Recettes de cuisine

1. Bûche de Noël
2. Crème Moka
3. Pain d'épices
4. Choux à la crème
5. Crème pour choux
6. Confiture de Rhubarbe
7. Eau de Coings
8. Gâteaux secs Lucie
9. Petits gâteaux secs
10. Autre recette
11. Suprême au Chocolat
12. Gâteau Tata Marie
13. Diplomate au Rhum
14. Gâteau de riz
15. Crème fouettée
16. Confiture de citrouille et d'abricots
17. Gâteau Mousseline
18. Tarte à la Frangipane
19. Meringues au Chocolat
20. Moka
21. Beignets de pâte à Tata Marthe
22. Gâteau Albert et Henri
23. Gâteau Emma
24. Gâteau aux raisins
25. GâteauCécile
26. Crème Moka pour gâteau de Savoie
27. Gâteau de Savoie
28. Crème à froid au chocolat
29. Marrons glacés
30. Gâteau de Marrons
31. Gâteau Théolise
32. Gâteau Couronne
33. Sauce pour haricots demi-secs
34. Petits Pains
35. Brioche
36. Gâteau Lorrain
37. Brioches Alphonsine
38. Gâteau Cocotte
39. Recette confiture
40. Echaudets
41. Le bon chez soi
42. Petits sablés
43. Gâteau de marrons
44. Gateau au chocolat
45. Gelée de groseilles
46. Blanquette de volailles
47. Blanquette de veau
48. Nouilles
49. Soufflé au fromage pour 6 personnes
50. Sauce blanche pour choux
51. Croissants
52. Gâteau au Miel
53. Gâteau de foie de volailles
54. La crème renversée
55. La crème patissière
56. La crème Saint-honoré
57. La crème Frangipane ordinaire
58. Les cerises à l'eau de vie
59. Petits Gâteaux secs
60. Petits Gâteaux (Les Genêts)
61. Petits Fours aux raisins
62. Gâteau de Marrons
63. Formule de pâte brisée
64. La Brioche mousseline
65. Gateau Le Rivaux
66. Gâteaux secs Le Rivaux
67. Petits Beurre Le Rivaux
68. Cuisson du riz
69. Conseils pour la cuisson des Pâtes Alimentaires
70. Gâteau Sans Souci
71. Les Crêpes de la Chandeleur
72. Tarte flamande
73. Gâteau Américain
74. Gâteau Marbré
75. Petits Gâteaux secs Aline
76. Crème Patissière
77. Pâte pour crème Pâtissière
78. Pâte Brisée Façon Tata Marthe
79. Gâteau Tante Marie des Chaises
80. Blanquette de volaille
81. Les Pruneaux
82. Brioche Aline
83. Gâteau à la crème
84. Haricots verts au sel
85. Haricots verts à la saumure
86. Petis pois
87. Petits pois à la Française
88. Haricots verts : Méthode Marie Petit de Fressigne
89. Haricots verts : Méthode Mme Defaye
90. Haricots verts à la Tourangelle
91. Quelques conseils pour la confiture
92. La confiture qui cristallise
93. Le Gâteau de riz à l'orange
94. Le jus de citron
95. Gâteau Emilienne
96. Gateau de savoie cousine Rolande
97. Gâteau de Savoie Marcelle Gadaud
98. Tarte à la crème
99. Confiture de Châtaignes
100. Nouvelle méthode Végétaline encore plus facile à digérer
101. Gâteau de Gest
102. Proportion pour une tarte de moyenne grandeur
103. Croques-Messieurs-Recette à Janine Lamy
104. Fromage à la crème, genre petit Suisse
105. Sauce Mayonnaise
106. Gelée de pommes
107. Biscuit de Savoie
108. Fondue
109. Crème au Caramel
110. Gâteau à Camille
111. Sauce pour tarte à la Rhubarbe
112. Recette à Janine Lamy
113. Les conserves
114. Soufflé au fromage
115. Quiche Lorraine
116. Fondue
117. Traitement des haricots en grains
118. Tares
119. Meubles
120. Les Bonnes Recettes
121. Recette de savon
122. Conservation des œufs par la chaux
123. La lune rousse
124. Recette de Brioche à Mémée Beaublat

Deux décilitres se mesurent dans un grand verre qu'ils emplissent.

Buche de Noël

A la crème Moka ou a la confiture

Battez 2 jaunes d'œuf et 2 grosses cuillerées à soupe de sucre en poudre (bien battre) incorporez ensuite 20 gr de fécule et 20 gr de farine - travaillez bien, ajoutez 3 blancs d'œuf battu en neige; cuire a feu doux

Crème Moka

125 gr de beurre, 100 gr de sucre, ajoutez le 3e jaune d'œuf avec quelques gouttes d'essence de café, ou 2 tablettes de chocolat, garnir l'intérieur et le dessus de la bûche

Tain d'Epices

Farine 250 gr - miel 3 cuillerées à soupe, sucre 2 cuillerées à soupe, lait 1 verre, bicarbonate de soude 1 cuillerée à café

Faire fondre le miel dans le lait chaud. Laissez refroidir. Mélangez alors à la farine au sucre et au bicarbonate, faire cuire a feu doux dans un moule bien beurré.

Choux à la crème

Faire bouillir 1 verre d'eau avec une pincée de sel, gros comme un œuf de beurre et 3 morceaux de sucre, ajoutez quand l'eau bout 2 verres de farine

en laissant sur le feu, tournez avec la cuillère de bois toujours du même côté, jusqu'à ce que la pâte soit en boule, lorsqu'elle quitte la cuillère elle est cuite. Laissez refroidir un peu et ajoutez la quantité d'œufs voulu sans que ce soit trop liquide, mettre en petites boules sur tôle beurrée, laissez lever une demi-heure, puis mettre au four pas trop chaud, introduire une crème ensuite.

Crème pour choux

2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à soupe de fécule, 6 morceaux de sucre, 1 demi-litre de lait.

Faire bouillir le lait, laissez refroidir, délayez ensuite les jaunes d'œufs et la fécule, remettre sur le feu, et faire prendre la crème, comme pour les œufs à la neige, parfumer au choix, eau de fleurs d'oranger, vanille.

Confiture de Rhubarbe

Epluchez la rhubarbe, la coupez en dés, la passez à l'eau bouillante 1 à 2 minutes, la rafraichir à l'eau froide, l'égouttez, préparez un sirop de sucre, quand elle est cuite, la parfumez avec un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Eau de Coings

Râpez les coings et les passer à travers un linge pour en exprimer le jus, mesurez le jus et mettre la même quantité d'eau de vie. Préparez dans une casserole sur le feu un sirop de sucre, environ 200 gr par litre.
Mouillez ce sucre d'un peu d'eau, quand le sirop est à point, mélangez dans un saladier, jus, eau de vie et sirop de sucre, bien brasser et mettre en bouteille.

Gâteaux secs Lucie

Quatre oeufs à battre. Deux verres de sucre en poudre. Deux paquets levure, 2 paquets sucre vanillé Farine. 1/4 livre de beurre.

Petits gâteaux secs

2 oeufs, 4 cuillerées sucre en poudre, 2 paquets de levure, 2 paquets sucre vanille, gros comme un oeuf de beurre, farine à volonté, étendre la pâte au rouleau, la découper avec un verre à liqueur.

Autre recette

2 oeufs blancs et jaunes, 8 cuillerées de sucre en poudre, 5 cuillerées de crème, gros comme un oeuf de beurre que l'on fait fondre en pommade, 1 paquet de levure,

1 paquet de sucre vanille, farine à volonté, rendre la pâte assez épaisse pour l'étendre au rouleau, découpez en ronds, en losanges, au choix, enfournez à feu modérément chaud.

Suprême au Chocolat

4 œufs, 100 gr de chocolat, 100 gr de sucre en poudre, 100 gr de beurre fin.
Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes.
Râpez le chocolat, faites le fondre dans une assiette au dessus de la vapeur d'eau, ajoutez le sucre en remuant constamment, puis le beurre mis peu à peu, les jaunes d'œufs un à un et, en dernier lieu, les blancs battus en neige très ferme.
Versez la crème dans plat creux, placez la dans un endroit froid ou sur la glace pendant environ dix heures.

Gâteau-tata Marie

2 œufs blancs et jaunes, 1 paquet de beurre, 1 paquet de sucre vanille, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, délayez le tout pendant 10 minutes, mettre de la farine jusqu'à consistance de crème, mettre à feu chaud dans une tôle beurrée.

