



Les recettes de la classe double

2^e année

La classe de Mme Shyann et Mme
Maryse

2023-2024

Les galettes à la mélasse de la mamie d'Adèle

Ingrédients :

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de graisse qui n'est pas fondue
- 1 tasse de mélasse + 1c. à thé de soda comble dedans
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de gingembre comble
- 1 c. à thé de clou de girofle
- 1 c. à thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$ tasse de thé froid
- 4 tasses de farine

Préparation :

1. Préchauffe le four à 350°F.
2. Mélange le tout.
3. Étends la pâte au rouleau.
4. Coupe avec un emporte-pièce de la grandeur désirée (ou des formes festives).
5. Cuis le tout pendant 8-10 minutes pour des biscuits moelleux.

Le merveilleux pain de la grand-mère d'Emma

1^{re} partie

- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
- 1 tasse d'eau tiède
- 2 $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de levure

Mélanger le tout et laisser reposer 10 minutes

2^e partie

- 3 tasses d'eau tiède
 - $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
 - 2 cuillères à table d'huile
 - $\frac{1}{2}$ cuillère à table de sel
1. Mélanger la première partie avec la deuxième partie.
 2. Peu à peu, ajouter environ 8 tasses de farine en pétrissant la pâte.
 3. Laisser la pâte reposer dans un grand bol recouvert d'une pellicule plastique (environ 90 minutes).
 4. Lorsque la pâte a doublé, faire dégonfler la pâte en cognant sur celle-ci avec son poing.
 5. Recouvrir et laisser reposer à nouveau durant environ 60 minutes.
 6. Séparer la pâte en trois.
 7. Avec un peu de farine, façonner en trois pains et placer la pâte à l'intérieur de trois moules à pain.
 8. Recouvrir avec la pellicule plastique et laisser reposer une trentaine de minutes.
 9. Cuire à 350F durant 35 minutes.

Sucre à la crème de Malik

Ingrédients :

- 500 ml (2 tasses) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 35%
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

Préparation :

1. Tapisser un moule carré de 20 cm (8 po) de papier parchemin.
2. Dans une casserole, déposer le sucre, la cassonade et la crème. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 118 °C (245 °F) sur un thermomètre à bonbons.
3. Retirer du feu et laisser tiédir de 5 à 8 minutes, puis ajouter la vanille.
4. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter la préparation 10 minutes à vitesse élevée jusqu'à ce que la préparation perde son aspect lustré.
5. Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface. Réfrigérer de 2 à 3 heures.
6. Couper en 36 carrés.

Biscuits aux brisures de chocolat de Noah

Ingrédients :

- 2 tasses de beurre, fondu
- 2 tasses de sucre brun
- 2 tasses de sucre blanc
- 4 gros œufs
- 1 cuillère à Table d'extrait de vanille
- 5 tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- 4 tasses de brisures de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 degrés Fahrenheit.
2. Dans un grand bol, fouetter le beurre, le sucre brun et le sucre blanc jusqu'à ce que le tout soit bien combiné et de couleur pâle.
3. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger jusqu'à ce que tout soit soyeux.
4. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude en les incorporant dans le mélange jusqu'à ce que le tout forme une pâte soyeuse.
5. Ajouter les brisures de chocolat pour qu'elles soient distribuées également partout dans la pâte. *Pour les Fêtes, nous aimons ajouter des paillettes (« sprinkles »).
6. Avec une cuillère à crème glacée, former des boules de pâte à biscuits et les placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier parchemin.
7. Cuire pour environ 10-12 minutes et servir. *Gardez un œil dessus pour faire certain de ne pas trop les cuire.
8. *Pour réserver la pâte pour une utilisation ultérieure*, former des boules de pâte à biscuits et les placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier parchemin.
9. Recouvrir la plaque avec une couche de pellicule plastique moulante (« cling wrap », « seran wrap ») et mettre au congélateur. Celles-ci se préservent jusqu'à un mois dans le congélateur.
10. Pour cuire les boules de pâte surgelées, retirer le nombre désiré de la plaque et cuire dans un four préchauffé de 13-15 minutes à 375 degrés Fahrenheit.
11. Vous aurez un total d'environ 30 biscuits. Bon appétit!

