

Livre de recettes franco-canadiennes

Desserts

- ❖ *Tarte au sucre*
- ❖ *Pets de soeur*
- ❖ *Sucre à la crème*
- ❖ *Bonbon patates*
- ❖ *Tire St-Catherine*
- ❖ *Galette à la mélasse*
- ❖ *Minis cornet à l'érable*
- ❖ *Pudding chômeur*
- ❖ *Gâteau de guerre*
- ❖ *Tarte aux pommes*

Repas

- ❖ *Pâté à la viande*
- ❖ *Tourtière*
- ❖ *Oreilles de criss*
- ❖ *Ragoût de pattes de cochon*
- ❖ *Fève au lard*
- ❖ *Bouilli*
- ❖ *Pâté chinois*

Soupes

- ❖ *Soupe aux pois*
- ❖ *Soupe crème de poulet*
- ❖ *Soupe aux gourganes*

Condiments et accompagnements

- ❖ *Ketchup vert*
- ❖ *Ketchup aux fruits*
- ❖ *Bettes*
- ❖ *Cretons*

Tarte au sucre

Ingrédients

- ❖ 1 tasse de cassonade
- ❖ 1/2 tasse de sucre
- ❖ 1 c. à thé de farine tout usage
- ❖ 2 œufs
- ❖ 2 c. à soupe de lait
- ❖ 1 c. à thé d'extrait de vanille
- ❖ 1/2 tasse beurre fondu
- ❖ 1 croûte pour tarte de 9 po de diamètre, non-cuite

Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 325°F (165°C).
2. Dans un grand bol, mélanger la cassonade, le sucre, la farine, les œufs, le lait et la vanille. Battre jusqu'à onctuosité. Incorporer le beurre fondu et transférer le tout dans la croûte à tarte préparée.
3. Cuire au four 35-40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise en son centre.



<http://qc.allrecipes.ca/recette/7801/tarte-au-sucre-classique.aspx>

Pets de soeur

Ingrédients

- ❖ 80 ml (1/3 de tasse) de cassonade
- ❖ 10 ml (2 c à thé) de beurre fondu
- ❖ 50 ml (1/5 de tasse) de farine
- ❖ Environ 200 g de restant de **pâte à tarte de base**

Étapes de préparation

1. Dans un bol, mélanger la cassonade et le beurre
2. Fariner la surface de travail
3. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte à tarte à environ 3-4 mm d'épaisseur
4. Couvrir la surface de la pâte avec le mélange de sucre et de beurre
5. Rouler la pâte sur elle même
6. Couper chaque bouts du rouleau de pâte pour avoir un cylindre parfait
7. Couper des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur
8. Chemiser une plaque à pâtisserie avec du papier parchemin
9. Déposer les pets de soeurs à la verticale sur la plaque
10. Cuire au four préchauffé à 350°F pendant 20 minutes



<https://boblechef.com/recettes/pets-soeur>

Sucre à la crème

Ingrédients

- ❖ 1 tasse cassonade
- ❖ 1 tasse sucre
- ❖ 1 tasse crème 35%
- ❖ 1 cuillère à thé essence de vanille
- ❖ 1 cuillère à table beurre
- ❖ 1/2 tasse noix hachées (facultatif)

Étapes de préparation

1. Dans un plat profond allant au four à micro-ondes, mélangez la cassonade, le sucre et la crème.
2. Faites bouillir à température élevée dans un four à micro-ondes environ 11 minutes environ. Si vous ne possédez pas de micro-ondes, faites-le tout simplement dans une petite marmite sur la cuisinière.
3. Remuez 2 ou 3 fois durant la cuisson.
4. Ajoutez l'essence de vanille et le beurre. Fouettez jusqu'à épaississement.
5. Ajoutez les noix (facultatif).
6. Étalez dans un moule beurré.
7. Laissez refroidir et découpez en carrés.