Diplomate au Rhum

1 livre de biscuits, prendre une assiette creuse, mettre 1 cuillerée 1/2 de rhum la remplir d'eau, prendre un biscuit à la fois le tremper dans le liquide, le placer dans le moule, le garnir d'un rang, mettre 1 lit de confiture de groseille de préférence, continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein.

Préparez une crème d'œufs à la neige, démoule au dernier moment, servir avec la crème autour.

Gâteau de riz

Faire jeter un bouillon à 250 grammes de riz, l'égoutter, le rafraîchir, ensuite le mouiller avec un litre de lait sucré et vanillé, cuire 25 minutes, tenir le riz bien cuit, y mélanger 2 ou 3 œufs et faire pocher dans un petit plat ou moule beurré.

Crème fouettée

Prendre un demi litre de bonne crème de lait cru, ajouter 6 cuillerées à bouche de sucre en poudre et 2 cuillerées à café de jus de citron, ou d'eau de fleur d'oranger, ou un peu de vanille, puis battre vivement jusqu'à ce que la crème mousse. Si la crème ne mousse pas très bien, y ajouter 1 ou 2 blancs d'œufs ou une pincée de gomme adragante.

Confiture de citrouille et d'abricots

5 livres de citrouille épluchée, 1 livre d'abricots secs, 3 livres de sucre.

Faire tremper les abricots 24 heures dans 1 l 1/2 d'eau froide, après les avoir coupé en petits morceaux.

Faire cuire la citrouille dans l'eau qui a servi à tremper les abricots. Passez la en purée. Il faut 1 heure de cuisson pour la purée, en remuant souvent pour qu'elle n'attache pas, 1 h 1/2 encore quand le sucre est mis, et 25 minutes pour les abricots.

Pour rendre la confiture plus fine, ajoutez quand elle est cuite 1 verre à vin de rhum et quelques amandes blanches coupées en morceaux. On peut aussi parfumer cette confiture avec le jus d'un citron que l'on ajoute quand la confiture est retirée du feu.

Gâteau Mousseline

Mettre 3 œufs, 3 cuillerées de sucre en poudre, battre ensemble, puis mélanger 3 cuillerées de farine ou de fécule, 1 paquet de vanille, 1 paquet de ~~sucre vanillé~~ levure, enfourner à four moyen.

Tarte à la Frangipane

Mettre dans une terrine une 1/2 livre de farine, 2 cuillerées de sucre en poudre et une pincée de sel; y passer 1 œuf et mêler en versant peu à peu 1/4 de beurre fondu avec 1 cuillerée d'eau. Pétrir la pâte pour la rendre très lisse. L'étendre ensuite sur la planche farinée. Beurrer un moule à tarte, le garnir de la pâte en rentant les bords bien appuyés sur les bords de la tourtière.

Pour la crème, délayer 2 cuillerées de farine et 3 œufs entiers, ajouter 2 verres de sucre en poudre, 1 cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, ou de la vanille, mettre cette crème sur le feu sans cesser de tourner; quand elle est lisse et onctueuse, la verser sur la tarte et faire cuire à four modéré 3/4 d'heure.

Meringues au Chocolat

2 blancs d'œufs, 1 cuillerée de vinaigre, 1 petit bol de sucre en poudre, 1 bâton de chocolat râpé, ou 1 cuillerée à café de poudre de chocolat, battre le tout pendant 20 minutes à une demie heure, beurrer une tôle, espacer les petits tas, et cuire à four chaud.

Moka

Faire la veille ce biscuit. Battre fortement pour le faire blanchir un mélange de 125 gr de sucre en poudre et 5 jaunes d'œufs. Ajoutez 125 gr de fécule de pt de terre, battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange. Faire cuire dans une tourtière beurrée, à feu modéré; démouler avant qu'il ne soit complètement froid.

Crème au beurre. Tournez ensemble au bain-marie, 125 gr de beurre fin non salé; un jaune d'œuf et 125 gr de sucre en poudre.
Ajoutez une petite cuillerée d'essence de café. Bien mêler. Couper le biscuit en deux dans le sens de l'épaisseur, le garnir de crème; remettre les deux parties l'une sur l'autre et garnir de crème le dessus. On peut remplacer l'essence de café par 4 bâtons de chocolat.

Beignets de pâte à Sara Marthe

Faire chauffer du lait avec un peu de beurre frais, mettre la farine dans un saladier avec une pincée de sel, 1 paquet de levure, 1 œuf entier, délayer jusqu'à consistance d'une pâte à tarte; l'étendre au rouleau la découper avec un verre, ensuite faire frire dans l'huile chaude.

Gâteau Albert et Henri

Deux œufs, 1 verre de sucre en poudre, 1 verre de farine 1 cuillerée à café de levure.

Battre les 2 œufs, blancs et jaunes, ajoutez le verre de sucre, battre ensemble, puis versez en pluie la farine et la levure, travaillez-bien.

Enduire de beurre un couvercle de boîte à biscuits enfournez à four doux. Quand le gâteau est cuit le démouler et pendant qu'il est chaud, le garnir de crème moka, confiture etc au choix, et le saupoudrer de sucre.

Gâteau Emma

Cinq œufs, 1 livre 1/2 de sucre, 3 verres de farine, battre les œufs avec le sucre, faire fondre le sucre vanillé au une goutte d'eau, faire fondre 50 gr de beurre en pommade, battre le tout environ 10 minutes, ajoutez 1 paquet de levure, enfournez à four moyen et mettre dans la coulle encore tiède, enduire le couvercle pour que le gâteau n'attache pas.

Gâteau aux raisins

Quatre œufs, battre les blancs en neige, faire fondre 1 gros morceau de beurre en pommade.

Mettre 1 verre 1/2 de farine le mélanger avec les jaunes y fondre 1 verre de sucre en poudre, 1 paquet de levure, 1 paquet de sucre vanille; battre ce mélange pendant 20 minutes, ajoutez les blancs en neige bien mélanger, versez dans une tôle beurrée, mettre du raisin de Corinthe, le mettre à four chaud 30 minutes de cuisson.

Gâteau Cécile

10 cuillerées de farine, 5 cuillerées de sucre en poudre, 1 paquet de levure, 1 paquet de sucre vanille, 2 œufs entiers et 1 verre de crème. Battre le tout ensemble, versez dans une tôle beurrée de moyenne grandeur, mettre à cuire à four un peu chaud.

Crème Moka pour gâteau de Savoie

Battez en crème 60 gr de beurre frais et 60 gr de sucre en poudre, Ajoutez-y un jaune d'œuf et une demie tasse à café (soit 60 à 80 gr de café très fort. Il faut verser le café goutte à goutte et assez chaud tout en fracassant la crème.
On peut remplacer le café par un bâton de chocolat fondu préalablement en pommade.

Gâteau de Savoie

Pour chaque œuf, 1 cuillerée de sucre en poudre, une cuillerée de fécule de pt de terre, un paquet de sucre vanillé.

Mélangez les jaunes avec le sucre bien battu, battre les blancs en neige ferme. Verser les jaunes dans les blancs mettre en dernier la fécule. Beurrez un moule, une tourtière etc, et mettre au four chaud, environ une ½ h de

Crème à froid au chocolat

Mettes mettre à la bouche du four, quatre bâtons de chocolat, écrasez les, et mettez 2 cuillerées d'eau chaude non bouillante, ce qui doit former une pâte sans grumeau.

Ajoutez quatre jaunes d'œuf, un par un, puis 2 cuillerées de sucre vanillé.

Battez les quatre blancs d'œuf en neige bien ferme. Mettez les cuillerée par cuillerée. Amalgamez bien et mettez dans une coupe.

Marrons glacés

Cuire de beaux marrons dans de l'eau salée légèrement. Les égoutter, les peler sans les casser. Préparer un sirop au cassé : 750 gr de sucre et 1 verre 1/2 d'eau, un peu de fleur d'oranger. Faire bouillir. Pour voir s'il est à point, tremper le doigt dans de l'eau froide, puis dans le sirop, puis encore dans l'eau froide. Si le sucre casse net sous la dent, le sirop est prêt. Y mettre les marrons, les laisser y prendre bouillon, les retirer doucement, les poser sur une claie de fil de fer posée sur une terrine vernissée. Verser le sirop dessus, les laisser quelques heures, les remettre sur une autre claie et les poser au four doux pour les sécher.

