Farce de Noël (Pour 20 personnes)

Fernand Deschênes

*Ingrédients*

2 saucissons de porc Maple Leaf congelés

5 pommes de terre cuites et pilées

2 litres de bouillon de poulet

4 boîtes de mélange à farce pour dinde (Stove Top)

12 pains à hamburger grillés et émiettés

3 oignons hachés finement

1 cuillère à table de sauge

*Préparation*

Cuire les pommes de terre et les piler.

Cuire le porc et les oignons ensemble.

Ajouter le bouillon de poulet et la sauge.

Mettre le porc dans un grand bol.

Ajouter le pain et les boîtes de farce.

Bien mélanger jusqu’à consistance humide.

Si c’est trop sec, ajouter du bouillon de poulet.

Ajouter les pommes de terre pilées et bien brasser.

\*\*On ne met pas cette farce dans la dinde\*\*

Vous en prendrez plus d’une fois.

Ragout de pattes

Monique Giasson

(Recette que j'ai mangée chez mes grands-mères et chez mes parents et que je cuisine encore)

*Ingrédients*

2 à 3 livres de pattes de porc

1 c. à thé de gros sel

¼ c. à thé de poivre

½ c. à thé de cannelle

¼ c. à the de clou de girofle

1/8 c. à thé de muscade

 2 c. à table de gras

4 à 6 tasses d'eau

1 tasse d'oignon rôtis

*Préparation*

Rouler les morceaux de pattes dans le mélange d'assaisonnements. Faire fondre le gras dans une marmite (de fonte de préférence) et y dorer les pattes jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau doré. Ajouter l'eau tiède et les oignons, couvrir et mijoter environ 2 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Enlever les pattes et épaissir la sauce avec de la farine grillée. Ajouter la viande des pattes, réchauffer et servir.

Biscuits aux carottes

Jeanne-Mance Thériault

*Ingrédients*

Première partie

1 tasse de margarine

¾ de tasse de sucre

2 œufs

1 tasse de carottes râpées

(Mélangés ensemble)

Deuxième partie

2 tasses de farine

2 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel

¾ de tasse de noix de coco râpé

(Mélanger ensemble)

*Préparation*

**Cuisson**

Mélanger la Première partie à la deuxième partie.

Déposer sur une plaque à biscuit 1 c. à thé du mélange des deux parties pour chaque biscuit

Cuire de 10 à 12 minutes à 400 F

Laisser refroidir.

**Glaçage**

3 c. à table de margarine

1 ½ à 2 tasses de sucre à glacer

2 c. à table de zeste d’orange râpé

1 à 2 c. à table de jus d’orange

Déposer sur les biscuits

**FRICOT** (Donne 6 portions)

Norma Dubé

* Ingrédients
* 1 poulet
* 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
* 1 gros oignon haché
* 15 ml (1 c. à soupe) de farine
* 3 l (12 t.) d'eau
* 15 ml (1 c. à soupe) de sarriette
* 1,25 l (5 t.) de patates, en dés
* 500 ml (2 tasses) de carottes coupées en rondelles (facultatif; au goût)
* 250 ml (1 tasse) de céleri taillé en morceaux (facultatif; au goût)
* Sel et poivre
* *Préparation*

Couper le poulet en morceaux. Faire dorer de tous les côtés dans la matière grasse. Enlever les morceaux et faire revenir l’oignon. Ajouter la farine. Laisser cuire 1 ou 2 minutes.

Ajouter l’eau, le poulet, le sel, le poivre et la sarriette. Laisser cuire jusqu’à ce que le poulet soit tendre (environ une demi-heure)

Ajouter les pommes de terre, les carottes et le céleri. Laisser cuire encore 20 minutes.

**Variante** : Très souvent on ajoute des pâtes au fricot (voir la recette ci-dessous). Dans ce cas on omet la farine et on dépose les pâtes sur le fricot 7 minutes avant la fin de la cuisson. Il est important de ne pas découvrir le chaudron durant la cuisson des pâtes.

**PÂTES**

Dans un bol, mélanger 250 ml (1 t.) de farine, 3 ml (½ c. à thé) de sel et 15 ml (3 c. à thé) de poudre à pâte. Détremper avec 125 ml (½ t.) d’eau froide (pas plus).