<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/sucre-a-la-creme-i-397>

Bonbons aux patates

Ingrédients

- ❖ 60 ml (1/4 tasse) de purée de pommes de terre lisse et froide (sans beurre ni lait)
- ❖ 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- ❖ 750 ml (3 tasses) de sucre à glacer, environ
- ❖ 75 ml (1/3 tasse) de beurre d'arachide croquant

Étapes de préparation

1. Dans un bol, mélanger la purée de pommes de terre et la vanille. Ajouter le sucre à glacer peu à peu, avec une cuillère de bois, pour obtenir une pâte souple, mais qui se tient bien.
2. Saupoudrer un plan de travail de sucre à glacer. Pétrir la purée quelques minutes, pour lui donner la texture d'une pâte à tarte. Sur un papier parchemin, abaisser la pâte pour obtenir un rectangle de 35 x 20 cm (14 x 8 po).
3. Tiédir le beurre d'arachide au micro-ondes quelques secondes et le répartir sur la pâte. En soulevant le papier, enrouler la pâte pour former un rouleau d'environ 35 cm (14 po) de long. Glisser sur une plaque et réfrigérer environ 1 heure. Couper en une vingtaine de tranches de 1 cm (1/2 po).
4. Garder dans un contenant hermétique.



<https://www.ricardocuisine.com/recettes/2119-bonbons-aux-patates>

Tire St-Catherine

Ingrédients

- ❖ 2 tasses cassonade
- ❖ 1/2 tasse eau
- ❖ 1 tasse mélasse
- ❖ 1 cuillère à table sirop de maïs
- ❖ 1/2 tasse beurre

Étapes de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole de 2 litres minimum (le mélange prend un peu d'expansion durant la cuisson).
2. Faire cuire à feu moyen jusqu'à 255 °F. Ne pas faire cuire à feu trop haut.
3. Étendre la tire dans une lèchefrite beurrée et la laisser refroidir pour ne pas se brûler. Replier les coins tranquillement pour être capable de faire une boule et commencer à étirer jusqu'à ce qu'elle atteigne la blondeur désirée. Ne pas trop étirer sinon elle sera difficile à couper.
4. Couper avec de bons ciseaux sur du papier ciré et mettre au réfrigérateur.



<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/tire-sainte-catherine-facile-124796>

Galettes à la mélasse

Ingrédients

- ❖ 1 tasse de beurre, ramolli
- ❖ 1/2 tasse de cassonade
- ❖ 1 œuf
- ❖ 3/4 tasse de mélasse
- ❖ 3 tasses de farine tout usage
- ❖ 2 c. à thé de soda à pâte
- ❖ 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- ❖ 1 c. à thé de gingembre moulu

Étapes de préparation

1. Dans un grand bol, battre le beurre en crème avec la cassonade et l'œuf jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Ajouter la mélasse. Dans un autre bol, combiner la farine, le soda à pâte, la cannelle et le gingembre; incorporer au mélange de mélasse. Couvrir la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au moins une heure.
2. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser une plaque à biscuits. Rouler la pâte en petites boules et les déposer sur la plaque, en laissant 2 pouces entre chaque boule.
3. Cuire au four de 8 à 10 minutes. Laisser les galettes refroidir quelques minutes avant de les transférer sur une grille pour refroidissement complet.



<http://qc.allrecipes.ca/recette/9459/galettes-moelleuses---la-m-lasse.aspx>

Minis cornets à l'érable

Ingrédients

- ❖ 1/2 lb de beurre
- ❖ 1 tasse et demie (375 ml) de cassonade
- ❖ 1/2 tasse (125 ml) sirop d'érable
- ❖ 1 boîte de lait Eagle Brand condensé sucré
- ❖ 1 tasse et demie (375 ml) guimauves miniatures
- ❖ 60 petits cornets

Étapes de préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
2. Ajouter la cassonade, le sirop d'érable ainsi que le lait Eagle Brand au mélange. Ajustez le rond à feu moyen vif et faites cuire pendant environ 5 minutes en remuant régulièrement.
3. Retirer du feu
4. Ajouter les toutes petites guimauves et brasser fermement afin qu'elles se mélangent et fondent.
5. Remplir les mini cornets avec une cuillère.
6. Réfrigérer.