Gâteau de Marrons

Enlever la première peau à 1 kg de beaux marrons, les faire cuire à l'eau bouillante pendant une 1/2 heure.
Les éplucher, les passer au tamis et recueillir la farine de marrons dans une casserole émaillée.
D'autre part faire un sirop épais avec 1 livre de sucre, une gousse de vanille et très peu d'eau. Quand ce mélange est bouillant, le jeter en tournant sur les marrons. Fouetter énergiquement le mélange, dresser la purée de marrons en couronne et, quand elle est refroidie, l'orner avec des fruits confits.
Servir avec de la crème fouettée.

Gâteau Fréchose

Battre ensemble 2 œufs, blancs et jaunes, ajouter 1 verre de sucre en poudre, puis 4 cuillerées de lait, 1 paquet de levure, 1 verre de farine, bien mélanger, mettre dans un moule beurré, garnir dessus de pommes finement coupées.
Enfourner à feu moyen, quand le gâteau est cuit, le démouler, séparer sur le dessus de la confiture.

Gâteau Couronne

1 verre de crème, un morceau de beurre, la moitié d'un verre de lait, 2 œufs blancs et jaunes, 4 cuillerées de sucre en poudre, 1 paquet de levure, 2 verres de farine, bien mélanger, puis donner à la pâte la forme de couronne.
Environ une demi heure de cuisson.

Sauce pour hareng demi-sec

1 petit bol de crème, 1 œuf blanc et jaune, bien mélanger et verser sur les harengs, retirer du feu ne pas laisser bouillir.

Petits Pains

17 cuillerées de farine, 30 gr de beurre, un peu de lait tiède, un peu de sel fin. Faire une pâte pas trop dure, donner la forme de petits pains, cuire à feu assez chaud.

Brioche

Une livre ou 1 livre et demi de farine selon la grosseur, 3 poignées de sucre en poudre, 3 oeufs, 1 tasse de lait ou plus selon la farine, gros comme la moitié d'un oeuf de levure du boulanger la délayer dans un peu d'eau, saler, mélanger le tout ensemble, bien battre, et durer comme d'autres pâtes. La faire le soir pour le lendemain, la mettre dans un endroit tiède et recouverte d'un linge.

Etendre la pâte au rouleau, la placer dans une tourtière beurrée, la garnir ou étoiser de toutes sortes de fruits.

Graisser la pâte avec du jaune d'oeuf

ou lui donner la forme d'une couronne sans fruits, c'est excellent

Gâteau Lorrain

3 jaunes d'oeufs, 50 gr de beurre frais que vous ferez fondre au preatalte, bien mélanger avec 125 gr de sucre, ajouter 6 cuillerées de lait, 250 gr de belle farine, 3 blancs d'oeufs battus en neige et 1 paquet de levure d'Alsacienne, du sucre vanillé ou du citron.

Mettre la pâte dans un moule beurré autant que possible à petits bords, et de suite l'enfourner dans un four chaud.

Brioches Alphonsine

3 oeufs, 1 bon verre de crème, 1 paquet de levure, un peu de sel et un peu de sucre.
Bien délayer ensemble et former une pâte pas trop dure. Mettre à petits tas, environ gros comme un oeuf de pâte sur une tôle beurrée et enfourner à four chaud.

Gâteau Cocotte

6 oeufs, 2 verres de crème, 2 verres de sucre en poudre, 6 verres de farine, 2 paquets de levure parfumées.
Mettre la farine dans le saladier, les 3 oeufs blancs et jaunes, la crème, le sucre, et en dernier la levure, battre le tout ensemble, graisser une cocotte et son couvercle, verser gâteau, couvrir, enfourner à four chaud, durée de cuisson 1 H. ne pas découvrir la cocotte, fourner de temps à autre.

Recette confiture

1 livre sucre : 4 livres poires ou autre fruit.
faire cuire 3 heures ajouter un 1/2 verre de vinaigre très fort ou 1 verre vinaigre moins fort, refaire cuire 10 minutes.

Echaudés

4 oeufs, 1 bol de lait, sel, sucre en poudre, eau de fleurs d'orange. Mettre dans 1 saladier la farine, faire 1 trou au milieu, mettre les oeufs blancs et jaunes, 1 bol de lait, saler, un peu de sucre en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange pour parfumer. Pétrir jusqu'à consistance d'une pâte à choux. Le étendre au rouleau, la découper avec 1 bol, passer chaque échaudé à l'eau bouillante, les retirer quand ils montent à la surface, les placer sur un linge, les dorer au jaune d'oeuf puis les faire cuire au four.

Le bon chez soi

Pour les heureuses ménagères qui auront assez de fruits pour faire quelques confitures, nous redisons que pour 5 kilos de fruits, un kilo de sucre est suffisant si vous mettez pour compléter 4 gr d'acide salicylique que vous trouverez chez le pharmacien.

Petits sablés

3 jaunes d'œufs, 1 verre et demi de sucre, 125 gr de beurre non fondu, 3 cuillerées d'eau bien chaude, 1 paquet et demi de levure, 2 paquets sucre vanillé.

Bien battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le sucre et sucre vanillé. Incorporer par petits morceaux le beurre non fondu, puis les 3 cuillerées d'eau bien chaude, en dernier mettre la farine cuillerée par cuillerée jusqu'à consistance d'une pâte à étendre au rouleau, la faire mur. Découpez selon la forme choisie.

Gâteau de marrons

Faire cuire les marrons à l'eau, les éplucher puis les écraser. Mélanger pour 1 kg de marrons 2 jaunes d'œufs, 1 verre de lait, puis ajouter les blancs battus en neige – râper une petite plaquette de chocolat puis le mettre dans le mélange – sucrer – et vaniller, mettre dans un moule, cuire de préférence au bain-marie environ 20 minutes, laisser refroidir, puis démouler, verser un caramel dessus, le caramel est facultatif. Se mange de préférence très fro

Gâteau au chocolat

Faire fondre 1/4 de chocolat dans un peu d'eau, mélanger 75 gr de beurre frais, quand il est fondu ajouter 3 jaunes d'œufs que l'on délaye avec 125 gr de sucre, 75 gr de farine, on peut mettre moitié Maizena, puis les 3 blancs d'œufs battus en neige, beurrer une tôle que l'on saupoudre de farine, mettre à four assez chaud, durée de cuisson 10 m à un 1/4 d'heure.

Gelée de groseilles

Mettre les groseilles à crever dans une bassine, remuer, ne pas laisser bouillir.

Exprimer le jus pendant que les groseilles sont chaudes.

Peser le jus, mettre le même poids de sucre. Mettre le jus à chauffer, dès le 1er bouillon laisser tomber en pluie le sucre cristallisé, remuer continuellement, laisser cuire un quart d'heure, mettre en pots.

A défaut de sucre cristallisé, mettre du sucre en morceaux, le laisser fondre dans le jus au moins en partie avant de chauffer.

Blanquette de volaille

Couper la volaille en morceaux, mettre à l'eau bouillante saler, poivrer, ail, oignons, bouquet garni, 2 cuillerées de farine à bouche. Mettre un peu de bouillon mettre à refroidir dans un bol, délayer 2 cuillerées de farine avec le bouillon refroidi, ajouter une cuillerée de vinaigre verser sur la volaille au moment de servir, ajouter un jaune d'œuf et 2 cuillerées de crème. Si la poule est maigre, ajouter un morceau de beurre à la cuisson.

Blanquette de veau

Dans une casserole mettre la viande, une poignée de sel, recouvrir d'eau bouillante, laisser blanchir 20 min. Préparer la sauce, mettre un morceau de beurre fraîc laisser fondre en pommade, mettre une cuillerée 1/2 de farine; ne pas laisser roussir, mouiller à l'eau tiède laisser bouillir, mettre la viande, ajouter ail oignons bouquet garni, un zest de navet, si la blanquette est maigre ajouter au moment de servir un jaune d'œuf et 2 cuillerées de crème.

Nouilles

1 œuf entier, 1 cuillerée d'eau. Mettre la farine dans un saladier, faire un puits au milieu, ajouter l'œuf et l'eau, bien délayer jusqu'à consistance d'une pâte à étendre au rouleau, découper en minces lanières cuire à l'eau bouillante salée.

