. Couvrir. Quand l'eau est presque réduite, on le découvre pour le faire glacer de chaque côté et on l'arrose bien. On ajoute un peu d'eau à la fin pour faire le jus.

Gigot mariné en Chevreuil (Ia Liberté)

I - Gigot. Prenez un gigot bien mortifié, mettez-le dans une terrine avec une poignée de grains de genièvre et une pincée de mélilot. Versez dessus une marinade et l'huile et au vinaigre rouge. Faites mariner 5 jours en hiver, 3 en été. Égouttez le gigot au moment de le faire cuire. Mettez-le au four, et servez-le avec une sauce à part.

II - Sauce chevreuil. Faites revenir dans du beurre: l'oignon, le thym, le laurier et les clous de girofle que vous aviez dans votre marinade - ajoutez poivre et sel, si celle-ci n'en avait pas assez. Au bout de quelques instants, saupoudrez d'un peu de farine, et mouillez avec votre marinade et le jus de votre gigot, un peu de bouillon si besoin est. Passez à la passoire après cuisson achevée et servez dans une saucière.

Gras-double tonkinoise (M^{me} Guillet)

Faites blanchir les gras-double au vin blanc - retirez-les quand ils sont presque cuits - coupez en carrés - mettez dans un plat à gratin - ajoutez encore du vin blanc - passez et versez de la sauce tomate par-dessus et du beurre frais - Faites alors prendre couleur au four.

Gras-double toulousaine - (Ia Liberté)

Coupez en filets du gras-double épais - Placez ces filets dans une très bonne sauce Béchamel - sel - poivre - muscade - Lorsque la cuisson est suffisante, ajoutez du petit lardé fin et une petite assiette de jambon coupé en filets minces - Laissez mijoter quelques instants - liez avec plusieurs jaunes d'œufs et un filet de vinaigre blanc.

Gratin de cardons. (Fistelle)

Faire blanchir les cardons - les couper en morceaux - les placer dans un plat à gratin en mettant une couche de cardons et une couche de sauce blanche - Recouvrir de sauce blanche -

Enfin faire prendre au four environ $\frac{1}{4}$ d'heure.

Gratin de courge.

Couper la courge en petits dés, la mettre dans un torchon, la saler, et la suspendre pour permettre l'écoulement de l'eau. Cela la veille du jour où l'on veut faire le gratin.

Pour faire le gratin: Faire une sauce blanche épaisse. y mettre un œuf entier, la courge, et du fromage de gruyère râpé. Beurrer un plat à gratin avant d'y placer la courge. Mettre au four environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

. Gratin avec un reste d'épinards. (Josephine de tante Bent)

Faire une sauce blanche - casser un œuf ou deux. Remuer le tout - mettre dessus de petits morceaux de beurre frais - bien sûr les épinards sont dans la sauce - Faire cuire au four au moins 1 heure.

. Gratin de macaronis. (Estelle)

Mettre les macaronis crus dans un plat avec les condiments nécessaires: sel - poivre - fromage râpé - panure.

Faire bouillir de l'eau à part - la jeter sur le gratin - et enfourner.

. Gratin de pommes de terre pilées. (Estelle)

Pour 9 personnes, 2 œufs.

Bien piler les pommes de terre - y ajouter 2 tasses de lait chaud - mélanger les jaunes, et au moment de l'enfourner, y ajouter les blancs que l'on a, préalablement, battus - mettre un peu de beurre frais, et, au fond du plat, une goutte d'huile pour permettre à la pomme de terre de ne pas s'attacher.

- Gratin permettant l'emploi de pommes de terre déjà cuites.

Râper les pommes de terre. Faire une sauce blanche et les y jeter. Y jeter un jaune d'œuf. Battre le blanc et l'ajouter aussi. Enfourner.

- Gratin de vermicelles.

Jeter de l'eau bouillante ou du bouillon sur les vermicelles. Les laisser à peine cuire - les mettre au four dans un plat à gratin avec un peu de jus.

- Gratin de viande.

Hâcher un reste de viande - à défaut de veau : du mouton ou du bœuf. Faire une sauce béchamel épaisse que l'on laisse un peu cuire et dans laquelle on met la viande hâchée - On laisse ce mélange refroidir ; on y ajoute ensuite 2 jaunes d'œuf, du sel, du poivre et les 2 blancs que l'on fait monter en neige.

On met ensuite dans le four où on laisse cuire $\frac{1}{4}$ d'heure.

Homard à l'Américaine. (Jily Cabrol)

Mettez 4 cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Faites chauffer fortement. Faites revenir à feu vif les morceaux de homard, en saupoudrant de sel et de poivre. Laissez cuire quelques minutes et ajoutez échalottes et une gousses d'ail finement tranchés. Mouillez d'un verre de vin blanc sec et d' $\frac{1}{2}$ verre de Cognac, ajoutez 2 cuillères de purée de tomates et un bouquet de thym, persil, laurier. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Dressez le homard sur un plat creux ; mettez dans la sauce un peu de beurre frais, un jus de citron et un peu de piment des Cayennes. Autour des homards mettez une couronne de riz, non assaisonné et cuit à l'eau.

Pour la cuisson du riz mettez-le sur le feu dans l'eau froide après l'avoir lavé ; laissez bouillir 20 minutes, puis, égouttez et jetez sur le riz 1 litre environ d'eau bouillante pour le servir.

Haricots à la saucisse. (Mathilde Cabrol)

Prendre une casserole en tôle de préférence. Faire roussir des oignons dans un peu de graisse, y jeter de l'eau froide et les haricots pour le nombre voulu de personnes (il faut que l'eau recouvre les haricots) Laisser prendre le bout et laisser bouillir $\frac{1}{2}$ h. sur le feu. Quand la 1^{ère} eau des haricots est évaporée, jeter cette première eau ; en remettre de la froide qui recouvre entièrement les haricots ; mettre une grosse gousses d'ail (que l'on entère au moment de servir) - Mettre la saucisse coupée en morceaux longs, si la saucisse n'entre pas dans le récipient, sel, poivre, et laisser prendre le bout sur le fourneau. Quand les haricots bouillent, les enfourner et les laisser cuire jusqu'au moment de servir (dans le four ils doivent continuer à bouillir, veiller à ce qu'ils ne brûlent pas et remettre de l'eau par-dessus si elle s'évapore trop.) Pour manger à midi il faut commencer à mettre les haricots à 8 heures.

- Ile flottante -

- 3 œufs, $\frac{1}{2}$ l. de lait, 15 morceaux de sucre, 2 cuillères à café de sucre en poudre - un peu de vanille - Séparez les blancs des jaunes. Faites bouillir le lait avec la vanille - sucrez-le avec 7 ou 8 morceaux de sucre - laissez refroidir - versez le peu à peu sur les jaunes d'œufs que vous avez délayés dans une petite terrine. Remettez le mélange dans la casserole, puis sur le feu et faites cuire 10 minutes, sans cesser de tourner et sans laisser bouillir pour que les œufs ne tournent pas. Retirez du feu - laissez refroidir, et occupez-vous pendant ce temps des blancs d'œufs - Vous les avez mis dans une terrine, battez-les en neige en y incorporant les 2 cuillères de sucre en poudre - Mettez 7 ou 8 morceaux de sucre dans un moule avec un peu d'eau - Mettez sur le feu - laissez fondre et prendre couleur et tournez le moule en tous sens pour l'enduire partout. versez alors dedans votre neige de blancs d'œufs et faites prendre en mettant le moule au bain-marie $\frac{3}{4}$ d'h. Quand les blancs d'œufs sont formés, retirez du bain-marie, renversez sur un compotier, entourez-les de la crème faite avec les jaunes d'œufs.

Langue de bœuf en trezolle (Fra Triberti)

- Faire cuire aux $\frac{3}{4}$ dans de l'eau une langue de bœuf. Ôtez-en la peau - coupez-la en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, champignons - le tout hâché très fin - sel, poivre, huile d'olives - Faites cuire à très petit feu - Au bout de quelques instants, ajoutez un verre de vin blanc - laissez bien cuire - dégraissez et ajoutez un peu de jus de viande et un jus de citron.

Lapin

Faire mariner du thym, des oignons et du laurier Couper le lapin en morceaux - le faire roussir - ajouter 2 cuillères de farine et laisser faire un tour - ajouter vin et marinade - si le vin est fort, ajouter un peu d'eau. Si la sauce est courte, ajouter un peu de bouillon - 1/2 h. avant de servir, frotter dans le lapin le foie lâché et le sang.

Lapin en daube

Prenez le râble et les cuisses du lapin - les piquer de fins lardons et les faire mariner pendant 24 heures dans une marinade composée de vin blanc, oignon et carottes coupés en rondelles, thym, laurier, persil, échalote, ail, clous de girofle et poivre en grains - Retournez le lapin souvent pour qu'il prenne bien le goût de la marinade - Ensuite le faire revenir dans une cocotte avec du lard coupé en tranches minces - Lorsque le tout est bien revenu, disposez le lard au fond de la cocotte sous le lapin et mouillez avec de la farine passée avec beurre avec la carotte et les oignons pendant 1 h. Dressez le lapin dans un plat long entouré de persil, la sauce dans la saucière -

Lapin campagne - (Dongel)

Couper le lapin en morceaux - y ajouter 100 gr de lard gras - mettre le lard dans une casserole - quand le lard est bien roussi, mettre les morceaux de lapin avec des petits oignons,

Quand le lapin a pris couleur, arroser avec un verre de vin blanc, mettre des pommes de terre qui ne s'écrasent pas et quelques carottes. Ranger les pommes de terre et les carottes au fond et ajouter avec d'eau bouillante pour que ces légumes trempent juste - Mettre les morceaux de lapin dessus - Ajouter thym, sel, poivre, laurier ; laisser cuire une 1/2 h. environ - Vérifier si le tout est bien cuit - Avant de sortir de la casserole ajouter le sang du lapin - Servir chaud -

14 août 1922

Liqueur de Prunelles.

Prendre 2 verres de noyaux de prunelles concassés pour 1 litre d'alcool à 80°. Laisser infuser 2 mois en agitant de temps en temps. Faire un sirop avec 400 g de sucre et une 1/2 bouteille de Bordeaux d'eau.

Pour faire le sirop, le laisser bouillir de 5 à 10 minutes. Lorsque le sirop est fait (c'est le plus difficile à juger) faire le mélange avec l'alcool et filtrer. Laisser vieillir.

Maquereaux. (Sussee)

1 plat beurre. mettre des échalottes hachées au fond du plat, puis quelques champignons frais à volonté - 1 cuillère à café d'extrait de tomates, persil haché - Poser là-dessus les filets de maquereaux - sel - poivre - 1 jus de citron - 1 verre de vin blanc sec. Faire bouillir le tout sur le gaz et enfourner - 10 minutes de cuisson. Sortir le plat du feu et enlever le jus. Y ajouter un peu de beurre mou mélangé avec de la farine (1 cuillère environ) Puis, verser le tout sur 2 jaunes d'œuf dans lesquels ont été mis 1 noix de beurre. Verser toute cette préparation sur les maquereaux et remettre au feu quelques secondes pour faire réchauffer. Servir.

Noix de veau à l'allemande. (In Liberté)

Fendez en long et en 3 endroits votre noix de veau pour y introduire une tranche de lard d'anchois, ajoutez à ce fâché du poivre, du sel, du poivre, quelques personnes y ajoutent des raisins de Corinthe. Retournez votre noix enveloppez-la d'une coiffe de veau et faites-la revenir dans une coquille avec du beurre fondu. Quand vous la jugez assez cuite, posez-la sur un plat maintenu chaud. Mettez dans la cuisson 1 cuillerée de farine - laissez roucir - ajoutez bouillon, sel, poivre. Remplacez dans cette sauce votre noix de veau - laissez cuire encore un moment - Coupez 1 ou 2 citrons en tranches dans le fond du plat où vous servirez. Placez-y votre noix et versez la sauce tout autour.

Oeufs farcis.

Faire durcir des œufs, les plonger dans l'eau froide pour permettre à la coquille de se détacher - les décoquiller - les couper par le milieu en long - enlever le jaune qu'on pile et qu'on jette dans une sauce blanche bien épaisse. On remplit l'intérieur de chaque moitié d'œuf avec cette farce. et on fait frire les œufs dans l'huile, après les avoir fait passer dans un blanc d'œuf mêlé à de la panure. On fait une sauce mayonnaise sur laquelle on place les œufs.

