

Tarte à la tomate (Josée Di Stasio modifiée par Diane Gélinau)

Ingrédients :

4 à 5 tomates italiennes ou autres tranchées
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) d'herbes de Provence ou d'herbes fraîches
7 oz (200 g) de pâte feuilletée du commerce
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
2 1/2 tasses (375 ml) de fromage râpé au choix
1 poignée d'olives noires dénoyautées

Note : Peut être servie avec une salade verte et une vinaigrette de votre choix.

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C/400°F.

Dans un bol, mélanger les tranches de tomates, l'huile d'olive et les herbes. Réserver.

Abaisser la pâte pour former un rectangle.

Piquer la pâte ici et là, tartiner toute la surface avec la moutarde en laissant une bordure de 1 cm (1/2 po) tout autour.

Répartir également le fromage et disposer les tomates par-dessus.

Garnir d'olives et poivrer généreusement.

Cuire 15 minutes dans le bas du four, passer sous le gril quelques minutes si nécessaire pour dorer la croûte.

Servir la tarte seule, ou accompagnée d'une salade de laitue et d'herbes fraîches.

Biscuits au gruau

1½ tasse de graisse Crisco
1¼ tasse de cassonade
1 c. à thé de soda
¼ tasse d'eau chaude
2 tasses de farine blanche Five Rose
2 tasses de farine d'avoine (gruau)
2 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
1c. à thé de vanille

Défaire le Crisco en crème, Ajouter la cassonade, puis le soda dissous dans l'eau chaude. Ensuite, ajouter la farine d'avoine, la farine blanche avec le sel et la poudre à pâte. En dernier la vanille. Finir de mélanger avec les mains. Faire des rouleaux avec la pâte pour pouvoir déposer par

cuillère à thé sur une tôle à biscuits. Écraser avec une fourchette. Faire cuire à 300°F. Attention : cuisson très rapide, de 8 à 10 minutes, dépendant du four. Bien surveiller. Retirer les biscuits et les laisser refroidir sur du papier ciré. Donne environ 150 biscuits. Et vous pouvez déguster.

Andrée Bernard (*recette de ma mère*)

Sucre à la crème de Diane Gélineau

2 tasses de sucre

2 tasses de crème 35% à fouetter

1 tasse de cassonade (bien tassée)

1 tasse de sirop d'érable

Bien mélanger. Cuire au thermomètre à 240°F, sans brasser. Retirer, ajouter ½ cuiller à thé de margarine (sans brasser). Laisser refroidir entre 160 et 165°F. Brasser au batteur d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne plus opaque pour être étendu dans un plat beurré.

Recette de fèves au lard (sans lard)

Pour une livre ou 450 grammes

Ingrédients :

¼ cuiller à thé de poivre noir

1½ cuiller à thé de sel

½ cuiller à thé de moutarde sèche

¼ tasse de cassonade

¼ tasse de mélasse

¼ tasse de sirop d'érable

¼ tasse de carottes râpées

½ pomme en petits dés

½ oignon haché.

Rincer et faire tremper dans l'eau de 7 à 8 heures. Faire bouillir dans la même eau, de 15 à 20 minutes. Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol d'eau fraîche, ajouter la mélasse et le sirop. Bien mélanger. Ajouter à ce mélange les pommes coupées en dés, les carottes râpées et l'oignon haché. Brasser le tout.

Lorsque les fèves auront bouilli, verser la moitié dans une mijoteuse, déposer le mélange (ingrédients secs, carottes, pomme et oignon), verser l'autre moitié de fèves. Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir le tout. Sélectionner la mijoteuse à feu élevé (10 heures). Le temps de cuisson dépend de la mijoteuse. Si vous faites cuire au four, enlever le couvercle 2 heures avant la fin de la cuisson pour faire brunir les fèves.

Gâteau Boléro

Ingrédients:

200 g. de farine

100 g. de sucre

125 g. de beurre ou de margarine

3 œufs

1 c. à thé de poudre à pâte

40 g. d'amande en poudre

zeste d'un demi citron

10 g. de sucre vanillé

150 g. de fruits confits

100 g. de cerises confites

30 g. de raisins secs
un peu de rhum.

Préparation:

Le trempage des fruits est à réaliser la veille. Mélanger les fruits confits, sauf les cerises, et les couvrir de rhum pendant une nuit. 25 minutes.

Le jour même. Préchauffer le four à 350°F.