Le fricot au poulet d'Élodie

Ingrédients :

- 1,5 kg (3 lb) de morceaux de poulet crus, sans peau
- 2 gros oignons hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine
- 6 grosses pommes de terre pelées et coupées en dés
- 2 carottes moyennes pelées et tranchées
- 2,5 L (10 tasses) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre
- 15 ml (1 c. à soupe) de sarriette

Préparation :

1. Dans une grande marmite, faire mijoter le poulet 30 minutes.
2. Retirer le poulet et le laisser refroidir légèrement. Conserver le bouillon.
3. Faire sauter l'oignon dans le beurre 1 minute.
4. Ajouter la farine et cuire 1 à 2 minutes.
5. Désosser le poulet et le couper en morceaux.
6. Ajouter tous les ingrédients dans le bouillon et laisser mijoter pendant 30 minutes.
7. Goûter et corriger l'assaisonnement.

Les beignets fourrés de Zaineb

Ingrédients :

- 480g de farine
- 50g de maïzena
- 40g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère en poudre
- 2 œufs
- 180g de lait (demi-écrémé)
- 75g de beurre demi
- Sel fondu tiède
- 2 cuillères à café de levure chimique
- Confiture ou pâte à tartiner
- Sucre glacé

Préparation :

1. Verser tous les ingrédients dans un saladier. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
2. Huiler les mains et former une boule de pâte.
3. Filmer le saladier et laisser reposer 1h30 à température ambiante.
4. La pâte doit doubler de volume.
5. Dégazer la pâte et l'abaisser à l'aide d'un rouleau sur 1 cm d'épaisseur.
6. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper des ronds de pâte et les déposer sur une plaque légèrement farinée.
7. Laisser lever 1h à 1h30 jusqu'à ce que les ronds doublent de volume.
8. Mettre l'huile de la friteuse à chauffer entre 180°C et 190°C.
9. Plonger les beignets dans l'huile.
10. Lorsque la première face est dorée, retourner les beignets.
11. Les beignets doivent être dorés et bien gonflés.
12. Les égoutter sur du papier absorbant et laisser refroidir.
13. À l'aide d'une poche à douille, faire un petit trou et garnir les beignets de confiture ou de pâte à tartiner avant de déguster!

La viande rôtie de Shalom

1. Faire bouillir le poulet dans un peu d'eau juste pour cuire la viande environ 30 minutes avec un gros oignon, 3 ails, un peu de poivre, 3 feuilles de laurier séchées, du sel et un cube d'assainissement.
2. ensuite découper un poivron, un oignon, de la tomate
3. bien mélanger le poulet et la petite patte avec tout ce qui a été découpé, ajuster le sel et mettre le tout au four ou dans un air fryer environ 30 minutes et servir.

Le pain aux bananes de Léopold

Ingrédients :

- 3 petites ou 2 grosses bananes
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf battu
- 1/4 de tasse de beurre (ou remplacer avec de la compote aux pommes)
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- Cannelle
- 1 c. à table d'eau (si nécessaire)

Chauffer le four à 375 F et placer le pain. Après 15 minutes, baisser la température à 325 F pour 45 minutes.

La tarte au sucre brun de la mémère LeBlanc d'Alexane

Recette pour la pâte à tarte

- 2 tasses de farine
- 1 c. à. thé de poudre à pâte
- 1 c. à. thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse de graisse « Fluffo »



Instructions :

Mélangez les ingrédients secs dans un bol. Ajoutez et coupez la graisse dans les ingrédients secs. Ajoutez graduellement de l'eau froide (environ $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ tasse) dans le bol. Pétrissez la pâte avec vos mains jusqu'à ce que vous obteniez une consistance parfaite. Roulez la pâte dans une boule. Divisez la boule en $\frac{3}{4}$ et $\frac{1}{4}$ (à sauver pour le dessus de la tarte). Vous gardez le $\frac{1}{4}$ pour ajouter sur le dessus de la tarte. Sur une surface farinée, roulez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez celle-ci dans un plat Pyrex rectangulaire.