Oeufs à la gelée. (Vieille Famille.)

Pour faire la gelée: 2 os à gelée, légumes, sel, etc communs pour un pot au feu. Faire cuire 4 à 6 h. Passer cette gelée et la clarifier avec 2 œufs entiers: coque et tout. Faire bouillir $\frac{1}{2}$ h. Passer le tout sur un tige maille. Mettre cette gelée dans un moule avant qu'elle ne soit prise. Focher des œufs, un peu durs. Les faire égoutter sur un torchon et les mettre sur la gelée à moitié prise et recouvrir du reste de la gelée.

Oeufs pochés. (Suscoue)

Mettre $\frac{1}{2}$ verre de vinaigre dans de l'eau en ébullition. Pas de sel. Casser l'œuf à pocher dans cette eau et ne plus faire bouillir pendant 2 ou 3 minutes. Le prendre avec une écumoire et le tremper dans l'eau froide. Les réchauffer dans de l'eau chaude salée ou les mettre directement sur une sauce tomate chaude et en sert.

Oeufs au jambon. (Tra Ti'boite')

Coupez dans de petits plats creux une tranche très mince de jambon. Retournez-la de façon à la chauffer des deux côtés; puis, cassez vos œufs dessus, un sur chaque tranche, et, par conséquent, dans chaque plat. Salez les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre bouillant. Cuissez au four quelques minutes seulement.

Oeufs à la coque.

Des œufs bien frais que l'on met lorsque l'eau bout. 3 minutes de cuisson, à gros bouillir tout le temps.

Oeufs au lard. (République de l'Isère)

Découpez des rondelles de pain de 5^{cm} de diamètre et faites-les dorer dans un peu de beurre fondu. Retirez-les et tenez-les au chaud. Faites frire légèrement une quantité égale de petites laines de lard maigne, puis autant d'œufs.

Dressez le tout sur un plat, croûtons d'abord, puis le lard et les œufs. Faites fondre d'autre beurre rapidement, ajoutez un jus de citron à travers une passoire fine, un peu de sel, et nappez vos œufs avec ce beurre. Semez sur le tout du persil finement haché.

Oiseaux rôtis à la casserole.

Trouvez les oiseaux et mettez dessus une branche de lard. Mettez un morceau de beurre frais dans la casserole. Lorsqu'il est fondu, mettez les oiseaux et couvrez bien. Mettez un peu de feu sur la casserole - faites cuire sans trop presser, arrosez souvent, découvrez à moitié un peu avant la fin de la cuisson. Préparez des carrés de pain de la largeur des oiseaux. Faites les passer au beurre, mettez-les sur le plat. arrangez les oiseaux dessus dégraissez la sauce - ajoutez un peu de bouillon. Faites bouillir pour détacher le jus de la casserole et versez sur les oiseaux et sur le pain.

Pâte' de Lapin. (ma belle-mère.)

4 rables de lapin pesant désossés 3 livres.

3 livres hâchées de saucisse.

1 livre environ de filet de veau = 1 petit morceau de lard.

Gardez quelques filets coupés en bandes - lâchez le reste avec les foies.

Garnir les boîtes : 1 couche de filets, 1 couche de hâchis etc.

Pâte' de foie de porc.

1 partie de foie pour 3 parties de lard

3 œufs fin pour 1 livre de mélange = poivre à volonté. ~~ou~~ perfection.

Pâte légère et tendre pour rissoles et pâtisseries quelconques.

Faire une fontaine de farine. Au milieu y mettre une pincée de sel, un œuf entier et un pot de crème fraîche (on peut se servir de peau de lait bouilli enlevée chaque jour sur le lait qui bout) Remuer le tout avec une cuillère pour faire entrer l'œuf et même dans la farine - Quand la pâte est à peu près formée, continuer avec les doigts jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour être roulée avec le rouleau.

L'employer pour ce que l'on veut : tartinettes, rissoles etc.

- Pâté froid - (Grimaud)

2 livres de rouelle de veau - 1/2 livre de filet de cochon - Couper en longs filets la viande et le porc, après avoir enlevé les ossements et la graisse. Faire mariner ~~la viande~~ pendant 2 jours au moins, avec 2 cuillerées de vinaigre, 3 d'huile d'ail, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 1 carotte, sel et poivre. Ajouter des lardons et 125g de jambon coupé en filets. ~~ajouter~~ thym, oignons, carottes quand on met la viande dans la pâte - Pour faire la pâte on met: 7 œufs, 1 bon morceau de graisse blanche, 125g de beurre; puis on sépare la pâte en 2 parties. La 1^{ère} partie fait le dessous du pâté et s'appelle pâte brisée; on ajoute au reste 125g de beurre pour faire de la pâte feuilletée. Il faut saler la pâte et ajouter 7 truffes coupées en petits morceaux, à la viande. On étend la pâte en long sur la pâte brisée et on fait une couture avec la pâte feuilletée. Ajouter à la confection de la pâte, de l'eau de vie et de la fleur d'orange en très petite quantité - Faire une cheminée en plaçant

une carte roulée dans un linge fait à la pâte.

Faire cuire au four et quand le pâté est froid, y introduire de la gelée par le trou de la cheminée - (bon, surtout pour la campagne -

Pâte' de Pommes de terre.

1 livre de farine - $\frac{1}{2}$ livre de beurre, 1 œuf. du sel. Faire une pâte ferme sur la planche, en ajoutant peu à peu l'eau nécessaire. Laisser reposer cette pâte en ne l'employant pas tout de suite. faite de la veille et laissée en tas elle fermenta légèrement et n'en va que mieux. En faire 2 parts: en étendre une au rouleau et l'étaler sur une tôle ronde à tarte, ayant un rebord - la couvrir d'une livre au moins de pommes de terre crues coupées en tranches très fines, mélangées d'un hâché fait avec $\frac{1}{2}$ livre de lard gras et de persil. Saler et poivrer le tout. Étendre au rouleau l'autre part de la pâte, en couvrir les pommes de terre, former autour un bord bien roulé. Sur ce couvercle faire quelques fentes en couronne avec un couteau pour que la vapeur s'échappe pendant la cuisson. Faire cuire au feu comme le pain. Manger chaud. Faute de lard mettre 2 cuillères de graisse.

(entrée) - Pain aux œufs. (M^{me} Berthelot)

1 œuf et 3 cuillères de lait par personne. Mélanger le tout: saler, poivrer. Beurrer un moule - Y verser cet appareil. Faire cuire au feu et au bain-marie $\frac{3}{4}$ d'h. environ.

- Pâte en ferrine - (Alicia B dlet)

1 livre $\frac{1}{2}$ de veau (nouelle) 1 livre $\frac{1}{2}$ porc (pâtissière) Lien de pouillet et bacher
 1 fin - $\frac{1}{2}$ livre pâte de godiveau - $\frac{1}{2}$ livre d'olives - un peu de pomme - 2 bandes de
 lard coupé en lamelles - saler - poivrer - Quand c'est bien bacher, sauf les la-
 mières de lard, on arrange par couches dans un moule, et entre les couches, on
 dispose les olives, la pomme et le lard. On fait roussir des débris de viande, les
 os, un paquet de cornes, un jarret de veau, du nerf de bœuf. On arrange
 le pâté sorti du moule, bien au milieu d'une grande casserole - on met tous les
 os autour, on mouille d'eau chaude, 1 verre de vin blanc - on sale, on poivre - 2
 oignons, 2 clous de girofle, un peu de thym - Laisser cuire à très petit bout 2 h $\frac{1}{2}$
 On retire le pâté; on le remet dans le moule au chaud, au coin du feu - On ajoute
 de l'eau à la gelée et on laisse cuire encore 7 heures à très petit bout. On la verse
 ensuite chaude et tout doucement sur le pâté qui est toujours dans le moule.

et cela prend l'hiver à l'air froid; l'été dans la glace. Quand c'est
 bien pris, un peu avant de servir, on renverse le tout sur un plat.

Observations: 1^{ère} en versant la gelée chaude sur le pâté, il faut la
 faire déborder tout autour du moule dans un autre plat; elle est
 beaucoup plus claire.

2^{ème} Quand cela bout très doucement, il n'y a pas besoin de clarifier
 la gelée; elle est transparente comme du cristal de roche.

3^{ème} Pour démonter, si cela tient trop, passer 2 secondes le
 moule sur le feu nu.

- Plum-Cake - (Marie-Louise Ternat)

2 œufs - 2 cuillères à bouche de rhum ou d'eau de vie - une tasse à thé de sucre pilé (remuez un peu) 2 tasses de farine, une pincée de sel, 2 cuillères de levure (remuez encore la pâte)

Faire fondre au préalable 80g de beurre frais dans le moule - versez ce beurre dans la pâte et ajoutez une tasse de fruits confits: raisins de Corinthe, noisette coupés etc. - Mélangez le tout et versez dans le moule beurré - mettre un papier au fond - Faire cuire 1 heure environ à feu doux - Servir avec un papier - Démouler chaud.

- Pogne de Courge - (Otarie)

Pour 0,05 de levain: un peu d'eau salée tiède pour mouiller la pâte, un œuf - une cuillère de beurre, de la farine suffisamment pour que la pâte soit moins dure que pour les tourtes, parce que la pâte se cloque en levant - La mettre lever à une chaleur douce 1 h. à 1 h. 1/2 -

Faire une sauce blanche dans laquelle on coupe la courge en dés - Y mettre un jaune d'œuf - Faire cuire au four.

- Pogne de Romans. (tante Marguerite Marinot)

1 dz. d'œufs. 2^l de farine. 1 livre de sucre. $\frac{1}{2}$ de verre de
cuisine d'eau de vie. 1 livre de beurre. $\frac{1}{6}$ de verre de cuisine de
flair d'orange. 1 livre de levain. $\frac{1}{2}$ zeste de citron.
Pêtrir 1 heure. Faire lever. Mettre au four.

- Pois gourmands.

Enlever les fils. Laver les pois - mettre avec un bon morceau de beurre
à cuire $\frac{1}{2}$ heure. Si l'on veut délayer dedans après cuisson 1
jaune d'œuf.

- Pommes de terre en sauce blanche.

Peler et creuser des pommes de terre. Les faire cuire. Faire une
sauce blanche assez épaisse et en remplir le creux des pommes de
terre. Allonger le reste de la sauce avec du lait pour faire une
béchamelle légère. Verser dans un plat. Ranger les pommes de terre dessus.
et au four.

Pommes de terre soufflées. (à l'italienne)

Prenez des pommes de terre hollandaises - coupez-les plates dans leur longueur - ne les lavez pas et laissez-les sécher, une fois coupées dans un linge. Les couper plutôt épaisses que minces.

Plongez-les dans une grande friture assez chaude - Faites-les cuire quel-ques instants dans cette friture sans leur laisser prendre couleur - égouttez et laissez refroidir.

Pendant ce temps chauffez fortement votre friture, puis plongez-les dedans et remuez bien avec l'écumoire - elles doivent, à ce moment, être soufflées comme des légnets - égouttez, salez, et dressez-les sur un plat chaud que vous servirez sans attendre.

Pommes duchesse. (Suzoué)

Faire bouillir des pommes de terre - les piler et y ajouter du sel - du beurre et 2 œufs entiers - Avec une poche préparer une croûstade ou plusieurs croûstades en laissant un trou au centre pour y placer l'œuf.



Faire dorer ces croûstades au four - Napper avec une sauce béchamelle et mettre dans le centre creux un œuf poché chaud.

Servir.

Potage de blé. (Fistelle)

1 poignée par personne -
mettre le blé à l'eau froide à midi pour servir à 19 heures. Quand la soupe a pris le tout, mettre en arrière du fourneau pour la laisser cuire doucement. Couper 2 ou 3 pommes de terre en petits dés et les jeter dans la soupe 1 heure avant de servir. Ajouter du lait 10 minutes avant de servir.

Potage de Lentilles.

Mettre la quantité d'eau froide nécessaire pour 9 personnes - y jeter 1 litre $\frac{1}{2}$ de lentilles. ajouter 3 ou 4 pommes de terre coupées en petits dés - Faire cuire 3 ou 4 heures - passer et mettre des croûtons.

Potage aux Pois cassés.

Faire rouscir 4 oignons - mettre la quantité d'eau nécessaire pour 9 personnes - y jeter 1 litre $\frac{1}{2}$ de pois cassés - ajouter 3 ou 4 pommes de terre coupées en petits dés. Faire cuire 3 ou 4 heures - Passer - Mettre des croûtons.