Soufflé au fromage pour 6 personnes

Faire une sauce bechamel avec du lait, ajouter le gruyère râpé, lorsqu'il est fondu retirer du feu et laisser refroidir ; ajouter 4 jaunes d'œufs et les 4 blancs battu en neige, beurrer un moule, l'emplir au $\frac{3}{4}$ et mettre à four modérément chaud pendant 20 minutes

Sauce blanche pour choux

Gros comme un œuf de beurre, une cuillerée de farine, délayer avec du lait chaud, sel, poivre, laisser donner quelques bouillons, ajouter du fromage de gruyère, tourner jusqu'à ce qu'il soit fondu, verser sur les choux, mettre au four et laisser dorer.

Croissants

Un verre de crème, 1 paquet sucre vanillé, beurre, 1 paquet levure, farine à volonté. Détrir le tout ensemble pas trop dur, étendre la pâte au rouleau, la découper par bandes, puis lui donner la forme de croissant, mettre cuire à four chaud.

Gâteau au Miel

3 tasses ordinaires de farine. 250 gr
1 verre sucre, 1 verre lait, 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude, 1 cuillerée à café d'anis vert et 2 ou 3 cuillerées à soupe de miel, beurrer le moule cuire à four moyen.

Gâteau de foies de Volailles

Faire un hachis de mies de pain trempées dans du lait, viande de porc, 2 foies de volailles ou lapins oignons, ail, persil (en gde quantité) sel, poivre, 4 jaunes d'œufs (ou 3 à la rigueur) monter les blancs en neige. D'autre part faire une béchamelle très épaisse (2 ou 3 cuillerées de farine) la laisser refroidir, y incorporer le hachis puis les blancs d'œufs. Faire prendre au four (20 à 30 minutes. Le gâteau se sert avec une sauce tomate.

La crème renversée

Un demi litre de lait, 1 œuf, 2 jaunes, 60 gr de sucre, parfum 9 blancs le tout au fouet. Versez dans un moule assez bas avec pravis imprégnées de caramel. Après 45 minutes de cuisson au bain-marie, ou, à la rigueur,

au four, laissez refroidir, puis renversez sur un plat rond et creux.

Recette du caramel : 3 cuillerées de sucre cristallisé chauffées dans le moule même, que vous tournez jusqu'à ce qu'il soit entièrement tapissé de sucre brun.

La crème pâtissière.

C'est une variante pour la garniture des choux et des éclairs. Un quart de lait aromatisé, 2 jaunes, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 25 gr de farine.

Battez les jaunes dans un saladier, puis le sucre, puis la farine (battez au fouet ou à la fourchette). Ajoutez à petits coups le lait parfumé bouillant en battant toujours. Versez dans une casserole et faites épaissir à feu doux en remuant avec une cuiller en bois.

La crème Saint-Honoré.

En tout semblable à celle dernière : mais incorporez-lui, sitôt cuite et encore bouillante – hors du feu – 2 blancs d'œufs fermement battus. La crème Saint-Honoré des pâtissiers comporte de la gélatine et un plus grand nombre de blancs battus en neige. Mais en famille simplifions.

La crème Frangipane ordinaire.

Un demi-litre de lait, 1 œuf, 100 gr de sucre semoule, 50 gr de farine.

Battez ensemble œufs et sucre, ajoutez la farine, puis le lait bouillant. Faites cuire le tout bien délayé, en battant au fouet jusqu'à ébullition et épaississement. Hors du feu, ajoutez une cuillère à soupe de rhum. (La Frangipane fait d'excellents garnitures de tartes et de gâteaux.)

Les cerises à l'eau-de-vie seront ainsi faites, avec un peu de sucre : choisissez de belles Montmorency peu mûres, laissez-leur le noyau et la moitié de la queue, et posez-les dans un bocal en faisant alterner une rangée de cerises avec une couche de sucre cristallisé. Il vous faut compter 125 gr de sucre par livre de fruits. Achevez de remplir le bocal avec de l'eau-de-vie à 50°. Obstinez. Ne consommez qu'au bout de huit semaines.

Petits Gâteaux secs.

Recette. Tata Marie de Marseuil.

Battre 2 oeufs en omelette, environ 1 verre sucre en poudre, 1 paquet sucre vanillé, 1 paquet levure, Beurre gros comme 2 oeufs, le faire ramollir, incorporer la farine, jusqu'à consistance d'une pâte à brioche.

Petits Gâteaux (Les Gerets)

Quantités: 400 gr de farine - 150 gr de sucre, 150 grs de beurre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 cuillerée à café de bicarbonate, 5 cuillerées de lait ou crème.

Recette: Mettre le sucre dans une terrine avec le lait. Quand le sucre est fondu, ajoutez beurre, farine, bicarbonate petit à petit. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien durcie. Le abaisser au rouleau sur 1 cm d'épaisseur environ. Couper la pâte la placer sur une tôle beurrée enfarinée. Dorer au jaune d'oeuf, au lait. Saupoudrer de sucre cristallisé et mettre au four.

Petits Fours aux raisins

240gr de farine - 2 œufs - 90gr de beurre 120gr de sucre - 1 sachet de levure Alsacienne (« Alsaflem ») ou Maneh - Raisins.

Mélanger le sucre, sucre vanillé et les œufs. Ajouter la farine, les raisins, le beurre ramolli et la levure. Cuire sur tôle beurrée par petits tas.

Gâteau de Marrons

Faire cuire les marrons à l'eau - les éplucher puis les écraser - Mélanger pour 1 kgr de marrons : 2 jaunes d'œufs, 1 verre de lait, puis ajouter les blancs battus en neige. Râper une petite tablette de chocolat pour le mettre dans le mélange - sucrer et vaniller, si on le désire le caramel est fait au lait, mettre dans un moule. Cuisson au bain-marie de préférence, 1/4 d'heure, démouler et verser le caramel dessus.

Se mange de préférence très froid.

Formule de pâte brisée

250 gr farine, 125 gr beurre, un verre d'eau, deux bonnes pincées de sel fin. Ne faites pas fondre le beurre, pétrissez du bout des doigts; formez une boule de pâte grumeleuse, et rouleautez-la après un repos d'une heure. Vous pouvez en faire tartes, pâtes, quiches, etc.

La Brioche mousseline

200 gr de farine, 100 gr de beurre (ou 50 gr de beurre et 250 gr de margarine) 3 cuillerées de lait, 2 cuillerées de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 15 gr de levure du boulanger, 2 oeufs.

Mettez la farine dans un saladier, faites tiédir le lait dans lequel vous mélangez le sucre, le sel et la levure, versez peu à peu dans la farine. Ajoutez le beurre fondu légèrement, puis les 2 oeufs entiers. Et agaillez bien le tout. Versez dans un moule beurré et laissez lever 2 heures dans un endroit tiède, le moule couvert d'un linge. Cuisson 20 minutes environ.

Gâteau Le Rivaux

4 oeufs, séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec 1 verre de sucre en poudre, 1 paquet de sucre vanillé. 2 cuillerées de fécule - 2 cuillerées de farine. Battre les blancs en neige très ferme. Mélanger les blancs aux jaunes et remuer en soulevant et non en tournant et y ajouter 1 paquet de levure.

Gâteaux secs Le Rivaux

3 oeufs bien les battre - 1 verre de sucre en poudre 1 verre de crème - 1 paquet sucre vanillé - 1 paquet levure - bien battre - durcir avec la farine.

Petits Beurre Le Rivaux

750 gr de farine avec un paquet de levure - 250 gr de sucre - Former une couronne. Mettre au milieu 125 gr de beurre (légèrement fondu) quelques cuillerées de crème fraiche - 4 oeufs et un paquet de sucre vanillé - Bien travailler la pâte, l'étendre au rouleau - Découper en ronds avec un verre. Faites des petits trous avec une grosse aiguille ou une fourchette. Et enfourner sur une tôle dans un four assez chaud.

Cuisson du riz

Mesurez le riz dans un bol, lavez-le dans la passoire à l'eau courante, et longuement, jusqu'à ce que cette eau soit absolument limpide. Faites bouillir un volume d'eau salée double de celui du riz. Il cuira à petit feu pendant une demi-heure sans que vous le remuiez. Il sera alors parfait, non point pâteux mais mou, composé de grains nettement séparés et qui ne croquent pas sous la dent. Le voilà apte à recevoir toutes sortes de sauces, à escorter de façon exquise toutes sortes de mets.