<https://chefcuisto.com/recette/mini-cornets-a-lerable/>

Pouding chômeur

Ingrédients

- ❖ 150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- ❖ 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- ❖ 105 g (1/2 tasse) de sucre
- ❖ 75 g (1/3 tasse) de beurre non salé, ramolli
- ❖ 1 oeuf
- ❖ 60 ml (1/4 tasse) de lait
- ❖ 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- ❖ 420 g (2 tasses) de cassonade
- ❖ 250 ml (1 tasse) d'eau
- ❖ 125 ml (1/2 tasse) de crème 15 % à cuisson

Étapes de préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Beurrer un moule en verre carré de 20 cm (8 po) et de 5 cm (2 po) de hauteur.
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
3. Dans un autre bol, crémer le sucre et le beurre au batteur électrique. Ajouter l'œuf, le lait et la vanille. Incorporer les ingrédients secs sans trop travailler la pâte.
4. Dans le moule, mélanger au fouet la cassonade, l'eau et la crème. À l'aide d'une cuillère, répartir délicatement la pâte sur le sirop. Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre de la pâte en ressorte propre. Laisser reposer 15 minutes avant de servir.



<https://www.ricardocuisine.com/recettes/378-pouding-chomeur-traditionnel>

Gâteau de guerre

Ingrédients

- ❖ 190 g (1 1/4 tasse) de raisins sec Sultana
- ❖ 200 g (1 tasse) de cassonade
- ❖ 1 ml (1/4 à 1/2 c. à thé) de cannelle moulu
- ❖ 1 ml (1/4 à 1/2 c. à thé) de muscade moulu
- ❖ 1 ml (1/4 de c. à thé) de clou de girofle moulu
- ❖ 1 ml (1/4 de c. à thé) de sel
- ❖ 310 ml (1 1/4 tasse) d'eau
- ❖ 57 g (1/4 de tasse) de beurre
- ❖ 180 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage
- ❖ 2 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- ❖ 3 ml (3/4 de c. à thé) de bicarbonate de soude
- ❖ 2 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Étapes de préparation

1. Dans une casserole moyenne, mettre les raisins, la cassonade, la cannelle, la muscade, le clou, le sel, l'eau et le beurre. Porter à ébullition et bouillir pendant 3 Minutes. Retirer du feu et refroidir à la température ambiante pendant environ une heure ou dans un bassin d'eau froide avant de procéder aux étapes suivantes.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Graisser un moule carré de 23 cm (9 po).
3. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le soda et incorporer à la préparation de raisin à l'aide d'un fouet. Battre jusqu'à homogène sans plus. Incorporer la vanille.
4. Verser dans le moule et cuire au four 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Pour ajouter du temps: 5 minutes . Refroidir à température ambiante avant de couper en portions.



<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cuisine-quebecoise-gateau-de-la-guerre/>

Tarte aux pommes

Ingrédients

Garniture aux pommes

- ❖ 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- ❖ 250 ml (1 tasse) de sucre
- ❖ 2,5 litres (10 tasses) de pommes Cortland pelées, chacune coupée en 8 quartiers (8-10 moyennes)
- ❖ 500 ml (2 tasses) de pommes McIntosh pelées, chacune coupée en 8 quartiers (2 moyennes)
- ❖ 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue

Croûte

- ❖ 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- ❖ 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- ❖ 250 ml (1 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés
- ❖ 75 ml (1/3 tasse) d'eau glacée
- ❖ 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre ou de vinaigre blanc

Étapes de préparation

Garniture aux pommes

1. Dans une grande poêle antiadhésive, fondre le beurre. Ajouter le sucre, bien mélanger et laisser cuire 1 minute. Ajouter les pommes et la cannelle. Cuire à feu élevé en remuant régulièrement environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes McIntosh soient compotées, les Cortland fondantes et le sirop presque à sec. Verser dans un bol et laisser refroidir complètement.