Recette pour la garniture

- 3 tasses de sucre brun
- $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- 250ml de crème à fouetter (Baxter)
- 2-3 c. à. thé de vrai beurre
- 1 c. à. thé d'extrait de vanille

Instructions :

Mélangez le sucre brun et la farine. Ajoutez la crème, le beurre et la vanille. Bien mélanger. Ajoutez cette garniture dans le plat Pyrex. Sur une surface farinée, roulez la petite boule restante. La couper en languettes et ajouter sur la garniture.

Instructions de cuisson :

Cuire au four pendant 30/45 minutes à 300 degrés. Quand la garniture commence à bouillonner (petites bulles), baisser à 250 degrés et cuire pendant 1 à 1.5 heures jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Dégustez!

*Piquez la garniture entre les carrées à quelques reprises pendant la cuisson.

Les boules d'énergie double chocolat de Madelyn

Ingrédients :

- $\frac{1}{2}$ tasse de flocons d'avoine à l'ancienne
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre de noix ou de beurre de graines - beurre d'arachide, beurre de graines de tournesol, etc.
- 3 dattes dénoyautées
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'eau
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de graines de chia
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de cannelle

Préparation :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un robot culinaire.
2. Mélanger pendant 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que les dattes soient décomposées et que les ingrédients soient complètement mélangés.
3. Utilisez une cuillère à biscuits ou 1 cuillère à soupe pour mesurer et rouler en boules.
4. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'au moment de manger.

Les crêpes maisons de Benson

Ingrédients :

- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine blanche
- 3 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à table de sucre blanc
- 3 cuillères à table de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait
- « spray » de cuisson aromatisé au beurre

Préparation :

1. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sucre ainsi que le sel dans un bol de taille moyenne.
2. Mélanger le lait, le beurre fondu et l'œuf.
3. Rajouter les deux mélanges ensemble 1 et 2, bien brasser et laisser sur place pendant 5minutes.
4. Réchauffer une casserole, lorsque chaud ajouter le spray de cuisson aromatisé au beurre et ajouter la quantité voulue de pâte à crêpe pour cuisson. Cuire jusqu'à l'apparition de plusieurs bulles puis retourner sur l'autre côté et cuire pas plus d'une minute.
5. Servir les crêpes avec sirop de choix, utiliser le sirop d'érable du NB pour goût de la culture acadien.

Les muffins aux bleuets de Maya

Rendement 12 muffins



Ingrédients :

- 225 g (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 100 g (1 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 210 g (1 tasse) de cassonade
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature 2 %
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'huile de canola
- 2 œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 265 g (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de gros bleuets frais ou surgelés

Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Chemiser 12 moules à muffins de caissettes de papier ou de silicone.
2. Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un autre bol, mélanger au fouet le yogourt, l'huile, les œufs, le miel et la vanille jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer les ingrédients secs en remuant à la cuillère de bois ou à la spatule jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine. Ajouter les bleuets.
4. À l'aide d'une grosse cuillère à crème glacée, répartir la pâte dans les moules à muffins jusqu'au bord. Vous obtiendrez des dessus de muffins bien bombés !
5. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre, mais il peut être bleu à cause des bleuets.
6. Laisser tiédir dans le moule.

Les biscuits au sucre blanc de Mila

Ingrédients :

- 1/2 tasse de saindoux
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 œuf
- 1/4 tasse de lait
- 2 tasses de farine (peut-être un peu plus)
- 1/4 cuillère à thé de soda
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de vanille

Préparation :

1. Cuire à 325 degrés Fahrenheit pour 8- 10 minutes

La recette de Gaël

Ingrédients :

Chantilly au chocolat

- 170 g (6 oz) de chocolat au lait, haché (environ 250 ml/1 tasse)
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Gâteau

- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de cacao
- 1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel
- 1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2 œufs, séparés
- 310 ml ($1 \frac{1}{4}$ tasse) de sucre
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) d'extrait de vanille
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait

La sauce d'arachide au poulet de L'Or

Ingrédients :

- 300g de beurre d'arachide (Patte d'arachide)
- 1 poulet de chair divisé en 16 morceaux
- 1 oignon moyen haché
- 5 gousses d'ailes écrasées au moulinex ou à la pierre.
- Sel
- Cube
- 50 ml d'huile
- 800 ml d'eau

Préparation :