Autre façon recommandable de le faire cuire. Ne le lavez pas, mettez-le dans une eau salée très chaude où il blanchira cinq minutes, lavez-le à l'eau froide courante dans la passoire, jetez-le dans une nouvelle eau bouillante salée pour vingt minutes. Bien entendu, observez les mêmes proportions de riz et d'eau, et ne le remuez pas.

Conseils pour la cuisson des Pâtes Alimentaires

Jeter les pâtes dans l'eau bouillante salée. La quantité d'eau doit être suffisante pour que les pâtes puissent flotter librement : c'est une erreur de faire cuire les pâtes dans un petit volume d'eau. Laisser bouillir "à petits bouillons" jusqu'à cuisson suffisante. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte : de 3 à 5 minutes pour des cheveux d'ange, vermicelle ou pâtes à potages ; de 15 à 20 minutes pour les grosses pâtes, macaroni, pâtes laminées, etc. Les pâtes fines ou minces sont naturellement plus rapidement cuites que les pâtes épaisses. — Ne pas couvrir la casserole pendant l'ébullition. Lorsque la pâte est cuite au point désiré, arrêter l'ébullition en ajoutant une bonne quantité d'eau froide afin de conserver à la pâte toute sa fermeté. — Retirer la casserole du fourneau, laisser gonfler, bien égoutter dans une passoire et apprêter au beurre, au fromage (parmesan de préférence) à la tomate, suivants les goûts.

Gâteau Sans Souci

2 oeufs - 1 verre de crème - 8 cuillerées de sucre en poudre - 1 paquet de sucre vanillé - 1 paquet levure - 10 cuillerées de farine.

Battre les oeufs en omelette, ajouter le sucre, puis la crème, mélanger la levure à la farine et l'ajouter en dernier. Cuire à four chaud

Les Crêpes de la Chandeleur

200 gr farine, - deux oeufs, - une cuillère soupe de sucre en poudre, deux cuillerées soupe d'huile ou de beurre - une pincée sel fin. - un verre d'eau, - une cuillerée cognac ou eau de fleurs d'oranger.

La farine sans grumeaux est mise dans une terrine, creusée au centre où l'on alisse oeufs, sucre, sel et eau transformée en une pâtelisse et claire versant légèrement la cuillère de métal, additionnée enfin de la matière grasse et du parfum. Après deux heures de repos sous couverte elle est prête à servir.

Ayez une petite poêle pas trop mince, graissez-la avec un tampon d'étoffe imprégné d'huile ou de beurre fondu. Faites la chauffer versez-y une petite louche de pâte en inclinant la poêle en tous sens. Cuite d'un côté, faites sauter la crêpe de l'autre côté un coup sec, puis glissez-la dans l'assiette et garnissez-la de sucre en poudre ou de confiture. Roulez-la sur elle même, mettez-la

au chaud en attendant ses sœurs pour lesquelles vous graisserez chaque fois la poêle. Il en faut trois ou quatre par personne, selon l'appétit.

Tarte flamande

5 cuillerées à bouche de farine - 3 cuillerées à bouche de sucre 1 pincée de sel - 1 œuf - 3 cuillerées à bouche de lait froid - 2 cuillerées à bouche d'huile - 1 cuillerée à café de levure Alsacienne. Mettre dans un moule beurré - Disposer des tranches de pomme sur cette pâte - Faire fondre à part 80 grammes de beurre - 3 cuillerées à bouche de sucre, puis battre un œuf entier et mélanger le tout. Verser sur les pommes et mettre au four pendant 25 minutes environ.

Gâteau Américain

Prendre un œuf entier et 150 grs de sucre en poudre remuer en tournant pour bien opérer le mélange, ajouter 7 cuillerées de lait, 1 sachet de sucre vanillé, continuer à remuer. Compléter ensuite le mélange par 200 grs de farine et 1 sachet de levure Alsacienne sans travailler la pâte. Mettre dans un moule bas, laisser reposer ¼ d'heure et cuire 20 à 25 minutes à feu moyen. Ce gâteau très économique, rapidement fait n'en est pas moins excellent, il remplace avantageusement le biscuit trempé dans 1 verre de vin de lait ou de thé.

Gâteau Marbré

Mélanger 125 grs de beurre - 250 grs de sucre - battre pendant 1/4 d'heure et alors incorporer les 3 jaunes d'œufs - 1 tasse de lait et 250 grs de farine - battre le tout convenablement, ajouter les 3 blancs en neige et 1 paquet de levure, parfumer à volonté. Séparer la pâte en deux parties ajouter 25 grs de cacao. Mettre alors dans un moule 1 cuillerée marron, 1 cuillerée blanche - Cuire 1 heure.

Petits Gâteaux secs Aline

2 jaunes d'œufs - 2 verres de sucre - 1 paquet sucre vanillé - 3 cuillerées d'eau bouillie refroidie - Beurre gros comme 2 œufs environ - 1 paquet levure.

Mettre dans un saladier les 2 jaunes, les délayer avec le sucre. Tirer le beurre coupé en petits morceaux. Les 3 cuillerées d'eau bouillie refroidie, bien mélanger ajouter la farine dans laquelle on aura mélangé la levure. Continuer à travailler jusqu'à consistance d'une pâte à étendre au rouleau. Découper au choix toutes les fantaisies sont permises. Cuire à four chaud dans un moule à tarte.

Crème Pâtissière

2 cuillerées de Maizena - 3/4 litre de lait - 3 jaunes d'œufs.

Dans un bol mettre 2 cuillerées de Maizena. Faire bouillir 3/4 de litre de lait sucré vanillé. Garder un peu de lait froid pour délayer la Maizena avec les 3 jaunes d'œufs. Ajouter le lait bouillant en remuant, faire prendre sur le feu.

Pâte pour crème pâtissière

Dans un bol 2 à 3 poignées de farine. Faire un trou au milieu, mettre une pincée de sel fin, un peu d'huile, un peu de crème (facultatif). Ajouter la pâte pour l'étendre au rouleau, la garnir à moitié soit de Astia ou de beurre, repétrir la pâte en 3 parties, la laisser reposer un peu, puis l'étendre au rouleau, la repétrir à nouveau en 2 parties mais en sens contraire, la laisser reposer un petit moment. Continuer ce travail 3 à 4 reprises. Graisser à l'huile un moule à tarte, y mettre la pâte, la perforer de trous légers avec une fourchette, mettre à four étuvé. Quand la pâte est cuite y verser la crème pâtissière, remettre la tarte au four, laisser cuire un peu, puis battre les blancs très ferme, ajouter 50 gr de sucre semoule par blanc d'œuf battu. Avec une cuillère déposer de la en tas des petits tas sur la tarte. Remettre à four doux pour cuire.

Pâte Brisée Façon Tata Marthe

Mettre la farine dans un saladier. Faire un puits au milieu, mettre le sel, de l'huile, un peu de crème (facultatif), la moitié d'un œuf, garder l'autre moitié pour dorer la pâte, le lait froid, mettre de la graisse de porc fondue en pommade. Mélanger le tout ensemble, ajouter un paquet de levure mélanger à la farine, durcir jusqu'à consistance d'étendre la pâte au rouleau.
Pour rendre la pâte meilleure, l'étendre au rouleau la garnir de petits morceaux soit de beurre ou de Astra; replier la pâte en 4, l'étendre de nouveau au rouleau de la grandeur du moule à tarte, la garnir de fruits au choix, enfourner à four chaud.

Gâteau Tante-Marie-des Cheuses

Pour 4 personnes. Mettre 3 œufs, battre les blancs bien ferme, 1 verre de farine en mettre moitié pleine, 1 verre de sucre, un demi paquet de levure. Mettre les blancs en dernier. Enfourner à four pas trop chaud. Mettre un papier sur le moule pour s'en servir le tour.

Blanquette de volaille

Recette : Tante Marie des Chaises

Découpez la volaille, la mettre à l'eau bouillante avec sel, poivre, échalottes, ails, persil, thym.
Puis quand elle est cuite, délayez 2 ou 3 cuillerées de farine avec un peu d'eau froide et ensuite avec le bouillon, mettre à cuire, au moment de servir ajoutez un jaune d'œuf et 2 ou 3 cuillerées de crème fraiche. Ne pas laisser bouillir.