. Potage veloute'.

Prenez 1 litre de bouillon, $\frac{1}{2}$ litre de bon lait, 1 cuillerée de farine, faites tie'dir le lait et diluez-y doucement et peu à peu la cuillerée de farine. Faites chauffer le bouillon d'autre part. Lorsqu'il bout on y verse peu à peu en le tournant, le lait mélangé de farine. On continue à tourner jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit, mais sans jamais laisser bouillir après avoir versé le lait. Une $\frac{1}{2}$ heure est nécessaire pour que le potage n'ait aucun goût de farine.

. Poulet sauce Marango. (Suisse)

Mettre de l'huile chaude dans un faitout. Faire revenir les morceaux de poulet, oser et poivrer. Lorsque les morceaux commencent à dorer, ajouter 250 gr de champignons frais, 1 oignon haché et un bouquet garni - 2 ou 3 grains d'ail finement hachés - 1 verre de vin blanc, sec, de préférence - 150 gr de tomates coupées et coupées grossièrement; quelques olives dénoyautées et portées à ébullition; 1 ou 2 couches de $\frac{1}{2}$ glace. $\frac{1}{4}$ d'h. de cuisson.

Dresser sur le plat avec 1 œuf frit par convive et des langoustines.

N.B. - $\frac{1}{2}$ glace: faire revenir dans un faitout avec de la graisse 2^{kg} ou veau le faire cuire avec 2 ou 3 carottes et 2 ou 3 oignons. Retirer totalement la graisse et ajouter une grosse cuillerée de farine. Laisser roussir cette farine et mouiller avec un verre de vin blanc sec et 2^l d'eau froide. Porter à ébullition. Ajouter thym, laurier, persil, ail 2 cuillères de tomates et faire cuire doucement 2^h. Passer au chinois et ajouter $\frac{1}{2}$ verre d'eau froide pour dégraisser.

Poulet normande (M^{me} Guillet)

- Prendre un poulet tendre, le couper en morceaux - mettre du beurre dans une casserole, 2 ou 3 petits oignons - les morceaux du poulet, le tout en même temps. Laisser cuire à petit feu une $\frac{1}{2}$ h. ou 1 h. suivant la grosseur du poulet. Mettre à part dans une petite casserole 3 ou 4 jaunes d'œufs, une $\frac{1}{2}$ cuillerée de fécula, un gros morceau de beurre. Tourner un moment, ajoutez un peu de lait ou de crème et le jus de votre poulet sans eau, ni bouillon. Quand la sauce est bien prise, servez sans laisser bouillir en jetant cette sauce sur le poulet dressé dans un plat.

Poulet au blanc.

- Prendre un poulet tendre. Le faire bouillir dans peu d'eau avec un bouquet garni pendant 1 h. $\frac{1}{2}$ ou 2 h. Faire une sauce blanche avec moitié bouillon dans laquelle on a fait bouillir la volaille et moitié lait: Il faut ajouter, au moment de servir pour 3 ou 4 sous de crème, 1 jaune d'œuf et le jus d'un citron dans la sauce blanche. Faire la sauce épaisse afin que la sauce ne s'éclaircisse pas trop.

Poulet sauté.

- Faire roussir dans du beurre de petits morceaux de lard. Découper le poulet. Faire sauter dans le lard et du beurre, Couvrir.

- Quiche Lorraine - (Madeleine Weis)

Pâte - 300 gr. de farine - 250 gr. de margarine ou de beurre ou $\frac{1}{2}$ moitié graisse - $\frac{1}{2}$ verre d'eau - 1 peu de sel.

Mélanger la farine et la moitié de la graisse avec l'eau; puis étendre la pâte comme pour une tarte.

Mettre dessus des petites lamelles de lard fumé; ensuite battre dans un bol 3 œufs entiers, une tasse de lait, sel, poivre et verser cela sur la tarte, Faire cuire environ $\frac{1}{2}$ heure.

- Quenelles - (Adèle Perrin)

Faire une sauce blanche bien épaisse, à l'eau et la laisser refroidir. Bien piler 200 gr. de viande de veau ou de volaille, ou de poisson, après avoir enlevé tout ce qui n'est pas chair. Piler avec un clou de girofle, ajouter une goutte de lait pour piler facilement; ajouter dans le mélange, un jaune d'œuf, puis la sauce blanche froide. Faire les quenelles - les passer dans la farine et les faire blanchir à l'eau salée - les tremper au sortir de là dans de l'eau froide.

Faire un noug léger et les mettre dedans 5 minutes avant de servir.

Rāgout de Pommes de terre.

Faire rouir les morceaux de mouton. Quand ils sont rouis, les saupoudrer de farine et ajouter une quantité suffisante d'eau pour faire un rous.

Faire cuire à moitié et y ajouter des pommes de terre cuites, coupées en morceaux.

Ramequin. (M^{me} Bourdon)

Mettre dans une casserole 60 gr de beurre frais - faire fondre sans rouir, dilayer dedans 3 grandes cuillerées de farine - Mettre du lait de façon à faire une béchamelle très épaisse. Ajouter 60 gr de gruyère râpé.

Porter sur le feu, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Tenir la casserole au coin du feu. Dresser un plat allant au four.

Ajouter 3 œufs, les blancs battus en neige très ferme,

Faire cuire au four un peu chaud 30 minutes environ.

Rissoles au saumon.

Faire la pâte comme pour les rissoles à la confiture (voir à rissoles à la confiture) Préparer le saumon en l'écrasant dans une sauce béchamel épaisse. Placer en petites tas sur la pâte. Former les rissoles et les faire frire à la friture bien chaude.

À la viande.

Hâcher de la viande de veau de préférence. Faire une sauce béchamelle et jeter la viande dedans. Faire les rissoles et les faire frire à l'huile très chaude.

Riz au Gratin. (La République de l'Isère)

Prenez 1 litre de bouillon; prenez 250 gr. de riz, parfaitement lavé et égoutté. jetez ce riz dans le bouillon en ébullition, en le laissant seulement crever, car, s'il cuisait en pâte, la préparation ne serait pas mangée. Retirez du feu, goûtez pour le sel et ajoutez 100 gr. de beurre fondu, caberifié et 70 gr. de fromage de gruyère râpé; mélangez bien. Prenez ensuite un plat creux métallique ou porcelaine, allent au feu, puis, versez le riz dedans. Parsemez dessus de petites noisettes de beurre et 35 gr. de fromage râpé.

Faites gratiner au feu du fourneau, à feu doux, pendant $3\frac{1}{4}$ d'heure et servez chaudement dans le même plat.

Rognons au Vin Blanc. (T.S.F.)

1 rognon par personne : fendre le rognon, le laver et le couper en tranches - Mettre dans la casserole le beurre ; quand il est chaud ajouter des oignons hâchés, puis les rognons. Faire sauter quelques minutes de chaque côté - Sortir et faire la sauce avec : farine, bouillon et vin blanc - Remettre les rognons dans la sauce quelques minutes avant de servir. Servir avec du riz et des croutons beurrés.

Salade Russe. (M^{me} Guillet)

Mettez cuire des légumes dans de l'eau salée : haricots verts, haricots blancs, choux-fleurs, pommes de terre, pointes d'asperges, carottes, fonds d'artichauts, avers, petits pois, etc. Coupez ces légumes en petits dés et rangez-les dans un saladier jusqu'au bord. Ornez votre salade avec des filets d'anchois, des cornichons, des câpres, des branches d'œufs durs, des racines coupées de la même façon. Versez sur le tout une sauce mayonnaise et servez. Si vous voulez rendre votre salade plus fine, mêlez à vos légumes du homard ou du thon, ou des blancs de poulet, ou des truffes etc.

N.B. avant la sauce mayonnaise on peut aussi mettre une sauce de salade.

Sauces.

Béchamelle. Faire cuire dans le beurre 2 cuillères de farine sans roussir, ajouter peu à peu le lait chaud en tournant énergiquement tout le temps. Pour les friandeaux de veau faire la sauce très épaisse et au dernier moment ajouter le jus des friandeaux -

Hollandaise. (Sauces) → d'œufs et jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe d'eau froide - fouetter énergiquement et posez votre casserole sur un brûleur à gaz peu allumé. Fouettez jusqu'à ce que vous ayez une crème comme une mayonnaise légère. Sortir du feu et incorporer le beurre fondu tiède. Pour 5 ou 6 personnes environ 125 g. Sel - poivre - un peu de citron.

Piquante. Hâchez très fin 2 échalotes et 2 cornichons - Mettez dans une casserole avec 1/2 verre de vinaigre, du sel et du poivre - Faites réduire tout ce mélange aux 3/4 mouillez avec du jus et du bouillon. Laissez après bonne cuisson avec du beurre frais

Sauce mayonnaise. (Mathilde)

Mettre dans un bol un jaune d'œuf et une grosse cuillère à soupe de moutarde. Préparez votre fouet électrique ; d'une main faites le tourner rapidement et de l'autre versez petit à petit l'huile - Une goutte à goutte ne sert à rien ; vous pouvez verser à raison d'une bonne cuillère chaque fois en ayant soin que l'huile ne soit ni trop froide, ni trop chaude et que le mélange se fasse très bien chaque fois que vous versez l'huile -

Savarin.

Les jaunes d'œufs - 4 cuillerées de sucre en poudre, une pincée de sel et ajouter petit à petit 3 cuillerées à soupe de fécule de pommes de terre. Batre $\frac{1}{2}$ h. Monter les blancs - lorsqu'ils sont bien fermes, mettre 4 cuillerées à soupe de râpure - et d'ajouter. Beurrer un moule et saupoudrer avec de la râpure. Laisser cuire $3\frac{1}{4}$ d'h. à feu doux. Démouler aussitôt en sortant du four. Faire boire eau - sucre et rhum.

Bien mouiller avant de servir et entourer de crème aux fruits, ou crème à la Chantilly.

Sole au Gratin.

Nettoyer la sole - la faire revenir des deux côtés dans du beurre chaud - Mettre du beurre dans une casserole - faire revenir dans ce beurre quelques champignons hachés, des fines herbes, ajouter pour lier une cuillère à café de farine, $\frac{1}{4}$ de verre de vin blanc - On peut ajouter un peu de bouillon quand c'est au gras.

Recouvrir la sole avec cela, l'enfourner. Une heure doit suffire.

- Sole normande -

Prenez un plat allant au four - Saler ce plat - Poser les soles dessus, sel, poivre et un verre de vin blanc sec - un jus de citron - Mouiller ces soles avec le fumet de poisson - Porter à ébullition lentement sur le gaz et recouvrir d'un papier légèrement beurré, puis au four à même la sole (tout en bas)

Sauce normande - On a recueilli la cuisson du poisson dans une casserole la faire bouillir - la lier avec du beurre manie' (beurre cru et farine) en dehors du feu - Porter ensuite cette sauce à ébullition pendant 10 minutes. Lorsqu'elle sera un peu réduite ajouter de la crème fraîche - ajouter la sauce hollandaise et passer au chinois - Posez les soles sur le plat de service, puis des champignons - et ajoutez des crevettes décortiquées.

N.B. Cuisson pour les champignons : 1 verre d'eau, sel, citron, 1 grosse noix de beurre - Aussitôt que tout bout y jeter les champignons.

- Soufflé -

4 ou 5 blancs d'œufs - ne pas mettre les jaunes - une fois les blancs bien montés, ajouter 4 ou 5 cuillerées de sucre pile' - 2 cuillerées de gelée de groseille - Mettre dans un four pas bien chaud.

On peut remplacer la groseille par le rhum, le chocolat etc. etc.

- Soufflé' au fromage -

3 cuillerées rases de farine - 1 cuillère de beurre - $\frac{1}{2}$ l. de lait -
125 g de fromage râpé - 3 jaunes d'œufs et les blancs

Faire fondre le beurre et verser la farine dedans sur le feu - Bien mélanger - Ajouter le lait chaud peu à peu dedans en tournant tout le temps - Quand la sauce béchamelle est faite, mettre le fromage - puis les 3 jaunes d'œufs - Batre les blancs en neige et mélanger le tout. Enfourner et servir dès que le soufflé' est monté.

- Soufflé' de Saumon - (Mathilde)

Faire une sauce blanche épaisse - Mettre la moitié d'une boîte de saumon écrasé - Ajouter un jaune d'œuf - battre le blanc - saler - mettre au four environ $\frac{1}{2}$ heure.