1. Faire chauffer légèrement l'huile, introduire oignon haché, sel et poulet préalablement bouillit.
2. Laisser griller pendant quelques minutes.
3. Ajouter 800 ml d'eau, dont une partie du jus qui a servi à faire bouillir le poulet.
4. Ensuite verser de l'aile écrasée, laisser chauffer jusqu'à ébullition.
5. Enfin ajouter notre beurre d'arachide, laisser bouillir pendant 20 minutes en remuant, ajouter cube et de l'eau en fonction de l'onctuosité de la sauce.
6. Laisser chauffer jusqu'à disparition de la mousse d'arachide.
7. Servir avec du riz, du plantain mûr ou un autre tubercule à convenance.

Les biscuits de citrouilles de Lily

Ingrédients :

- 2 œufs
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse huile
- 2 cuillères à thé lait en canne
- 1 grosse canette de citrouille
- 3 tasses de farine
- 4 c. à thé levure chimique
- 1 c. à thé bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- Placer des pépites de chocolat à ton goût (environ 1 sac)
- Met ton four à 350°F pour 10-12 minutes

Les carrés au beurre d'arachide d'Olivier Turgeon

1ère étape

Mélanger les ingrédients ci-dessous:

1 1/2 tasses de chapelure de Graham

1 tasse de beurre

1 tasse de beurre d'arachide

2 1/2 tasses de sucre en poudre

2e étape

Faire fondre un paquet de pépites de chocolat (300g) dans un bain-marie avec 2-3 cuillères à table de beurre d'arachide. Étendre sur la 1ère partie et mettre au réfrigérateur.

La soupe joumou de Jordeen

Ingrédients :

- Cubes de bœuf ou jarrets - 500g (1 lb)
- Citron - 1, le jus seulement
- Mélange d'épices broyées - 30 ml (2 c. à soupe)
- Épices du chef - 30 ml (2 c. à soupe) divisées
- Eau - 2,5 L (10 tasses) divisées
- Giraumon ou courge - 1 kg (2,2 lb)
- 2 branches de céleri
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 navet coupé en cubes
- 1 malanga coupé en cubes
- 1 bouquet de coriandre
- Cari - 15 ml (1 c. à soupe)
- 1 bouquet garni (persil, thym, piment vert)
- Sel et poivre au goût
- 4 patates coupées en petits cubes
- $\frac{1}{2}$ chou coupé grossièrement
- Penne - 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse)

Préparation :

1. Lavez les cubes de bœuf, puis ajoutez le jus d'un citron, le mélange d'épices broyées, 15 ml (1 c. à soupe) d'épices du chef, 500 ml (2 tasses) d'eau et laissez mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Gardez le bouillon pour la soupe.
2. Coupez et épluchez le giraumon, enlevez les graines et faites bouillir avec 2 l (8 tasses) d'eau pendant 20 minutes.
3. Une fois cuit, réduisez en purée. Ajoutez-y le bouillon de bœuf, ainsi que les 9 éléments suivant le giraumon, laissez mijoter pendant 15 minutes, ajoutez la patate, le chou et les pâtes.
4. Faites cuire encore 20 minutes et ajoutez la viande.

Les pommes de terre funéraires de Laurel

Ingrédients :

- 1 sac McCain pomme de terre rissolée 900g
- 2 tasses de crème sure
- 1 canne de crème de poulet 284ml
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2 tasses de fromage cheddar râpé
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 2 à 3 tasses de cornflakes écrasé
- 1/4 de tasse de beurre fondu

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 F
2. Placer les pommes de terre dans une passoire et laisser reposer.
3. Entre temps, mélanger dans un grand bol la crème sure, crème de poulet et 1/2 tasse de beurre fondu.
4. Ajouter au bol le fromage râpé, sel et poudre d'oignon et bien mélanger.
5. Ajouter les pommes de terre au mélange et bien mélanger. Ensuite placer le mélange dans un plat allant au four 9x13" légèrement beurré.
6. Mélanger corn-flakes avec le beurre fondu restant dans un grand sac genre Ziploc et saupoudrer sur les patates.
7. Cuire au four de 42-26 minutes et servez chaud.