Croûte

2. Au robot culinaire, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et le vinaigre. Mélanger de nouveau jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Retirer la pâte du robot. Former deux disques avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
3. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220°C (425°F).
4. Sur un plan de travail fariné, abaisser les deux disques de pâte. Foncer un moule à tarte de 23cm (9po) de diamètre sur 2,5cm (1po) de hauteur avec une abaisse. Y répartir la garniture aux pommes en formant un amoncellement au centre de la tarte. À l'aide d'un petit emporte-pièce rond ou d'une douille unie de 1 à 2 cm (1/2 à 3/4 po) de diamètre, faire 5 trous dans la deuxième abaisse. Recouvrir la tarte de la deuxième abaisse. Bien sceller en écrasant le rebord avec les doigts ou à l'aide d'une fourchette. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait.
5. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser tiédir. La tarte se conserve 3 jours à la température ambiante.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6435-tarte-aux-pommes-la-meilleure>

Pâté à la viande

Donne de 4 à 5 pâté (de 8 po)

Ingrédients

- ❖ 3 1/2 lb de porc haché mi-maigre
- ❖ 1 1/2 lb de veau haché maigre
- ❖ 2 oignons hachés
- ❖ 250 ml (1 tasse) d'eau
- ❖ 3 feuilles de laurier
- ❖ 1 c. à thé de thym séché
- ❖ 1 c. à thé de clous de girofle moulus
- ❖ Sel et poivre au goût

Étapes de préparation

1. Dans un chaudron, mélanger les ingrédients de la garniture. Porter à ébullition et cuire en brassant jusqu'à ce que la viande perde sa couleur rouge. Couvrir et réduire la chaleur. Laisser mijoter de 40 à 50 minutes.
2. Enlever les feuilles de laurier et déposer la préparation dans une abaisse de pâte. Couvrir d'une autre abaisse et, si désiré congeler.
3. Au moment de la cuisson, préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
4. Cuire au four pendant 1 heure.



<https://www.5ingredients15minutes.com/fr/recettes/plats-principaux/pate-a-la-viande/?gallery=227944>

Tourtière du lac St-Jean

Ingrédients

- ❖ 3 lb petits cubes de porc maigre
- ❖ 2 lb petits cubes de boeuf
- ❖ 1 lb poitrine de poulet en dés
- ❖ 2 oignons hachés
- ❖ sel and poivre
- ❖ 6 lb pommes de terre en petits dés
- ❖ 1 1/2 lb pâte à tarte
- ❖ 8 tasses bouillon de poulet chaud

Étapes de préparation

1. Dans un grand bol, mettre toute la viande.
2. Ajouter 2 oignons hachés et du poivre. Ne pas saler tout de suite car ça durcit la viande. Le sel sera ajouté le lendemain. Couvrir la viande et la mettre au réfrigérateur toute une nuit.
3. Préparer les pommes de terre et couvrir d'eau pour la nuit. Il n'est pas nécessaire de réfrigérer.
4. Le lendemain, tapisser les côtés mais pas le fond d'une grosse rôtissoire à dinde. Laisser pendre la pâte à l'extérieur.
5. Alternner une rangée de viande, une rangée de pommes de terre, saler; une rangée de viande, de pommes de terre et saler; continuer ainsi jusqu'à épuisement de la viande et des pommes de terre.
6. Couvrir le tout de pâte assez épaisse en laissant un trou. Y verser le bouillon très chaud.
7. Cuire couvert à 375°F (190°C) pendant 1 heure puis baisser à 250°F (120°C) pour 5 à 6 heures.
8. Retirer le couvercle pendant 45 min pour dorer la pâte sur le dessus.



<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/tourtiere-du-lac-saint-jean-a-la-elyne-h-3833>

Oreilles de crisse

Ingrédients

- ❖ Du lard salé avec couenne, en tranches de 8 cm de long et 1 cm d'épais (chaque tranche devrait avoir de la couenne)

Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les lanières de lard; laisser blanchir 3 minutes. Égoutter et essorer. Déposer sur une tôle à biscuits.
3. Cuire au four jusqu'à ce que les oreilles de crisse soient dorées, environ 30 minutes. Retourner les oreilles à plusieurs reprises durant la cuisson, pour une cuisson uniforme.



