

Sauce à l'ail pour fondu

1/4 Tasse de mayonnaise
2 c à table de crème sure.
1 ou 2 gousses d'ail.
1/4 de c à thé de paprika
1/8 de c à thé de moutarde sèche.

Mélanger tous les ingrédients et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. ~~Servir~~

Bouchées citronnées au pacanes

1 3/4 Tasse de farine
1 c à thé de poudre à pâte
1/2 c à thé de sel.
2/3 Tasse beurre ou margarine.
1 tasse de sucre.
1 œuf.
1 c à table de zeste de citron rapé fin
1 c à table de jus de citron.
1 tasse de pacanes hachés fin.

Mélanger les ingrédients secs et mettre de côté. Se faire le beurre en crème. Ajouter l'œuf, le zeste et le sucre graduellement et bien battre après chaque addition. Ajouter l'œuf, le zeste et le jus de citron et bien battre. Incorporer graduellement les ingrédients secs. Incorporer ensuite les pacanes hachés. Façonner en 2 rouleaux de 2" de diamètre, envelopper de papier cire et faire refroidir jusqu'à ce que la pâte soit ferme de 1 à 2 heures. Chauffer le four. Couper en tranches minces et mettre sur nos grillées, en espaçant. Cuire au four 375F de 12 à 15 min. ou jusqu'à dorure.