Déposer par cuillerées dans le fricot ou le pot-en-pot. Laisser cuire 7 minutes en prenant soin de ne pas ouvrir le chaudron durant la cuisson, pour obtenir de belles pâtes.

Le fricot au poulet – que l’on appelle aussi bouillon ou fricot à la poule – est de loin le plus populaire en Acadie. Le fricot était autrefois un mets de grandes occasions. Lorsque de la visite arrivait ou qu’il y avait une fête regroupant beaucoup de gens, comme les frolics, les corvées ou les veillées, on tuait une poule pour faire un fricot. Aujourd’hui encore, presque toutes les familles acadiennes font du bon fricot!

**CROÛTE À PÂTÉ**

Norma Dubé

*Ingrédients*

* 875 ml (3½ t.) de farine
* 5 ml (1 c. à thé) de sel
* 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
* 310 ml (1¼ t.) de saindoux
* 175 ml (¾ t.) de liquide eau froide et 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre blanc
* *Préparation*

Tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte.  Bien incorporer la graisse à la farine pour obtenir la texture d’une farine grossière.

Ajouter le liquide par petites quantités à la fois, en remuant avec une fourchette. Lorsque la pâte a acquis la consistance nécessaire, la laisser reposer une vingtaine de minutes.

Rouler mince comme une pâte à tarte. Mettre la croûte dans un moule à tarte, remplir avec la préparation de viande, y compris le jus.  Couvrir d’une autre croûte.  Faire quelques incisions dans cette pâte avant de la mettre sur la préparation.

(Cette croûte ressemble davantage à une croûte à tarte ordinaire)

Faire dorer à four chaud (400ºF), 20 ou 25 minutes. Donne 2 pâtés.

**PÂTÉ À LA VIANDE**

Norma Dubé

*Ingrédients*

1 kg (2 livres) de porc

* 1 kg (2 livres) d’autre viande (lièvre, bœuf, poulet)
* 1 gros oignon haché
* Sel et poivre
* Eau
* Épices au choix : sarriette, clou de girofle en poudre
* 30 ml (2 c. à soupe) d’oignon haché
* 15 ml (1 c. à soupe) de farine
* *Préparation*

Couper le porc et le bœuf en cubes de ½ pouce et le reste de la viande en gros morceaux. Mettre dans un chaudron avec l’oignon, le sel et le poivre et suffisamment d’eau pour couvrir les ingrédients. Laisser cuire doucement environ 1½ heure. Ajouter de l’eau si nécessaire.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter les épices et les 2 cuillerées d’oignon. Laisser refroidir, enlever la viande des os, couper en petits morceaux et remettre dans le jus de cuisson.

Épaissir le jus avec la farine délayée et faire bouillir encore 2 ou 3 minutes. Laisser refroidir la préparation avant de la mettre dans une croûte. Donne 3 ou 4 pâtés.

**Variante**: Dans certaines régions du nord-est du Nouveau Brunswick on ajoute des patates en cubes au pâté à la viande.

POUTINE RAPÉE

Norma Dubé

*Ingrédients*

Une tonne de pomme de terre (assez pour faire 18 poutines) :-)

18 poutines équivaut à 12 tasses de patates râpées et essorées et 8 tasses de patates pilées refroidies (assez consistant pour former une pâte ferme)

Porc cru coupé en cubes (certain aime le veau ou le boeuf) quantité l'équivalent de 2 c. soupe de viande par poutine.  Certains rajoutent des raisins.

Sel et poivre

*Préparation*

Une fois les patates râpées (connue sous le nom de râpure) et les patates pilées et refroidies, coupez le porc en cubes ainsi que les oignons. Chaque boule ou poutine équivaut à 1 tasse de patate râpée et 3/4 de tasse de patate pilée (grosseur d'une orange).

Vous formez une boule avec les patates que vous aplatissez légèrement dans votre main pour y insérer l'équivalent de 2 cuillérées à soupe de viande coupée, des oignons coupés, salée et poivrée. Vous refermez la boule.

Faites bouillir de l'eau salée au préalable dans un grand plat sur les plaques de votre cuisinière, déposez délicatement la poutine à l'aide d'une cuillère trouée dans l'eau. Assurez-vous que votre plat puisse contenir 18 poutines de la grosseur d'une orange.