<http://qc.allrecipes.ca/recette/20265/oreilles-de-crisse--maison.aspx>

Ragoût de pattes de cochon

Ingrédients

- ❖ 2 pattes de porc
- ❖ 1 c. à table de gros sel
- ❖ 1/2 c. à thé de cannelle
- ❖ 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
- ❖ 1/4 c. à thé de poivre
- ❖ 1/8 c. à thé de muscade
- ❖ 1/8 c. à thé de sel d'ail
- ❖ 2 c. à table d'huile d'olive
- ❖ 1 gros oignon, en morceaux
- ❖ 1 branche de céleri, en tronçons

Boulettes

- ❖ 700 g de porc haché (ou 1 lb de porc et 1 lb de bœuf haché)
- ❖ 1 petit oignon haché finement
- ❖ 2 c. à table de persil
- ❖ 1/4 c. à thé de cannelle
- ❖ 1/4 c. à thé de clou de girofle
- ❖ 1/4 c. à thé de gingembre
- ❖ 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- ❖ 1/4 c. à thé de sel et poivre
- ❖ 1/2 tasse de farine grillée
- ❖ 2 c. à soupe d'huile d'olive

Étapes de préparation

1. Ragoût: Nettoyer les pattes. Sectionner les pattes en gros morceaux, les rouler dans le mélange d'épices et faire revenir dans un chaudron à fond épais, jusqu'à une couleur dorée. Verser de l'eau à l'égalité, ajouter l'oignon et le céleri; laisser cuire jusqu'à ce que la chair se détache des os, au moins 2 heures.
2. Après cuisson, retirer les pattes et en effiloche la chair. Tamiser le bouillon et le remettre dans la casserole. Ajouter la viande effilochée et les boulettes. Épaissir avec de la farine grillée et laisser mijoter environ 30 minutes.
3. Boulettes: Bien mélanger la viande hachée et les assaisonnements, façonner en boulettes, passer dans la farine grillée et faire revenir dans de l'huile. Lorsque dorées, ajouter au ragoût (et cuire 30 minutes).



<http://qc.allrecipes.ca/recette/7128/rago-t-de-pattes-de-cochon.aspx>

Fèves au lard

Ingrédients

- ❖ 2 tasses (500 ml) de haricots blancs secs
- ❖ 1/2 lb (225 g) de lard salé (coupé en dés)
- ❖ eau froide
- ❖ 3 cuillères à table de mélasse
- ❖ 3 cuillères à table de cassonade
- ❖ 1 cuillère à thé de moutarde sèche
- ❖ 2 cuillères à table de ketchup
- ❖ 1 oignon moyen haché
- ❖ 1 feuille de laurier
- ❖ Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Dans un grand bol, faites tremper les haricots dans l'eau pendant 12 heures (toute la nuit). Assurez-vous que les haricots soient bien couverts d'eau pendant toute la durée du trempage.
2. Lorsque le trempage est terminé, faites préchauffer le four à 275 °F (135 °C).
3. Égouttez les haricots.
4. Verser les haricots dans le fond d'une marmite en fonte.
5. Ajouter tous les autres ingrédients dans la marmite.
6. Saler et poivrer à votre goût.
7. Couvrir d'eau jusqu'à ce qu'il y en ait jusqu'à 1 pouce au-dessus des haricots.
8. Faire cuire pendant 5 à 6 heures.
9. Retirer la feuille de laurier.



<https://chefcuisto.com/recette/feves-au-lard/>

Bouilli

Ingrédients

- ❖ rôti de palette de boeuf ou cubes de boeuf
- ❖ lard salé
- ❖ 2 oignons
- ❖ 2 feuilles de laurier
- ❖ grain de poivre
- ❖ Gros sel
- ❖ 8 carottes
- ❖ 4 oignons
- ❖ 1 navet
- ❖ 1 chou
- ❖ 8 pommes de terre
- ❖ haricot vert ou jaunes

Étapes de préparation

1. Faire rôtir à feu vif la viande de tous les côtés dans une poêle de fonte. Couper les légumes en assez gros morceaux.
2. Dans un très gros chaudron, mettre la viande, le lard salé, les feuilles de laurier, deux oignons et le poivre. Faire bouillir et baisser le feu. Couvrir et faire mijoter deux heures en enlevant quelques fois le gras sur le dessus.
3. Mettre le navet, les carottes et les oignons. Saler et ajouter de l'eau, suffisamment pour couvrir tous les légumes, même ceux qui ne sont pas encore dans la marmite. Faire bouillir 30 minutes.
4. Mettre les pommes de terre et le chou. Faire bouillir encore 30 minutes.
5. Mettre les haricots et faire bouillir encore 15 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres.

