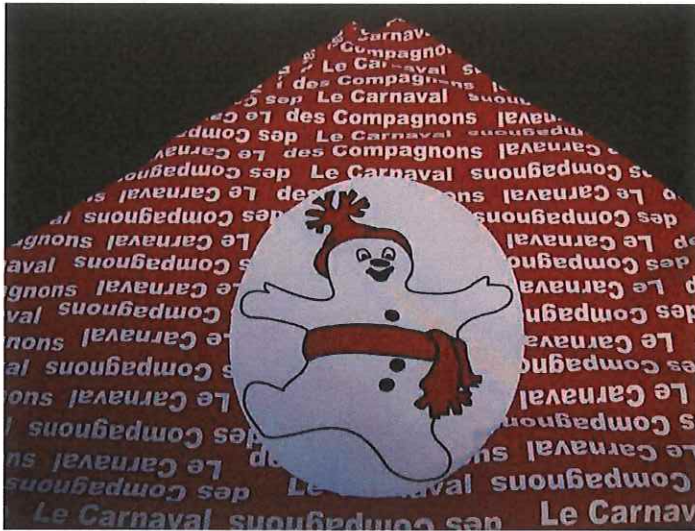


*Des recettes partagées pour
déguster pendant le Carnaval*



Bon Carnaval

2021

Mes notes :



CRETONS

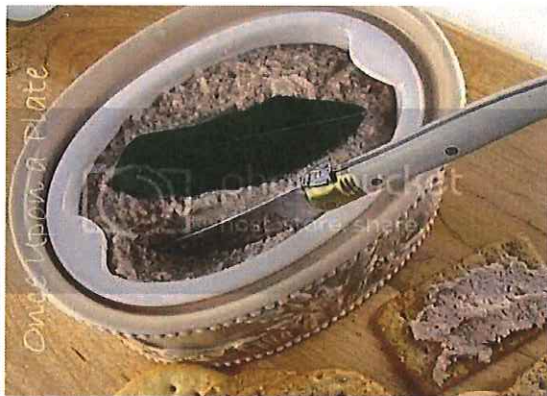
Offert par Denise Girard

INGRÉDIENTS :

- 1 lb de porc haché (75% gras)
- 1 1/2 tasse de lait
- 1 petit onion
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre
- 1/4 cuillère à thé piment de Jamaïque (allspice)
- 1/4 cuillère à thé de thym
- 1/8 cuillère à thé de clou de girofle

DIRECTIVES :

Mélangez-le tous et cuire en remuant souvent pour 2 heures.



Mes notes :



TARTINADE AU SAUMON ET AUX OEUFS (RECETTE SIMPLE)

Offert par Donald Crispin

INGRÉDIENTS :

- Saumon en conserve, égoutté 7 ½ oz 213 g peau et arêtes ôtées, émiettés
- 2 oeufs durs, hachés
- ¼ tasse/60 ml céleri haché
- 1-2 c. à thé/5-10 ml persil en flacons
- 1 c. à thé/5 ml jus de citron
- 1/3 tasse/75 ml ou au choix mayonnaise Hellmann's

DIRECTIVES :

Combiner les ingrédients dans un bol moyen.

Bien mélanger.

Donne environ 1 ½ tasse/375 ml.

NOTE : Pour du saumon avec une faible quantité de sel, je suggère le saumon sockeye « hyposodique » de Clover Leaf.



Mes notes :



FÈVES AU LARD

Offert par André Tardif

INGRÉDIENTS :

4 t. haricots blanc

2 oignons hachés finement

lard salé en petits morceaux

1 boîte de bouillon de poulet

1 boîte de 8 -oz tomates italiennes

1/2 t de ketchup

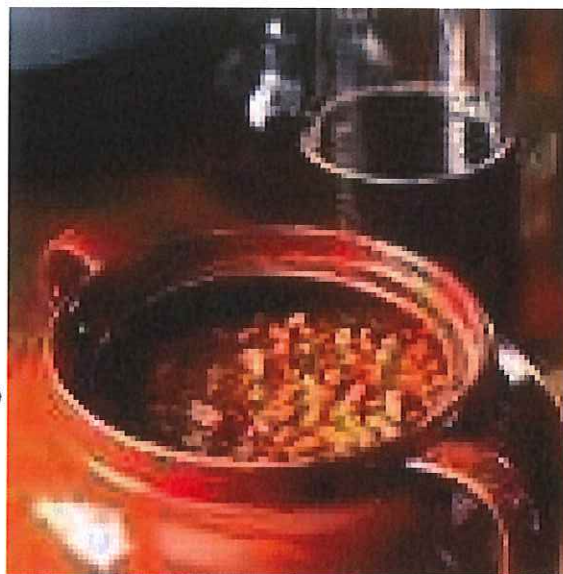
1/2 t de mélasse

1 c @ thé de sarriette

1 c @ table de moutarde sèche

sel et poivre

NOTE: Faire tremper les fèves dans un gros bol d'eau toute la nuit avant la cuisson.