Les Pruneaux

Comment préparer les pruneaux au naturel ?
Lavez-les, recouvrez-les d'eau chaude dans un saladier que vous posez sur un radiateur ou à l'extrémité du fourneau, afin qu'elle reste tiède. Consommez au bout de vingt-quatre heures.

Les seuls ingrédients autorisés pour la mayonnaise sont les jaunes d'œuf, le vinaigre, l'huile et l'eau.
En cas d'insuccès, une cuillerée à café d'eau dans un bol propre, transvasez doucement la mayonnaise. Tournez fort, elle reprendra.
Pour ne pas rater la mayonnaise, il faut utiliser œuf et huile à la même température.

Brioches Aline

5 à 6 cuillerées de farine - 1 pincée de sel fin - 1 cuillerée de sucre semoule - 1 œuf entier - 1/3 de paquet levure Alsa - Environ 1 petit bol de crème de dessus de lait bouillie.

Mettre la farine dans un bol, faire un trou au milieu, ajouter le sel, le sucre, l'œuf entier, la levure, et la crème.

Bien délayer, si la pâte est trop molle durcir avec un peu de farine jusqu'à consistance d'une pâte à tarte, toutefois assez molle, puis lui donner la forme de petites brioches rondes ou allongées, les placer sur un moule à tarte beurrer, mettre cuire à four chaud environ 20 minutes.

Gâteau à la crème

3 œufs - 2 tasses et demi à café de sucre semoule - 3 tasses à café de farine - 1 sachet de sucre vanillé - 1 tasse de crème - 1 sachet de levure - alsa -

Battre les œufs avec le sucre environ 5 minutes, ajoutez la crème, ensuite la farine et la levure (Alsa)

Beurrer un moule à gâteau ou une casserole en fonte, le couvercle bien chauffé. Verser dans ce moule. Mettre le couvercle et enfourner à four assez chaud 30 minutes.

Haricots verts au sel.

Les haricots verts sont employés pour cette préparation sont des espèces charnues comme les barquets ou Saint-Fiacre. On les range tout simplement par couches dans un pot de grès en saupoudrant chaque couche avec poignée de sel. Lorsque le pot est plein on place une planchette sur un linge au-dessus des haricots et on la calle avec une grosse pierre. L'eau produite par les haricots et le sel gruge à recouvrir le tout. Au besoin on ajoute un peu d'eau. Les haricots ainsi traités se conservent très bien, mais il faut les faire dessaler pendant six heures à l'eau froide et les faire cuire en ajoutant à l'eau de cuisson un peu bicarbonate de soude pour les attendrir.

Haricots verts à la saumure.

Je trouve cette méthode supérieure à la précédente. Pour ma part je n'en emploie pas d'autre. On effile des haricots cueillis récemment et très frais et on les plonge pendant deux minutes dans de l'eau bouillante salée. On les retire à l'écumoire et on les dépose en couches régulières dans un pot de grès. Sur le tout on étend un linge et l'on pose une planchette ou une petite claie lestée d'une pierre. On verse ensuite sur le tout de l'eau bouillie salée

à 125 grammes de sel par litre d'eau et additionnée d'un verre de vinaigre pour deux litres de saumure.
Les haricots dont baignés largement les haricots qui se conservent ainsi tout l'hiver et sont très tendres à la cuisson.
Cette dernière se fait en plongeant les haricots dans de l'eau bouillante non salée puis en les préparant comme des haricots frais

Petits pois

La conserve de petits pois est considérée comme l'une des plus difficiles à réussir dans la pratique ménagère; mais c'est la conserve de choix qui, bien réussie, ne le cède en rien à celles préparées industriellement.
Si les petits pois ne sont pas extrêmement fins, il faut les blanchir, c'est à dire les plonger dans un bain d'eau légèrement salée et bouillante. Lorsque vous voulez faire de la conserve de petits pois, commencez donc à préparer quatre litres d'eau dans laquelle vous mettrez une cuillerée de sel fin et une cuillerée à café de bicarbonate de soude si votre eau est très calcaire. Pendant qu'elle chauffe préparez les petits pois. Vous les aurez cueillis le matin de bonne heure si possible. Toutes les cosses qui ne seraient pas fraîches et fermes sont à rejeter. On écosse rapidement les petits pois

en ne gardant que les grains intacts et en ôtant soigneusement les vers. Il faut en écosser environ trois kilos pour remplir un grand bocal d'un litre. Lorsque l'eau bouit, on y jette les petits pois pour le blanchiment. L'ébullition s'arrête. On attend qu'elle recommence et on compte deux minutes d'ébullition. Les petits pois sont tirés à l'écumoire et mis directement dans les bocaux. On les couvre alors d'eau bouillie salée avec 10 grammes de sel par litre. Il ne faut pas utiliser l'eau qui a servi au blanchiment, mais bien de l'eau propre. On ferme les bocaux et on les range dans la bassine pour les stériliser. Il faut compter deux heures à partir de l'ébullition pour être sûr du bon résultat. Si l'on a assez de combustible et de patience pour faire la stérilisation en 2 fois, on fait bouillir une heure et on recommence le lendemain pendant trois-quarts d'heure. Mais le résultat est généralement atteint par une ébullition de deux heures. Dans le cas où l'on aurait peur de ne pas réussir, on peut mettre dans chaque bocal un gramme d'acide salicylique avant de le fermer.

Petits pois à la Française.

Beaucoup de ménagères arrivent à pouvoir servir les petits pois de conserve au sortir du bocal sans se livrer à une autre préparation. Dans ce cas il faut faire la

préparation d'avance. On opère donc de la manière suivante. Les pois sont écossés, mais ils ne sont pas blanchis. On les met dans une casserole avec un morceau de beurre, deux ou trois oignons blancs et un verre de lactée. On couvre d'eau bouillante légèrement salée et on laisse cuire pendant un quart d'heure. On verse directement dans les bocaux ainsi au préalable à l'eau chaude. Si l'on n'est pas sûre de la solidité du verre, on ferme et on stérilise pendant deux heures.

Méthode Marie Louise de Pressigne.

Effiler les haricots. Les passer 5 minutes à l'eau bouillante salée dans le faitout couvert. Les retirer et les passer à l'eau froide.
Les laisser égoutter, puis les placer dans un pot de grès, verser dessus la saumure préparée la veille à raison de 0,400gr de sel pour un 1 litre d'eau.
Préparation de la saumure, verser l'eau bouillante sur le sel, ne s'en servir que très froide.

Haricots verts : Méthode, Mme Defaye

Effiler les haricots. Les passer à l'eau bouillante sans 5 minutes à peine, les retirer et les passer à l'eau froide, les laisser égoutter, puis garnir les bocaux les remplir d'eau au $\frac{1}{3}$, mettre une pincée de sel sur les haricots, faire bouillir 2 heures.

Haricots verts à la Courangelle

500 gr. haricots verts, une sauce Béchamel (30 gr. beurre, 2 cuill. rases farine, 1/2 litre lait), 1 cuill. persil haché.

Jetez les haricots effilés dans une casserole d'eau bouillante salée. Ne les laissez bouillir à grand ébullition que cinq minutes. Egouttez-les. Faites la sauce Béchamel, jetez-y les haricots verts et laissez cuire à feu très doux. Ajoutez le beurre juste avant de servir, en tournant.

Mettez dans le plat de service. Saupoudrez de persil hac.

Quelques conseils pour la confiture

Ne les faites pas cuire lentement : une cuisson vive est nécessaire pour que les fruits gardent leur parfum. Elles ne brûleront pas si vous les remuez constamment avec l'écumoire.

Des confitures faites avec des fruits utilisés un peu avant maturité risquent de se conserver plus sûrement, l'acidité des fruits permettant de tuer plus totalement les germes microbiens.

Toutefois, faites avec des fruits mûrs à point les confitures de prunes, de cerises, de marrons, d'ananas.

Ajoutez à la confiture de cerises ou de pêches, un peu fade, un filet de jus de citron ou de vinaigre, qui lui ajoutera une agréable saveur acidulée.

Ne vous donnez pas la peine d'écumer chaque fois qu'un petit dépôt apparait en surface : vous écumerez seulement en fin de cuisson.

Avant de faire la confiture, lavez les pots à l'eau chaude, rincez-les, mais ne les essuyez pas : posez-les à l'envers sur un linge propre et sec, afin qu'ils s'y égouttent parfaitement.

Préférez au sucre roux ou cassonade, qui renferme des impuretés, le sucre blanc, cristallisé ou en poudre.