Servir avec des betteraves marinées, des cornichons sucrée ou du ketchup vert



<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/bouilli-d-antan-de-ma-grand-mere-19872>

Pâté chinois

Ingrédients

- ❖ 680 g (4 tasses) de pommes de terre Russet ou jaunes pelées et coupées en cubes
- ❖ 55 g (¼ tasse) de beurre, ou plus
- ❖ 125 ml (½ tasse) de lait, environ
- ❖ 450 g (1 lb) de boeuf haché maigre ou mi-maigre
- ❖ 1 oignon, haché finement
- ❖ 1 boîte de 540 ml (19 oz) de maïs en crème
- ❖ Paprika au goût
- ❖ Persil séché au goût

Étapes de préparation

1. Déposer les pommes de terre dans une casserole. Couvrir d'eau froide. Saler. Porter à ébullition et laisser mijoter 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres. Égoutter. Remettre dans la casserole.
2. À l'aide d'un pilon à pommes de terre, écraser grossièrement les pommes de terre avec 30 ml (2 c. à soupe) du beurre. À l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée avec le lait. Saler et poivrer. Réserver.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
4. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer l'oignon dans le reste du beurre. Ajouter la viande et cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saler et poivrer. Retirer du feu.
5. Presser légèrement la viande au fond d'un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po). Y étaler le maïs puis la purée de pommes de terre. Saupoudrer de paprika et de persil.
6. Cuire au four 30 minutes. Terminer la cuisson sous le gril (broil). Laisser tiédir 10 minutes.



<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5541-pate-chinois>

Soupe aux pois

Ingrédients

- ❖ 6 litres d'eau
- ❖ 2 lb de pois jaune
- ❖ 2/3 de tasse (170 ml) de bouillon de poulet ou reste de bouillon de jambon
- ❖ 1 tasse (250 ml) d'oignon jaune tranché finement
- ❖ 1/2 lb de lard salé
- ❖ 3/4 de tasse (190 ml) de carottes coupées en dés
- ❖ Sel et poivre
- ❖ Quelques feuilles de persil
- ❖ Jambon en cubes (optionnel)

Étapes de préparation

1. Laissez tremper les pois jaunes dans un bol rempli d'eau pendant au moins 6 heures. C'est encore mieux si vous pouvez les laisser toute une nuit. Égouttez.
2. Dans un grand chaudron, verser les 6 litres d'eau et ajouter tous les ingrédients. Porter à ébullition pendant 1 heure en remuant souvent.
3. Réduisez à feu doux et laissez mijoter pendant 1 heure en remuant souvent.

Note : Pour une soupe plus crémeuse, mixez un quart à la moitié de la soupe ou utilisez un mélangeur à immersion.



<https://chefcuisto.com/recette/soupe-aux-pois/>

Crème de poulet

Ingrédients

- ❖ 1 cuillère à table (15 ml) d'huile d'olive
- ❖ 50 g / 3,5 cuillères à table de beurre non salé
- ❖ ½ tasse / 75 g de farine
- ❖ 1 gousse d'ail émincée
- ❖ ½ petit oignon brun, haché finement
- ❖ 1 petite carotte, coupée en dés
- ❖ 1/2 poivron rouge, haché finement
- ❖ 1 petit bâtonnet de céleri, coupé en dés
- ❖ 2 tasses / 500 ml de bouillon de poulet
- ❖ 3 tasses / 750 ml de lait
- ❖ ½ cuillère à thé (2,5 ml) de sel
- ❖ ¼ cuillère à thé (1,25 ml) de chacune de ces épices: poudre d'ail, poudre d'oignon, thym séché, poivre noir
- ❖ ¾ tasse (190 ml) de pois surgelés
- ❖ 1 tasse (250 ml) de poulet cuit, coupé en dés ou déchiqueté

