

### **RAGOÛT DE BOULETTES**

½ lb, de viandes hachées

Muscade au goût

Clou de girofle au goût

Tout épice au goût

1 oeuf

¼ à ½ tasses de chapelure

½ tasse de lait

#### **MÉTHODE**

Mélanger le tout et former des boulettes.

Cuire 20 minutes à médium (6), jeter le gras et réserver.

Faire fondre 3 c. à table de beurre, 1 minute à high et ajouter 3 c. à table de farine.

Tout en brassant avec un fouet ajouté une boîte de consommé de boeuf, 2 boîtes

D'eau, 3 c. à table de bovril au boeuf, muscade et clou de girofle au goût.

Cuire 3 minutes à high et 5 minutes à médium-high (7)

Ajouter les boulettes à cette sauce et cuire 15 minutes à médium (6).

### **Patates Jaunes**

5 patates en cubes

Bovril au boeuf

Sauce soya

Dans le réchauffez-servez de 6 ¼ tasses remuer et cuire

À 3 min / high

6 min / med.

### **Creton aux veaux**

12 biscuits soda émiettés (facultatif breton, chapelure, allbran)

½ tasse de lait

½ livre de veau ou porc au goût (diète ou pas )

1 petit oignon râpé

¼ c. à thé de gingembre (au goût)

1 gousse d'ail

½ c. à thé de sel

½ c. à thé de poivre

Faire ramollir les biscuits dans le lait, mélanger. Ajouter tous les autres ingrédients. Dans la base de la micro-cocotte, cuire 10 minutes à médium-high. Après la cuisson mettre dans le rapido et haché pour une texture lisse et onctueuse.

### **CRETON DE GRAND MÈRE.**

500g(1lb)de porc haché.

125ml(1/2tasse)biscuits soda écrasé.

1petit oignon râpé.

250ml(1tasse) de lait

Sel poivre clou de girofle au goût.

Bien mélanger tous les ingrédients, dans le Tupperonde. Cuire à high 15 minutes en remuant toutes les 5 minutes.

Laisser refroidir et verser dans des petits bols pour le congélation.

Bon appétit.

Anne Geaudreau Les Intrépides.

### **Pâte à tarte.**

250 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de sel

100 ml d'huile, ou un petit pot de crème légère, ou 100 grs de beurre

100 ml d'eau chaude

Dans un bol grand-mère avec couvercle

y mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué.

cette pâte peut également être faite dans votre robot ménager, si vous le voulez, à la place du bol.

Fermez votre bol,

secouez énergiquement d'abord horizontalement 5 ou 6 fois puis

verticalement ,

et voilà

### **Pouding chômeur**

Dans la TupperOndes 3L, sans couvercle, faire bouillir :

1 ½ tasse d'eau

2 tasses de cassonade

2 c à soupe de beurre

Dans un bol Grand-mère, mélanger :

1 1/3 tasse de farine

3. c .thé de poudre à pâte

¾ tasse de sucre

½ c.à thé de sel

¼ tasse de graisse ramollie

1 œuf

¾ de tasse de lait.

Déposer le mélange dans le bouillon et cuire 10 minutes sans couvercle.

Ajouter 2 minutes si vous le faites avec de la farine de blé entier.

RÉGALEZ-VOUS!!

### **Tarte sablé à la mousse au chocolat**

Croute sablée

250 g de farine 1 pincée de sel 125g de sucre 125g de beurre mou 1 oeuf

mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans le Rapido Chef

mélanger tous les ingrédients, en vous servant d'une spatule. façonner ensuite la pâte, à la main, en la mettant en boule.

puis l'étaler, dans votre moule à tarte. en formant des bords, sur les bords du moule.

Mousse au chocolat :

1 tasse de pépites de chocolat

1 tasse crème 35%

Mettre 1 tasse de pépites de chocolat dans la tasse micro Pichet.

Faire fondre au micro-onde 2 minutes.

Brasser avec la spatule.

Fouetter une tasse de crème 35% avec le batteur gagne temps. Incorporer le chocolat délicatement à la crème fouettée et mettre dans la croute à tarte.