- Soupe à la courge -

Couper en morceaux une petite quantité de courge - Saler et mettre à égoutter dans un torchon - Laisser égoutter quelques heures avant de faire la soupe - mettre dans la marmite: l'eau, le beurre, la courge en morceaux et des pommes de terre coupées comme pour une soupe ordinaire - 1/2 heure avant de servir: passer la soupe - délayer dans un bol 3 cuillerées de farine avec du lait et jeter ce mélange dans la soupe petit à petit en tournant sans s'arrêter.

Passer à travers une passoire le potage avant de le mettre dans la soupière pour éviter qu'il y ait des grumeaux.

- Soupe veloutée aux épinards - (Pincemaitte)

Pour 6 personnes: faire cuire 1 livre de pommes de terre pelées, avec une poignée d'épinards dans de l'eau salée. Passer au presse-épines. On y incorpore au dernier moment une sauce béchamelle avec un bon morceau de beurre.

, Soupe au fromage.

Préparer une bonne soupe aux choux ordinaire avec choux pommes de terre graine. 1/2 heure avant de servir faire un plat à gratin et mettre: une couche de pain taillé en tranches fines, une couche de choux et de pommes de terre prise avec l'écurgine, dans du eau, et une couche de fromage râpé. Ceci jusqu'au bord du plat à gratin. Recouvrir avec le bouillon de la soupe et enfourner.

- Tarte au fromage - (N^o 12 Noilly)

Pour 5 personnes : Pâte brisée faite la veille avec 150^g de farine, 75^g de beurre, 1 pin-
cée de sel, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide. Faire une fontaine et au milieu mettre : eau, sel,
beurre. Pétrir rapidement sans trop manier. Pâte en boule, au frais jusqu'au
lendemain dans un récipient couvert. Étendre la pâte ; lui donner 2 tours
comme la pâte feuilletée ; la déposer aussitôt dans un plat à tarte beurré - Signer
la pâte dans le fond et la garnir de larges lamelles de fromage gruyère (lamelles
minces) Battre 3 œufs entiers comme pour une omelette, sel, poivre. Dans un plat
creux mesurer la crème double à raison de 2 cuillères par œuf. Remuer la crème
en y versant les œufs battus ; puis verser le tout sur la tarte, avec précaution
à cause du fromage. Au four très chaud pour cuire la pâte. Au bout de 5 à 6
minutes réduire la chaleur et couvrir la tarte avec un papier huilé
Cuisson 20 à 25 minutes.

- Tirbale de macaronis -

Pour 5 personnes : 150^g de macaronis - 150^g de beurre - 150^g de farine
On fait la pâte avec la farine, la moitié du beurre, 1 œuf. $\frac{3}{4}$ de verre
d'eau tiède. Étendre la pâte puis en tapissant le fond et les bords d'un moule
haut, après en avoir entaillé un petit morceau pour recouvrir la tirbale.
Faire cuire les macaronis dans du bouillon ou de l'eau salée - Après cuisson
les préparer avec le beurre qu'on a et du fromage. Si l'on veut faire une
très bonne tirbale y ajouter du jambon frit, des morceaux de saucisse
passés à la poêle, des quenelles et des champignons. C'est ce que j'ai fait
et la pâte je la fais à la crème comme toutes mes pâtes. (voir
pâte légère) Au four au moins 1^h. $\frac{1}{2}$.

Tomates et Pommes de terre farcies.

Couper les tomates ; avec ce qui a été enlevé faire une sauce tomate.

Couper les pommes de terre - Faire une farce avec de la viande hachée un peu de lard et de la mie de pain trempée dans du lait

Remplir pommes de terre et tomates avec cette farce, puis arroser le tout avec la sauce tomate qui aura été faite à l'avance.

En farner environ 1^h. $\frac{1}{2}$.

Tripes. (M^{rs} Banaillé)

Faire blanchir l'estomac et les pieds de porc, le tout coupé en petits morceaux, 10 minutes, avec oignons, selon etc. Jeter cette eau et remettre avec du jambon, une gousse d'ail, deux de girofle etc. le bouquet que l'on aime dans une autre eau et laisser cuire quelques heures - $\frac{1}{2}$ h. avant de servir faire frire dans une casserole un peu de jambon ; ajouter une pincée de farine, du petit haché, 1 cuillère de sauce tomate, un verre de cognac et les tripes. $\frac{1}{2}$ heure de cuisson et s'est prêt à manger.

- Terrine de foie gras - (Louise Hœuier)

1 livre de foie gras - 1 livre de chair à saucisse - des truffes - On commence à garnir le fond de la terrine avec une cuillerée de persil, puis on coupe le foie en tranches d'un bon centimètre et on remplit la terrine en mettant un lit de farce un lit de foie qu'on sale un peu, truffes çà et là; un peu de poivre et un peu de Madère - On couvre la terrine avec une bande de lard qu'on retire quand elle est cuite. Il faut 1 heure dans un four un peu chaud, mais pas trop. En cuisant, le pâté peut mijoter un peu. Lorsque la terrine est bien refroidie, on répand dessus 125 g de saindoux que l'on fait fondre auparavant. On mange la terrine que 5 ou 7 jours après. Si le foie n'est pas très blanc, le faire tremper dans de l'eau salée 1 heure -

- Tête de Veau sauce Tortue -

Mettez cuire la tête blanchie dans un court bouillon. D'autre part, faites une sauce tomate que dans laquelle vous mettez des champignons, des quenelles, des truffes, du ris de veau, de la cervelle, du sel, du poivre et du jus. Faites mijoter un moment en ayant soin de mettre les quenelles et la cervelle que vous aurez fait blanchir, au dernier moment.

Découpez la tête - dressiez sur un plat et versez la sauce par-dessus.

Veau Marengo.

Dorer dans 2 cuillères d'huile d'olive et gras comme un œuf de beurre 500 g. de veau coupé en morceaux : poitrine et épaule. Faire un roux blond avec 1 cuillère à soupe de farine. Ajouter 5 petits oignons des fines herbes, 2 cuillères à soupe de purée de tomate, un bouquet garni, 1 verre $\frac{1}{2}$ de vin blanc préalablement bouilli.

Laisser mijoter pendant 2 heures $\frac{1}{2}$ en tenant bien couvert. $\frac{1}{4}$ d'heure avant de servir et pour relever la sauce, délayer de Maggi à base de viande.

Créantez pour le sel, poivrez s'il y a lieu et servez très chaud.

Daube.

Viande de bœuf que l'on fait couper en morceaux par le boucher. 1 verre de vin pour 2 verres d'eau. Il faut que les morceaux soient recouverts thym - laurier - ail - sel. Faire mariner et laisser cuire environ 3 ou 4 heures. Faire des morceaux de jambon coupé en dés.

Au milieu de la cuisson, ajouter : carottes, une branche de céleri, blancs de poireaux.

Se sert avec des pommes de terre bouillies.



Baba - (Suscoua)

Pâte à baba - 250g de farine ; faire une fontaine et au centre 15g de levure de boulanger délayée dans un peu de lait tiède - Puis, le œuf entier - 3 ou 4 cuil. à soupe de lait tiède - Travailler la pâte - Mettre à lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ajouter 15g sucre en poudre et une pincée de sel. 100g de beurre travaillé et ramolli - Travailler le tout avec la main et ajouter 100g de raisins secs. Garnir le moule à baba un peu plus qu'à moitié. Laisser pousser le baba dans une température tiède. L'œuf qui il arrivera à 1 cm du bord, enlever.

Sirap à baba - 1/2 l. d'eau, 300 g de sucre. 1 zeste de citron - 1 paquet de sucre vanillé. Faire bouillir. Ajouter 1 cuillère à café de thé. Couvrir et laisser infuser. Infiltrer le sirap sur le baba et l'arroser tout le temps. Ajouter du rhum.

Baba au rhum. (Ghehriano)

1 livre de farine ou 100 gr.

2 œufs entiers

2 cuillerées de sucre ou 60 gr.

2 cuillerées de lait ou d'eau.

50 gr. de beurre ou d'huile.

1 paquet de levure alsacienne.

Bien mélanger le tout. Verser la pâte dans un moule à saumon bien beurré. Mettre à cuire dans un four très chaud au début. 20^m de cuisson.

Dans un verre $\frac{1}{2}$ d'eau mettre 15 morceaux de sucre (100 gr) à fondre.

quand cette eau bout y verser un verre à Madère de rhum. Verser le liquide chaud sur le baba démoulé. Faire le gâteau la veille de préférence.

Servir avec une crème pâtissière mise au milieu du baba, ou une Chantilly.

N. B. Démouler à chaud et remettre le baba dans son moule pour l'arroser de l'autre côté.
Il s'imbibes mieux.

Beignets aux pommes.

Délayer de la farine avec de l'eau et des œufs. Pour 5 personnes: 4 grosses cuillerées de farine et 2 œufs. monter le blanc d'œuf en neige. Il faut que la pâte soit claire. y ajouter des pommes coupées en rondelles. Faire frire dans de l'huile de friture ordinaire. On met dans la poêle par cuillerées avec un morceau de pomme dans chaque cuillère.

. Beignets soupirs. (La cuisine de Marion)

4 œufs - 50 gr. de beurre - 125 gr. de farine.

Mettez le beurre dans une casserole avec une pincée de sel et un verre d'eau. Posez-la sur un feu assez vif.

Dès que le liquide bout et que le beurre est fondu, jetez en une fois et rapidement la farine et tournez le mélange jusqu'à ce qu'il soit parfait. Retirez alors la casserole du feu, cassez un œuf sur la pâte et remuez jusqu'à ce qu'il soit bien absorbé, faites de même pour les 3 autres œufs.

Faire chauffer la friture modérément d'abord en maintenant la chaleur pour que les soupirs gonflent. Vous faites tomber gros comme une noix de pâte dans la friture et vous les laissez gonfler. Les sortir et les saupoudrer de sucre.

. Briéaux ou Galettes de maïs.

Crème de maïs.

Farine de blé.

Crème de lait ou beurre.

Sucre.

Touiller soigneusement et découper en rondelles avec un verre.

Mettre au four.

Biscuits (Jeanne Cabrol) (délicieux)

2 œufs - 350 gr. de farine - 150 gr. de sucre en poudre - 50 gr. de beurre - 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'orange - 2 cuillères à café de liqueur alsacienne - Mélanger le tout - Faire une pâte lisse que l'on découpe en galettes ou en têtes. Faire frire à l'huile pas trop bouillante.

Brioche.

1/2 livre de farine - 1 pincée de sel -
 1 œuf
 1 verre de lait pas très grand.
 60 gr. de matière grasse.
 60 gr. de sucre.
 10 gr. de crème fraîche.
 aux fruits si l'on veut.

Bugnes.

Casser 6 œufs, 1 cuiller d'eau de vie, 1 petite cuillerée d'huile d'olive et autant de farine qu'il en faut pour faire une pâte. Travailler la pâte en ajoutant un peu de farine petit à petit, jus- qu'à ce qu'elle soit bien lisse et assez dure pour l'étendre.

Avec le rouleau, étendre la pâte en feuille mince; la couper avec la ridelle et lui donner les formes que l'on désire: couronnes, carrés tressés etc.

Faire frire dans de l'huile de noix mélangée avec de la graisse blanche et maintenir la friture pour que les bugnes y nagent toujours.

Caramels. (M^{me} Bruant)

Mettre dans une casserole 20 ou 25 morceaux de sucre un peu gros que l'on mouille avec de l'eau. rejeter l'eau et mettre la casserole sur un feu très vif. Quand le sucre est fondu, ajouter une petite cuillerée d'acide acétique et un moment après quelques gouttes d'essence de vanille, de citron ou de menthe. On connaît le degré de cuisson lorsque la goutte de caramel plongée dans l'eau durcit subitement et devient croquante.

On retire la casserole, on laisse tomber la mousse, on verse le caramel sur du marbre huilé - on coupe le caramel avec un moule ou avec un couteau,

Pour faire des caramels au café, on imbibé le sucre avec du café au lieu d'eau.

Charlotte de pommes. (Estelle)

Peler les pommes. les couper en morceaux après avoir enlevé le cœur, les mettre sur le feu avec un peu d'eau froide et le zeste d'un citron entier. Laissez cuire très lentement 4 ou 5 heures - 1/2 heure avant de les retirer du feu, ajouter dans les pommes 1/4 ou 1/2 pot de confiture soit d'abricot, soit de cing, ou de tout autres confitures.