Étapes de préparation

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et l'ail et laisser cuire 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient partiellement translucides, mais non dorés.
2. Ajouter les carottes, le céleri et le poivron, cuire 1 minute pour les faire ramollir.
3. Ajouter le beurre et le faire fondre.
4. Puis ajouter la farine et mélanger jusqu'à incorporation, et remuer constamment pendant 1 minute.
5. Ajouter le bouillon, mélanger jusqu'à l'incorporation de la farine, puis ajouter le lait.
6. Mélanger, puis ajouter le sel, les épices, le poulet et les pois.
7. Porter à ébullition, en mélangeant de temps en temps, pendant environ 4 à 5 minutes. Ne pas laisser le mélange bouillir.
8. Une fois le mélange épaissi à votre goût et que les légumes sont tendres, ajustez le sel et le poivre.



<https://www.mafourchette.net/recettes/creme-de-poulet-maison>

Soupe aux gourganes

Ingrédients

- ❖ 15ml (1c. à table) d'huile d'olive, gras de bacon ou beurre
- ❖ 110g (1/4 de livre) de lard salé
- ❖ 2-3 branches de céleri en petits cubes
- ❖ 2-3 carottes moyennes en petits cubes
- ❖ 1 oignon haché finement
- ❖ 2 tasses de gourganes
- ❖ 1/2 à 3/4 de tasse (100 à 150g) d'orge mondé (idéalement) ou perlé
- ❖ 1 grosse cuillère à soupe d'herbes salées (ou remplacer par 1/2 cuillère à thé de basilic, persil, ciboulette et aneth)
- ❖ 8 tasses (2 litres) d'eau ou bouillon léger

Étapes de préparation

1. La veille: si vous utilisez des gourganes ou haricots secs, laissez tremper toute la nuit, au moins douze heures. Sauter cette étape si vous utilisez des gourganes surgelées ou fraîches.
2. Faire revenir doucement le lard salé en cubes dans l'huile, le beurre ou le gras de bacon (facultatif si vous voulez une version végét!).
3. Ajouter l'orge et laisser absorber les jus de cuisson pour environ une minute. Ajouter tout le reste des ingrédients, couvrir avec le bouillon ou l'eau (ou combinaison des deux). Amener à ébullition, puis réduire et laisser mijoter doucement. Une heure sera suffisante mais mon grand-père et ma maman laissent mijoter encore plus longtemps. L'orge doit être cuit, évidemment et les gourganes bien tendres sous la dent. Ajouter de l'eau au besoin.



<https://lapetitebette.com/recipe/soupes-aux-gourganes/>

Ketchup vert

Ingrédients

- ❖ 6 lb tomates vertes
- ❖ 4 lb oignons
- ❖ 1 1/4 lb céleri (presque 1 pied)
- ❖ 1/4 tasse gros sel à marinade
- ❖ 4 tasses sucre blanc
- ❖ 1 cuillère à table épices à marinade
- ❖ 2 3/4 tasses vinaigre blanc

Étapes de préparation

1. Couper les tomates, les oignons et le céleri en tranches minces.
2. Mettre les légumes dans un grand plat dans cet ordre : céleri au fond, oignons au centre et tomates sur le dessus. Saupoudrer le gros sel sur le dessus des tomates et laisser reposer 1h30.
3. Retirer et jeter le plus de saumure possible sans rincer.
4. Mettre les légumes dans un grand chaudron à fond épais, ajouter le sucre et le vinaigre. Les légumes jetteront beaucoup de liquide, donc à prévoir lors du choix du chaudron.
5. Placer les épices à marinade dans un petit sac de coton et l'attacher avec une corde. Mettre le sac d'épices dans le chaudron avec les légumes.
6. Sur feu vif en brassant, porter à ébullition.
7. Baisser l'intensité à 3 et cuire à découvert pendant 30 minutes. Tout au long de la cuisson, racler de temps à autre le fond du chaudron pour ne pas que le ketchup prenne au fond.
8. Retirer le sac d'épices et continuer de cuire encore 1 heure, toujours à découvert et à intensité 3.
9. Retirer du feu et mettre immédiatement dans des pots à conserve. Remplir le pot presque à ras bord, bien visser le couvercle et placer la tête en bas sur le comptoir le temps que le ketchup refroidisse.