Mettre au frigo avant de servir

## **Tartes meringuées au caramel**

**Donne 12 portions**

### **Ingrédients**

Mousse au chocolat

1 paquet (4 portions) de pouding instantané sans gras/sans sucre au chocolat

1 tasse de lait 1 % ou écrémé, froid

Contenant de 8 oz de garniture fouettée sans gras

### **Tartes meringuées au caramel**

2 gros blancs d'oeufs, à température ambiante

¼ c. à thé de crème de tartre

½ tasse de sucre

2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ au caramel

¼ tasse de morceaux de caramel

Dans le Mélangeur rapide, mélanger le pouding et le lait jusqu'à ce que le tout soit épaissi. Verser le mélange de pouding dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L et incorporer la garniture fouettée à l'aide d'une Spatule en silicone. Couvrir et mettre au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 275° F/135° C. Dans un Bol étonnant de 6 tasses/1,4 L à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux, environ 20 secondes. Ajouter la crème de tartre et continuer de battre les blancs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous — environ 2 minutes. Régler le malaxeur sur vitesse élevée et ajouter le sucre petit à petit en un filet lent et régulier. Ne pas ajouter tout le sucre d'un seul coup. Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant et que des pics fermes se forment, environ 3-4 minutes. À l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer le Mélange à dessert Simple Indulgence™ au caramel jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Mettre le mélange de blancs d'oeufs dans le Presse-décor avec l'embout en rosette. Presser le mélange de blancs d'oeufs sur une tôle à biscuits en décrivant un mouvement circulaire, en zigzags, pour former une tarte de 3–4 po de diamètre. Les espacer d'environ 1 po. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce que les meringues commencent à se fendiller. Arrêter le four et laisser les meringues reposer au four pendant environ 30-45 minutes jusqu'à ce qu'elle soient bien sèches.

Mettre la mousse au chocolat dans le Presse-décor avec l'embout en rosette, et décorer le dessus des tartes meringuées au caramel. Saupoudrer de morceaux de caramel.

## **SUCRE À LA CRÈME**

1 tasse de cassonade bien tassée

1 tasse de sucre

1 tasse de crème 35%

Dans le 3 litres mélanger le tout et mettre aux micro-ondes 10 minute à high avec le couvercle ouvert.

A la sortie ajoutée 1 c.à table de beurre, bien brassé

Jusqu'à qu'il commence à figé sur le bord du plat. Verser dans un contenant et découpé avant qu'il devienne trop dur cela fais un plus beau service

Facultatif

Noix au goût,

1 c. à thé d'essence d'érable ou cognac ou Kaouloua ou amaratto ou brandy) vraiment pas obligatoire.

## **Grigotines Blanches**

1 sac de mini-bretzels (8 oz)

5 tasses de Cheerios réguliers

5 tasses de Corn Chex

2 tasses de cacahuètes salées

1 lb de bonbons chocolatés M & M's

3 c. soupe d'huile

2 sacs de pépites à la vanille (12 oz)

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un Bol Grand-mère Mettez les pépites à la vanille et l'huile dans un Plat TupperOndes de 1¼ pt/1,75 L ou celui de 1 pt/1 L. Chauffer environ 1 minute pour faire fondre les pépites.

Remuer pour obtenir un mélange onctueux. Verser sur le mélange sec dans le Bol Grand-mère

Étaler le mélange sur des plaques à biscuits recouvertes de papier ciré ou vaporisées d'aérosol de cuisine. Laisser refroidir puis briser en morceaux et remettre dans le Bol Grand-mère pour servir ou entreposer

### **Trempe à la guimauve pour fruits**

1 pqt de fromage à la crème (8 oz), ramolli

1 pot de crème de guimauve (7 oz)

Mélanger ces deux ingrédients dans votre bol Tupperware favori à l'aide de la spatule à sauce en silicone.

Variante :

Ajouter ½ c. thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille

Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge ou vert pour une allure festive

Ajouter 1-2 c. soupe de jus d'orange ou de jus de cerise pour une saveur fruitée

Servez avec des tranches de pomme fraîche dans le

Grand plateau buffet et Plats carrés Le maître hospitalier

### **. CRETON DE GRAND MÈRE.**

500g(1lb)de porc haché.

125ml(1/2tasse)biscuits soda écrasé.

1petit oignon râpé.

250ml(1tasse) de lait

Sel poivre clou de girofle au goût.

Bien mélanger tous les ingrédients, dans le Tupperonde. Cuire à high 15 minutes en remuant toutes les 5 minutes.

Laisser refroidir et verser dans des petits bols pour la congélation.

Bon appétit.

Anne Geaudreau Les Intrépides.

### **Fudge 3 minutes**

3 tasses de pépites de chocolat

1 boîte de conserve Eagle Brand

Placer 3 minutes dans le micro-ondes dans Chof-è-sert à puissance 80%.

## **Barres de granola au beurre d'arachide et cerise**

Donne : 4 portions

Temps : 20-25 minutes

1 tasse de céréales de riz

¾ tasse de flocons d'avoine

2 tasses de cerises déshydratées

2 c. à soupe de miel

1/4 tasse de beurre d'arachide

2 c. à soupe de beurre

Combiner les céréales, l'avoine et les cerises déshydratées dans un Bol Grand-mère®.

Dans un Chafé-sert profond combiner le miel, le beurre d'arachide et le beurre.

Mettre aux micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute; remuer jusqu'à ce que le tout soit

homogène. Verser sur les céréales, l'avoine et les cerises.

Diviser le mélange en 4 et mettre dans le Prépa-barres/collations Tupperware®, puis presser. Mettre

le couvercle sur le dessus et réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit pris, 15 minutes environ. Conserver

au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine.