

Province de Québec

RECETTES QUÉBÉCOISES



MINISTÈRE DU TOURISME, DE LA CHASSE ET DE LA PÊCHE
ALPHONSE COUTURIER, m.d. Ministre

ÉDITÉ PAR LA DIRECTION GÉNÉRALE DU TOURISME
12 RUE ST-ANNE, QUÉBEC

4137152

RECETTES ORIGINALES présentées par

Tarte au Sucre du Pays

Ingrédients

2 tasses de sucre d'érable "blond" et non "bruni" (car il serait âcre)
1 tasse de crème à 35%
½ tasse de noix hachées

Mode de préparation

Faites bouillir sur feux plutôt doux, le sucre

haché et la crème, en remuant lentement la préparation afin qu'elle n'attache pas au récipient; ceci environ dix minutes ou jusqu'à épaississement. La cuisson terminée, ajoutez les noix hachées et laissez tiédir. Versez alors dans une abaisse faite d'une bonne pâte brisée.

Pâté "Accae" (Recette de la Fondation Culinaire Régionale d'Alma, Lac St-Jean)

Faire cuire 6 pommes de terre, pelées et coupées en dés.

Quand elles sont à point, enlevez l'eau et ajoutez ¾ de tasse de lait.

Assaisonner au goût.

Ajouter ¼ c. à thé de sarriette.

Gros comme un oeuf de beurre à faire fondre pour faire brunir ½ petit oignon émincé.

Ajouter des filets de petites truites, de ouananiche, ou autre poisson.

Faire bouillir cinq minutes avant de servir, sur pain rôti, arrosé d'un peu de vin blanc.

Poulet "Orléans"

2 poulets de 2 lbs à 2½ lbs.

2 bardes de lard gras

6 pommes

1 demiard de crème à café

1½ once de cognac

Farcir les poulets, les brider, les recouvrir sur l'estomac d'une large barde de lard gras.

Mettre les poulets que l'on aura fait colorer

au beurre, dans un chaudron de fer garni au fond d'une couche de pommes pelées, émincées et sautées légèrement au beurre. Entourer les poulets avec des pommes préparées pareillement.

Cuire au four à 350° environ.

Au dernier moment, arroser de crème fraîche (à café) et d'un filet de cognac.

Farce pour le Poulet "Orléans"

2 tasses de cubes de pain

½ tasse de céleri émincé

½ tasse de pommes émincées

1 pincée de thym

1 pincée de persil

¼ tasse de raisin sec

Mélanger les cubes de pain grillé avec le céleri, les raisins et les pommes émincées.

Aromatiser avec du thym et du persil.

Assaisonner l'intérieur des poulets avec du sel et paprika et remplir une moitié de la cavité avec la farce. Y verser une quantité de beurre fondu (2 cuillerées à soupe). Remplir l'autre moitié de la cavité, sans trop tasser, avec le reste de la farce, une cuillerée à soupe de cognac et d'autre beurre fondu. Coudre l'ouverture.

le "Service des Parcs Provinciaux"

Pain de Ménage à l'Eau de Patates

8 tasses d'eau de patates tiède
7 livres de farine tout usage
3 c. à table de sel
2 c. à table de sucre
½ tasse de graisse
2 onces de levure

Tremper la levure pendant 10 minutes dans une tasse d'eau tiède pris sur les 8 tasses d'eau de patates et ajouter 1 c. à table de sucre

Faire une fontaine dans votre farine, ajouter levure, sucre, sel, graisse et le reste du

liquide.

Mélanger jusqu'à ce que toute la farine soit pénétrée; laisser lever 30 minutes, puis pétrir et recommencer la même opération deux autres fois. Mettre la pâte dans les moules et laisser relever à nouveau avant la cuisson.

Temps de la cuisson:

Gros pain: ¾ heure à 1 heure dans un four à 350°.

Petit pain: 25 minutes dans un four à 400°.

Hachis de Goëlette

½ lb. lard salé entrelardé
3 oignons émincés
5 pommes de terre moyennes coupées en cubes
1 chopine d'eau

Couper le lard salé en petit dés et les faire

revenir dans un peu d'huile à frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter les oignons émincés, les pommes de terre coupées en cubes et l'eau. Couvrir et cuire sur un feu doux jusqu'à cuisson complète, soit environ 1½ heure.

Brique de lard à l'ail

Prendre un morceau de lard salé entrelardé d'environ une livre le piquer d'ail au goût et le faire bouillir avec deux clous de girofle. Lorsque cuit, le retirer du bouillon et bien

l'égoutter.

Badigeonner de sucre du pays et de chapelure, le faire dorer au four et laisser refroidir.

Servir froid.

Potée de Boeuf "Paysanne"

1 lb boeuf
1 lb lard salé entrelardé
1 gros chou
2 carottes
1 navet moyen
2 oignons
2 branches de céleri
Ail au goût
3 feuilles de laurier
1 pincée de thym
1 tasse de farine
1/3 tasse d'huile à frire
1 pinte consommé de boeuf
sel et poivre.