Faire fondre le beurre ou la margarine. Mélanger les œufs, le sucre, ajouter la farine mélangée à la poudre à pâte, la poudre d'amande et enfin le beurre fondu. Égoutter les fruits confits, et conserver le rhum et l'ajouter, ainsi que les fruits confits, les cerises, le zeste à la préparation. Verser le tout dans un moule de papier parchemin beurré.

Cuire entre 45 à 60 minutes. Vérifier la cuisson.

Gâteau au zucchini ou aux carottes.

Ingrédients :

2 tasses de farine tout usage
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de poudre à pâte
3 œufs
1 tasse d'huile végétale
1 tasse de sucre
2 c. à thé d'essence de vanille
2 tasses de zucchini râpé ou 2 tasses de carottes râpées
½ tasse de pépites de chocolat et ½ tasse de pacanes hachées.
Pour la sauce
1/3 tasse de cassonade
1/3 tasse de Sirop d'érable
¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse de crème ou lait ou boisson de soya
1 c. à thé d'extrait de vanille.

Étapes de préparation. 20 min > Cuisson : 40 min > Prêt en : 1h

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Beurrer un plat de cuisson en pyrex de 13x9 po. Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la poudre à pâte; réserver. Dans un grand bol, battre les œufs avec l'huile, le sucre et la vanille, jusqu'à homogénéité du mélange. Ajouter le zucchini ou les carottes râpées. Incorporer ensuite le mélange de farine; battre jusqu'à homogénéité. Incorporer finalement les pépites et les pacanes. Transférer dans le plat de cuisson. Cuire au four environ 40 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents qu'on plante au centre du gâteau en ressorte propre. Servir tiède ou froid, avec la sauce chaude.

Pour la sauce:

Cinq minutes avant de servir le gâteau, préparer la sauce. Combiner la cassonade, le sirop

d'érable, le beurre et la crème dans une casserole; chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait fondu et que le tout soit homogène. Faire ensuite bouillir 3 minutes. Retirer du feu avant d'ajouter la vanille. Servir la sauce chaude sur le gâteau. Bon appétit.

Pâte à pizza - de Diane Gélineau

Ingrédients :

750 ml (3 tasses) de farine blanche non blanchie

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

5 ml (1 c. à thé) de sel

500 ml (2 tasses) d'eau tiède à 45°C (112°F)

200 ml (¾ tasse) d'huile de canola ou végétale

500 ml (2 tasses) de farine blanche non blanchie

2 sachets de levure instantanée ou 14 grammes.

Dans un bol, mélanger les trois premiers ingrédients. Faire une cavité au centre, ajouter l'eau et mélanger lentement avec les doigts. Ajouter l'huile. Mélanger ensemble le reste de la farine et la levure. Pétrir de 3 à 5 minutes. Mettre dans un bol huilé. Laisser reposer la pâte 2 heures, dans le four, la lumière allumée, recouvert d'un linge. Couper la pâte en trois morceaux égaux, étendre sur une surface enfarinée. Garnir à votre goût.

Cuire au four, entre 350 et 400°F, de 15 à 25 minutes.

Bon appétit.

Sauce à salade César (Diane Gélineau)

4 jaunes d'œufs

4 gousses d'ail

4 c. à thé de câpres

2 c. à thé de moutarde de Dijon

2 c. à thé de vinaigre

3 c. à thé de jus de citron, sel et poivre au goût.

1 c. à thé de sauce Worcestershire, aromate (facultatif)

1- Couper finement l'ail et les câpres

2- Mélanger au malaxeur les jaunes d'œufs et tous les autres ingrédients.

3- En mélangeant lentement au malaxeur, rajouter graduellement (très lentement) de l'huile, jusqu'à épaississement désiré. Cette sauce à salade se garde de 3 à 4 jours au réfrigérateur.

Que faire avec vos blancs d'œuf? Une mousse à l'érable.

1 ou 2 tasses de sirop d'érable et 4 blancs d'œufs.

Bouillir le sirop à 245°F. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs en neige ferme. À l'aide d'un batteur électrique, verser le sirop chaud en filet sur les blancs.

Recette de galettes blanches - Diane Gélineau

Ingrédients:

1 tasse de cassonade
3/4 tasse de lait, d'eau ou de boisson de soya,
3 c. à soupe de gras (graisse ou margarine)
4 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
1 c. à thé d'essence de vanille ou d'érable
2 œufs,
2 tasses de farine.