Remplissez les pots jusqu'au bord : la confiture se réduit en refroidissant.

La confiture qui cristallise.

C'est une confiture trop cuite. La recuire ne ferait qu'empirer le mal. Mettez le pot de confiture dans une casserole pleine d'eau froide, amenez doucement à l'ébullition en remuant de temps en temps. Le sucre cristallisé fond tout doucement et ne risque pas de se recristalliser. Ne retirez le pot que lorsque l'eau de la casserole est complètement refroidie. Cette recette est bonne également pour le miel.

Le Gâteau de riz à l'orange

150 gr de riz, 1/2 l de lait, 3 œufs, 6 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 30 gr de beurre, 2 oranges, 2 cuillerées à soupe de curaçao, très peu de sel.

Faites du riz au lait, mais ajoutez-lui du sel et le zeste d'une orange. Une fois cuit ajoutez-lui peu à peu, hors du feu et délicatement, 20 gr beurre, 1 jus d'orange, le sucre, les œufs battus comme pour une omelette. Beurrez un moule, versez-y le mélange, faites cuire au bain-marie chaud, à four moyen, une demi-heure. Démoulez froid, décorez avec des quartiers d'oranges, mouillez de curaçao.

Le jus de citron

Il a bien des usages. Il peut remplacer le vinaigre pour assaisonner la salade : la laitue et l'artichaut s'en accommodent particulièrement, qu'on accompagne le jus de citron d'huile ou de crème.

Il parfume les gâteaux, genre biscuit, et les crèmes. Mais là, attention. Ne mettez pas le jus de citron dans le lait sur le feu : votre lait tournerait immanquablement. D'ailleurs le jus d'orange produit le même effet.

Donc, faites la crème, et ajoutez-lui le citron quand vous l'aurez sortie du feu.

Gâteau Emilienne

Simple : 2 œufs - 1 verre de sucre - 10 cuillerées de farine, 1/2 verre huile - 1/2 verre de crème - 1 paquet de levure.

Double : 4 œufs - 2 verres de sucre, 3 verres de farine - 1 verre de crème - 1 paquet levure - Enfournez à four chaud.

Gâteau de Savoie, cousine Rolande de Marsenat

4 œufs, 125 gr sucre en poudre, 125 gr de farine, un 1/2 paquet de levure. Battre les blancs en neige, mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit moussux, mélanger la levure à la farine, puis prendre une cuillerée de farine et une cuillerée de blanc d'œuf en neige le mélanger aux jaunes d'œufs et tout incorporer de cette façon Mettre à four chaud environ 1 heure. Mettre sur le moule un papier huilé

Gâteau de Savoie, Marcelle Gadaud

4 œufs - 200 gr de sucre - 200 gr farine - levure Alsacienne - paquet 1/2 - Mélanger les jaunes et le sucre, ajouter 4 cuillerées d'eau chaude, la farine et levure et les blancs battus en neige, cuire à feu doux 50 minutes

Tarte à la crème

Prendre du fromage blanc assez égoutté - 4 jaunes d'œufs - 2 à 3 cuillerées sucre en poudre - Sucre en poudre - Sucre vanillé - 100 gr de farine ou 10 cuillerées à soupe, et à la fin ajouter les blancs monté en neige. Mettre cuire à four pas trop chaud.

Confiture de Châtaignes

Eplucher les châtaignes, les faire cuire, enlever la 2e peau et pass au tamis fin. le faire petit à petit pour que les châtaignes ne refroidissent pas.

Faire un sirop 375 gr de sucre cristallisé pour 500 gramm de farine de châtaignes. Battre un verre d'eau pour 375 g de sucre, Quand il est au bouté mettre la purée de châtaignes et faire cuire 20 minutes en tournant sans arrêt. Mettre en pots et les retourner pour qu'il n'y ait pas d'a

Nouvelle méthode Végétaline, encore plus faciles à digér

Posez directement vos frites sur la Végétaline non fondue... Puis allumez à feu vif. Quand les frites sont bien dorées, éteignez, égouttez. Vous aurez des frites légères et croustillantes.

Gâteau de Gest

3 oeufs - 1 verre de sucre - 1 cuillerée d'huile - 1 cuillerée de crèm 1 paquet de levure - épaissir à la farine.

Mélanger les oeufs blancs et jaunes - le sucre en poudre - la crème et l'huile - ajouter la farine - la levure - faire une pâte de moyenne consistance ni trop molle ni trop épaisse. Mettre dans un moule beurré et à four pas trop chaud - mo

Proportions pour une tarte de moyenne grandeur.
Mettre dans un bol une pincée de sel, 2 cuillerées d'huile, environ la moitié d'un pain d'Astra coupé en petits morceaux, ajouter un verre d'eau presque bouillante. Mettre dans une saladier la farine, faire un puits au milieu, verser le contenu du bol quand Astra est fondue, bien mélanger, pas de levure, laisser reposer la pâte assez longtemps, puis la tourbiller, la mettre dans un moule à tarte graissé, la garnir de fruits ou faire un pâté aux pommes de terre à la crème dit Creuzia.

Croques-Messieurs - Recette à Yanine Lamy

Pain de mie coupé en tranches - Préparer une sauce Béchamelle épaisse, Délayer dans une casserole 2 cuillerées de farine avec un peu de lait, puis ajouter tout le lait froid - saler légèrement. Quand la sauce est faite ajouter du jambon coupés en petits morceaux, une boîte de champignons, ajouter le jus en partie ou totalement selon la consistance de la sauce, mettre du gruyère râpé, mélanger le tout dans la casserole. Avec une cuillère garnir les tranches de pain ou de Biscottes, le pain de mie est préférable, les saupoudrer de gruyère râpé, mettre de petits morceaux de beurre sur chaque tranche, les saupoudrer de chapelure, les passer au four chaud assez rapidement et servir très chaud.

Fromage à la crème, genre petit Suisse.

Méthode cousine Camille de Saint-Yrieix

Pour 1 litre de lait 4 à 5 gouttes de présure que l'on met dans une cuillère à soupe avec un peu de lait et un peu de petit lait si on a ce qui aide à prendre.

Mélanger le tout dans la cuillère et remuer avec le pouce. On sent le lait qui prend, le mélanger dans le pot de lait, tourner plusieurs fois, mouvement de rotation dans le même sens, laisser le lait couvert environ 2 jours selon la température, il forme un pain serré, extraire le petit lait, puis mettre à égoutter dans une coupe sans linge, quand il est bien passé, le mettre dans un bol ajouter un peu d'eau s'il est trop épais, bien le diluer avec une cuillère en bois on obtient une crème lisse sans grumeaux.

Sauce Mayonnaise

Faite avec le batteur de l'appareil (LL Mixer LL)

Prenez un ou plusieurs jaunes d'œufs selon le nombre de personnes. Tournez à vitesse régulière en laissant filtrer l'huile goutte à goutte à l'aide du bouchon-doseur.

Lorsque la mayonnaise est bien montée, ajoutez du sel, poivre, vinaigre et moutarde et terminez en tournant encore un peu

Gelée de pommes
Méthode tata Marthe

Prendre des pommes rouges dites « Fleuries Lard, ou Rouge de Mai. Ne pas les peler, les couper en quatre morceaux, les mettre tremper dans l'eau, soit dans un faitout ou marmite haute en aluminium, les mettre à cuire, dès qu'elles fléchissent sous le doigt, retirer la marmite ou le faitout du feu, les laisser séjourner toute une journée ou toute une nuit, puis les retirer et les mettre sur un linge placé sur un tamis pour que le jus soit bien clair, les laisser égoutter sans les presser. Pesez ensuite le jus et mettre le même poids de sucre. Mettre le jus à chauffer dès le 1er bouillon ajouter les coings coupés en tranches très fines, laisser cuire quelques instants, puis laisser tomber en pluie le sucre cristallisé, remuer. Lorsque la confiture tombe en nappe, c'est à dire lorsqu'elle forme gelée en tombant de l'écumoire, elle est arrivée à son degré de cuisson, la retirée du feu et la versée dans des pots, bocaux, etc.

Biscuit de Savoie

200 gr de sucre - 5 oeufs - 100 gr de fécule -
Mélanger sucre et jaunes d'oeufs, ajouter fécule.
Battre les blancs en neige et ajouter au mélange.