Dans une grande marmite, faire revenir le boeuf et le lard salé avec de l'huile à frire. Lorsque c'est bien doré retirer la viande. Couper en gros morceaux les légumes (carottes, navet, oignons, ail, céleri) et les faire revenir dans la même huile. Ajouter la farine et laisser colorer légèrement, ajouter le consommé, les feuilles de laurier, le thym, sel et poivre. Mettre la viande et le chou que l'on aura au préalable coupé en quartiers et blanchi. Couvrir et cuire au four pendant 2½ heures en remuant à toutes les demi-heures.

Province of Quēbec

OLD QUĒBEC RECIPES



DEPARTMENT OF TOURISM, FISH AND GAME
ALPHONSE COUTURIER, m.d. Ministre

PUBLISHED BY THE TOURIST BRANCH
12 RUE ST-ANNE, QUĒBEC

ORIGINAL RECIPES from

Maple Sugar Pie

Ingredients

2 cups maple sugar "light yellow and not
"brown" (for it would be tart)
1 cup cream: 35%
½ cup chopped nuts

Method

At a moderate temperature, bring to a boil the

chopped maple sugar and the cream, stirring slowly so that the preparation won't stick to the pan, and that, for about ten minutes or till the sauce thickens. When cooked, add the chopped nuts and let cool. Fill baked pie shells.

"Accae" Fish Pie (From the Regional Culinary Foundation of Alma, Lake St-John)

Peel six potatoes, dice and cook them. When done, remove water and add ¾ cup milk. Season. Add ¼ spoonful savory. Brown half an onion into a lump of butter big as an egg. Add

small trout fillets, ouananiche, or any kind of fish. Bring to a boil for five minutes before serving on toasted bread with a little white wine.

Chicken "Orléans"

2 chickens (2 to 2½ pounds)
2 slices of bacon
6 apples
½ pint coffee cream
1½ ounce cognac

Dress and truss the chickens, and cover the

breasts with these slices of pork fat. Brown the fowl in butter. Put in an iron pot the bottom of which is garnished with browned sliced apples. Put more browned apples around the chickens. Bake at 350°. When about to serve, baste with fresh coffee cream and a little cognac.

Dressing for Chicken "Orléans"

2 cups diced bread
½ cup sliced celery
½ cup sliced apples
1 pinch thyme
1 pinch parsley
¼ cup dried raisins

Mix the toasted diced bread with the celery, the raisins and the sliced apples. Aroamitize

with thyme and parsley.

Season the interior of the chickens with salt and paprika and fill half the cavity with the dressing; pour 2 spoonfuls melted butter. Fill the other half of the cavity without pressing, add a soup spoonful cognac and more melted butter. Sew up the slit.

Home Made Bread with Potato Water

8 cups warm potato water
7 pounds all purpose flour
3 tablespoons salt
2 tablespoons sugar
½ cup shortening
2 ounces yeast

Let yeast soak for ten minutes in a cup of warm water taken from the eight cups of potato water and add 1 tablespoon sugar. Make a hollow in the flour, add yeast, sugar, salt,

shortening and rest of liquid.

Mix till all the flour has penetrated the liquid; let rise for 30 minutes, then knead dough and repeat this same operation twice. Put the dough in molds and let it rise again before baking.

Baking time:

Big loaf: ¾ to 1 hour in a 350° oven.
Small loaf: 25 minutes in a 400° oven.

'Provincial Parks Service''

Schooner Hash

½ lb fat salt pork
3 onions sliced
5 middle-sized potatoes, diced
1 pint water

Dice the salt pork and brown in a little frying

oil till well browned. Add the sliced onions, diced potatoes and the water. Cover and cook on a moderate fire till well cooked, that is about 1½ hour.

Piece of salt pork with garlic

Take a one pound piece of fat salt pork, season with garlic to taste and boil with two cloves. When cooked, remove from stock and strain.

Baste with maple sugar and bread crumbs, and brown in oven, then cool.

Serve cold.

Potée de Boeuf "Paysanne"

1 lb. beef
1 lb. fat salt pork
1 big cabbage
2 carrots
1 middle-sized turnip
2 onions
2 celery stalks
Garlic to taste
3 bay leaves
1 pinch thyme
1 cup flour
1/3 cup frying oil

1 quart beef stock
Salt and pepper

In a big pot, brown the beef and the salt pork with frying oil. When well browned, remove from the fire. Cut up the vegetables in big pieces (carrots, turnip, onions, garlic, celery) and fry in the same oil. Add a little flour and brown lightly, add the beef stock, bay leaves, thyme, salt and pepper. Add the meat and the cabbage already cut up and scalded. Cover and cook in the oven for 2½ hours stirring every half hour.