Glaçage :

1/4 tasse de beurre ou margarine
3/4 tasse de cassonade
1/4 tasse de lait ou d'eau
2 à 3 tasses de sucre à glacer.

Mélanger tous les ingrédients des galettes et cuire au four à 400°F, 8 à 10 minutes.
Laisser refroidir complètement sur une grille avant de glacer.

Pour le glaçage, faire fondre, le beurre, la cassonade, le lait ou l'eau dans une casserole et faire bouillir 2 minutes. Retirer du feu, ajouter le sucre en poudre et bien mélanger. Bon appétit.

Recette de mousse légère aux fraises (Diane Gélinau)

Ingrédients :

1 tasse de fraises coupées en morceaux ou 1 tasse de fraises congelées et égouttées.
2/3 tasse de sucre
1 c. à thé de sucre vanillé ou 1/4 c. à thé d'essence de vanille
1 blanc d'œuf à la température ambiante.

Préparation :

Mettre dans un bol les fraises, le sucre vanillé et le blanc d'œuf. À l'aide d'un batteur électrique, battre les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Servir immédiatement ou congeler pour une version glacée. (La mousse se conservera 1 jour au réfrigérateur et 1 mois au congélateur.)

Croustade aux fraises et à la rhubarbe & crumble au chocolat - Diane Gélinau

Ingrédients :

4 tasses de fraises du Québec coupées en 2
2 tasses de rhubarbe, coupée en tronçons
1/2 de tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de fécule de maïs, diluée dans 1 c. à soupe d'eau

Pour le Crumble :

1 1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

1/2 tasse de beurre, fondu
1/3 de tasse de sucre
1/3 de tasse de farine tout usage
Une pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre.

Dans un bol, mélanger les fraises, la rhubarbe, le sirop d'érable et la fécule de maïs diluée.

Verser le mélange dans un plat à cuisson d'environ 8 po x 12 po, puis réserver.

Dans un autre bol, combiner tous les ingrédients « pour le crumble », puis saupoudrer sur la croustade. Cuire au four de 45 à 50 minutes.

POULET RÔTI AUX HERBES - Diane Gélineau

Ingrédients:

1/4 tasse (60 ml) de margarine
2 c. à soupe (30 ml) de persil italien frais haché
1 c. à thé (5 ml) de thym frais haché ou séché
1 poulet à rôtir entier (approx. 5 lb / 2.5 kg)
1 petit oignon en quartiers
2 gousses d'ail
Sel et poivre au goût

Sauce:

1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
1 c. à soupe (15 ml) de beurre ramolli ou de margarine
1 c. à soupe (15 ml) de farine tout usage

Préparation :

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Dans un petit bol, mélanger le beurre ou la margarine, le persil et le thym ; réserver.

Rincer soigneusement le poulet et bien l'assécher. Insérer l'oignon et l'ail dans la cavité. Placer ensuite le poulet, poitrine vers le haut, sur une grille dans une petite rôtissoire.

En utilisant vos doigts, détacher soigneusement la peau de la poitrine et des cuisses du poulet. Répartir également la moitié du mélange de beurre ou de margarine sous la peau. Étendre l'autre moitié partout sur le dessus du poulet. Saupoudrer de sel et poivre.

Rabattre les ailes sous le poulet et attacher les cuisses ensemble à l'aide de ficelle pour la cuisine.

Rôtir au four pendant 2 heure ou jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule en perçant le poulet soit clair ou qu'un thermomètre inséré dans la cuisse indique 185 °F (85 °C).

Déposer le poulet dans un plat et recouvrir de papier d'aluminium.

Dans un petit bol, mélanger le beurre ou margarine et la farine. Ajouter au bouillon de poulet chaud en fouettant pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et soit lisse. Verser dans une saucière et servir avec le poulet.

Confiture à la rhubarbe - Maurice Lussier

4 tasses de rhubarbe coupées en dés

1 c. à thé de zeste d'oranges râpées

1 tasse de sucre

½ tasse de jus d'orange

3 c. à thé de fécule de maïs.

Préparation.

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Remuer le tout et cuire de 8 à 9 minutes à feu moyen-fort ou jusqu'à ce que le mélange épaississe, en remuant une ou deux fois. Laisser refroidir et réfrigérer. Note. On peut ajouter 1 tasse de fraises fraîches (écrasées ou non, avec un pilon) dans la sauce chaude.