Mes notes :



BISCUITS À LA MELASSE

Offert par Denise Girard

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse saindoux (shortening)
- 1 œuf
- 1/2 tasse de mélasse
- 1 cuillère à thé de gingembre
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 2 tasses de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel



DIRECTIVES :

Mélangez le sucre, saindoux, l'œuf et la mélasse.

Ajoutez les ingrédients secs.

Réfrigérez jusqu'à ce soit fermé.

Formez en petites boules 1 pouce.

Cuire à 375 degrés pour 8-10 minutes.



Mes notes :



Tarte à la citrouille campagnarde

Offert par Michelle Breault

INGRÉDIENTS :

1 ½ tasse citrouille cuit
1 ½ crème (half-and-half)
½ c. à thé de sel
½ tasse sucre brun
¼ tasse sucre blanc
1 c. à thé de cannelle
4 œufs
Pincé de clou de girofle

DIRECTIVES :

Bien mélanger.
Verser dans une pâte à tarte pas cuite.
Cuire au four à 325 pour 3- à 50 minutes
Servir avec de la crème fouettée



Mes notes :



SOUPE AU POIS CASSÉS

Offert par Suzanne Pagé

INGRÉDIENTS :

1 cuillère à soupe de beurre
1 petit oignon haché
1 branche de céleri moyenne hachée
1 petite pomme de terre coupée en dés
1 petite carotte coupée en dés
1 petit navet blanc coupé en dés
1/2 à 1 tasse de pois cassés
1 gousse d'ail émincée (facultative)
2 cuillères à thé de persil séché
1/4 cuillère de thym
Pincée de poivre frais moulu
1 tasse et demie de liquide de jambon cuit
2 tasses de bouillon de poulet
1/2 tasse de jambon coupé en dés



DIRECTIVES :

Dans un chaudron moyen, faire chauffer le beurre
Ajouter l'oignon, céleri et ail. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et doré. Ajouter les ingrédients restants sauf le jambon.

Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pour une heure ou jusqu'à ce que les pois cassés soient tendres.
Ajouter le jambon et mijoter un autre 15 minutes

Goûter et ajouter du sel au goût - Donne 2 portions généreuses - Servir avec un bon pain français!

NOTE : Cette recette peut être doublée plusieurs fois mais toujours ajouter du bouillon de poulet ou bouillon de légumes pour augmenter le liquide.

Bon appétit!



Mes notes :



DOUBLE TARTE AU SUCRE

Offert par Michelle Breault

INGRÉDIENTS :

- 1 ½ tasse sucre brun
- 2 c. à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- ½ c à thé de vinaigre
- 1 œuf
- 1 tasse de lait Carnation
- 1 c. à thé de beurre fondue



DIRECTIVES :

Bien mélanger.



Mes notes :



Tarte à la citrouille campagnarde

Offert par Michelle Breault

INGRÉDIENTS :

1 ½ tasse citrouille cuit
1 ½ crème (half-and-half)
½ c. à thé de sel
½ tasse sucre brun
¼ tasse sucre blanc
1 c. à thé de cannelle
4 œufs
Pincé de clou de girofle

DIRECTIVES :

Bien mélanger.

Verser dans une pâte à tarte pas cuite.

Cuire au four à 325 degré pour 3- à 50 minutes

Servir avec de la crème fouettée



Mes notes :



CHILI

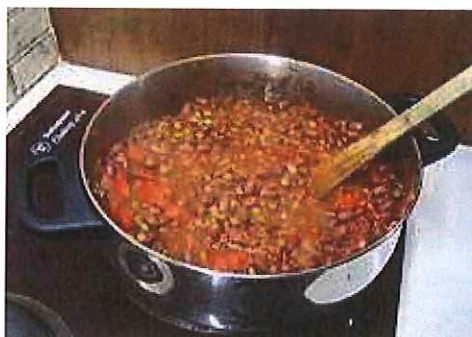
Offert par André Tardif

INGRÉDIENTS :

- 1 poivron rouge, coupé en cubes de 1 cm (1/2 po)
- 1 oignon, haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 454 g (1 lb) de boeuf haché
- 60 ml (1/4 tasse) de poudre de chili
- 10 ml (2 c. à thé) de coriandre moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre sec moulu
- 1 pincée de poivre de Cayenne (facultatif)
- 45 ml (3 c. à soupe) de mélasse
- 45 ml (3 c. à soupe) de ketchup
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre

NOTE: Couvrir pendant 4 à 6 heures à feu doux.

C'est excellent!



Mes notes :