(Des rangées de poutine bien serrées les empêcheront de se briser en milieu de cuisson). Couvrir et baisser le feu pour que le tout mijote pendant trois bonnes heures.

Se conserve pendant 8 jours dans un endroit frais.

Fricot Acadien

Yvonne Paulin

*Ingrédients*

4 à 5 livres de poulet

2 oignons coupés en dés

½ c. à thé d’oregano

Sel et poivre au goût

1 tasse d’eau froide

¼ de livre de porc salé

4 pommes de terre médium coupées en dés

Environ 2 pintes d’eau bouillantes

¼ de tasse de farine

*Préparation*

Couper le porc en cubes et le poulet en morceaux de service. Faire frire le porc jusqu’à couleur brunâtre et retirer du feu. Ajouter le poulet et faire cuire jusqu’à couleur brunâtre. Placer le tout dans un grand plat et ajouter les légumes, l’eau bouillante et les assaisonnements. Faire cuire jusqu’à la viande soit tendre, environ 1 ¼ heure. Mélanger la farine et l’eau froide. Ajouter au fricot. (Porc frais peut-être remplacé par le porc salé.

Tourtières aux trois viandes

Irène Pelletier

*Ingrédients*

***Cette recette est pour trois tourtières***

1 ¼ livre de chaque viande : porc, poulet et bœuf ou veau (hachés)

1 gros oignon

sel et poivre

*Préparation*

Couvrir d’eau et cuire à feu bas pour 1 ½ heure

Ajouter les épices suivants :

2 c. à table de flocons d’oignons

1 c. à thé de sarriette

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de céleri

1 c. à thé de sel d’ail

Cuire une heure à feu bas ensuite épaissir avec ½ tasse de chapelure

Insérer dans des croutes à tarte et cuire de 30 à 40 minutes à 350 degrés

Délicieux gâteau aux "Gumdrop".

Azilda Morais

*Ingrédients*

½ livre de beurre

2 ¼ tasses de farine

8 oz pkg fromage Philadelphia

1 ½ c. a thé de vanille

1 ½ tasse de sucre blanc.

2 c. a thé de poudre à pâte

4 œufs

2 tasses de mini « Gumdrop »

*Préparation*

Déposer ¼ de farine dans un petit bol avec les mini gums et bien les couvrir de farine.

Dans un grand bol battre le beurre et le sucre, ajouter un œuf à la fois et bien battre après chaque addition. Ajouter le fromage Philadelphia et la vanille et bien battre le tout.

Ajouter les 2 tasses de farine restant, la poudre à pâte et les mini gums. Bien mélanger. Déposer dans une panne tube bien graissée et cuire 70 - 80 minutes dans un four à 325F.

ROSEMARY BEEF STEW

Marie-Line Daigle

*Ingrédients*

1 ½ livre de bœuf à bouilli coupés en cubes

1 gousse d’ail émincée

1 ½ tasse de bouillon de bœuf

1 c. à thé de feuille romarin

1 canne (8 oz) de sauce tomate

1 feuille de laurier

2 c. à table de dry sherry (optionnel)

1 à 2 c. à table de cornstarch

3 tasses de fèves vertes

¼ tasse d’eau froide

1 tasse d’oignons coupés finement

Sel et poivre au goût

½ tasse de chaque de carottes et céleri coupé

4 tasses de riz cuit, chaud

*Préparation*

Mélanger tous les ingrédients à l’exception du cornstarch, de l’eau, du sel, du poivre et du riz dans le crock pot, couvrir et faire cuire puissance minimale pendant 6 à 8 heures.

Tourner la température à maximum et cuire pendant 10 minutes; brasser et ajouter le cornstarch et l’eau, brasser de 2 à 3 minutes. Assaisonner avec le sel et poivre au goût et servir sur le riz.

pot en pot

Diane Godin

*Préparer cette pâte et la réfrigérer une journée*:

*2 tasses de farine tout usage*

*2 c. à table de poudre à pâte*

*1 c. à thé de sel*

*2 œufs entiers*

*1/4 tasse d'huile végétale*
Ajouter du lait pour faire une pâte malléable et qui s'étend bien au rouleau à pâte.