Le pain aux bananes aux brisures de chocolat de Victoria

Ingrédients:

- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 3 bananes bien mûres mâchées (j'aime en rajouter une ou deux parfois mais tu n'as pas besoin)
- 1 cuillère à table de lait
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 2 gros œufs
- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucrées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Graisser un moule à pain avec du beurre.
3. Mélanger les ingrédients secs ensemble puis mettre de côté.
4. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre blanc. Rajouter les œufs et le lait. Rajouter les bananes mâchées puis les ingrédients secs et les brisures de chocolat.
5. Mettre dans le moule à pain et puis mettre au four à 375F pour environ 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien cuit au centre.
6. Meilleure façon de faire sûr que c'est bien cuit est d'insérer un cure-dent au milieu du pain aux bananes et si rien ne colle dessus en le sortant de nouveau, votre dessert est prêt!

Les tartiflettes au fromage Québécois de Marius

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre jaunes
- 60 Cl de crème fraîche 35 pour cent
- Sel, poivre, huile d'olive, noix de muscade en poudre
- 15 cl de vin blanc de cuisine
- 5 tranches de bacon
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 ou 2 fromages sauvagine

Préparation :

1. Faire cuire 1 kg de pommes de terre jaunes à la vapeur ou à l'eau, et les éplucher, les découper en tranches de 1 cm, et les disposer dans un plat à gratin.
2. Couper 2 gros oignons en dés, et ciseler deux gousses d'ail. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, y faire fondre revenir les oignons et l'ail.
3. Ajouter 5 tranches de bacon, coupées en lamelles, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
4. Ajouter environ 60 cl de crème fraîche, 35 pour cent, et laisser gentiment épaissir. Puis verser 15 cl de vin blanc, et laisser encore épaissir un peu. Salez et poivrez au goût. Mettre une pincée de noix de muscade en poudre.
5. Versez la préparation sur les pommes de terre, et mélangez un peu.
6. Couper la sauvagine en deux dans l'épaisseur, et disposer le fromage sur les pommes de terre, croute en haut.
7. Mettre au four à 400 degrés F pour 20 minutes.
8. Déguster avec une salade fraîche, et pour les adultes, un bon verre de vin blanc sec.

Les boules de fromage festive de Valérie

Ingrédients :

- 1 contenant de fromage à la crème, tempéré
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de fromage cheddar râpé
- $\frac{1}{2}$ tasse de cornichons hachés finement
- $\frac{1}{4}$ tasse oignons verts, hachés
- 2 cuillères à table de mayonnaise (peut être remplacée avec la crème sûre)
- 1 cuillère à thé de sauce Worcestershire
- Sel et poivre au goût



Garnitures possibles :

- 3 cuillères à table de persil
OU
- $\frac{3}{4}$ tasse de noix de Grenoble grillées et hachées finement

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger le tout avec un batteur à main.
2. Former une grosse boule de fromage ou deux plus petites boules de fromage selon votre préférence. Placer celles-ci au réfrigérateur pour 30 minutes afin de refroidir et durcir.
3. Après 30 minutes, sortir la boule de fromage du réfrigérateur.
4. Placer la garniture au choix dans un petit bol et rouler la boule de fromage dans le bol jusqu'à ce qu'elle soit complètement enrobée.
5. Servir avec bretzels et craquelins au choix ou à placer sur des tranches de baguette grillés avec du saumon fumé.

Les « Ham & Cheese Swirls » d'Eliana

Ingrédients:

Pâte :

- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 2 cuillères à thé de sucre blanc
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 tasse de beurre
- 3/4 tasse de lait

Garniture « filling »

- 2 tasses de fromage cheddar râpé
- 1 tasse de jambon cuit haché
- 1/4 tasse de céleri haché
- 1/4 tasse de mayonnaise

Préparation:

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Mélanger les ingrédients pour la pâte (farine, poudre à pâte, sucre blanc, sel, beurre et lait) dans un grand bol pour faire une pâte. Rouler avec un rouleau pour faire un rectangle.
3. Mélanger les ingrédients de la garniture (cheddar râpé, jambon cuit haché, céleri haché et mayonnaise) dans un bol moyen et l'étendre au-dessus de la pâte qui fut roulée.
4. Rouler la pâte avec la garniture sur la longueur afin de faire des brioches de la même grosseur (environ 1cm-1.5cm d'épaisseur).
5. Faites dorer vos « Ham and Cheese Swirls » pendant environ 15 à 20 minutes.

