



Le meilleur cipaille aux framboises du monde est sans contredit celui de tante Clothilde! Avec les beignets de tante Marie-Blanche, voilà des desserts dignes des plus grandes tables de la région. Le tableau à l'arrière-plan, peint par Patrick Morgan en 1933, représente la maison de mon arrière-grand-père paternel: il compte aujourd'hui parmi nos trésors de famille.

BEIGNETS PÉCHÉS MIGNONS

de Marie-Blanche Deschênes

donne 45 beignets

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/4 tasse (60 ml) de shortening
- 2 jaunes d'œufs battus séparément
- 2 blancs d'œufs montés en neige
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 4 tasses (1 l) de farine
- 3 1/2 c. à thé (17 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 2 1/2 à 3 lb (1,25 à 1,5 kg) de saindoux
- Sucre glace, si désiré

MARCHE À SUIVRE

1. Battre le sucre avec le shortening et les jaunes d'œufs. Ajouter les blancs d'œufs montés en neige, en pliant.

2. En alternant, incorporer le lait et les ingrédients secs en battant bien.
3. Abaisser la pâte à 1/4 po (5 mm) sur une surface enfarinée. Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre de 2 po (5 cm) de diamètre. Trouer le centre à l'aide d'un petit dé à coudre.
4. Chauffer le saindoux à haute température dans un grand chaudron et y faire frire une dizaine de beignets à la fois, 10 minutes de chaque côté.
5. Égoutter les beignets sur des grilles et laisser tiédir. Servir nature ou enrobés de sucre glace.

CHARLEVOIX



CIPAILLE AUX FRAMBOISES

de Clothilde Lapointe
6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/3 lb (150 g) de shortening
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 ml) de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau très froide

Pour la garniture

- 5 tasses (1,25 l) de framboises fraîches
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 325 °F (170 °C). Mettre la farine, le shortening, la levure chimique et le sel dans un bol; mélanger avec le coupe-pâte. Ajouter l'eau très froide en filet et remuer avec une fourchette jusqu'à la formation d'une boule de pâte.
2. Séparer la pâte en trois. Abaisser le premier tiers et en couvrir le fond d'une assiette à tarte profonde de 10 po (25 cm) de diamètre.
3. Mélanger les framboises et le sucre, et déposer la moitié de la préparation sur la pâte. Ajouter une deuxième abaisse et la couvrir du reste de framboises.
4. Abaisser le reste de la pâte et y découper une ouverture de 1 po (2,5 cm). En couvrir le cipaille, verser l'eau par l'ouverture et cuire au four environ une heure. ■

Nous désirons remercier Rita Dufour, Marie-Blanche Deschênes et Clothilde Lapointe pour leur grande générosité et leur participation à ce reportage.