Liquueur de Chartreuse. (ma mère ... donc ma grand-mère)

850 gr de sucre, 1 litre d'eau, 1 litre d'alcool (du meilleur) un flacon d'elixir de la Grande Chartreuse.

On fait fondre le sucre dans l'eau, puis on mélange le tout : alcool, elixir et on colore avec une infusion de safran.

Pour colorer il n'y a pas de mesure, on compare avec de l'ancienne Chartreuse.

Chausson aux fruits.

Faire la pâte avec les $\frac{3}{4}$ de verre d'eau salée, $\frac{1}{2}$ jaune d'œuf (on conserve l'autre moitié pour dorer le chausson) et un morceau de beurre frais. Bien la travailler - l'étendre avec le rouleau - mettre dans l'intérieur de la nougatade de pommes ou de coings. Recouvrir avec la pâte et faire cuire au four.

Chocolats à la Crème. (Louise Mounier)

$\frac{1}{2}$ livre de sucre, 2 verres à Bordeaux d'eau, 2 cuillères à café de vinaigre, un peu de vanille - mettre sur un feu vif et faire bouillir environ 15 ou 20 minutes - remuer tout le temps - jeter le tout sur du marbre en remuant vivement. Quand cette pâte a blanchi en se refroidissant, en faire des boules - mettre dans une casserole du cacao d'Aiguillon en poudre et faire fondre sans eau en remuant au coin du feu - y jeter les boules, et après les avoir roulées, les mettre sur un papier blanc et les laisser sécher.

- Clafoutis - (Guitou)

2 tasses de farine - 1 tasse de sucre - 1 paquet de levure - 150 gr de beurre
4 œufs - fruits.

Monter les blancs en neige ferme, y mettre la levure et le sucre en battant avec le mixer - y ajouter les jaunes et la farine à la cuillère - Incorporer le beurre fondu - Verser la moitié de cette pâte dans la tartinère beurrée - Mettre les fruits crus (ou de conserve si on n'a pas de fruits crus) Recouvrir avec l'autre moitié de la pâte.

Enfourner. C'est cuit lorsqu'un couteau introduit ne sort net.

N.B. Je fais cette recette avec la $\frac{1}{2}$ ou les $\frac{3}{4}$ de levure.
On peut mettre des poires cuites au vin, c'est délicieux.

- Croissants - (M^{me} Gilbert Rouanet)

1 litre de farine.
50 gr de sucre.
10 gr de sel.
150 gr de beurre.
10 gr de levure.

Prendre le $\frac{1}{4}$ de la farine, la travailler avec le beurre levure et mettre à lever. Travailler pendant ce temps le reste de la farine, le sel et $\frac{3}{4}$ de litre d'eau. Y mélanger la levure. Étendre la pâte - Mettre le beurre à petits morceaux et faire 3 petits trous. Donner la forme des croissants et cuire au four.

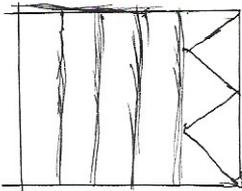
- Crêpes -

Pour 6 personnes : $\frac{1}{2}$ livre de farine, 2 œufs, 3 ou 4 verres d'eau salée, 1 cuillère d'eau de vie. Bien remuer le tout.

Faire cuire dans la poêle en mettant une cuillère d'huile par crêpe. Faire les crêpes très minces.

- Croissants - (sucrose)

Feuillage. Farine en cuvette et faire la pâte avec de l'eau et 75% de beurre. - Donner 5 tours pour la pâte des croissants en mettant 175% de beurre. Étaler ensuite la pâte en abaisse rectangulaire d'une épaisseur d'une pièce de 2 francs. Couper des bandes de 10 cm de largeur et dans ces bandes on taille les croissants.



Rouler les croissants en partant de la base large. 
 Pour ces croissants sur la plaque à pâtisserie pour les faire pousser pendant $3\frac{1}{2}$ d'h. ou 1 heure. Panser de la clouure de lune (œuf battu) et enfourner à four assez chaud.

Confiture de marrons. (Marinet)

Enlever la 1^{ère} pelure, faire cuire les marrons à l'eau, enlever la seconde pelure, passer les marrons au tamis ou une passoire très fine.

Avoir soin de laisser les marrons au chaud afin de les peler plus facilement. Peser la pâte de marrons et mettre la même quantité de sucre. Faire fondre le sucre avec un verre d'eau par livre de sucre.

Quand le sucre est fondu ajouter les marrons. Laisser une vingtaine de minutes en ayant soin de remuer constamment. Mettre de la vanille en bâton que vous couperez, pendant le temps de la cuisson.

N.B. Je me souviens de cette vieille recette, mais je fais cuire la châtaigne tout de suite avec la 2^e pelure, très longtemps. La châtaigne perd ainsi son goût.

Confiture d'oranges. (Tante Berie)

Prenez 12 oranges ayant la peau assez fine; enlevez le zeste très légèrement. mettez-les à tremper dans l'eau froide où vous les laissez un instant. Mettez-les ensuite dans une bassine d'eau bouillante et laissez-les rendre 2 ou 3 bouillons. Pelez-les et mettez-les à égoutter sur un linge. Une fois refroidies, pelez-les et mettez égal poids de sucre et égal poids d'eau. Faire un sirop avec l'eau et le sucre puis, jetez-y les oranges que vous avez divisées en quartiers et dont vous avez délicatement enlevé les pépins. Il faut environ 2 heures de cuisson.

Ne pas trop remuer les oranges pour éviter de les briser. Elles sont cuites quand les quartiers sont transparents.

(Bonne recette)

Confiture d'oranges. (Religieuses de Charavines)

Piquez bien les oranges avec une épingle - mettez-les tremper dans l'eau - changez l'eau 3 fois par jour - laissez les tremper 24 heures - mettez bouillir l'eau - faites blanchir les oranges - retirez-les ensuite - coupez-les en tranches - enlevez les pépins qui gâteraient la confiture - pesez les oranges - pesez ensuite l'eau dans laquelle vous voulez les mettre cuire (il faut assez d'eau pour qu'elles trempent bien - prenez un poids de sucre égal à celui de l'eau et de oranges - faites cuire pendant 1 heure.

Confiture d'oranges. (Paris Alfred Perrin)

Pour 12 oranges et litres de sucre pilé ou brisé, faire tremper les oranges entières, après les avoir piquées avec une épingle - les laisser 24 heures dans l'eau - les faire blanchir en les mettant à l'eau froide pendant 2 heures à petit bout - les enlever et les mettre à l'eau froide - les couper en grosses tranches et les ranger dans un plat creux avec du sucre entre chaque rang - Au bout de 24 h. écarter le jus dans une bassine - le faire bouillir un peu et le verser sur les oranges - Laisser encore 24 h. puis écarter de nouveau le jus, le faire réduire en sirup, y mettre les oranges et laisser cuire jusqu'à ce que les oranges deviennent transparentes.

Confiture d'oranges. (Havinet)

Couper en tranches très fines, rondes, et retirer les pépins. Pour chaque litre de fruits découpés, il faut verser dessus $\frac{1}{4}$ l. d'eau froide, puis laisser macérer le tout pendant 24 heures.

Mettre au feu pour ramollir les morceaux d'écorce et laisser cuire environ 35 minutes depuis le commencement de l'ébullition.

Verser le mélange dans son vase et laisser reposer jusqu'au lendemain. ensuite, presser le mélange et pour chaque litre de fruit bouilli, mettre une livre de sucre coupé en petits morceaux.

Mettre sur un feu assez vif et laisser bouillir pendant 40 min. environ jusqu'à ce que le sirop devienne une gelée et que les tranches deviennent transparentes. Mettre la confiture dans les pots. Il est meilleur de jeter 2 citrons par 12 oranges.

Copeaux

Pour une bonne assiette peser 2 œufs et un poids égal de sucre et de farine. Bien mélanger le tout et râper dans le mélange un peu de pelure de citron. La pâte est faite lorsqu'elle devient lisse. Étendre la pâte sur une tôle avec la cuiller, en long et pas trop épais. mettre dans un four pas trop chaud. Quand la pâte se colore, retirer et former le copeau avec le doigt.

la tôle doit être beurrée.

Crème au Chocolat

Pour 6 personnes :

Faire fondre 3 barres de chocolat dans un peu d'eau de façon à ce
ce soit très épais. y ajouter 2 morceaux de sucre et un jaune
d'œuf après avoir retiré la crème du feu. Faire monter de la crème
blanche, la sucrer et au moment de servir, la verser sur le chocolat.

On remue sur table. On peut faire monter 2 blancs d'œuf avec la
crème blanche pour la rendre plus délicate.

Crème aux œufs - (Festelle)

1 tasse de lait par personne et par œuf.

Sucrer le lait, y ajouter un peu de vanille, battre les jaunes, ou
plutôt bien les remuer afin qu'ils soient crémeux.

Quand le lait a bouilli, l'ajouter lentement aux œufs. Remettre
la crème sur le feu, la tourner sans la faire bouillir jusqu'à
ce qu'elle soit épaisse.

Crème pâtissière.

1 l^{it} de lait - 15 morceaux de sucre - 2 grosses cuillerées de farine. Délayer la farine avec 3 jaunes d'œuf et le lait froid - Mettre dans une casserole et aller jusqu'à ébullition.

Si on ajoute des amandes hachées dedans c'est la crème à la framboise.

Confiture de groseille.

Sécher les groseilles avec les queues après les avoir fait chauffer légèrement dans le chaudron - (dans un torchon bien sûr)
Mettre poids égal de sucre et de jus ; puis mettre sur le feu.
Éviter de faire prendre le tout avant que le sucre ne soit fondu. Laisser cuire 20 minutes environ à partir du moment où les confitures entrent en ébullition.

. Confiture de Griottes.

Enlever queues et noyaux - Laisser macérer avec du sucre (1/2 livre de sucre pour 1 livre de griottes) le lendemain matin, les jeter dans une bassine en cuivre. Faire cuire à gros bouillons. Retirer lorsque le jus fait la goutte. (20 minutes à peu près).

. Confiture de Fraises.

Choisissez de belles fraises. Mettez dans la bassine autant de sucre que de fruit. Cuissez à feu vif.

- Autre procédé.

Cuissez la même quantité de sucre que vous avez de fraises. Le sucre devra être cuit à la nappe. Versez-y les fruits auxquels vous laissez prendre 2 ou 3 tours de bouillons. Ceci fait, versez dans une terrine et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Recommencez ainsi l'opération 3 jours de suite. Ayez soin de mettre d'abord le sirop sur le feu. Quand celui-ci est en ébullition, y glissez les fraises comme la 1^{re} fois.

. Confiture d'abricots.

Poids égal de sucre et d'abricots - une fois les noyaux enlevés laisser macérer sucre et abricots pendant 24 heures. puis mettre sur le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la confiture ait la couleur jaune transparente.

. Confiture de Cerises. (Estelle)

1/2 livre de sucre pour 1 livre de cerises. Faire le sirop avec 1 verre d'eau pour 1 lb. de sucre. Faire cuire le sirop jusqu'à ce qu'il soit un peu épais. Faire cuire les cerises de 1 heure à 1^h 1/2 sur le côté du fourneau. Si l'on a des groseilles, ajoutez un peu de jus pour faire prendre la confiture.

Dattes fourrées - Noix - Oranges. (M^{me} Nœilly)

Pâte d'amande : 50^g amandes douces
50^g sucre glace
orange râpée. rhum à volonté.

Faire de cela une pâte assez malicelle en pilant le tout pour le mettre en boules. Colorer avec couleur spéciale. Piler dans un mortier.

Glaçage. 100^g de sucre, le tiers d'eau - 1 cuillerée à café de citron ou vinaigre
Dans une petite casserole ou récipient assez étroit, faire un sirop qui sera à point lorsqu'une goutte jetée dans un verre d'eau froide, devient immédiatement dure et cassante. Plonger chaque fruit l'un après l'autre dans le sirop bouillant, retirer un fruit, égoutter et le placer sur un morceau de glace légèrement huilé.
Laisser refroidir. De même pour les tranches d'oranges. Cette préparation donne une vingtaine de fruits fourrés.

Écorces d'orange au sucre. (Festella)

Si les écorces sont sèches, les mettre tremper dans l'eau un jour. Blanchir les écorces environ 2 heures à l'eau bouillante, les retirer et les jeter dans un sirop pas trop épais. Faire bouillir 2 ou 3 minutes, retirer et faire refroidir.