<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/ketchup-vert-le-centenaire-197690>

Ketchup aux fruits

Ingrédients

- ❖ 12 grosses tomates mûres, coupées en dés
- ❖ 1 gros oignon, pelé et coupé en dés
- ❖ 4 pommes, pelées et coupées en dés
- ❖ 4 poires, coupées en dés
- ❖ 2 pêches, pelées et coupées en dés
- ❖ 3 branches de céleri, hachées finement
- ❖ 250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc
- ❖ 400 g (2 tasses) de sucre
- ❖ 1 clou de girofle
- ❖ 1 c. à soupe d'épices à marinade
- ❖ 1 c. à soupe de sel

Étapes de préparation

1. Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant sans cesse. Baisser le feu et, en remuant souvent, laissez mijoter pendant 1 h ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.
2. Répartir dans des pots stérilisés, en tassant bien. Fermer avec des couvercles chauds. Retourner les pots pendant 10 min, puis les remettre à l'endroit. Réserver au moins une semaine avant de déguster.
3. Pour prolonger la conservation, stériliser les bocaux pendant 25 min dans l'eau bouillante.
4. Consommer dans les 3 mois.



<https://lapommeduquebec.ca/recette/ketchup-aux-fruits-maison/>

Betteraves marinées

Ingrédients

- ❖ 1 sac de betteraves de 4,5 kg (10 lb)
- ❖ 625 ml (2 1/2 tasses) de vinaigre
- ❖ 180 ml (3/4 de tasse) d' eau
- ❖ 375 ml (1 1/2 tasse) de cassonade

Étapes de préparation

1. Brossez les betteraves en conservant la pelure et un bout de tige. Séparer les grosses betteraves des petites.
2. Déposer les grosses betteraves dans une grande casserole et les petites dans une autre. Remplir les deux casseroles d'eau et porter à ébullition. Cuire à feu doux jusqu'à tendreté, soit 1 heure 30 minutes pour les grosses betteraves et 1 heure pour les petites. Retirer du feu. Égoutter et laisser tiédir.
3. On peut aussi cuire les betteraves à l'autocuiseur (Presto) dans un peu d'eau (2 cm - 3/4 de po). Il faut compter 20 minutes pour les grosses betteraves et 15 minutes pour les petites.
4. Enfiler des gants pour peler et tailler les betteraves en tranches ou en cubes.
5. Bien entasser les betteraves dans des pots (de type Mason) préalablement réchauffés au four à 65 °C (150 °F).
6. Pour la marinade, porter à ébullition le vinaigre, l'eau et la cassonade. Faire bouillir 5 minutes.
7. Verser le liquide bouillant dans les pots et sceller les couvercles.



<https://www.recettesjecute.com/fr/recettes/accompagnements/betteraves-marinees/?gallery=6784>

Cretons

Ingrédients

- ❖ 2 lb de porc haché maigre
- ❖ 2 oignons hachés finement
- ❖ 2 gousses d'ail hachées finement
- ❖ 2 tasses d'eau
- ❖ poivre
- ❖ 1/2 tasse de gruau
- ❖ 3 c. à thé de sel
- ❖ 1/2 c. à thé de allspice
- ❖ 1 tasse de lait

Étapes de préparation

1. Cuire, à feu moyen, le porc, les oignons, l'ail, l'eau et le poivre pendant 1 heure.
2. Ajouter le gruau, le sel, le allspice et le lait. Cuire à feu lent pendant une autre heure en brassant souvent.
3. Refroidir (presque jusqu'à la température ambiante) et battre, avec une mixette à vitesse moyenne, pendant environ 1 minute ou jusqu'à la consistance désirée.
4. Réfrigérer ou congeler. Se garde plusieurs mois au congélateur.



<http://qc.allrecipes.ca/recette/6422/cretons-cr-meux-de-chez-nous.aspx>