Les biscuits de Père Noël d'Emily

Ingrédients :

- 2 1/4 tasses de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 tasse de beurre ramolli
- 3/4 tasses de sucre brun
- 1/4 tasse de sucre
- 1 boîte de pudding à la vanille
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 tasse de pépites de chocolat

Préparation :

1. Réglez le four à 350°C.
2. Mélanger ensemble la farine et le bicarbonate de soude.
3. Ajouter le beurre et les sucres.
4. Ajouter le pudding, les œufs et la vanille.
5. Ajouter les pépites de chocolat.
6. Formez des boules et faites cuire au four environ 10 à 12 minutes.
7. Cuire au four jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laisser reposer sur le plat une minute à la sortie du four.
8. Transférer sur une grille de refroidissement. Essayez de vous empêcher de manger le tout en une seule fois.

La dinde rôtie au beurre d'épices de Sam

Ingrédients :

- 1 dinde fraîche ou congelée de 7 kg (16 lb)
- 35 ml (7 c. à thé) de sel fin (sel de table)
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de cannelle moulue
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de muscade moulue
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de graine de coriandre moulue
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet

Préparation :

1. Déposer la dinde, poitrine vers le haut, dans un grand plat en verre. Saler la cavité intérieure de la dinde avec 10 ml (2 c. à thé) de sel. Parsemer le reste du sel sur la poitrine et la dinde. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer deux jours. Si la dinde est congelée, faire macérer au réfrigérateur deux jours. Elle décongèlera en même temps qu'elle macère.
2. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
3. Dans un bol, mélanger le beurre et les épices. Réserver.
4. Dans une grande rôtissoire munie d'une grille, déposer la dinde, poitrine vers le haut. Éponger la peau de la dinde avec du papier absorbant.
5. Avec les doigts, détacher doucement la peau de la poitrine et des cuisses de la dinde, sans la déchirer. Étendre le beurre aux épices uniformément sous la peau. Verser le bouillon dans le fond de la rôtissoire.
6. Cuire au four environ 30 minutes. Réduire la chaleur du four à 165 °C (325 °F). Poursuivre la cuisson environ 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la cuisse, sans toucher l'os, indique 82 °C (180 °F). Réserver la dinde dans un plat de service et laisser reposer environ 30 minutes sans couvrir de papier d'aluminium.

La recette de cipâte d'Olivier Richard

À préparer la veille, couvrir d'une pellicule plastique et mettre au frigo

Portion : 15 à 20 personnes

Cuisson : 12 heures (1/2 heure à 425 degrés et 11.5 heures à 275 degrés)

Bouillon : 12 tasses de bouillon de poulet et de bœuf (6 tasses de bouillon de poulet et 6 tasses de bouillon de bœuf)

Ingrédients :

- 1 livre et demi de poulet coupé en cube
- 1 livre et demie de porc coupé en cube
- 1 livre et demie de bœuf coupé en cube
- 12 patates de grosseur moyenne coupée en cube
- 3 gros oignons
- 3 cuillères à thé de cannelle
- 3 cuillères à thé de Allspice (piments de la Jamaïque)
- Sel et poivre

Ingrédients pour la pâte :

- 4 tasses de farine
- 8 cuillères à soupe de graisse
- 2 cuillères à thé de sel
- Ajouter de l'eau très froide jusqu'à la formation d'une boule. Ensuite, séparer la pâte en deux boules et rouler la pâte selon la forme du chaudron.

Préparation :

1. Couper les trois variétés de viandes et les patates en cube de grosseur moyenne. Ensuite, couper les oignons en dés et mélanger le tout avec les épices.
2. Bien huiler le chaudron et incorporer les ingrédients mélangés jusqu'à la moitié du chaudron. Ensuite, mettre un étage de pâte. Mettre le restant de la préparation et couvrir d'un autre étage de pâte.
3. Avant de commencer la cuisson, il importe d'ajouter 4 tasses de bouillon de poulet et de bœuf (2 tasses de bouillon de poulet/2 tasses de bouillon de bœuf)
4. Vérifier le cipâte toutes les 3 heures afin d'ajouter d'autre bouillon pour la cuisson.