Recommencer encore 2 fois la même opération. Enfin, sortir les écorces du sucre et les faire refroidir et sécher sur une assiette.

- Flan -

3 jaunes et 3 blancs d'œuf. Il faut un œuf par tasse de lait.

monter les blancs en mousse. faire chauffer le lait et le sucre

Dilayer les jaunes avec le lait et le sucre. Ajoutez les blancs montés.

Mettre dans le moule caramélisé à l'avance - faire cuire au four au bain-marie

N.B. Je fais le flan sans monter les blancs - Je casse les œufs et les incorpore ainsi, bien battus, avec le lait chaud et le sucre.

- Fondu au chocolat. (T.S.F.)

200 gr. de chocolat - 100 gr. de beurre - 3 œufs bien frais.

Râper le chocolat et le mettre dans un cul de poule, le beurre que l'on fait fondre au bain-marie en ajoutant le chocolat râpé, puis les 3 jaunes d'œuf. Quand la crème est bien lisse, à point, retirer du bain-marie et ajouter délicatement les 3 blancs montés en neige.

Servir froid.

Triands aux amandes - (1^{ère} Noëilly)

Mettre 90^g de poudre d'amandes dans une casserole, 50^g de sucre en poudre - 60^g de farine; 4 blancs d'œuf. Tie'd'ôr en remuant et ajouter 100^g de beurre noisette bien chaud. Garnir à la cuillère des petits moules à pain de Gênes et cuire à feu moyen 15 minutes.

Gâteau Brun.

100^g de beurre pas fondu - 4 cuillères à bouche de sucre en poudre - 3 jaunes d'œuf - mélanger le tout.

Couche de biscuits thé Brun trempés dans du café sucré et couche de crème ... etc. ... Râper du chocolat dessus.

Gâteau de châtaignes. (tante Bert)

Faire cuire des châtaignes à grande eau - les passer très chaudes à travers une passoire; mouiller cette purée avec un caramel blanc (ce caramel sans couleur se fait avec pas mal de sucre et mouillé au moins avec une $\frac{1}{2}$ tasse à café d'eau parfumée avec un morceau de vanille) On mélange ce caramel avec cette pâte de châtaignes. On la dresse ensuite en pyramide au sommet de laquelle on pique en couronne quelques châtaignes cuites entières.

On fait ensuite un caramel blond avec pas mal de sucre et un peu d'eau. On le verse sur la pyramide, que le caramel doit aussi baigner. Puis on fait une crème à la vanille de 3 ou 4 œufs et on la verse à la base de la pyramide au moment de servir.

Gâteau de Châtaignes - (Maria Eglin)

Faire cuire des châtaignes (100 environ) - les passer au tamis -
 Monter 5 jaunes d'œuf avec 2 tasses à thé $\frac{1}{2}$ de sucre - Ajouter de la
 farine de châtaigne (5 tasses à thé) $\frac{1}{4}$ de beurre et de la vanille -
 Monter les blancs - mélanger le tout - Beurrer le moule dans lequel vous
 versez le mélange - 1 heure de cuisson, environ, au four - Démouler
 à chaud - On sert ce gâteau au naturel ou entouré de crème à la
 Chantilly ou à la vanille.

Gâteau au Chocolat - (ma belle-mère)

Pour 6 personnes: 3 grosses barres de chocolat - 4 œufs - 3 cuillerées
 de sucre - 3 cuillerées de farine de froment - 70 g de beurre -
 Grander $\frac{1}{4}$ de tablette de chocolat, 20 g de beurre et un jaune d'œuf
 pour glacer le gâteau - Faire fondre le chocolat avec 1 cuillerée d'eau
 et le beurre sur feu très doux - ajouter le sucre, puis les 3 jaunes d'
 œuf, la farine et les 4 blancs battus en neige - Verser dans une tour-
 tière beurrée et saupoudrée de sucre - Cuire $\frac{1}{2}$ heure à four de cha-
 leur moyenne - Démouler en sortant du four.

Glacage - Fondre le chocolat réservé avec 1 cuillerée de lait, 1 cuillerée
 de sucre et les 20 g de beurre - Ajouter le jaune d'œuf et napper à chaud le
 gâteau.

Gâteau à la Confiture.

Prendre un moule - en garnir le fond et le tour de biscuits à la cuillère - Mettre une couche de confiture, une couche de biscuits et ainsi de suite jusqu'au sommet - terminer par une couche de biscuits - Tasser le tout et poser un objet lourd dessus, qu'on laisse jusqu'au moment de servir. Pour rendre meilleur, verser une crème aux œufs par-dessus avant de servir.

Remarque I - On peut mettre diverses confitures à chaque couche.

Remarque II - Il faut toujours tremper les biscuits dans du lait et du rhum avant de les mettre dans le moule. De même, verser du rhum entre les diverses couches.

Gâteau aux pommes.

3 œufs entiers sans monter les blancs.

250^{gr} de farine.

250^{gr} de sucre.

3 pommes coupées en lamelles très minces.

1 cuillère à café de levure.

Beurrer le moule. délayer les œufs avec le sucre, puis la farine puis les pommes. la levure.

Gâteau mousseline. (M^{me} Gillot Rouanet)

3 œufs entiers - 125 g de sucre semoule - 55 g de maïzeana
 Séparez vos jaunes d'œuf et incorporez-y peu à peu le sucre en
 tournant pendant 10 minutes - puis ajoutez cuillère par cuillère
 la maïzeana en tournant encore pendant 10 minutes - Incorporez à ce
 mélange les 3 blancs battus en neige très ferme ; versez dans un
 moule beurre' et saupoudré de sucre et cuisez à four chaud
 3/4 d'heure environ. Ce gâteau peut être coupé dans le sens de
 la hauteur et fourné.

Gâteau mousseline.

3 œufs - même poids de sucre - moitié du poids de fécule -
 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger - Batta les blancs en neige
 mélanger le tout - verser dans un moule beurre'.
 Faire cuire 1/2 heure à four modéré.

Génoise.

4 œufs entiers - 125 g de sucre en poudre - 1 paquet de sucre vanille.
 1 pincée de sel. Batta comme si l'on battait des blancs d'œuf.
 Placez le cul de poule sur le gaz un veillard et continuez à
 battre 5^m jusqu'à ce que la pâte fasse le nœud. Retirez-la du
 feu, et avec la spatule incorporez 125 g de farine et 40 ou
 60 g de beurre fondu tiède. Prenez un moule beurre' et farine'
 et versez la Génoise dedans. Mettez au four 1 h. 5.

- Gâteau sans nom - (de je ne sais pas qui)

4 œufs - monter les blancs en neige - 3 verres de maizena - 1 verre de lait - Incorporez la moitié des blancs dans la pâte et la moitié qui reste, ne pas la mélanger trop. 3 cuillères de sucre en poudre. Cela doit être un gâteau nousseline.

Gâteau « Plum-cake »

Pour 6 ou 7 personnes - Mettre 2 œufs, 2 cuillères à soupe de rhum ou d'eau de vie - une tasse à thé de sucre pilé (remuez un peu) 2 tasses de farine, une pincée de sel - 2 cuillères de levure (remuez encore) Faire fondre au préalable 80 g de beurre frais dans le moule, versez ce beurre dans la pâte ci-dessus et ajoutez une tasse de fruits confits, raisins de Corinthe, noisettes coupées... etc...

Mélez le tout et versez dans le moule beurré - mettez un papier au fond.

Faire cuire 1 heure environ à four chaud - couvrir avec un papier.

Démouler chaud.

Gâteau St Honoré - (Sucrose)

$\frac{1}{2}$ de litre d'eau dans une casserole, 1 pincée de sel, 75 g de beurre - Porter à ébullition - Sortir du feu - Verser 150 g de farine, puis remettre sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole - Incorporer l'un après l'autre 4 œufs - Garnir la poche avec la pâte à choux.

Faire une abaisse ronde avec de la pâte brisée - Couronner dessus avec pâte à choux - Mettre avec la poche de petits choux autour - Rabattre la pointe du chou avec un pinceau - Riquer la pâte brisée avec une fourchette Enfourner à 160°C.

Crème pour le St Honoré - $\frac{1}{2}$ l. de lait vanillé à faire bouillir - Verser ce lait sur 3 jaunes d'œuf - Travailler avec 125 g de sucre en poudre, 40 g de farine - Remettre le tout dans la casserole et sur le gaz - Avec le fouet porter la crème à ébullition - Tourner, puis verser rapidement sur 4 ou 5 blancs d'œuf battus ferme, un peu de sel - puis sucre en poudre - Garnir le fond du St Honoré.

Gâteau « Pommes de terre au chocolat »

Faire une pâte avec 125 g d'amandes émondées, grillées et pelées - $\frac{1}{4}$ de biscuits mondoir - 75 g de sucre en poudre - 2 cuillères à soupe de chocolat râpé - Travailler le mélange avec 3 cuillères à soupe de lait tiède et 2 cuillères de rhum.

Une fois la préparation terminée et bien lisse, former en des pommes de terre moyennes et rouler - les dans du chocolat râpé.

Gâteau de Savoie.

8 œufs, $\frac{1}{2}$ livre de sucre en poudre, 60 g de fécule, 6 gr. de farine, un zeste de citron. Faire monter les blancs - Tourner les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'on ait mis tout le sucre - ajouter la farine, puis la fécule; râper le zeste. Bien remuer après que tout a été mis. Baisser la casserole, saupoudrer autour le sucre en poudre - mélanger les blancs avec les jaunes - Immédiatement, enfourner; $\frac{3}{4}$ d'heure doivent suffire - Une fois sorti du four, mettre sur le gâteau une couche de confiture d'abricots, puis mettre du sucre fondu dans du rhum et l'étendre sur la couche de confiture.

On reconnaît que le gâteau est cuit lorsqu'une fois monté, il commence à descendre.

Gâteau au tapioca. (Modes et Travaux)

Faire cuire $\frac{1}{4}$ de l. de lait avec 2 pinces de vanille en poudre et une légère pincée de sel. Dès l'ébullition, versez en pluie 5 cuillerées à soupe de tapioca. Faites cuire 2 ou 3 minutes en remuant. Retirez du feu. Incorporez une noix de beurre - 100 g de sucre en poudre, puis 1 à 1, 5 jaunes d'œuf et les fruits confits coupés en petits dé. Bien mélanger - Batta les blancs en neige très ferme; en prélever d'abord une cuillerée à soupe pour le mélanger intimement à la composition. Incorporez ensuite le reste des blancs; ce mélange doit être fait avec délicatesse en soulevant toute la composition de bas en haut. Pour éviter l'affaissement, procédez sans précipitation mais rapidement. Beurre un moule profond. Versez le mélange jusqu'aux $\frac{3}{4}$. Faire cuire au bain-marie chaud - four de chaleur moyenne 45 minutes - Ne pas laisser bouillir. Démouler froid - Servir avec une crème -

Gâteau de Semoule. (M^{me} Bourdon)

Prendre 3 grandes tasses à café de lait, les sucrer - Mettre 2 petites cuillères de semoule dans le lait bouillant - Casser 2 œufs. Séparer les blancs des jaunes - Remuer les jaunes - Battre les blancs. Ajouter les jaunes au lait, ainsi que les blancs battus. Enfourner et faire cuire au bain-marie.

Gelée de Coings.

Couper les coings en morceaux - mettre les pépins dans une mousseline. Mettre 1 litre d'eau par kg. de fruits - Faire cuire - Quand ils sont bien cuits, presser dans un linge - Peser le liquide et mettre poids égal de sucre - Faire cuire jusqu'à ce que le jus fasse la goutte.

Gelée de Pommes.

Se fait comme la gelée de coings.

- Gelée de Coings. (Religieuses de Charavines)

Lavez vos coings - séchez-les dans un linge - peler-les - coupez-les par tranches en ayant soin auparavant d'enlever le cœur.

Mettez-les dans un chaudron de cuire avec assez d'eau pour que les coings trempent bien. Faites-les cuire assez longtemps pour que le jus des coings reste dans l'eau, faites-les ensuite dans un tamis ou dans un linge en les exprimant bien - pressez l'eau des coings et mettez un poids égal de sucre - mettez le tout dans votre chaudron - faites cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

- Mayonnaise au Chocolat -

1 œuf et 1 barre de chocolat par personne - (de grosses barres)
Faire fondre le chocolat avec une noix de beurre - mettre les jaunes d'œufs un par un en les mélangeant bien. Ajouter les blancs montés en neige - 3 grosses cuillerées de sucre. Au frais.