Fondue. Recette à tata Marie-Louise : Couper le fromage en tranches minces. Mettre du beurre dans une casserole, mettre le fromage dans le beurre fondu et bien remuer jusqu'à qu'il soit bien fondu. Délayer dans un bol suivant quantité de fromage une ou deux cuillerées de farine, délayer avec assez d'eau et laisser cuire encore quelques instants avec le fromage, toujours remuer. Verser dans une assiette.

Crème au Caramel

1 litre de lait - 2 ou 3 œufs - 1 cuillerée de Maizena 150 gr (100 gr + 50 gr) sucre en poudre.

Travailler les jaunes d'œufs, le sucre, ajouter Maizena et un peu de lait froid. Faire un caramel avec 50 gr de sucre (Caramel blond) dilué avec une cuillerée d'eau chaude.

Verser le lait bouilli sur le mélange des œufs, remettre au feu en faisant épaissir, retirer aux signes d'ébullition.

Gâteau à Camille

10 cuillerées de farine - 5 cuillerées de sucre en poudre - 1 verre de crème - 2 ou 3 œufs battus en omelette - 1 paquet de levure - 1 paquet de sucre vanillé - 1 verre à liqueur de goutte ou rhum.

Cuire à four moyen.

Sauce pour tarte à la Rhubarde

2 œufs - 1 cuillerée de farine - 1 verre ou 1/2 de crème - soit salé soit sucrée, pour Quiche ou tarte.

Recette à Yanine Lamy

2 verres de farine - 1 verre de crème - 1 verre de sucre - 3 œufs battus en omelette - 1 paquet levure - 1 paquet sucre vanillé.

Biscuit : 3 œufs dont les blancs battus en neige - 1 verre de farine 1 verre de sucre - battre les jaunes avec le sucre - 1 paquet de levure - 1 paquet sucre vanillé.

Les Conserves

Chaque fois que la nature du produit le permet, faites-le recuire, au moment de l'emploi. La cuisson détruit en effet la toxine botulique et supprime le risque d'intoxication le plus grave (botulisme)

Soufflé au fromage

Faire bouillir un 1/2 litre de lait, saler et poivrer au moment de mettre la semoule, 3 grosses cuillerées de semoule de blé assez grosse, faire cuire environ 10 mn jusqu'à ce que le lait soit bu, ensuite 100 gr de gruyère râpé bien mélangé avec la semoule chaude, joindre 3 jaunes d'œufs, battre les blancs en neige, les ajouter en dernier en les soulevant pour les incorporer.

Bien beurrer le moule à soufflet, mettre au four modérément chaud et accentuer la chaleur pour que le soufflet monte bien. Il faut compter environ 15 à 20 minutes de cuisson.

Quiche Lorraine

Pâte brisée. Environ 200 gr de lard de poitrine fumé à faire couper en morceaux, les passer à la poêle sans les faire griller, placer la pâte dans un moule à tarte la garnir du lard fumé après avoir piqué la pâte à la fourchette et verser la crème composée de 3 œufs battus en omelette avec le sel suivant le lard, le poivre et le lait.

Enfourner la Quiche dans un four bien chaud pour la saisir, puis au bout de quelques minutes modérer la chaleur et compter vingt à vingt-cinq minutes de cuisson.

Fondue

1 Camembert fait
1 Morceau de beurre
2 Cuillerées de farine
1/2 litre de lait

Faire fondre le camembert avec le beurre très doucement, puis dans un bol délayer la farine avec le lait et l'ajouter au fromage qui doit être entièrement fondu. Tourner doucement ce mélange et laisser bouillir quelques instants jusqu'à consistance d'une pâte pas trop épaisse et mettre à refroidir.

Année 1960 : Traitement des haricots en grains par le Sulfure de Carbone

Mettre les haricots écossés dans une boite en fer de préférence. Mettre le Sulfure de Carbone, dans une boite ou couvercle de boite à cirage même petit bocal etc. le placer au dessus des haricots, bien fermer la boite soit par Leucoplasme ou papier collant afin d'éviter toute fuite.

Laisser les haricots ainsi pendant 48 heures. Au bout de 48 heures, sortir les haricots, les écarter sur du papier pendant 48 heures, afin qu'ils séchent bien et que toute odeur disparaisse. Puis les ranger dans des boites quand ils sont bien secs.

Selon la tradition ne pas semer de haricots la semaine des Rogations, qui ne réussissent pas. Les semer de préférence en lune nouvelle un peu avant le premier quartier de la lune, les résultats observés sont soi-disant meilleurs.

Poids de la grande marmite haute en aluminum sans son couvercle.
1k 750gr.

Poids du grand Faitout en aluminum sans son couvercle
0,k 950 gr.

Poids de la grande coussoie à grosse boucle 0k 200 gr

Poids de la marmite haute en aluminum
sans son couvercle à tata Marthe 1k 150 gr.

Poids de la petite marmite haute en aluminum
sans son couvercle 0,k 550 gr.

Poids de la passoire en aluminum à 3 pieds 0,k 375 gr

Meubles : 1ère operation. Passez les meubles à l'essence ordinaire ou térébenthine. 2e au bout de 2 jours, passez les meubles à l'huile de lin et à l'essence dans les proportions de 1 verre d'huile de lin pour 3 verres d'essence.
3e Laissez sécher pendant 2 jours puis frotter énergiquement pour faire briller.

Conseils pour la bouteille Isolante ou Thermos

Avant d'introduire un liquide glacé rincer à l'eau froide

Avant d'introduire un liquide bouillant rincer à l'eau tiède.

Les Bonnes Recettes
((Alsa))
TOME PREMIER

PÂTISSERIES

Editions de la Lecture Alsacienne - Alsa -
Etablissements Mœnch et FILS
9, Rue Christian - Mœnch
Nancy
Meurthe - et - Moselle

Recette de savon

3 litres d'eau
1 kgs suif ou graisse fondue
150 gr gomme arabique
150 gr soude caustique en paillettes
75 gr de sale, un peu de sel
Pour 3 litres d'eau doubler les proportions.

Faire fondre le suif dans l'eau, ensuite ajouter dans l'ordre suivant mais après que chaque produit soit dissous, soude caustique en paillettes, gomme arabique et ainsi de suite comme il est indiqué plus haut mais en tournant continuellement. Faire cuire 1 Heure depuis le début de l'opération et lorsque le savon atteint la consistance d'une sauce mayonnaise mettre dans un moule bien salqué préalablement.

Conservation des œufs par la chaux

Proportion: 5 livres de chaux pour 20 litres d'eau. Faire fondre la chaux en la remuant de temps en temps jusqu'à dissolution complète. Mettre les œufs dans un pot de grès et verser l'eau de chaux sur les œufs.

La lune rousse. Il s'agit, on le sait, de la première lune d'Avril.

Selon les anciens, les haricots semés le jour du 3 Avril donnent de bons résultats.

Pour que les poires ne se rident pas, ne se ratatinent pas plus exactement, les cueillir en lune nouvelle ou à la pleine lune.

Pour les pommes les cueillir en lune vieille

Notre grand'mère, Alexandrine Gadaud, 1861 - 1957, assurait que passé le premier Vendredi de la lune on pouvait faire tout ce qu'on veut.

Si Octobre s'emplit de vent grands froids longtemps souffriront.

Recette de la Brioche à Mémée Beaubat

Pour 500 gr de farine une 1/2 livre de beurre, 10 gr de levure du boulanger et 4 oeufs battus en omelette.

~~Mettre dans~~ Délayer la levure dans un bol avec un peu d'eau et une petite pincée de sel, un 1/4 d'heure avant de délayer la brioche,

Mettre les 500 gr de farine dans un saladier, faire un puits au milieu, mettre les oeufs battus en omelette avec une bonne pincée de sel et une cuillerée à café de sucre en poudre ajouter une cuillerée à café de Kirsch pour parfumer.

Couper le beurre en petits morceaux les placer tout autour du puits de farine, prendre avec la main la farine et la mélanger aux oeufs, ajouter en dernier la levure, bien battre des deux mains soit sur une plaque soit sur un linge sur une table. Enfourner à four chaud environ un 1/4 d'heure, 20 minutes par ouvrir le four. Dorer la pâte auparavant avec du jaune d'oeuf à défaut avec un peu de lait et de café.

Laisser lever la pâte à peu près 1 h 1/2 à 2 heures.

Couper la tête en quatre et relever les bords, beurrer un papier et placer la brioche, puis l'enfourner.