

RAGOÛT DE BOULETTES

½ lb, de viandes hachées
Muscade au goût
Clou de girofle au goût
Tout épice au goût
1 œuf
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 bœuf, 2 boîtes d'eau, 3 c. à table de bovril au bœuf, 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 bœuf
Sauce soya

Dans le réchauffez-servez de 6 ¼ tasses remuer et cuire
À 3 min / high
6 min / med.

Creton aux veaux à la Francine Tupperware

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.

SUCRE À LA CRÈME FRANCINE TUPPERWARE

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.