- Marquise au Chocolat. (pour 12 personnes)

3 20^g de chocolat. 3 20^g de beurre, 8 œufs.
Faire fondre le chocolat à feu doux (sans eau) y ajouter le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Bien travailler ce mélange $\frac{1}{4}$ d'heure. Ajouter les blancs montés en neige ferme et battre encore 10 minutes. Verser dans un moule beurré et laisser prendre 12 heures au moins dans un endroit très frais. Pour démouler, tremper le moule 1 ou 2 secondes dans l'eau bouillante.

Marmelade d'oranges (Recette anglaise Mrs. Beyer. Appré)

12 belles oranges. les éplucher très fin - enlever les pépins -
mettre à macérer dans 5 litres, 2 décilitres d'eau, 24 heures.

Faire bouillir ensuite 2 heures sans arrêt, mais lentement -
Ajouter 4 $\frac{1}{2}$ de sucre en morceaux - Faire bouillir encore
2 heures jusqu'à la nappe.

Meringues - (S. Chevrie)

Pour 115g de sucre en poudre, 2 blancs d'œufs.

Bien faire monter les blancs avec le sucre, de préférence avec du chocolat, de la
vanille ou du citron. Les mettre en petits tas dans un four très doux.

Millets

Faire bouillir de l'eau et délayer peu à peu la farine avec l'eau qui bout.
Il faut laisser cuire 20 minutes en tournant tout le temps (le temps dépend de
la quantité). Verser dans une assiette creuse et quand c'est froid couper
en tranches - Pariser et faire cuire à grande friture.

Millassions - (Mme Barraillet)

2 ou 3 œufs - 3 cuillerées de sucre en poudre - 3 cuillerées de farine - $\frac{1}{2}$ l. de lait.

Quand on met 3 œufs, on peut mettre 1 cuillerée de farine en plus.

Travaillez les œufs entiers avec le sucre - Ajoutez la farine et le lait.

Mettez dans un plat beurré, au four assez chaud.

- Misturel. (Pincemaille)

1 livre de citrouille - 200 gr farine de maïs - 50 gr sucre en poudre - $\frac{1}{2}$ paquet de levure - 2 bons verres de lait.

Faire cuire la citrouille à l'eau salée, la passer au presse-légumes - ajouter sucre, farine, levure et lait. Faire cuire dans un moule beurré à feu modéré 1 heure environ. Saupoudrer de sucre et manger tiède.

- Mousse au Chocolat. (La Liberté)

Faire fondre 5 tablettes de chocolat à l'eau. Laissez-les bien cuire et bien épaissir - Faites refroidir complètement - ajoutez de la crème fouettée - ajoutez un peu de vanille en poudre - 1 cuillerée de sucre dans le chocolat - mélangez le tout sans casser la crème. Garnissez de biscuits sous votre mousse, lorsqu'elle est posée dans le plat où elle doit être servie.

- Navette d'Albi. (Vieille Famille 1960)

300 gr de farine - 250 gr de sucre pilé - 3 œufs, une pincée de sel, et une cuillerée de levure - 1 tasse à thé de lait - 1 zest de citron râpé - (réduire 50 gr ou fruits confits) Bien mélanger farine et sucre - Faire un trou au milieu et y casser les œufs - puis, ajouter le lait - Bien travailler - la levure et le sel - amandes émoulinées (pour cela les jeter dans l'eau bouillante et les piler aussitôt) - Les arranger sur la navette dans un plat à gratin et enfourner - C'est cuit lorsque un couteau, introduit dedans, en sort sec.

Omelette mexicaine.

3 tasses de farine de maïs - 1 cuillère à café de sel.

Lait ou eau en quantité suffisante pour délayer. Faites une pâte épaisse, découpez en grosses rondelles et faites cuire comme une crêpe. Sucrez.

Omelette Lina

Casser 2 œufs, les remuer assez long temps avec 1 tasse de sucre pilé. Ajouter 1 tasse de farine + 1 ou 2 petites cuillères de beurre altacienne. Remuer le tout quelques minutes. Étendre la pâte obtenue sur une toile lisse et en former 6 ou 7 minutes. (feu vif) Sortir du four. Étendre rapidement sur cette pâte de la confiture et rouler en forme d'omelette.
N.B. - en sortant la pâte cuite du four, la retourner sur un torchon humide.

Oranges glacées. (M. Fichouard)

Pelez les oranges avec précaution afin de ne pas les écorcher, en séparant les quartiers - y enfiler dans chacun une croche faite avec des moitiés d'épingles à cheveux recourbées des côtés comme le dessin ci-contre et les laisser à l'air 1 jour ou deux. Faire un caramel avec une douzaine de morceaux de sucre en faisant fondre les morceaux simplement mouillés - y ajouter 4 ou 5 gouttes d'acide acétique et retirer le caramel du feu lorsqu'une goutte de ce caramel jetée dans l'eau froide y devient craquante. Plonger les oranges 1 à 1 dans ce sirop et les suspendre par le crochet.

Pain d'épices.

150g de sucre - 250g de farine - 75g de miel - 30g de beurre -
1 tasse à thé de lait - 1 cuillère à café d'ovais.

Mélanger miel, beurre et lait, ajouter le sucre - puis la farine -
ajouter 1 cuillère à café de bicarbonate de soude dissous dans un
peu d'eau chaude - Beurrer et fariner le moule et le garnir de
papier beurre - Infourner à four doux pour commencer jusqu'à ce que
la pâte soit levée et terminer à feu vif.

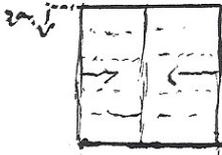
Pain d'Irlande.

500g de farine - 300g sucre en poudre - Râper un zeste de citron ou
couper en petits morceaux une pelure d'orange - mettre, si l'on veut, le jus
de citron - ajouter ou gelée, ou confiture, ou compote - mettre des
pralines cassées, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude délayé
dans 2 tasses de lait (on peut ajouter du miel ou de la compote) -

Remuer le tout 20 minutes - Laisser reposer la pâte 10 minutes auprès du
feu - Verser dans un moule beurré et praliné - mettre au four très
chaud - Démouler chaud et manger froid -

Palmiers - (Susanne)

Reçure de feuilletage à laquelle on donne un tour supplémentaire de sucre ou lieu de beurre. Etaler ce feuilletage en une abaisse carrée. Tracer le milieu et pointer chaque bord au milieu - Puis, former le tout comme un livre - Découper ensuite des tranches de 2 cm. de large et les replier pour former comme une feuille de palmier - Infourner à feu moyen.



Pâte feuilletée.

700 gr de farine en fontaine. 15 gr de sel. 300 gr d'eau. Incorporez la farine et l'eau. Lorsque la farine ne peut plus prendre d'eau, ramassez la farine au centre et remettez de l'eau. Lorsque la pâte remonte quand on enfonce le doigt, laissez reposer la pâte sous un moule. Abaissez la pâte de l'épaisseur de 1 cm. 1/2 environ et mettez 500 gr de beurre sur la pâte au centre. Faire les tours =

Paris - Brest. (Susanne)

Faire de la pâte à choux (la même que beignets-soufflés). Mettre cette pâte dans une poche sans bout. Tracer une grande couronne avec cette pâte sur la plaque. Passer dessus un pinceau mouillé. Saupoudrer cette pâte à choux avec des amandes pilées. Mettre au four à 170 environ 30 ou 35 minutes - Laisser refroidir.

Trâlin. Mettre 50 gr de sucre dans une casserole avec 1/2 verre d'eau. Remuer. Faire un caramel teinté, ajouter quelques amandes - verser sur une plaque légèrement huilée. Laisser refroidir. Broyer le pralin avec un rouleau et le mettre dans une casserole avec 1/2 litre de crème parfumée au Grand Marnier. Garnir le Paris - Brest avec ce mélange en le partageant. Crème Chantilly dessus.

Pithiviers. (Sucrose)

Crème : 1 jaune d'œuf - une cuillerée à soupe de crème fraîche - 50^g de sucre en poudre - 30^g de poudre d'amandes - 1 petit verre de rhum - un paquet de sucre vanillé - 20^g de beurre ramolli - Mélanger le tout.

Préparation : une abaisse de feuilletage de 5^{mm} environ - Poser cette pâte sur une toile mouillée - tracer la circonférence du Pithiviers - Dorer l'intérieur avec le pinceau - Mettre la crème - Recouvrir avec une autre abaisse de pâte - Reprendre le couvercle - le poser dessus et couper le Pithiviers - Passer à nouveau de la dorure - marquer le centre d'un point. Faire un rond au centre du feuilletage pour faire une cheminée dans le gâteau - Guillocher le pourtour de ce gâteau - Au four th. 9 - pendant 30 ou 35 min.

Sirup - 3 morceaux de sucre - 1 cuillerée à soupe d'eau - Faire fondre et rebouillir en bouillant. Quand le pithiviers est cuit, le badigeonner avec le sirup. Faire refroidir sur une grille et non sur un plat.

Petits Pains - (M^{lle} Gilbert Roussel)

Avec 15^g de levure de boulanger - 175^g de beurre et un peu de lait, préparez un levain à pâte ferme. Avec 325^g de farine $\frac{1}{4}$ de beurre, un peu de lait et du sel, faites la fontaine - Détrempiez la pâte en la tenant plutôt ferme que molle - ajoutez le levain. Quand le mélange est opéré disposez la pâte dans une terrine - couvrez-la - faites la revenir lentement sans chaleur. Quand elle est bien levée, rompez-la, maniez-la sur une table farinée. Laissez de nouveau lever la pâte Humectez alors le dessus des petits pains avec un peu d'eau - Passez-les à bon feu, après les avoir dorés avec un peu de lait.

Autre recette.

500^g de farine - 2 œufs entiers - 2 cuillerées à soupe de sucre - 75^g de beurre ou de crème de lait - 1 grosse pincée de sel - 25^g de levure alsacienne. Pétrir le tout après avoir détrempé le beurre dans de l'eau tiède. Diviser la pâte en morceaux d'égale grosseur et façonner les petits pains que l'on met sur une toile. Couvrir avec

un linge et faire lever à l'épreuve ou au fond de la cuisinière ou sur un radiateur. La pâte doit doubler de volume (1 h. environ)
Faire cuire au four.

Pizza - tarte italienne. (Anne-Marie)

150g de farine - 80g de beurre - 1 jaune d'œuf - sel - moutarde à l'estragon
gruyère - 1 livre de tomates - 2 cuillères d'huile - poivre - olives noires

Mélanger la farine avec le beurre - une pincée de sel et le jaune d'œuf -
ajouter de l'eau. Quand la pâte est lisse, laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure -
étendre la pâte de $\frac{1}{2}$ cent. d'épaisseur. Poser dans le moule à tarte - et
mettre une couche de moutarde, puis le fromage coupé en lamelles. Poser dessus
des rondes de tomates - saler, poivrer, arroser d'huile et l'on dispose les
olives noires dessus. Au four très chaud 20 minutes environ. Servir chaud.

- Pudding. (pour 3 personnes.) Monastère St Caire

4 8 œufs - 1k. 200 de farine - 1k. 500 de sucre en poudre -
2 pots de confiture - de préférence : orange, groseille ou framboise -
1 bon verre de rhum - Si on met moins d'œufs, remplacer par la
crème Chantilly.

- Rissoles. (Mathilde)

Faire une fontaine de farine sur la planche à pâtisserie. Mettre au centre : 1 œuf entier, une pincée de sel et un pot de crème fraîche en ajoutant $\frac{1}{2}$ de verre de crème d'eau. Mélanger peu à peu la farine et le reste avec une cuillère et quand la pâte peut se prendre avec les doigts, continuer à la main. On a fini lorsque la crème et l'eau ont pris ce qu'elles voulaient de farine.

Cette pâte sert à toutes sortes de rissoles : à la confiture : de préférence des confitures qui ne coulent pas.

à la crème : mélanger 2 grosses cuillères de farine peu à peu dans un bol de lait - sucrer avec 10 sucres - mettre sur le feu et faire bouillir en tournant tout le temps.

- Riz sucré. (Amélie Ison)

Pour 1 litre de lait : 3 jaunes d'œuf, une dizaine de morceaux de sucre, 2 poignées de riz.