Le sandwich d'Hamza

Préparation :

Cuire le poulet et faire des frites.

Servir le sandwich avec les frites et de la sauce d'ail accompagné d'une boisson froide, du ketchup ainsi que de la mayonnaise.

La recette de secret d'Olivia

Ingrédients :

- 1 tasse de margarine
- 1 tasse de sucre blanc
- 2 œufs battus
- 24 biscuits Graham
- 96 petites guimauves

Préparation :

1. Dans un bain mari, faire fondre la margarine, le sucre et les œufs.
2. Cuire pendant 30 minutes en remuant constamment, retirer de la chaleur.
3. Écraser finement les biscuits Graham (2 tasses) et les incorporer au mélange.
4. Ajouter les guimauves jusqu'à ce qu'il soit presque fondu.
5. Vider le mélange dans un plat d'une dimension de 8 pouces X 8 pouces.
6. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il fige.
7. Couper et servir.

Les galets Carpentier (ou gaufres de Liège) de Matteo

Ingrédients :

- 9 onces ou 250g de margarine
- 1 œuf
- 1 tasse ou 1/4l d'eau
- 1/4 de tasse ou 30gr de levure (fraiche si possible)
- 3.5 tasses ou 650g de farine
- 1 cuillère à soupe ou 12.5g de sel
- 2 cuillères à soupe ou 25g de sucre fin
- 1 tasse ou 200g de sucre perlé (gros morceaux de sucre qui donnent le croquant dans la gaufre)

Préparation :

1. Mélanger la farine, la margarine, l'œuf, la levure, l'eau, le sel et le sucre fin afin d'obtenir une pâte consistante.
2. Laisser reposer entre 30 et 60 minutes. Il faut que la pâte lève et donc que la levure effectue son travail. C'est bien de couvrir avec un essui.
3. Quand la pâte a bien levé, former des pâtons (petites boules) d'environ 2.5 onces ou 70g.
4. Mettre les pâtons dans le gaufrier pendant 4 à 5 minutes.
5. Une fois une couleur brune obtenue, retirer du gaufrier.
6. Manger avec (ou sans) modération. Attention ! C'est chaud mais on peut les manger froide aussi.

Petite astuce : Servir sur une assiette et ajouter de la pâte à tartiner, des fruits, de la crème glacée ou tout ce qui est gourmand!

Les poupounes au caramel de Madame Manon

Ingrédients :

- 1/2 tasse (120 g) de beurre
- 24 caramels Kraft (ou autre marque)
- 1 boîte (300 ml) de lait sucré Eagle Brand
- 1 sac (400 g) de grosses guimauves
- Beaucoup de Rice Krispies (150 g)

Préparation :

1. Faire fondre au micro-onde le beurre, les caramels et le lait sucré.
2. Prendre une fourchette à fondue et piquer une grosse guimauve.
3. Tremper ainsi la guimauve dans la préparation et ensuite dans les Rice Krispies.
4. Réfrigérer au frigo au moins 2 heures. Les poupounes se congèlent très bien.

Les biscuits Red Velvet de Madame Shyann

Ingrédients :

Garniture au fromage

- 115 g (4 oz) de fromage à la crème, ramolli
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre

Biscuits

- 300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 30 ml (2 c. à soupe) de cacao, tamisé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 225 g (1 tasse) de beurre non salé, fondu
- 210 g (1 tasse) de cassonade
- 55 g (1/4 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 5 ml (1 c. à thé) de colorant alimentaire en gel rouge
- 2 œufs
- 225 g (8 oz) de chocolat blanc, haché grossièrement

Préparation :

Garniture au fromage

1. Tapisser une assiette de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger le fromage à la crème avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Façonner 20 boules avec le mélange de fromage, en utilisant environ 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) par boule. Les répartir sur l'assiette, puis les aplatir légèrement. Placer au congélateur 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient complètement congelées.