Couper en morceaux d’environ 1 pouce carré, 7 livres de viande :

*Porc / bœuf / poulet / orignal*

Couper en dés  les oignons et les pommes de terre

Dans un grand plat allant au four, placer au fond :

* 1/3 *du mélange de viande, oignons et patates*

Assaisonner :

* *sarriette*
* *sel et poivre*
* *sels d’assaisonnement*
* *sel d’ail*
* *sel d’oignon*

Couvrir d’un rang de pâte coupée en lanières

Couvrir d’une autre portion du mélange de viande, oignons et patates. Assaisonner et couvrir d’un autre rang de pâte coupée en lanières

Recommencer les rangs pour terminer par un rang de pâte de la taille du plat pour recouvrir le tout.

Recouvrir à égalité de bouillon de poulet/bœuf et cuire au four à 350 º F avec le couvercle pendant 1½ h

Baisser la température du four à 250 º F et poursuivre la cuisson encore 6 heures

Enlever le couvercle 2 heures avant la fin de la cuisson pour faire dorer la croûte

**\*\****Durant la cuisson, veiller à ce qu’il y ait toujours assez d’eau*\*\*

**Tourtière du Lac-St-Jean**

Annette Long

Pâte à tourtière

6 tasses de farine tout-usage non blanchie

1 c. à table de sel

2 c. à thé de poudre à pâte

1 lb. de shortening

Tamiser ensemble les ingrédients secs et incorporez le shortening au couteau jusqu’à consistance granuleuse fine.

1 ½ tasse d’eau

1 œuf

1 c. à table de jus de citron

Battre ensemble les liquides et les vider dans un creux au centre des ingrédients secs. Bien mélanger le tout et former une boule. (un peu de farine peut être ajoutée si la pâte semble trop collante). Couvrir et réfrigérer pendant quelques heures ou même la nuit.

Cette pâte se conserve même très bien au congélateur s’il vous en reste.

Remplissage à tourtière

3 livres de cubes de viande (environ 1 ½ cm.)

(Combinaison de veau, porc, poulet et bœuf au choix)

1 gros oignon coupé fin

3 tranches de bacon coupé en petits carrés (pas cuit)

Mélanger le tout et réfrigérer toute la nuit.

Le lendemain :

Couper des patates en petits cubes environ égale quantité que la viande et mélanger le tout

Couvrir une rôtissoire ou quelques plus petites casseroles de l’abaisse de pâte

Déposer mélange de viande et patates dans les abaisses

Vider dessus de l’eau ou du bouillon, selon votre goût, pour arriver presqu’à la hauteur des viandes et patates. Assaisonner ce liquide au goût.

Recouvrir d’une abaisse de pâte

Mettre un couvercle et cuire à 300 ou 325 degrés pendant 4 à 6 heures dépendant de la température de cuisson. Vous pouvez enlever le couvercle pendant la dernière heure, si désiré, pour faire brunir le dessus.

Boules miel beurre d'arachide

Zoel Collin

*Ingrédients*

1/2 tasse de beurre d'arachide ou de sésame

1/4 tasse de miel

1/2 tasse lait en poudre

1 c. à table graines tournesol

1 c. à table de noix de grenoble hachées

1 c. à table de raisins ou de canneberges séchées (coupées)

3 c. à table de graines de sésame (pour y rouler les boules afin de couvrir de graines de sésame)

*Préparation*

Mélanger le beurre d'arcachide, le miel et ajouter le lait en poudre. Ajouter les autres ingrédients. Former des boules uniformes puis rouler dans les graines de sésame afin de les recouvrir. Réfrigérer.

\*\*\*\*changer les noix et les fruits secs selon votre goût\*\*\*\*\*

Tourtière du Madawaska

Marguerite Levesque

*Ingrédients*

1 livre de viande maigre de bœuf

1 livre de porc

1 livre de veau

6 pommes de terre

3 oignons

1 tasse de mie de pain

Sel et poivre au goût

½ c. à thé d’épices mélangées (si désiré)

1 c. à thé de persil

*Préparation*

Saisir la viande dans un chaudron épais avec un oignon, sel et poivre.

Ajouter ½ tasse d’eau et cuire pendant 2 heures. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre.

Après la cuisson, passer la viande au hache-viande et mélanger avec les pommes de terre pilées et les oignons hachés finement (peuvent être passés au hache-viande en même temps que la viande), jus de la viande, assaisonnements et mie de pain.

Étendre le mélange entre deux croûtes de tarte et cuire au four.

Donne 5 à 6 tourtières