Faire bouillir le lait en le sucrant - y jeter le riz - le faire cuire environ $\frac{1}{2}$ heure à petits bouillons. Poursuivre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient pris et un peu montés ; les ajouter au lait et au riz en ayant bien soin de ne pas faire croquer ; c'est-à-dire prendre un peu de riz au lait et ajouter peu à peu aux œufs. Retirer et mettre dans la coupe. Caraméliser en faisant fondre du sucre avec une pincette chaude.

Sablés. (M^{me} Gilbert Rouamet)

250^g de beurre - 500^g de farine - 250^g de sucre - 1 cuillerée à soupe de levure - 1 œuf - 1 tasse à café de lait - 1 pincée de sel.

Bien pétrir le beurre non fondu avec la farine. Quand la pâte est bien liée, faire un trou au milieu - y mettre l'œuf, le lait, le sucre et la levure - M'élanger - Étendre la pâte de l'épaisseur d'un centimètre - Découper et dorer à l'œuf battu.

Sambayon.

8 jaunes d'œufs - 2 blancs - 8 cuillerées de sucre en poudre - 12 de vin blanc, 1 cuillerée de rhum ou de kirsch - une infusion de cannelle (1 tasse à thé chargée) On fouette vigoureusement le sucre et les œufs - on ajoute le vin - bien mélanger - On transporte sur le feu en tournant toujours. Au moment où le mélange commence à monter, on ajoute l'infusion et le rhum. On fouette encore jusqu'à cuisson complète, ce qu'on reconnaît quand tout le liquide est à l'état de mousse.

Sèche - (Filiatich : Fromage)

250 g de farine
 20 g de sucre
 1 œuf
 2 cuillères d'huile
 30 g de beurre
 1 pincée de sel
 1/2 paquet de levure alsacienne
 1/2 verre de lait.

Sirap d'écorces d'oranges - (M^{me} Guillet)

Prenez quelques écorces d'oranges amères et quelques racines de gentiane. Lavez et faites bouillir 5 minutes dans un bon litre d'eau.

Laissez jusqu'au lendemain dans une casserole.

Filtrez ou passez soigneusement.

Ajoutez 1^{kg} de sucre, 1/2 verre de rhum ou de cognac et faites bouillir 20 ou 25 minutes.

Sirope d'Oranges - 3 litres (Flavienn - Labor)

6 ou 8 oranges - 2 k. de sucre - 1 litre $\frac{1}{4}$ d'eau - 30 gr. d'acide citrique - Enlever le zeste des oranges - Mettre dans un récipient avec le litre $\frac{1}{4}$ d'eau - Faire fondre en remuant 2 fois par jour jusqu'à solution complète. Faire fondre ensuite l'acide citrique dans un verre d'eau tiède - Presser le jus de 3 oranges - Mélanger le tout - Passer à travers une mousseline et mettre en bouteilles -

Bien boucher les bouteilles.

Sirope de Groseilles - (Hôtel Penin)

Pour le litre de groseille prendre une livre de groseilles et autant de framboises - arroser de bon vin rouge de Madère pour qu'elles brouillent dans le jus - Pour cela les empêcher avec quelque chose de remonter et laisser fermenter pendant 24 ou 36 heures suivant la température - Passer avec tout de ce temps et mettre autant de sucre en poudre que de jus - Mettre de préférence plus de sucre qu'il n'y a de jus - Mettre sur le feu et aux premiers gros bouillons retirer - Laisser refroidir et Mettre en bouteilles.

Tarte crème frangipane. (Vieille Famille)

Farine - eau et œuf - Puis la feuilletter en mettant 3 fois du beurre.

Crème frangipane. 2 œufs - 2 cuillères de sucre fin - 3 cuillères de farine - ajouter le lait pour faire la crème et la farine et épaissir sur le feu - une fois la crème faite, ajouter 1 paquet d'amandes hachées fin - Garnir la tarte avec cette crème et recouvrir avec de la même pâte que vous avez mise de côté. Le dessus doit être très mince.

Faire un trou au milieu de la tarte pour que la vapeur s'échappe et saupoudrer de sucre en poudre toute la tarte; jeter-y avec la main de l'eau froide dessus (c'est le glaçage) et mettre au feu jusqu'à cuisson.

Tôt-fait.

Pour 8 ou 10 personnes: 4 œufs, poids égal de farine, de sucre et de beurre. On bat les blancs et on mélange peu à peu les blancs battus, la farine, le sucre, le beurre que l'on a eu soin de faire fondre avant. Ajouter au mélange 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger. Tourner long temps - en fourner dans un moule beurre' large et peu profond - Ce même gâteau sans beurre, peut faire une sorte de biscuit de Savoie et c'est plus léger que le Tôt-fait.

Autre recette.

Poids égal d'œufs, de farine et de sucre - la moitié d'un paquet de levure - Mélanger d'abord les œufs et le sucre, puis la farine et la levure - Mettre dans un moule beurre' et au four.

Tôt - Fait (M^{me} Robègue)

6 œufs - $\frac{1}{2}$ livre de farine - 1 cuillerée de beurre. Remuez les jaunes d'œufs, la farine, le sucre et le beurre jusqu'à ce que tout cela forme une pâte consistante - y ajouter les blancs que l'on a fait monter préalablement. On peut ajouter des raisins de Corinthe.
Mettre au four dans une tourtière - feu doux - Retourner le têt. fait lorsqu'il est doré - $\frac{3}{4}$ d'h. de cuisson.

Truffettes au Chocolat = (Guimaud)

90 gr. de beurre - 50 gr. de sucre - 125 gr. de chocolat - 1 jaune d'œuf.
Bien mélanger pour faire une pâte unie, le beurre et le sucre, puis, faire fondre le chocolat dans une cuillerée à bouche de lait ou de crème et ajouter au premier mélange.
Laisser refroidir.

Rouler en petite boules dans du la poudre de cacao. Se servir pour cela du fond d'un verre à Bordeaux.

Visitandine. (Stehaiano)

7 blancs d'œufs - 250 gr. de sucre - 125 gr. de farine - 125 gr. de beurre fondu.
amandes hachées et une cuillerée de rhum.

Monter les blancs, puis ajouter le sucre, la farine, le beurre, les amandes et le rhum. Mettre dans un moule beurré, plat, et cuire au four.

Tuiles Lyonnaises. (Estelle)

Battre 2 blancs d'œufs très fermes - ajoutez 200 gr de sucre en poudre, 20 gr de farine, 20 gr de beurre, 100 gr d'amandes lâchées - Mettez sur une tôle beurrée en petite tarte - four assez chaud. Quand la couleur est jaune clair mettez sur le rouleau ou le cou d'une bouteille pendant qu'elles sont chaudes, sur la porte du four.

Tuiles parisiennes. (Estelle)

2 blancs d'œufs - 90 gr de sucre - 50 gr de farine. Beurrer la tôle au four 7 à 8 minutes. 50 gr d'amande coupées très fines - les mélanger à la pâte ou bien les mettre dessus au moment de les mettre au four.

Tarte à la Confiture. (Louise Hamier)

Même pâte que celle que je fais toujours avec de la crème fraîche. Une fois faite, roulez-la et la mettre dans une tartinère et au four. Quand elle est presque cuite y ajoutez confiture ou marmelade 10 minutes au four.

Tarte aux fruits. (Octavie)

Toujours même recette pour la pâte (voir Fête tendre)

Quand la tarte est prête dans la tartinère on coupe les fruits dessus (les pommes en lamelles minces, les cerises dénoyautées etc)

On saupoudre de sucre. quelques cuillères de crème jetées dessus et on enfourne $\frac{1}{2}$ au moins.

Adèle Perrin	7-Bœuf à la mode; 50-Quenelles; 100-Sirop de Groseilles
Alice Bellet	43-Pâté en terrine
Amélie Pison	97-Riz sucré
Anne-Marie	96-Pizza (tarte italienne)
Donzel	35-Lapin campagne
Elisabeth	11-Carottes aux oignons; 17-Choux hachés à la crème; 23-Damiers de Foie de Veau maltais; 28-Gâteau au fromage; 99-Sèche
Estelle	7-Bœuf à la gelée; 8-Bœuf à la mode; 17-Côtelettes de veau et de porc; 25-Fonds d'artichauts;30-Gratin de cardons; 31-Gratin de macaronis; 31-Gratin de pommes de terre pilées; 47-Potage de blé; 68-Charlotte de pommes; 75-Crème au œufs; 77-Confiture de Cerise; 78-Ecorces d'orange au sucre; 103-Tuiles Lyonnaises; 103-Tuiles parisiennes
Flavienne Fabre	100-Sirop d'Oranges
Fornage	99-Sèche
Grimaud	14-Champignons; 41-Pâté froid;
Guitou	70-Clafoutis
Jeanne Cabrol	66-Biscuits
Joséphine de tante Bert	31-Gratin avec un reste d'épinards
Lily Cabrol	33-Homard à l'Américaine
Louise Mounier	61-Terrine de foie gras; 69-Chocolats à la crème; 103-Tarte à la Confiture
M. Édouard	92-Oranges glacées
ma belle-mère	40-Pâté de Lapin; 81-Gâteau au Chocolat;
ma grand-mère	68-Liqueur de Chartreuse
Madeleine Weiss	50-Quiche Lorraine
Maria Eglin	81-Gâteau de châtaignes
Marie-Alfred Perrin	73-Confiture d'oranges
Marie-Louise Fermat	44-Plum Cake
Mathilde	11-Cassoulet; 20-Croûtons moscovites; 54-Sauce mayonnaise; 57-Soufflé de Saumon; 97-Rissoles
Mathilde Cabrol	33-Haricots à la saucisse
Mme Baraillé	60-Tripes
Mme Berthelot	42-Pain aux œufs (entrée)
Mme Bourdon	51-Ramequin; 88-Gâteau de Semoule
Mme Boyer-Agard	90-Marmelade d'oranges
Mme Bruant	67-Caramels
Mme Garré	9-Bouillabaisse
Mme Gilbert Rouanet	70-Croissants; 84-Gâteau mousseline; 95-Petits Pains; 98-Sablés
Mme Guillet	29-Gras-double tonkinoise; 49-Poulet normande; 53-Salade Russe; 99-Sirop d'écorces d'oranges
Mme Neyret	22-Épinards
Mme Noailly	59-Tarte au fromage; 78-Dattes fourrées-Noix-Oranges; 80-Friands aux amandes
Mme Robeque	102-Tôt-fait
Noémi	8-Bœuf à la mode; 17-Côtelettes de veau;
Octavie	44-Pogne de Courge; 103-Tarte aux fruits
Pierre Cabrol	5-Bécasses et bécassines rôties
Pincemaille	58-Soupe veloutée aux épinards; 91-Misturet
S. Chevrier	90-Meringues
Strehaiano	64-Baba au rhum; 102-Visitandines
Suscosse	8-Bouchées à la Reine; 21-Dorades; 24-Fricassée de Volaille; 36-Maquereaux; 38-Œufs pochés; 46-Pommes duchesse; 48-Poulet sauce Marengo; 63-Baba; 71-Croissants; 86-Gâteau St Honoré;
Tante Bert	27-Gâteau de Pommes de Terre; 80-Gâteau de châtaignes
Tante Marguerite Marinet	45-Pogne de Romans; 72-Confiture de marrons; 74-Confiture d'oranges
Tante Périé	72-Confiture d'orange
Vialletton	28-Gigot à la cloche
Vieille Émilie	38-Œufs à la gelée; 91-Navette d'Albi (1920); 101-Tarte crème frangipane
T.S.F.	53-Rognons au Vin blanc; 79-Fondu au chocolat
Monastère S ^e Claire	96-Pudding
Religieuse de Charavines	73-Confiture d'oranges; 89-Gelée de coings
La Cuisine de Marion	65-Beignets soupirs
La Liberté	10-Canard en salmis; 22-Épaule de mouton étuvée aux pommes de terre; 26-Fricassée de poulet à la Montgolfier; 29-Gigot mariné en Chevreuil; 29-Gras-double toulousaine; 34-Langue de bœuf en brézolle; 37-Noix de veau à l'allemande; 38-Œufs au jambon;46-Pommes de terre soufflées; 91-Mousse au Chocolat
La République de l'Isère	39-Œufs au lard; 52-Riz au gratin
Ligue patriotique	14-Champignons crème; 15-Champignons
Miroir des Modes	12-Cassoulet de ménage (1917)
Modes et Travaux	87-Gâteau au tapioca