Biscuits

1. Entre-temps, dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel.

2. Dans un autre bol, mélanger le beurre avec la cassonade, le sucre, la vanille et le colorant au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, puis mélanger 5 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs et 140 g (5 oz) du chocolat.
3. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 45 ml (3 c. à soupe), former des boules de pâte et les répartir sur une plaque de cuisson tapissée d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Les aplatir légèrement. Réfrigérer 30 minutes.
4. Insérer une boule de garniture au fromage au centre de chaque boule de pâte. Avec les mains, refermer la pâte sur la garniture pour l'emprisonner en reformant une boule. Ajouter le reste du chocolat haché sur les boules de pâte. Réfrigérer 2 heures ou congeler à cette étape, si désiré (voir notes).
5. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.
6. Répartir de 6 à 8 biscuits par plaque en les espaçant.
7. Cuire au four, une plaque à la fois, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient cuits à l'extérieur mais encore mous au centre, en tournant la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir sur la plaque. Les biscuits se conservent 3 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Les millefeuilles (pouding étagé à la vanille et aux biscuits Graham) de Madame Maryse

Ingrédients :

Pouding à la vanille

- 80 g (6 c. à soupe) de sucre
- 35 g (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 2 jaunes d'œufs
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, coupé en dés

Crème chantilly

- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

Glaçage

- 295 g (2 1/4 tasses) de sucre à glacer
- 60 ml (1/4 tasse) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) de cacao, tamisé
- 36 biscuits Graham carrés

Préparation :

Pouding à la vanille

1. Dans une petite casserole hors du feu, mélanger le sucre et la fécule au fouet. Ajouter les jaunes d'œufs et 60 ml (1/4 tasse) du lait, et bien mélanger. Incorporer le reste du lait, la vanille et le beurre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant continuellement et en raclant le fond et la paroi de la casserole jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu.
2. Passer le pouding au tamis si, nécessaire. Verser dans un bol et couvrir directement la surface du pouding de pellicule plastique. Laisser tiédir, puis réfrigérer de 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le pouding soit raffermi et refroidi.

3. Au moment d'utiliser le pouding, le mélanger avec une spatule pour lui redonner de la souplesse.

Crème chantilly

1. Dans un bol, fouetter la crème, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver au réfrigérateur.

Glaçage

1. Dans un bol, mélanger le sucre à glacer avec le lait. Prélever 45 ml (3 c. à soupe) du glaçage et déposer dans un autre bol.
2. Dans le bol avec la petite quantité de glaçage, incorporer le cacao en remuant vigoureusement. Ajouter quelques gouttes de lait, au besoin, pour que le glaçage au chocolat soit coulant. Réserver.

Montage

1. Dans un plat en verre de 28 x 20 cm (11 x 8 po), répartir le tiers des biscuits afin de bien couvrir le fond, en les taillant au besoin (voir note). Étaler le pouding à la vanille sur les biscuits. Couvrir avec un autre tiers des biscuits, puis y étaler la crème chantilly. Couvrir du reste des biscuits, puis y étaler le glaçage blanc.
2. À même le bol, laisser couler le glaçage au chocolat en filet en formant des lignes dans le sens de la largeur du plat. Passer un cure-dents dans un sens puis dans l'autre en traversant les lignes de chocolat pour créer un effet marbré. Ne pas couvrir. Réfrigérer 24 heures.

La farce aux pommes de Madame Bernice

Ingrédients :

- Beurre
- Huile
- 1/2 lb bœuf haché
- 1 oignon haché
- 4 branches céleris
- 3 pommes en cubes
- 2 tasses pains sec en cubes
- Poivre
- Sarriette
- Persil haché
- 2 tasses bouillon de poulet

Préparation :

1. Dans un grand poêlon, faire chauffer le beurre et l'huile.
2. Saisir le bœuf haché et l'oignon. Bien défaire la viande avec une fourchette et la laisser cuire jusqu'à ce qu'elle ait bruni.
3. Ajouter le céleri, les pommes et les cubes de pain sec. Bien mélanger.
4. Assaisonner de poivre, de sarriette et de persil haché.
5. Verser le tout dans le bouillon. Mélanger et placer dans un plat allant au four. Bien couvrir. Cuire 35 à 40 minutes au four à 350°F.
6. Cette farce est excellente avec la volaille.

Note: les pommes seraient des Cortland de préférence.